



Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura  
Representación del IICA en Nicaragua

Guía práctica para la exportación a EE.UU

# NARANJILLA



Managua, Marzo del 2007

**Declaración de Responsabilidades:**

*La información incluida en esta guía proviene de fuentes oficiales de los Estados Unidos y Nicaragua, por lo que su contenido es responsabilidad exclusiva de las fuentes citadas. En caso de duda, el IICA sugiere confirmarla en las direcciones electrónicas que acompañan a cada sección, por lo que el Instituto no asume responsabilidad alguna por el contenido.*

## 1. Introducción

La globalización, los tratados de libre comercio, la competitividad, representan desafíos y complejos retos para los productores. Con la aprobación en la Asamblea Nacional del Tratado de Libre Comercio (DR-CAFTA) y su entrada en vigencia, la sociedad comercial entre Nicaragua y los Estados Unidos continuará creciendo.

Los productores deben estar claros que la apertura comercial que trae el CAFTA para Nicaragua, también la tendrán otros países de la región y del continente que aventajan a Nicaragua en tecnología y experiencia comercial, en infraestructura y en capacidad productiva instalada.

Pensando en todo esto el IICA- Nicaragua ha venido incursionando en la búsqueda de información nueva, útil y práctica, para facilitar los procesos productivos, comerciales y trámites a productores y empresarios que buscan entrar o perfeccionarse en la exportación de productos agrícolas frescos a mercados internacionales, de manera particular al de los Estados Unidos, y para que puedan identificar oportunidades de negocios en el sector agropecuario.

## 2. Naranjilla

Es un producto fresco que está en la lista de productos admisibles al mercado de los Estados Unidos y posee grandes oportunidades comerciales. Si desea conocer qué productos son admisibles en los Estados Unidos o confirmar si este producto está en la lista, visite la siguiente dirección:

[http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/port/pdf\\_files/20Fruits\\_and\\_Vegetables.pdf](http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/port/pdf_files/20Fruits_and_Vegetables.pdf)

## 3. Especificaciones Técnicas del Producto

Nombre del Producto en Español:	Naranjilla.
Nombre del Producto en Inglés:	Fruechte.
Familia:	Solanáceas.
Nombre Científico:	<i>Solanum quitoense Lam.</i>
Nombres Comunes	“Naranjilla”, “lulo”, “naranjilla de Quito”, “naranjilla de Castilla”, “toronja” (español), “Quito orange” (inglés), “rnorelle de Quito” (francés), “gele terong” (holandés)

## 4. Fechas recomendadas para la siembra

La temporada recomendada para la siembra es al inicio del período de lluvias (Mayo-Junio).

## 5. Variedades Recomendadas

1. Baeza.
2. Agría.
3. Dulce.
4. Bola.
5. Baeza roja
6. Híbrida
7. Septentrional
8. INIAP palora

*FUENTE: MAG / IICA Subprograma de Cooperación Técnica. Préstamos BID / MAG 831/OC y 832/OC - EC)*

## 6. Manejo Agrotécnico

### a. Suelos Recomendados:

Suelos francos bien drenados, ricos en materia orgánica y con un pH cercano a 6, no soporta suelos encharcados que favorecen el desarrollo de hongos que atacan la raíz; si bien pueden dar frutos en suelos pesados o arenosos, estos no son los ideales. Necesita por lo menos 50 a 60 cm libres de agua empozada y con un buen drenaje.

### b. Distancia de Siembra:

La distancia de siembra recomendada para este cultivo es de 2.5 x 2.0 m en hileras y plantas.

La densidad de plantación es de 2.000 plantas por hectárea.

### c. Clima

Es una planta de trópico caliente y bastante húmedo, aunque no es del trópico bajo húmedo. Se adapta muy bien al trópico seco, con riego en altitudes de 500 a 1000msnm. Mientras más altura exista, la vida de la planta se prolonga. Se considera que la temperatura promedio para este cultivo es entre los 16-26 grados. La humedad relativa es de 80% - 100%.

