



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

FRIJOL ROJO



Managua, Febrero 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. Frijol Rojo

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

3. Especificaciones Técnicas del Producto

Nombre del Producto en Español:	Frijol Rojo.
Nombre del Producto en Inglés:	Red Bean
Familia:	Leguminosa
Nombre Científico:	<i>Phaseolus vulgaris</i>

4. Fechas recomendadas para la siembra

El frijol rojo se cultiva en Nicaragua en tres épocas del año o de siembra, conocidas como:

Primera: Se siembra en junio y se cosecha en agosto. *Postrera:* Se siembra en septiembre y se cosecha en noviembre y diciembre. *Apante:* Se siembra en noviembre y diciembre y se cosecha en febrero y marzo. *Ver detalles en apartado sobre zonas climáticas.*

5. Variedades Recomendadas

Rojo Seda

INTA-Jinotepe

INTA-Estelí

INTA-Rojo

INTA-Canela

DOR-364

INTA-Masatepe

6. Manejo Agrotécnico

a. Suelos Recomendados:

El frijol es muy susceptible a condiciones climáticas extremas, al exceso o falta de humedad, por tal razón debe sembrarse en suelos de textura ligera y bien drenados. El pH óptimo para sembrar frijol fluctúa entre 6.5 y 7.5. Dentro de estos límites la mayoría de los elementos nutritivos B del suelo presentan su máxima disponibilidad; no obstante, se comporta bien en suelos que tienen un pH entre 4.5 y 5.5.

b. Distancia de Siembra:

En suelos planos y bien drenados la distancia más conveniente es de 60 centímetros entre hileras y de 10 centímetros entre plantas. La profundidad de siembra apropiada es de 3 a 4 centímetros.

Siembra en camellones:

- 1.- En hileras simples, sembrando en el lomo del camellón a una distancia de 60 centímetros entre hileras y de 10 centímetros entre plantas.
- 2.- En hileras dobles, éste método consiste en sembrar dos hileras en el camellón, con una separación de 40 centímetros entre hileras y de 60 centímetros entre camellones.

c. Zonas Agro climáticas, diferenciadas por época de siembra

- Zona seca o cálida y áreas secas del Norte, para siembra de primera y postrera:
Estelí, Condega, Limay, Somoto, Ocotal, Pueblo Nuevo, San Lucas, Teustepe, Esquipulas, Terrabona, Darío, La Concordia, Sébaco, San Isidro.
- Zona semi-húmeda (Pacífico e Interior Central) para siembra de postrera:
Sierras de Managua, Carazo, Masaya, Matagalpa, San Dionisio, Santa Cruz, San Fernando, Ciudad Antigua, Jícaro, Jalapa, Jinotega y Partes Altas de Rivas.
- Pacífico Norte, principalmente en fechas de postrera: Los 4 Santos (Santo Tomas del Norte, San Pedro, San Juan de Cinco Pinos y San Francisco de Cuajiniquilapa).
- Zona húmeda para siembra de apante:

Sobre todo en las zonas de trópico húmedo, como Nueva Guinea, el Rama, Río San Juan, Zonas montañosas de Matagalpa y Jinotega, y muchas áreas de la zona Atlántica sobre todo en las riveras de los grandes ríos.

d. Ciclo Vegetativo:

El ciclo vegetativo del frijol varía entre 68 a 80 días, dependiendo de las condiciones ecológicas y la variedad, en promedio normalmente el ciclo dura 75 días.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común	Nombre Científico
Gallina Ciega	(<i>phyllophaga spp.</i>)
Lorito Verde o Chicharrita Verde	(<i>Empoasca kraemeri</i>)
Malla o Tortugui-Ila	(<i>Diabrotica sp. Cerotoma sp.</i>)
Barrenador del Tallo	(<i>Elasmo- palpus lignosellus</i>)
Babosa	(<i>vaginelus plebeius</i>) (<i>Sarasinula plabeia</i>)
Mosca Blanca	(<i>Bemisia tabaci</i>)
Picudo de la Vaina	<i>Apion godmani</i>)
Falso Medidor	(<i>trichoplusiani</i>)
Gusano Peludo	(<i>estigmene acreae</i>)
Gorgojo del frijol	(<i>acan-thoselides obtectus Zabrotes subfaciatus</i>)

