

CENTROAMERICA

IICA



CENTRO REGIONAL CENTRAL



**LA CALIDAD E
INOCUIDAD DE LA
OFERTA AGRÍCOLA
EXPORTABLE
ESTUDIO POR PAÍS**



¿QUÉ ES EL

IICA



?

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) es el organismo especializado en agricultura del Sistema Interamericano. Como organización hemisférica de cooperación técnica, posee gran capacidad, flexibilidad y creatividad para responder a las necesidades de cooperación técnica (ACT's), sus cinco Centros Regionales y su Sede Central, que coordinan la implementación de estrategias adecuadas a las características de cada región. El IICA, más que una institución, es una red interamericana de cooperación para el desarrollo de la agricultura y el medio rural.

El Plan de Mediano Plazo (PMP) 1994-1998 constituye el marco estratégico que orienta las acciones del IICA para el período en referencia. Su objetivo general es apoyar a los Estados Miembros para lograr la sostenibilidad agropecuaria, en el marco de la integración hemisférica y como contribución al desarrollo rural humano.

La labor del Instituto se orienta a lograr las transformaciones productivas, comerciales, institucionales y humanas que requiere la agricultura, utilizando para ello un enfoque integrado y sistemático del desarrollo, sustentado en la competitividad, la equidad y la solidaridad, como elementos esenciales para alcanzar el desarrollo sostenible de la agricultura y el medio rural.

Los Estados Miembros del IICA son: Antigua y Barbuda, Argentina, Bahamas (Commonwealth de las), Barbados, Belice, Bolivia, Brasil, Canadá, Chile, Colombia, Costa Rica, Dominica, Ecuador, El Salvador, Estados Unidos de América, Grenada, Guatemala, Guyana, Haití, Honduras, Jamaica, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, St. Kitts y Nevis, Santa Lucía, San Vicente y las Granadinas, Suriname, Trinidad y Tobago, Uruguay y Venezuela.

Los Observadores Permanentes son: Alemania, Austria, Bélgica, Comunidades Europeas, España, Federación de Rusia, Francia, Hungría, Israel, Italia, Japón, Portugal, Reino de los Países Bajos, República Árabe de Egipto, República Checa, República de Corea, República de Polonia y Rumanía.

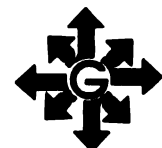


CENTROAMÉRICA

**LA CALIDAD E
INOCUIDAD DE LA
OFERTA AGRÍCOLA
EXPORTABLE**

ESTUDIO POR PAÍS

BCIE



AGEXPRONT

**Miembros de Federación de Cámaras y Asociaciones
de Exportadores de Centroamérica, Panamá y el
Caribe
FECAEXCA**

- Guatemala** AGEXPRONT
Asociación Gremial de Exportadores de Productos No Tradicionales
Directora Ejecutiva: Lic. Fany de Estrada
15 Av. 14-72 zona 13
Tel. (502) 362-2002 Fax. (502) 362-1950
www.agexpront.com
E-mail: fany.estrada@agexpront.org.gt
- El Salvador** COEXPORT
Directora Ejecutiva: Licda. Silvia Cuellar
Condominio del Mediterráneo Ed. A No.23
Col. Jardines de Guadalupe
Tel. (503) 243-1328 al 9 Fax. (503) 243-3159
E-mail: info@coexport.com
- Honduras** FPX
Director Ejecutivo: Ing. Merardo Galindo
Bld. José A. Peraza. Contig. Academia Americana
Apartado Postal 1442
Tel. (504) 566-3794 Fax. (504) 566-0139
E-mail: fpz.honduras@mayanet.hn
- Nicaragua** APENN
Director Ejecutivo: Lic. Roberto Brenes
De la Iglesia San Francisco en Bolonia, media cuadra arriba
Casa No. 1150 Managua, Nicaragua
Tel. (505) 268-6053 Fax. (505) 266-5160
E-mail: roberto.brenes@apenn.org.ni
- Costa Rica** CADEXCO
Director Ejecutivo: Lic. Sergio Navas
La Uruca 200 mts. al Oeste de FACO, Condominio La Virgen No. 1
Edif. F.
Tel. (506) 258-5878 Fax. (506) 223-0511
E-mail: cadexco@cadexco.or.cr
- Panamá** APEX
Director Ejecutivo: Lic. Daniel Vega
Via Ricardo J. Alfaro Estrada a la Barriada Sara Sotillo, Panamá
Tel. (507) 230-0260 y 230-0482
Fax. (507) 230-0805
E-mail: sip@sinfo.net