### d. Zonas del país recomendadas

Algunas zonas recomendadas del país en las que podría cultivarse la naranjilla son: Matagalpa, Jinotega, Estelí, Nueva Segovia.

### d. Ciclo Vegetativo:

La duración del desarrollo de la plantación es de 9 - 12 meses, para iniciar la cosecha entre los 10 y 13 meses. Esta planta alcanza su mayor productividad entre los 2 y 3 años.

## 7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

### a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común	Nombre Científico
Barrenador del Cuello	<i>Faustinus apicalis</i>
Gusano del Fruto	<i>Neoleucenoides elegantalis</i>
Barrenador del Tallo y Ramas	<i>Alcidion sp.</i>
Gusano de la hoja	<i>Machanitis isthma</i>
Chupadores	<i>Trips sp.</i>
Áfidos	<i>Myzus persicae</i>

### b) Nemátodos

Nombre Común	Nombre Científico
Nematodo Nodulador	<i>Meloidogyne incotgnita</i>

### c) Enfermedades fungosas

Nombre Común	Nombre Científico
Lancha	<i>Phytophthora infestans</i>
Mancha de la hoja	<i>Septoria solanicola</i>
Mal del tallo	<i>Rhizoctonia Solana</i>
Marchitez	<i>Fusarium sp.</i>
Alternariosis	<i>Colletotrichum gloeosporioides</i>

### d) Enfermedades Bacterianas

Nombre Común	Nombre Científico
Marchitamiento Bacterial	<i>Pseudomonas Solanacearum</i>

### e) Cumplimiento a la Legislación de Residuos Químicos

Para que sus productos ingresen al mercado de los Estados Unidos debe asegurarse que cumplan con la legislación de residuos químicos establecida en la EPA (Agencia para la Protección del Ambiente de los EE.UU). Para mayor información visitar: <http://www.epa.gov/pesticides/food/viewtols.htm>

## f) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Diazinón	0.4 lts / ha
Beta- cyfluthrin	1 lts / ha
Pirimifos – metil	
Bacillus thuringiensis	500 g / 100 lts
Monocrotofos	0.6 – 0.8 lts / ha
Alfacipermetrina	1 ml / lts
Monocrotofos	0.8 lts / ha
Diazinón	0.8 – 1.0 lts / ha
Bacillus Thuringiensis	500 lts / ha
Diclorvos	0.6 – 0.6 / ha
Clorpirifos	1 – 2 g / lts
Prefenofos	0.6 – 0.8 / ha
Verticillium lecanii	107 UFC / ml
Amitraz	2 ml / lts

Nota: Para no sobrepasar estos límites siga estrictamente las recomendaciones que vienen en cada envase del pesticida. Ppm significa: Partes por millón, (pueden ser gramos, onzas, mililitros, litros, etc).

## 8. Estándares de Calidad

- La naranjilla debe ser de apariencia fresca, de color intenso y consistencia firme.
- No debe presentar picaduras de ningún tipo de insectos, ni manchas por golpes, cicatrices o señales de marchitamiento.
- Su coloración se establece de acuerdo a la variedad de la naranjilla que se debe exportar, generalmente su color torna de verde a amarillo o naranja.
- Se deben seleccionar frutas que midan de 5 a 6 cm. de diámetro y pesen entre 90 y 140 gramos.
- Se pueden almacenar por uno o dos meses, siempre que se sigan las medidas de refrigeración

## 9. Estándares de Empaque

- En algunos lugares exportan de 20 a 30 frutas por caja.
- Se recomiendan cajas con tamaño de 30 x 20 x 10, cuando las cajas son para 20 – 30 frutas deben pesar alrededor de 2.75 – 3 kilos. Las cajas con 400 frutas miden 32 kilos.
- Las cajas para un máximo de 30 frutas pueden ser de cartón (test 200) con hoyos de respiración. Las cajas de calibres altos (4000 frutas) deben ser de madera.
- Las frutas deben colocarse en una sola fila, sobre y bajo papel picado. Es recomendable utilizar bandejas con celdas para cada fruta.

