



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

LECHUGA



Managua, Agosto 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.

Créditos:

Investigación: Marjorie Massiel Briones M.

*Coordinación, diseño de contenido y revisión final:
Ana Patricia Urbina H.*

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. Lechuga

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:	lechuga
Nombre del Producto en Inglés:	lettuce
Familia:	<i>compositae</i>
Nombre Científico:	<i>Lactuca sativa L.</i>

4. Fechas recomendadas para la siembra

Puede ser cultivada todo el año, según la disponibilidad de agua y la zona. Se recomienda cultivarla en invierno, para aprovechar la ventana de buenos precios en los Estados Unidos.

5. Variedades Recomendadas

1. Iceberg
2. lechuga de hoja
3. lechuga romana
4. lechuga cabeza de mantequilla
5. lechuga roja
6. green leaf
7. escarole
8. crespa

a. Suelos Recomendados:

Los de alta fertilidad (alto contenido de materia orgánica), de buen drenaje con alta capacidad de retención de humedad y un pH entre 7 y 7,5. El suelo debe ser trabajado en profundidad (labores verticales hasta 30 cm.) para lograr buen drenaje y favorecer el lavado de las sales del agua de riego y de la fertilización. Antes de la siembra debe desmenuzarse bien el terreno, especialmente teniendo en cuenta el pequeño tamaño de la semilla (800 a 1000 semillas pesan 1 gramo) y la profundidad a la que deberá colocarse la misma, que no excederá los 0,5 cm. La nivelación es un aspecto muy importante que deberá tenerse presente en la preparación del suelo, ya que de lo contrario ocurren encharcamientos que predispon la instalación de un complejo de enfermedades fúngicas, como Sclerotinia, entre otras.

b. Distancias de siembra

Se suelen hacer semilleros y luego trasplantar los plantones al huerto. Distancia de plantación en hileras de 30 cm y 20-30 cm entre plantas. Algunas variedades de lechuga tienen semilla que requiere luz para su germinación. Estos tipos de semilla no se deben cubrir con tierra, pero se deben presionar simplemente para que tengan buen contacto con la tierra finamente preparada. La semilla de lechuga no resiste un almacenamiento prolongado y es recomendable obtener nueva semillas.

c: Zonas del país recomendadas

Miraflor, San Rafael, La concordia, Tomatazo, Jinotega, Yalí.

d: Clima

La lechuga se desarrolla bien en climas templados frescos, con temperaturas promedio mensuales comprendidas entre 13 y 18° C, con un rango que puede oscilar entre 7 y 24° C. La temperatura alta, principalmente aquella que supera los 30 C, es el factor más importante que gravita negativamente en la germinación y el posterior desarrollo del cultivo, condicionando el crecimiento. También las bajas temperaturas tienen un efecto adverso, sobre todo las menores a 5° C.

e. Duración del ciclo vegetativo

Dura entre 60 y 100 días, desde la siembra hasta la cosecha.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

Plagas:

Pulgones, orugas verdes, rosquilla negra, minadores (Lyriomiza), mosca blanca.

b) 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(ppm)
Ferbam	7.00
Maneb	10.00
Lindane	3.00
carbaryl	10.00
Diazinon	0.7
Methyl 3 { (dimethoxyphosphinyl) oxy} butenoate, alpha and beta isomers	0.5
Nicotina-containing compounds	2.0
Endosulfan	2.00
O,o-Diethyl S{2-(ethylthio) ethyl} phosphorodithioate	0.75
Dimethyl tetrachloroterephthalate	2.00
Dimethoate including its oxygen analog	2.00
Paraquat	0.05(N)
N-Butyl-N-ethyl-a.a-trifluoro-2,6-dinitro-p-toluidine	0.05
Naled	1.00
Phosphine	0.01
Methomyl	5.00
Methamidophos	1.0
Propyzamide	1.0
Isopropyl carbanilate(IPC)	0.10
Iprodione	25.0
Thiobencarb	0.2
Captan	100.00
Folpet	50.00
Inorganic bromides resulting from soil treatment with combinations of chloropicrin, methyl bromide, and propargyl bromide.	300.00
Dicloran	10.00

Ferbam	7.00
Fluorine compound	7.00
Propyzamide	1.0
Isopropyl carbanilate(IPC)	0.10
Iprodione	25.0
Thiobencarb	0.2
Captan	100.00
Folpet	50.00
Inorganic bromides resulting from soil treatment with combinations of chloropicrin, methyl bromide, and propargyl bromide.	300.00
Dicloran	10.00
Ferbam	7.00
Fluorine compound	7.00

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

- Debe estar exento de microorganismos (*Salmonella ssp*, *Ciclosphora Cayetanensis*, *E. coli genérica*, *Shigella spp*), parásitos o sustancias en cantidades que puedan afectar las características propias del producto, o que puedan representar un peligro para la salud humana.
- De aspecto fresco, enteras, sanas.
- Con madurez fisiológica (turgente, compacta, bien desarrollada).
- Limpia y sin olor y sabor extraños.
- No debe sobrepasar los porcentajes máximos de defectos permitidos para proteger la salud humana, animal o vegetal, el ambiente y el cumplimiento de los estándares de calidad.