2002-05-02

IICA
BIBLIOTECA VENEZUELA
* 2 - MAYO 2002 *
RECIBIDO

CENTROAMÉRICA

**LA CALIDAD E INOCUIDAD
DE LA OFERTA AGRÍCOLA
EXPORTABLE**

Todos los derechos reservados:

© 2001 Instituto Interamericano de Cooperación para la
Agricultura, IICA, sobre la obra en su conjunto
(www.iica.org.gt)

Consultores: Eddie Mendoza Soto y Otto Samayoa

**Una publicación del Instituto Interamericano de
Cooperación para la Agricultura, IICA. La impresión
de este libro es auspiciada por el Banco
Centroamericano de Integración Económica, BCIE**

Edición, diseño y diagramación realizada por:

Amanuense Editorial (www.amanuenseditorial.com)

Editores a cargo: Rodolfo E. Bolaños y Ana Victoria
Guerrero

Impreso en Guatemala

ISBN: 99922-74-04-2

presentación

El presente estudio es una acción conjunta entre el Centro Regional Central del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura – IICA, la Asociación Gremial de Exportadores de Productos No Tradicionales de Guatemala – AGEXPRONT y la Federación de Cámaras y Asociaciones de Exportadores de Centroamérica y Panamá – FECAEXCA, como apoyo a la XI Convención Centroamericana y Feria Exposición Internacional AGRITRADE 2001.

La calidad e inocuidad se ha convertido en un factor determinante dentro de la exportación y comercialización de productos agrícolas no tradicionales en los últimos años. Los grandes mercados internacionales se han sofisticado y especializado ampliando los estándares de calidad que ofrezcan los productos hortifrutícolas de países productores, contando para ello con normas fitosanitarias mínimas que buscan llevar a los consumidores finales productos libres de contaminación.

Esta calidad e inocuidad ha sido recibida y adoptada correctamente por los países centroamericanos, creando cada uno de ellos programas de control que les ha permitido ser competitivos con productos provenientes de Asia, Africa y Sudamérica.

El propósito del presente libro es presentar de manera ordenada y explicativa las oportunidades de mercado de frutas y hortalizas para los países centroamericanos, incluyendo Belice, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Costa Rica y Panamá. Su objetivo es tener una visión global sobre los principales productos que integran la oferta exportable y determinar las perspectivas que ofrece el mercado internacional para estos productos, mostrando a potenciales compradores e inversionistas sobre la disponibilidad de la oferta, temporalidad, producción, empaque, inocuidad y calidad de los productos que ofrece la región.


siglas

Sigla	Definición en español
AGE/PRONT	Asociación Gremial de Exportadores de Productos no Tradicionales
AID	Agencia para el Desarrollo Internacional del Gobierno de los Estados Unidos de América
APENN	Asociación Nicaragüense de Productores y Exportadores de productos no Tradicionales
APEX	Asociación Panameña de Exportadores
BID	Banco Interamericano de Desarrollo
CAT	Certificados de Abono Tributario
CDC	Centro de Control de Enfermedades
CFIA	Agencia Canadiense para la Inspección de Alimentos
CIA	Comisión Intersectorial de Inocuidad de Alimentos
CSO	Oficina Central de Estadística
GOEXPORT	Corporación de Exportadores de El Salvador
DGNT/COPANIT	Dirección General de Normas y Tecnología / Comisión Panameña de Normas Técnicas
DGNTI	Dirección General de Normas y Tecnología e Industria
EPA	Agencia de Protección Ambiental
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación
FDA	Administración de Alimentos y Medicamentos
FMI	Instituto de Mercadeo de Alimentos
FPX	Federación de Agroexportadores de Honduras
HACCP	Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
MAGA	Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
MICT	Ministerio de Ciencia y Tecnología
MSF	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
OIRSA	Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria
OPS	Organización Panamericana de la Salud
PIPPAA	Programa Integral de Protección Agrícola Ambiental
PME	Plan Modelo de Excelencia
PROCOMER	Promotora de Comercio de Costa Rica
SGP	Sistemas Generales de Preferencia
SI	Sistema Internacional de unidades
TLC	Tratados de Libre Comercio
USDA	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

