



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

## Guía práctica para la exportación a EE.UU

# AJO



Managua, Enero 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. El Ajo

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 el ajo 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:	Ajo
Nombre del Producto en Inglés:	Garlic
Familia:	<i>Liliaceae, subfam. Allioideae</i>
Nombre Científico:	<i>Allium sativum L</i>
Nombre del producto en inglés:	Kumquats
Origen:	Centro y sur de Asia. India y Egipto

#### **4. Fechas recomendadas para la siembra**

Para la siembra de este rubro se recomienda desde la segunda quincena de septiembre hasta finales de noviembre y en algunos casos, hasta el inicio de diciembre. De esta manera la cosecha se dará en los meses de enero a marzo, siempre que se cuente con riego en la finca.

#### **5. Variedades Recomendadas**

1. Ajos rosados.
2. Ajos blancos.

#### **6. Manejo Agrotécnico**

##### **a. Suelos Recomendados**

Para este rubro es recomendable un terreno mullido y esponjoso en profundidad. Prefiere los suelos francos o algo arcillosos, con contenidos moderados de cal, ricos en potasa, y con buen drenaje. Una humedad en el suelo por debajo de la capacidad de campo es óptima para el desarrollo del cultivo.

##### **b. Distancia de Siembra**

El ajo se siembra en surcos o bajo el sistema de eras también llamadas camas de suelo, levantadas unos 6 a 10 centímetros del suelo. En zonas planas o en pendientes con curvas a nivel, las distancias de siembra varían de 10 a 40 centímetros entre hileras, y de 5 a 20 centímetros entre plantas.

##### **d. Zonas del País Recomendadas**

Es posible sembrarlos en las zonas de Estelí, Sébaco, Matagalpa, Jinotega, Condega.

##### **e. Clima**

El ajo no es una planta muy exigente en clima, aunque adquiere un sabor más picante en climas fríos. Hasta que la planta tiene 2-3 hojas soporta bien las bajas temperaturas. Para conseguir un desarrollo vegetativo vigoroso es necesario que las temperaturas nocturnas permanezcan frescas, preferiblemente por debajo de los 16 grados centígrados. En pleno desarrollo vegetativo puede llegar a tolerar altas temperaturas (por encima de 40°C) siempre que tenga suficiente humedad en el suelo.

##### **f. Duración del ciclo vegetativo**

De 120 días hasta 150 días, en dependencia de la variedad y la altura del lugar.

## 7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

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

Nombre Común	Nombre Científico
-Mosca de la cebolla	( <i>Phorbia antiqua Meig</i> )
-Tiña del ajo y de la cebolla	( <i>Lita alliela</i> )
-Polilla	( <i>Laspeyresia nigricana Steph</i> )
-Gorgojo del ajo	( <i>Brachycerus algirus F.</i> )
-Nemátodos	( <i>Ditylenchus dipsaci Kuehn</i> )

### c) 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>

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

Pesticidas Aprobados	Nivel de Tolerancias
Pentachloronitrobenzene	0.10
Tebuconazole	0.10
Benomyl	0.20
Dimethyl tetrachloroterephthalate	1.00
Bromoxynil	0.1
Phenamiphos	0.50
Pendimethalin	0.1
Permethrin	0.1
Iprodione	0.1
Lambda-cyhalothrin and isoer gamma cyhalothrin	0.1
Lambda-cyhalothrin and isoer gamma cyhalothrin	0.10
Malathion	8.00
Dicloran	5.00
Cyromazine	0.2
Cyromazine	0.2
Inorganic bromides resulting from fumigation with methyl bromide	50.0

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**

### **Grado de Madurez:**

- a. Los bulbos deberán presentarse con las características del cultivar bien definidas, fisiológicamente desarrollados, enteros, sanos, secos (con excepción de los semi-frescos y frescos), limpios, bien formados, firmes y presentarse con las raíces cortadas contra la base.
- b. Se pueden presentar en atados de seis bulbos como mínimo. Para liar los atados se utilizará cordel, rafia o cualquier otro material adecuado. Los “tallos” se cortarán niveladamente a una longitud no mayor de 25cm, si es en ristras: las últimas hojas deberán estar atadas con hilo, rafia o similar. sea cual fuere el modo de presentación, los “tallos” se han de cortar netamente.
- c. Si la exportación se realiza por vía marítima debe mantenerse en contenedores refrigerados entre 7° - 10° C, (45° - 50° F) y la humedad relativa entre 70 - 80 %.
- d. No será permitida la comercialización de ajos que presenten residuos u otros elementos nocivos a la salud.

## **9. Estándares de Empaque**

- a. Es importante limpiar los bulbos, se seleccionan y se clasifican por calibres.
- b. Se envasan en cajas de madera o de cartón o bien en bolsas y finalmente se etiquetan de acuerdo con la normativa vigente.
- c. Las cajas pueden ser de 60 x 40 cm. y 40 x 30 cm o sacos de malla (desde 0.5 a 20 kg). Las frutas deben colocarse en ristras.