## 10. Transporte

Si la exportación se realiza por vía marítima la fruta debe mantenerse en contenedores refrigerados entre 7° - 10° C, (45° - 50° F) y la humedad relativa entre 70 - 80 %.

## 11. Comercio

### a. Mercados Potenciales

Estados Unidos: Florida, Puerto Rico, Canadá, Europa.

### b. Puertos de Embarque:

Las frutas y hortalizas de Nicaragua son admisibles en todos los puertos

Principales puertos de Nicaragua: Puerto Corinto y Puerto El Rama

Puertos de Entrada a Estados Unidos: Todos los puertos de entrada donde estén estacionados funcionarios de PPQ y su área de cobertura (Definición que incluye, Guam, Comunidad de Naciones de las Islas Marianas del norte, Puerto Rico y las Islas Vírgenes Estadounidenses):

- Puertos del Atlántico Norte y el puerto de Baltimore,
- Puertos en el Pacífico Norte de California incluyendo Alaska
- Puertos del Atlántico Sur de Baltimore, MD
- Puertos al sur del Golfo de México
- Puertos de Puerto Rico y las Islas Vírgenes de los Estados Unidos

### c. Fechas de mayor demanda del producto

La mejor temporada de exportación es la comprendida entre los meses de noviembre y mayo.

### d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios de la naranjilla u otros rubros en Estados Unidos, usted puede visitar la siguiente Dirección: <http://www.mercanet.cnp.go.cr/> <http://www.todaymarket.com>. En estas páginas puede encontrar información de mercados, comercialización, agroindustria, calidad agrícola y reconversión productiva orientada al sector agropecuario.

## e. Precios Referenciales al Mayorista en los EE.UU

Se han encontrado pocos registros del precio de la naranjilla a nivel internacional, la información encontrada generalmente fue de la pulpa congelada.

### NARANJILLA CONGELADA

#### PRECIOS AL CONSUMIDOR COTIZADOS EN SUPERMERCADOS DE MIAMI EN MES DE AGOSTO 2005

(Precios en dólares)

Variedad o presentación	Origen	Precio	Mercado	Marca
Pulpa congelada en bolsa plana x 14 OZ	Colombia	1.99	Miami	Winn Dixie
Pulpa congelada en bolsa plana x 14 OZ	Costa Rica	1.99	Miami	Winn Dixie

Fuente: Monitores CCI localizados en Los Ángeles y Miami.

Costa Rica: Naranjilla Fresca / Miércoles, 07 de Marzo de 2007

PRODUCTO	UNIDAD	MINIMO	MAXIMO	MODA	PROMEDIO
NARANJILLA	KILO	550.00	600.00	600.00	590.00

Fuente: CENADA, Programa Integral de Mercadeo Agropecuario, Costa Rica

## 12. Tramites Nacionales para la Exportación

### a. Trámites de certificación fitosanitaria para productos agrícolas

Para certificar productos para la exportación la instancia encargada es la Dirección General de Protección y Sanidad Agropecuaria del MAGFOR, específicamente el área de inocuidad agroalimentaria, la misma que coordina, facilita y ejecuta la inspección oficial higiénico-sanitaria de alimentos de origen animal y vegetal. Supervisa, inspecciona y certifica la condición sanitaria de rastros, plantas procesadoras de productos y sub-productos de origen animal y vegetal, destinados al consumo nacional e internacional, así como empacadoras, medios de transporte y otros, para producir alimentos inocuos y seguros para el consumo externo e interno, con la finalidad de cumplir con los acuerdos y compromisos firmados en los Tratados de Libre Comercio-CAFTA, OMC y Unión Aduanera. Para mayor información visite la siguiente dirección: <http://www.dgpsa.gob.ni/>

### b. Trámites para el registro como exportador

En Nicaragua la instancia encargada es el Centro de Trámite para las Exportaciones (CETREX), que depende de la Comisión Nacional de Promoción de Exportaciones CNPE /MIFIC.