índice

Presentación	5
Calidad e Inocuidad de los Productos Centroamericanos	7
Productos de Alto Riesgo	10
Productos de Mediano Riesgo	10
Productos de Bajo Riesgo	11
Ventajas en la Exportación	12
Un Análisis de la Oferta en la Región	13
BELICE	15
Calidad e Inocuidad	15
Oferta Exportable	15
Productos de Belice	
Chile Habanero.....	16
Naranja.....	18
Papaya.....	20
Toronja.....	22
GUATEMALA	25
Calidad e Inocuidad	25
Oferta Exportable	28
Productos de Guatemala	
Arveja China.....	29
Brócoli.....	32
Calabacines.....	33
Coliflor.....	35
Espárrago.....	37
Frambuesa.....	39
Macadamia.....	41
Mango.....	43
Melón.....	45
Mora.....	47
Okra.....	49
EL SALVADOR	51
Calidad e Inocuidad	51
Oferta Exportable	51
Productos de El Salvador	
Frijol de Ojo Morado.....	53
Kaki-Gandul Verde.....	54
Okra.....	56
Piña.....	56

HONDURAS	61
Calidad e Inocuidad.	61
Oferta Exportable.	62
Productos de Honduras	
Chile Jalapeño.	63
Hortalizas Orientales.	64
Melón.	66
Pepinillo.	67
Pepino.	69
Torronja.	71
NICARAGUA	73
Calidad e Inocuidad.	73
Oferta Exportable.	74
Productos de Nicaragua	
Hortalizas Orientales.	75
Jengibre.	76
Mango.	78
Melón.	80
Otoe o Malanga.	82
Piña.	84
Pitahaya.	86
Tamarindo.	88
Yuca.	90
COSTA RICA	93
Calidad e Inocuidad.	93
Oferta Exportable.	95
Productos de Costa Rica	
Chayote.	96
Jengibre.	98
Mango.	100
Melón.	102
Ñame.	104
Otoe o Malanga.	106
Palmito.	108
Papaya.	109
Piña.	111
Plátano.	114
Yuca.	115
PANAMÁ	117
Calidad e Inocuidad.	117
Oferta Exportable.	119
Productos de Panamá	
Melón.	120
Ñame.	122
Otoe o Malanga.	124
Piña.	126
Plátano.	128
Yuca.	129



CENTROAMÉRICA LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LA OFERTA AGRÍCOLA EXPORTABLE

CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS CENTROAMERICANOS

La calidad de los productos centroamericanos se reconoce en todo el mundo, por ser productos que cumplen con las normas internacionales de calidad e inocuidad.

Las compañías exportadoras ejecutan un papel importante en el proceso del aseguramiento de esta calidad e inocuidad, ya que imponen estrictos controles durante los distintos procesos de cultivo, de acopio y de empaque.

Los productores centroamericanos están familiarizados con las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y con las Buenas Prácticas de Manufactura

(BPM). Todo agricultor que desee exportar sus frutas y vegetales adopta estas prácticas de higiene e inocuidad, que ofrecen una clara ventaja de exportar los productos sin problemas de rechazo por contaminación biológica, química o física.

Por la diversidad de productos y prácticas agrícolas que se dan en los países del Istmo, es difícil adoptar una sola guía para el aseguramiento de la calidad e inocuidad, por lo que cada uno de los países han desarrollado guías de BPA y BPM para cada uno de los productos que exportan, llevando un control desde la producción, el acopio y el empaque para su exportación.



Por su condición, los productos se han clasificado según el nivel de riesgo de contaminación que pueda tener en su proceso productivo, quedando clasificados de la siguiente manera:

Productos de alto riesgo:

Son aquellos productos que necesitan mayor cuidado durante la cosecha y los procesos de empaque, ya que su forma de consumo es en crudo; estos productos mantienen una gran probabilidad de estar en contacto directo con el suelo, agregándose que algunos de ellos carecen de cáscara o bien la que poseen es de difícil lavado. Algunos ejemplos de esta clasificación se encuentran en: frambuesas, moras, lechugas y repollos, entre otros.

Productos de mediano riesgo:

Son productos menos susceptibles a la contaminación, porque se consumen coci-



nados, sin embargo, el tiempo y la temperatura a que son expuestos, no es suficiente para eliminar los microorganismos patógenos que contienen; la parte comestible se encuentra con protección natural por lo que se pueden lavar o bien aplicarles métodos de desinfección antes de empacarse. Como ejemplos de este tipo de productos, tenemos: brócoli, arveja china, mango, ñame y oteo, entre otros.