b) Enfermedades que afectan al follaje

Nombre Común	Nombre Científico
La Roya	<i>Uromyces Phaseoli</i>
La Mancha Angular	<i>Phaeoisariopsis griseola</i>
La Antracnosis	<i>Colletotrichum lindemuthianum</i>
Mustia Hilachosa	<i>Thanatephorus cucumeris</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>

d) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Plaguicidas Aprobados	Nivel de Tolerancias (ppm)
Sethoxydim	20.00
Pyraclostrobin	0.3
Zinc phosphide	0.05
Carboxin	0.2
Bentazon	0.05
Iprodione	2.0
Ethalfuralin	0.05
Clethodim	2.5
Dimethenamid, 2-chloro-N-[(1 - methyl - 2-	0.01
Halosulfuron-methyl	0.05
Captan	25.00

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

- El mercado internacional exige un frijol con 98% de Pureza,

Entre 13 - 14% de Humedad.

100% limpio y uniforme en coloración

45 minutos de cocción

Con cero plaga viva y muerta

MAYORISTAS

- a. Color Uniforme.
- b. Impurezas 2%.
- c. Picado, partido o podrido 1%.
- d. Libre de plaga muerta. Libre de olor a plaguicida.
- e. Tamaño uniforme en el rango de 9 - 12 mm.
- f. Humedad 13 a 14%.
- g. Embalaje en sacos de polipropileno enteros y limpios, con un peso neto de 45.45 kilos.

AGROINDUSTRIA

Aspecto:

El tamaño y la apariencia debe ser Color rojo uniforme, uniforme en el rango de 9 - 12 mm, grano entero, limpio y libre de humedad.

Análisis:

a. Organoléptica:

El color debe ser Rojo intenso (color característico), olor característico, sabor característico y libre de impureza.

b. Físico químico:

La humedad que se requiere es de 13 a 14%, tamaño de 9 – 12 mm, el tiempo de hidratación 8 a 10 horas, el tiempo de cocción máximo 45 minutos a 1 hora y con 90% mínimo de frijol bueno.

Embalaje primario. Sacos de polipropileno enteros y limpios, con un peso neto de 45.45 kilos.

9. Estándares de Empaque

El empaque utilizado es jabas de madera alambrada, 0.035m³ (1 bu), 12-14kgs (26-31lbs), cajas de plancha de fibra parcialmente telescópica, 11-14kgs (25-30lbs) y 9-10kgs (20-22lbs).

También es empaque para el producto fresco en saco de 50 kilos, mientras que el empaque del frijol seco varía entre sacos de 45 y 65 kilos y empaques plásticos de 12,5 kilos (conformados por unidades de un kilo o una libra).

10. Transporte

Temperatura y humedad relativa: 5-6 ° C (41-43 °), 95 % en la vaina.

El transporte es por medio de remolque de carretera y transporte combinado de carretera.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

Estados Unidos, El Salvador, Honduras, Guatemala, Costa Rica, Nicaragua.

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

El frijol rojo se demanda en todo el año, pero la mejor temporada para la oportunidad comercial es de mayo a agosto principalmente en los meses de junio y julio, ya que en este período adquiere mejores precios, por la poca producción que se da debido a condiciones agro climáticas, humedad.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios del frijol rojo 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

Precios internacionales en U\$ al 31 de enero del 2007

PRODUCTO	(Costa Rica)	(El Salvador)	(Guatemala)	(Honduras)	(México)	(Nicaragua)	(Panamá)	(República Dominicana)
Frijol rojo al productor[TM]	-	718.70	692.83	-	-	481.09	-	-
Frijol rojo al mayorista[TM]	-	798.91	885.00	-	-	661.52	-	1,423.91
Frijol rojo al consumidor[KG]	-	1.17	1.13	-	-	0.78		