9. Estándares de Empaque

- Para cualquier tipo de empaque se permitirá una variación del 2,5% en el contenido neto.
- El contenido o forma de presentación, debe ser uniforme con lechuga de igual calidad y tamaño.
- Se debe presentar en bolsas plásticas transparentes, completamente limpia de residuos, suciedades y contaminantes.

10. Transporte

- Cajones de tablas o cajas de cartón ventiladas con capacidad para 24 piezas.
- Carga: Utilizada en tarimas o carga a mano
- Período de almacenamiento de 1 a 3 semanas, con temperaturas recomendadas de 0 °C 32 °F
- Remolque de carretera y transporte combinado de carretera, contenedores de furgón.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

Estados Unidos, Europa, Japón.

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

Las oportunidades de exportación se dan todo el año, pero en especial durante los meses que abarcan desde septiembre a noviembre.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios de este y 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 en los EE.UU

Informe precios de Lechuga en principales supermercados

Fecha	Presentación	Peso	Precio
06-03-2002	Cajas	unidad	\$ 1.5
06-03-2002	Cajas	unidad	\$ 1.5
26-02-2002	Cajas	unidad	\$ 1.5
26-02-2002	Cajas	unidad	\$ 1.5

Informe de precios al mayorista de la lechuga 2005

Variedad	Tamaño	Origen	Mercado	Precio mínimo	Precio máximo
iceberg	24s	California	Boston	\$14.20	\$15.40
iceberg	24s	California	Miami	\$14.00	\$15.70
iceberg	24s	florida	Miami	\$10.00	\$10.00
iceberg	24s	California	New york	\$12.80	\$14.00
iceberg	24s	California	Dallas	\$13.65	\$15.55
iceberg	24s	California	Los Ángeles	\$8.80	\$11.00
iceberg	24s	Arizona	philadelphia	\$12.60	\$14.20
iceberg	24s	California	ST.Louis	\$12.90	\$15.76
romana	24s	California	Atlanta	\$12.90	\$15.15
romana	24s	California	Boston	\$12.40	\$15.00
romana	24s	California	Chicago	\$15.00	\$17.00
romana	24s	California	Los Ángeles	\$8.50	\$10.00
romana	24s	florida	Miami	\$10.00	\$11.00
romana	24s	California	New york	\$12.00	\$14.00
romana	24s	Arizona	philadelphia	\$12.00	\$14.00
romana	24s	California	Pittsburg	\$13.17	\$14.78
romana	24s	California	San francisco	\$12.40	\$14.50
Otras lechugas		california	Los Ángeles	\$7.60	\$9.40
Otras lechugas	24s	california	Miami	\$12.50	\$14.50
Otras lechugas	24s	California	New york	\$11.75	\$13.75
Otras lechugas	24s	Florida	Miami	\$10.00	\$11.00

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

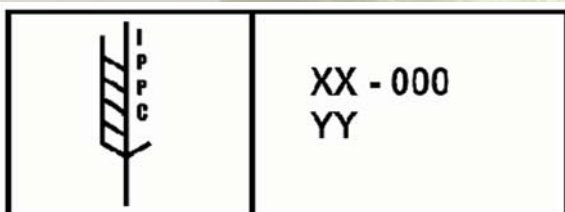
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos,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

h. Aranceles

Para el rubro LECHUGA 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

Un grupo de productores de “La Garnacha”, comunidad ubicada en el municipio de San Nicolás, departamento de Estelí, produce y comercializa hortalizas orgánicas, entre ellas la lechuga, apoyados por un grupo jesuita. La lechuga, zuquini, repollo, remolacha, zanahoria, berenjena, tomate, entre otros, normalmente se han comercializado a nivel local, en ferias, supermercados y actualmente han diversificado su mercado y están en proceso de ser certificados como productores orgánicos. Así mismo, estudian la posibilidad de exportar hacia Costa Rica a través de la empresa Hortifruti, para las cadenas Walmart.

Otras dos empresas que producen y comercializan el producto lechuga son la cooperativa de floricultores “Nuevo Amanecer”, situada en el km. 144 carretera Matagalpa-Jinotega, y la segunda es COUBSA, ubicada en el departamento de Boaco.

15. Referencias Bibliográficas

Documentos Oficiales Estados Unidos

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

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.

Páginas visitadas

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

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

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

Otras páginas visitadas

www.infoagro.com/hortalizas/lechuga.htm - 61k

www.agriculturaurbana.galeon.com/productos1359683.html - 20k

www.slhfarm.com/lechugaguia.html - 24k

http://www.inta.gov.ar/rafaela/info/documentos/anuario2003/a2003_p136.htm