Productos de bajo riesgo:

Son productos que en su proceso de producción y empaque tienen un mínimo peligro de contaminación, por lo tanto no representan riesgo al consumidor, ya que su consumo necesita de cocimiento, su empaque necesita de tratamientos térmicos o de otra índole que elimine los patógenos externos, o bien, que el empaque final lo proteja de contaminantes físicos, biológicos y químicos.

Existen casos excepcionales de control de la calidad e inocuidad de un producto, como lo es el Plan Modelo de Excelencia, elaborado por la Comisión de Berries de Guatemala, en el cual después de un análisis de los puntos críticos de control, la adopción de BPA y BPM se llegó a elaborar teniendo como punto principal el *Trace Back* o control retrospectivo, el cual consiste en que cada caja exportada lleve un código

de barras en el que se encuentre la información de la compañía exportadora y la finca productora, asegurando de esta manera, no sólo la procedencia sino la calidad e inocuidad del producto.

VENTAJAS EN LA EXPORTACIÓN

Una de las principales ventajas que presenta la región son los **Sistemas Generales de Preferencia (SGP)** que se dan por parte de los Estados Unidos de América y de la Comunidad Europea en los cuales los productos agrícolas de la región ingresan SIN ARANCELLES.

También se tienen ventajas comparativas con respecto a países de Sudamérica, destacando la posición geográfica con la que goza América Central, su cercanía al mercado más grande del mundo como lo es el triángulo norte (TLC) conformado por Canadá, Estados Unidos y México.

La región en conjunto y algunos países en lo particular han firmado tratados de libre comercio (TLC's) con varios países de América del Sur, Norteamérica y países del caribe como República Dominicana, tratados que permiten la eficaz comercialización, transportación y exportación de los productos en los diferentes mercados.

Todo esto hace que la actividad agrícola productora y exportadora tenga un futuro muy prometedor.



UN ANÁLISIS DE LA OFERTA EN LA REGIÓN

En los años ochenta, varios países de Centroamérica iniciaron un proceso de transformación productiva hacia la diversificación de la producción agrícola. Los primeros pasos se encaminaron hacia el mercado de las plantas ornamentales y se le unieron las frutas y hortalizas de contra estación. Este proceso dio como resultado una gran variedad de productos hortifrutícolas que de países de Centroamérica se exportaban hacia Estados Unidos de América y Europa.

La gran diversidad de climas y suelos con que cada uno de los países de la región cuenta, hace que la diversidad de productos se haya incrementado desde hace veinte años y actualmente esta oferta sobrepasa los 100 productos frescos y un sin número de productos ya procesados. Países como **Guatemala** y **Costa Rica**, han mantenido el liderazgo en lo que a exportaciones se refiere, pero otros como **Belice**, **Nicaragua**, y **Honduras** están haciendo grandes esfuerzos para en los próximos años incrementar, no solo la cantidad de las exportaciones ya existentes sino también, otros productos que están desarrollando.

Panamá, —en su parte norte, área conocida como Chiriquí— hace esfuerzos para también desarrollar una oferta exportable, ya que el clima de esta región se presta para la diversificación de nuevos cultivos. Por otra parte, **El Salvador**, no ha cambiado su oferta agrícola no tradicional exportable en los dos últimos años, pero se impulsa un programa de frutas para la exportación que incluye aguacate, coco, marañón, limón persa, entre otros.

La crisis que actualmente sufre el principal producto de exportación de la región como lo es el café, presenta un ambiente propicio para la reconversión agrícola, hacia otros productos lo cual incidiría en aumentar la oferta exportable no tradicional y su diversidad.

Los productos que actualmente se exportan han logrado en base a su calidad posicionarse en los mercados y gozar de una muy buena reputación.

Países como Guatemala y Costa Rica que tienen más desarrollado el sector de exportación de productos agrícolas no tradicionales, presentan una oferta consolidada y con muy poca variación en los últimos años, lo que no pasa en países como Honduras y Nicaragua donde el desarrollo de nuevos productos y áreas de producción se ha venido incrementando hasta hace poco, gracias al impulso que han dado organizaciones como FPX en Honduras y APENN en Nicaragua.

El Salvador, Belice y Panamá, mantienen una oferta agrícola no tradicional que no se ha incrementado ni variado mucho.