Fuente: Consejo Regional de Cooperación Agrícola (CORECA). http://www.coreca.org/sistema_informacion/precios/

PRECIO AL MAYORISTA Y PRODUCTOR SEGÚN PAIS, AL 31 DE ENERO DEL 2007. (En U\$/tn)

PAIS	FRIJOL ROJO	
	Mayorista	Productor
GUATEMALA.	881,09	-
SALVADOR	744,57	-
HONDURAS.	700,00	-
NICARAGUA	663,04	-
COSTA RICA	642,53	584,12
MEXICO	-	-
MICHIGAN	641,30	434,78
NEW YORK	-	
N. DAKOTA.	543,48	391,30
IDAHO .	641,30	478,26
WASHINGTON	641,30	478,26
CANADA	-	-
ARGENTINA, FOB	545,00	-

Fuente: Servicio de Información de Mercado - MERCANET

http://www.mercanet.cnp.go.cr/SIM/Granos_Basicos/Prec_NacInter/Frijol_MB.htm

12. Trámites 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

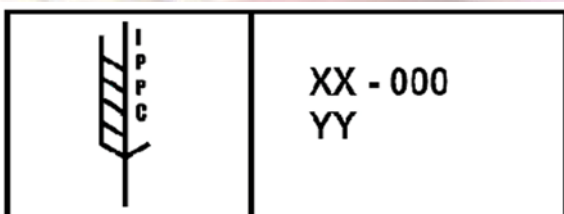
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos, 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 Frijol Rojo 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 Frijol Rojo 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

El Frijol Rojo es uno de los alimentos básicos y de tradición en la dieta de la población nicaragüense, lo que lo convierte en uno de los rubros de mayor importancia para el país. En la actualidad, a diferencia de otros granos, la producción de frijol se ha caracterizado por ser autosuficiente y tiene un gran potencial para la comercialización.

El MAGFOR y el IICA corroboraron que el frijol integra en estos momentos, el grupo de los diez productos agrícolas más importantes de exportación del país. La importancia del frijol rojo ha crecido en tanto que las exportaciones superan las importaciones, pese a que el comercio exterior de este frijol durante años atrás era reducido.

Los exportadores afirman que el frijol poco a poco se convierte en uno de los principales rubros de exportación del país. Consideran que la variedad que más demanda en la actualidad el mercado nacional e internacional es el frijol rojo seda.

El frijol rojo es la única fuente de ingreso económico para decenas de miles de pequeños productores.

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 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.

-Cultivando Frijol con Menos Riesgo, Cartilla MAGFOR, INTA, MIP, PASA-DANIDA, Nicaragua, Febrero del 2004.

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.iica.int/prensa/boletines/nicaragua/default.asp?boletin=Boletin176&num=176>

http://www.iica.int/ni/Estudios_PDF/Estudio_Guatemala.pdf

http://www.mag.gob.sv/admin/publicaciones/upload_file/1120936216_22.pdf

http://www.sag.gob.hn/dicta/Paginas/guia_frijol.htm#variedades

http://www.magfor.gob.ni/servicios/descargas/Estudios_Mercado/Canales%20Margenes_Frijol.pdf

<http://www.zulia.infoagro.info.ve/INFORMACION%20AGROPECUARIA/TECNOLOGIA/Vegetal/Frijol/El%20cultivo%20del%20frijol%20fuerte%20mara.htm>

http://www.mercanet.cnp.go.cr/SIM/Granos_Basicos

<http://www-ni.laprensa.com.ni/archivo/2006/diciembre/27/noticias/campoyagro/>

<http://www-ni.laprensa.com.ni/archivo/2006/agosto/08/noticias/campoyagro/>

http://www.magfor.gob.ni/servicios/descargas/Cadenas_Productos/Frijol.pdf