Su función principal es centralizar la ejecución de las funciones específicas de las entidades públicas que atienden los trámites relacionados con las exportaciones, así como agilizar dichos trámites. Funciona, además, como ventanilla única, en la que el exportador puede realizar todos sus trámites y facilitar sus exportaciones con la presentación de los Formatos Únicos Autorizados y la mercancía en las aduanas de salida del país. Para mayor información visite la siguiente dirección: <http://www.cetrex.gob.ni/>



## **13. Requisitos para cumplir con los requerimientos establecidos en la Ley de Bioterrorismo de los Estados Unidos**

### **a. Registro de Instalaciones**

Es un requisito indispensable de cada exportador que desee exportar a los Estados Unidos registrarse previamente en un padrón de exportadores manejado por la FDA. El registro de las instalaciones se tendrá que realizar solamente una vez y no tiene ningún costo. Sin embargo, se advierte que si existe alguna modificación de la información presentada en el registro inicial, la misma debe ser actualizada de inmediato para no presentar problemas en los procesos.

La forma más fácil de registrar una instalación es a través de Internet. Las personas interesadas pueden dirigirse a la siguiente dirección en español: <http://www.cfsan.fda.gov/~furls/sffquick.html>.

### **b. Notificación previa**

Consiste en llenar un formulario que debe ser recibido y confirmado por la FDA, no más de cinco días antes de la llegada del embarque. El tiempo mínimo para recibir las notificaciones dependerá del medio de transporte:

- ✓ No menos de 2 horas antes de la llegada si es por carretera,
- ✓ 4 horas si es vía aérea o férrea u
- ✓ 8 horas si la vía es marítima.

Para mayor información visite la página: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>

### **c. Establecimiento y mantenimiento de registros**

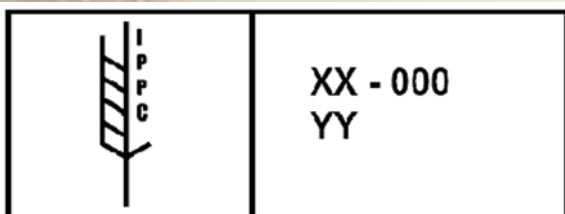
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos, sociedades, corporaciones y asociaciones) que elaboran, procesan, envasan, transportan, distribuyen, conservan o importan alimentos, así como para los extranjeros que transportan alimentos a EE.UU., los demás están exentos. Para obtener más información se puede visitar la siguiente dirección: <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtact.html#pn>.

### **d. Detención administrativa**

Consiste en que la FDA podrá retener/ incautar administrativamente alimentos, si tiene pruebas o información creíble o fidedigna de que los alimentos representan una amenaza de consecuencias negativas y graves para la salud o de muerte de personas o animales en EE.UU.

### e. Embalajes de madera

Entró en vigencia el 16 de septiembre del 2005. La regulación define que los embalajes de madera utilizados para el comercio internacional deben ser tratados, para impedir el alojamiento de plagas, así mismo deben presentar una marca que demuestre que han sido tratados según lo establece la norma internacional para medidas fitosanitarias (NIMF). En el mercado, los embalajes presentarán este sello:



La legislación establece que cualquier embarque enviado en un embalaje no tratado será devuelto al país de origen.

### f. Registro de marca

Esto solo en caso de que quiera vender con marca registrada. USPTO es la oficina de marcas y patentes de los Estados Unidos, que es parte del departamento de comercio. Aquí se registran las diferentes marcas para los productos y las marcas registradas tienen una validez por 15 años, una vez cumplida la fecha deben ser registradas nuevamente. En la siguiente dirección usted puede registrar su marca en línea, haciendo uso de su tarjeta de crédito: <http://www.uspto.gov/main/trademarks.htm>

### g. Cuotas de importación

Para el rubro Naranja no se establecen cuotas de importación. En los EE.UU. la mayoría de las cuotas y contingentes de importación son administrados por la Dirección de Aduanas de los Estados Unidos (U.S. Customs Service).

### h. Aranceles

Para el rubro Naranja el costo de los aranceles es U\$0.0. Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección: <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

## 14. Experiencias en Nicaragua

La Naranja es considerada internacionalmente un fruto no tradicional y exótico, originario de la Región Andina. La experiencia sobre el cultivo de la naranja en Nicaragua a nivel comercial es muy escasa; existen pocos productores que han establecido este cultivo en áreas hasta de dos manzanas.