OFERTA AGROPECUARIA EXPORTABLE DE CENTROAMÉRICA					
No	PRODUCTO	No	PRODUCTO	No	PRODUCTO
1	ACEITE DE PALMA	31	CONCENTRADO DE TORONJA	61	MELON GALIA
2	ACHIOTE BIJA	32	CONCHAS	62	MELON PIEL DE SAPO
3	AJONJOLI	33	CRUSTACEOS	63	MIEL DE ABEJAS
4	ALCOHOL ETILICO	34	ESPARRAGO	64	MORA
5	ALGODÓN	35	FILETES DE PESCADO	65	NABOS
6	ARVEJA CHINA	36	FILETES DE PESCADO	66	ÑAME
7	AZUCAR	37	FLORES	67	NARANJA
8	BANANOS	38	FOLLAJES	68	NUEZ DE MACADAMIA
9	BROCOLI	39	FRAMBUESA	69	OKRA
10	CACAO	40	FRIJOL OJO MORADO	70	PALMITO
11	CAFÉ	41	FRIJOL ROJO	71	PAPAS
12	CAFÉ SOLUBLE	42	FRUTAS FRESCAS	72	PAPAYA
13	CALABACINES	43	FRUTAS SECAS	73	PEPINILLO
14	CAMARONES	44	GANDUL VERDE	74	PEPINO
15	CAPULLOS	45	GUAYABAS	75	PESCADO CONGELADO
16	CARDAMOMO	46	HIGOS	76	PESCADO FRESCO
17	CARNE	47	HORTALIZAS ORIENTALES	77	PESCDO REFRIGERADO
18	CEBOLLA AMAPILLA	48	JENGIBRES	78	PIÑA FRESCA
19	CEBOLLA BLANCA	49	JUGO DE NARANJA	79	PITAHAYA
20	CEBOLLAS OTRAS	50	JUGO DE TORONJA	80	PLANTAS ORNAMENTALES
21	CHAYOTE	51	KAKI	81	PLATANOS
22	CHILE HABANERO	52	MACADAMIA	82	PURES Y PASTAS DE FRUTAS
23	CHILE JALAPEÑO	53	MADERA	83	QUEQUISQUE
24	CITRICOS FRESCOS	54	MALANGA	84	SANDIA
25	CITRICOS SECOS	55	MANGO	85	SEMILLAS DE FLORES
26	COCOS	56	MARACUYA	86	TAMARINDO
27	COLA DE LANGOSTA	57	MARAÑON	87	TORONJA
28	COLES	58	MELASA	88	YUCA
29	COLIFLOR	59	MELON CANTALUPE	89	ZANAHORIAS
30	CONCENTRADO DE NARANJA	60	MELON AMARILLO	90	ZAPALLO

BELICE

CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS

En Belice se ha instituido el método de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) en la cadena de producción de sus productos de exportación en fresco y manufacturados. Se cumplen también con normas de utilización de productos agroquímicos del FDA, y EPA. El departamento de agricultura inspecciona el producto en las plantas empacadoras y extiende un certificado fitosanitario por cada envío a ser exportado. En el caso de la papaya, el proceso productivo se basa en un protocolo desarrollado por la iniciativa privada, el Ministerio de Agricultura y el USDA, el cual satisface las medidas fitosanitarias aceptadas internacionalmente. Belice no requiere de tratamientos contra la mosca de la fruta, debido a que es territorio libre de la MOSCAMED.

Todas estas medidas que se toman por parte del Ministerio de Agricultura se hacen con el fin primordial de asegurar la calidad e inocuidad de los productos de exportación de Belice

OFERTA EXPORTABLE

La oferta exportable actual de Belice se presenta en frutas y vegetales en los productos de: banano, cítricos, azúcar, papaya, chile picante o chile habanero y café; los productos agroindustriales que se exportan y complementan esta oferta son: jugo concentrado congelado, frutas deshidratadas, salsas de chiles picantes, alimentos procesados.