## **10. Transporte**

- a. El vehículo utilizado debe ser cerrado en todos sus lados.
- b. Cajas de carga: deben ser utilizadas solamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.
- c. Temperatura y humedad relativa: 5°C (41°F), 95% de humedad relativa. El transporte es remolque de carretera y transporte combinado de carretera, contenedores de furgón.
- d. El interior de las cajas deben ser construidas preferentemente de materiales lisos, sin poros, no absorbentes, no corrosivos y no tóxicos.

## **11. Comercio**

### **a. Mercados Potenciales**

Estados Unidos (Miami), Europa, México, Canadá, El Caribe.

### **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 junio y julio, aunque este rubro está disponible prácticamente todo el año.

**d. Precios Internacionales**

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

**e. Precios Referenciales en EE.UU, año 2006**

FECHA	PRESENTACION	PESO	PRECIO
Mayo 2006	Caja	25 lbs.	\$ 26
Abril 2006	Caja	25 lbs.	\$ 26
Febrero 2006	Caja	25 lbs.	\$ 26.5
Enero 2006	Caja	25 lbs.	\$ 30
Diciembre 2005	Caja	25 lbs.	\$ 31
Noviembre 2005	Caja	25 lbs.	\$ 30
Septiembre 2005	Caja	25 lbs.	\$ 30
Agosto 2005	Caja	25 lbs.	\$ 29.5
Julio 2005	Caja	25 lbs.	\$ 30
Junio 2005	Caja	25 lbs.	\$ 30
Mayo 2005	Caja	25 lbs.	\$ 28
Abril 2005	Caja	25 lbs.	\$ 28
Marzo 2005	Caja	25 lbs.	\$ 26
Febrero 2005	Caja	25 lbs.	\$ 26
Enero 2005	Caja	25 lbs.	\$ 25

## Precios en Nicaragua

Mercados mayoristas, en C\$ (córdobas) al 20 de Diciembre de 2006 / Tipo de cambio del dólar: 17.9596

	Managua			Departamentos		
Producto	Unidad de Medida	Mayoreo	Oriental	León	Granada	Chontales
Ajo mediano	Caja 10 kg	250	260	280	280	-

## 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**

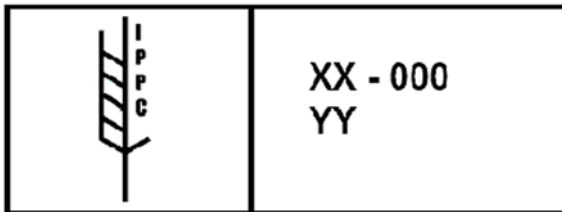
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos, 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 Ajo 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 Ajo el costo de los aranceles es del 15%. Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección: <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

### **14. Experiencias en Nicaragua**

La producción de Ajo en Nicaragua se desarrolló a mayor escala a principios de la década de 1980, en el departamento de Estelí, con cuya producción se abastecía al mercado nacional y se exportaban excedentes a El Salvador y Costa Rica. Posteriormente decayó la producción, pero se ha retomado nuevamente al final de los años 90 en el mismo Estelí.

En Nicaragua se ha sembrado ajo en Estelí y Jinotega en las comunidades de Mancotal, San Marcos, Suni, Santa Bárbara y Sacaclí.

El Ajo, como producto fresco, es de consumo nacional. Una buena parte de la que se comercializa se importa de China. Es de muy buen potencial en consumo y tiene grandes oportunidades comerciales. Países como Estados Unidos, Europa, Canadá, México y algunos países del Caribe, son demandantes de este producto.

### **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?WAISdocID=3317969231+3+0+0&WAIAction=retrieve>

## Documentos IICA

Requisitos de Acceso Productos Agrícolas Admisibles en los Estados Unidos / Juan Carlos Granado 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)

La transformación agroindustrial del Ajo. Análisis de rentabilidad de la Industria Alimenticia, "San Rafael", Managua, Nicaragua. UNAN- Facultad de Ciencias Económicas , Escuela de Economía Agrícola, Managua 2001.

## Otras Páginas Consultadas

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/naranja.htm](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/naranja.htm)

<http://www.ers.usda.gov/publications/vgs/Tables/Price.xls>

<http://www.magfor.gob.ni/tematica/calendario.html>

<http://www.simas.org.ni/utills/enviar.php?idnoticia=870>

[http://www.infoagro.com/frutas/frutas\\_tropicales/images\\_docs/c\\_ceratitis1.jpg](http://www.infoagro.com/frutas/frutas_tropicales/images_docs/c_ceratitis1.jpg)

<http://www.usda.mannlib.cornell.edu/data-sets/specialty/8902/>

[fgce.mific.gob.ni/admon/docs/fichasproducto/](http://fgce.mific.gob.ni/admon/docs/fichasproducto/)

[http://www.coreca.org/sistema\\_informacion/precios/](http://www.coreca.org/sistema_informacion/precios/)

[www.semilladelcaribe.com.mx/pagina/2-2.htm](http://www.semilladelcaribe.com.mx/pagina/2-2.htm)

<http://www.sica.gov.ec/mioa/>

<http://www.cei.org.ni>

<http://www.iica.int.ni>

<http://www.infoagro.net>

<http://www-ni.laprensa.com.ni/archivo/2003/enero/08/campoyagro/>