En la comunidad El Patastillal, Municipio de Pantasma, 60 Km al norte de la ciudad de Jinotega y a una altura de 1200 msnm, el productor José Víctor Maradiaga Estrada cultiva dos manzanas (1.5 ha), de una variedad bautizada por el agricultor como "la hondureña" y la comercializa en el mercado local.

El Proyecto Red SICTA ejecutado por el IICA con financiamiento de COSUDE está co-financiando un proyecto de diversificación de sistemas tradicionales de producción con naranja en Jinotega. En el

proyecto está evaluando el comportamiento agronómico y la factibilidad económica de dos variedades de naranjilla (Lulo y Cocona) en fincas de 30 pequeños productores. El proyecto también realizará un estudio de mercado para vender la cosecha el producto a través de comercializadoras nacionales.

A nivel mundial se ha incrementado la demanda de nuevos productos agrícolas, lo cual ha dado la oportunidad para desarrollar cultivos no tradicionales y la Naranjilla es un fruto con grandes oportunidades comerciales.

## 15. Referencias Bibliográficas

### Documentos Oficiales Estados Unidos

Manual de Transporte de Productos Tropicales –USDA oficina de transporte.

Manual de agricultura No.668

CHAPTER I–ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY. PART 180\_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN FOOD. <http://frwebgate3.access.gpo.gov/cgi-bin/waisgate.cgi?WAIIdocID=3317969231+3+0+0&WAIAction=retrieve>

### Documentos IICA

- Requisitos de Acceso Productos Agrícolas Admisibles en los Estados Unidos / Juan Carlos Granada IICA- Abril del 2005

- Serie de Agronegocios Mercado de los Estados Unidos, Guía para Identificar los Principales requisitos exigidos para el ingreso de productos agrícolas frescos y procesados. Programa Interamericano para la promoción del Comercio, los negocios agrícolas y la inocuidad de los alimentos. IICA-Miami- Dirección de Desarrollo de Agronegocios. 2005-2006. [www.infoagro.net/agronegocios](http://www.infoagro.net/agronegocios).

“Agro-exportación de Productos no Tradicionales” AGROALFAPECUARIA, Quito 2002

-IDENTIFICACION DE MERCADOS Y TECNOLOGIA PARA PRODUCTOS AGRICOLAS TRADICIONALES DE EXPORTACION”. MAG / IICA - Subprograma de Cooperación Técnica, Quito Ecuador, 2001

### Paginas de Agencias Federales de los Estados Unidos

<http://www.usda.gov/EnEspanol/>

<http://vm.cfsan.fda.gov>

<http://vm.cfsan.fda.gov/~mow/sinterna.html>

### Otras Páginas Consultadas

[http://www.mercanet.cnp.go.cr/SIM/Granos\\_Basicos](http://www.mercanet.cnp.go.cr/SIM/Granos_Basicos)

[http://www.pima.go.cr/Controls.aspx?control=ViewBo\\_ascx&entidad=CENADA](http://www.pima.go.cr/Controls.aspx?control=ViewBo_ascx&entidad=CENADA)

[http://www.drcalderonlabs.com/Cultivos/Lulo/Cultivo\\_de\\_Lulo\\_2.htm](http://www.drcalderonlabs.com/Cultivos/Lulo/Cultivo_de_Lulo_2.htm)

<http://huitoto.udea.edu.co/FrutasTropicales/lulo.html>

<http://huitoto.udea.edu.co/FrutasTropicales/lulo.html>

[http://www.agronet.gov.co/www/docs\\_agronet/2006719143759\\_LulofrescoyProcesado.pdf](http://www.agronet.gov.co/www/docs_agronet/2006719143759_LulofrescoyProcesado.pdf)

[http://www.minag.gob.pe/agricola/pro\\_andi\\_lulo.shtml](http://www.minag.gob.pe/agricola/pro_andi_lulo.shtml)