La producción de productos frescos ha venido ligada a la exportación de productos procesados como es el caso de los cítricos y chile picante o habanero;

PRINCIPALES PRODUCTOS DE EXPORTACION DE BELICE						
(S U.S)						
Año	1997		1998		1999	
Producto	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor
Azúcar	108,976 ton	\$45,951,244.00	104,255 ton	\$44,513,020.00	104,089 ton	\$40,992,500.00
Melaza	7,496,938 gal	\$3,319,399.00	7,218,058 gal	\$1,116,565.50	5622.85 gal	\$218,000.00
concentrado de Naranja	3,127,233 gal	\$21,164,804.50	2,548,039 gal	\$18,056,497.50	2,873,098 gal	\$22,617,500.00
Concentrado de Toronja	489,337 gal	\$2,892,935.50	736,513	\$3,423,318.50	845,679 gal	\$4,658,500.00
Jugo de Naranja	4,317,979 gal	\$9,423,272.00	2,997,074 gal	\$6,776,692.00	3,753,299	\$8,159,500.00
Jugo de Toronja	1,115,583 gal	\$2,364,666.50	640,401 gal	\$1,339,188.50	699,976 gal	\$1,586,000.00
Bananas	53,206 Tm	\$25,950,638.00	50,580 Tm	\$24,630,301.00	56,189 Tm	\$27,252,500.00
Colas de Langostas	559,410 lbs	\$7,434,749.00	504,070 lbs	\$7,410,964.00	560,910 lbs	\$8,246,500.00
Camarón Cultivado	1,654,343 lbs	\$6,510,262.50	3,048,232 lbs	\$11,822,221.00	4,679,199 lbs	\$18,147,500.00
Conchas	538,890 lbs	\$1,845,934.50	478,950 lbs	\$1,678,091.00	364,850 lbs	\$1,278,500.00
Maderas	3,196,384 pies	\$2,639,107.00	3,117,630 pies	\$2,663,405.50	2,048,293 pies	\$2,076,500.00
Papayas	8,173,162 lbs	\$2,217,286.00	10,020,509	\$2,560,754.50	9,069,385	\$3,732,000.00
Frijol Rojo	5,011,200	\$2,011,903.50	3,666,865	\$1,409,289.00	5,040,759	\$1,936,000.00

PRODUCTOS DE BELICE

CHILE HABANERO Capsicum chinense

A. VARIEDADES

West Indian Red
Caribbean Red
Orange Habanero

B. ZONA DE PRODUCCIÓN

Orange Walk
Corozal
Cayo
Stann Creek



C. ÁREA ESTIMADA DE PRODUCCIÓN

ND

D. PRODUCCIÓN ANUAL

1999-2000	182 Tm.
-----------	---------

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	50 Tm.
1999-2000	111 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD

Todo el año, pero existe una mayor disponibilidad en los meses de junio a diciembre.

H. FORMA DE PRESENTACIÓN

Entero fresco
En aderezo
En polvo

I. FORMA DE EMPAQUE

Cajas de cartón

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El proceso de cultivo y empaque del chile es supervisado por el departamento de agricultura de Belice, el cual extiende un certificado basado en los estándares de calidad e inocuidad para este cultivo en Belice.



NARANJA

Citrus sinensis

La naranja es una excelente fruta de postre: rica en vitamina C y B, en calcio y en fosfato. Cocida con azúcar, da varios tipos de mermeladas y confites. Asimismo el jugo de naranja es una bebida muy común y muy bien cotizada.

La cáscara de la fruta desecada o azucarada se utiliza en confitería. Proporciona un aceite esencial o esencia, muy estimado por los licoristas, los perfumistas y farmacéuticos.

De la flor se obtiene, por destilación o extracción, la esencia de azahar suave o de Portugal. Las hojas dan, por destilación la esencia de "petit-grain".

A. VARIEDADES

Valencia
Earlies

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Stann Creck
Cayo
Toledo
Orange Walk



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998 19,600 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998 350,766 Tm.
1999-2000 230,999 Tm.



E. EXPORTACIONES REALIZADAS

Año	Concentrado	Jugo
1999-2000	2,873,098 galones	3,753,299 galones

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Reino Unido

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Jugo concentrado durante todo el año
Fruta fresca de enero a junio y de octubre a diciembre

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta fresca
Concentrado
Jugo

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de concentrado de jugo en galones
Cajas de cartón de 48 y 40 libras de fruta fresca.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Para la exportación en fresco la naranja cumple con normas internacionales de calidad, tales como coloración, sólidos solubles, acidez y tamaño. La plantas empacadoras son certificadas por la secretaria de agricultura en el proceso de empaque y exportación. En el proceso industrial las plantas implementan los métodos de buenas practicas de manufactura y el método de análisis de control de puntos críticos (HACCP).



PAPAYA

Carica papaya

La pulpa de la fruta, de color anaranjado-rojo y de consistencia suave, es consumida como fruta fresca, o cocida en miel o como mermelada. La piel de la papaya, exude un líquido blanco, que se coagula rápidamente, o látex que contiene un principio activo, la papaina, muy usado en medicina porque sus propiedades se asemejan a las de la pepsina y la tripsina. Las propiedades digestivas y disolventes se utilizan también en las industrias de cuero y textil, así como en las industrias alimentarias.

A. VARIEDADES

Solo sunrice	Princess Scarlet
Maradol rojo	Tamong II
Kapoho	Santa Barbara

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Corozal
Stann Creek
Distrito de Cayo

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	250 Ha
1999-2000	293 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	4,636 Tm
-----------	----------



E. ESPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	3,865 Tm
1999-2000	4,534 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América y Reino Unido

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Se ofrecen para la exportación al mercado internacional durante todos los meses del año con una marcada mayor disponibilidad en los meses de marzo a agosto.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entera fresca
Deshidratada

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón corrugado de 10 libras de peso
Las cajas contienen de 8 a 12 unidades por caja.
La papaya maradol se empaqa en cajas de cartón de 30 a 36 libras

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El aseguramiento de la calidad e inocuidad de la papaya se lleva a cabo en todo el proceso de producción y empaque. El proceso productivo esta regulado por un protocolo desarrollado entre las autoridades de agricultura del país, la empresa privada y el USDA. Belice es un país declarado libre de la presencia de la mosca del mediterráneo, por lo que no existe restricción alguna para su exportación a los USA. En el proceso de producción se llevan a cabo buenas practicas agronómicas, con énfasis en la no utilización de pesticidas no aprobados por EPA.

TORONJA

Citrus maxima

Su fruta es una fuente abundante de vitaminas A, B y C. Se consume en el desayuno como estimulante del flujo gástrico, posee además propiedades aperitivas, su consumo es en fruta fresca o jugo concentrado de toronja.

A. VARIEDADES

Marsh Seed
Marsh Brown

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Stann creek
Cayo
Toledo



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998 3,440 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998 96,000 Tm
1999-2000 ND

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

Año	Concentrado	Jugo
1999-2000	845,679 galones	699,976 galones

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Reino Unido
Unión Europea

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Concentrado todo el año.

Fruta fresca de enero a junio y de octubre a diciembre

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta fresca

Jugo concentrado refrigerado

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de jugo concentrado en galones

Cajas de cartón o madera con fruta fresca de 48 y 40 libras

Cajas de cartón de 55, 20 y 22 libras de fruta fresca

Cajas de cartón de 10 Kilos

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Se selecciona por su tamaño, color, sólidos solubles y acidez, cumpliendo con las normas de calidad del USDA.



al exterior. Este sistema de código universal contiene una base de datos que permite determinar el origen exacto de la fruta por medio de un *traceback*, asegurando la transparencia en la actividad de producción y exportación de frambuezas de Guatemala.

El PME cuenta con el soporte técnico de las entidades estadounidenses FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos), CDC (Centro de Control de Enfermedades), FMI (Instituto de Mercadeo de Alimentos), el apoyo del ministerio de salud de Canadá (Health Canadá), de la Agencia Canadiense para la Inspección de Alimentos (CFIA) y por parte del Gobierno de Guatemala, el Ministerio de Economía, el MAGA Guatemala, en el cual el PIPAA monitorea y supervisa las actividades mencionadas en coordinación con el comité de *Berries*.

También se formó la comisión de **Alto Nivel Para la Inocuidad de los Alimentos**, que fue conformada para apoyar la implementación de sistemas de calidad en las *Berries*. Su principal actividad radica en trabajar en el aseguramiento de la calidad de los productos alimenticios para el público consumidor internacional. La dirección de esta comisión la ocupan AGEXPRONT y los Ministerios de Salud, Economía y Agricultura, los cuales coordinan sus estrategias y actividades.

En el caso del **mango** en 1993 se estableció la primera planta de tratamiento hidrotérmico en el país y para 1997 ya existían tres más, que en la actualidad se encuentran operando y cuentan con una capacidad instalada para manejar alrededor de 3.5 millones de cajas de 4.5 kilos. El **tratamiento hidrotérmico** consiste en la inmersión de la fruta en agua caliente a 50 grados centígrados por espacio de 30 minutos para asegurar la **NO-PRESENCIA** de larvas de mosca del mediterráneo en los embarques de mango. Este tratamiento está supervisado por inspectores del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) acreditados en el país.



Por otro lado los productores de arveja china, brócoli, coliflor y minio vegetales, utilizan los siguientes sistemas de producción que garantizan la alta calidad de su producto:

Buenas Prácticas de Manufactura Plan Básico de Manejo Agronómico.

Las cuales abarcan las siguientes áreas:

- Requisitos de construcción de las plantas procesadoras
- Programas de higiene del personal
- Programas de limpieza y mantenimiento de la infraestructura y manejo de desechos de basura
- Registros de todas los mecanismos de producción.

OFERTA EXPORTABLE

Las exportaciones agrícolas de Guatemala se cimientan tradicionalmente en productos como el café, azúcar, banano, hule, cardamomo, ajonjolí, tabaco en rama entre otros. Los productos no

EXPORTACIONES DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS DE GUATEMALA

Producto	Café		Algodón		Banano		Cardamomo	
	miles de Kgs	miles de \$	miles de Kgs	miles de \$	miles de Kgs	miles de \$	miles de Kgs	miles de \$
1995	206,790.00	539,288.20	146.80	152.50	635,503.50	138,648.70	13,922.60	40,744.10
1996	241,295.30	472,433.00	299.00	624.20	611,183.30	155,189.00	21,554.90	39,385.00
1997	249,928.80	589,454.50	26.70	33.60	659,392.00	151,064.20	21,414.40	37,991.10
1998	213,101.10	586,548.70	0.50	0.10	779,524.90	190,905.90	17,406.90	36,635.30
1999	269,191.00	562,556.70	-	-	581,718.90	132,506.30	13,235.70	56,547.40
2000	365,191.10	666,517.00	24.30	10.70	1,012,928.70	209,229.20	17,309.80	96,214.90

Producto	Madera		Miel de Abejas		Pescado y Crustaceos		Plantas-semillas-flores	
	miles de Kgs	miles de \$	miles de Kgs	miles de \$	miles de Kgs	miles de \$	miles de Kgs	miles de \$
1995	750.40	215.40	1,299.70	1,186.00	18,037.40	54,062.80	56,922.70	62,301.00
1996	1,047.60	410.70	1,992.70	66,222.30	20,472.10	61,611.30	59,802.80	72,620.50
1997	441.30	155.00	1,420.70	1,844.20	20,294.80	56,445.20	73,594.70	73,547.70
1998	60.40	34.80	1,591.20	2,337.50	28,936.40	74,349.40	44,615.90	61,184.40
1999	527.20	206.10	1,071.00	1,187.00	31,738.60	74,319.50	46,192.30	44,305.60
2000	700.00	249.40	1,506.90	1,858.20	63,903.50	93,689.50	66,386.30	93,655.00

Producto	Azúcar		Legumbres		Frutas frescas-secas		Café soluble	
	miles de Kgs	miles de \$	miles de Kgs	miles de \$	miles de Kgs	miles de \$	miles de Kgs	miles de \$
1995	866,940.70	238,182.90	188,408.50	58,049.10	119,777.50	27,847.80	171.70	459.10
1996	796,197.10	202,052.20	193,664.20	66,222.30	184,744.00	36,588.10	303.50	560.70
1997	1,033,012.00	255,354.90	252,850.20	85,715.70	135,033.70	37,242.60	55.90	98.10
1998	1,342,297.60	316,702.70	207,985.90	77,114.80	191,074.90	54,258.90	31.10	168.70
1999	1,129,020.20	192,114.30	375,874.70	126,806.00	275,459.30	66,815.20	81.50	164.60
2000	659,796.00	279,795.30	443,992.60	118,251.60	373,255.10	103,470.80	743.30	335.00

Fuente: Banco de Guatemala

tradicionales los representan: las frutas como el mango, melón, mora, frambuesa y nuez de macadamia en su mayoría, aunque también se exportan en menor escala, nuez de marañón, limón, granadilla, piña y aguacate; las verduras y legumbres, que se exportan tanto en fresco, como en congelado y donde sobresalen la arveja china, arveja dulce, brócoli, espárrago, ejote francés, calabacines, coliflor y okra. En menor volumen se exportan la col de Bruselas, ajo, endibia, champiñones, maíz dulce, chile pimiento y tomate.

Otro rubro importante lo representan las flores de corte, plantas ornamentales y follajes donde sobresalen: rosas, claveles, crisantemo, tigrillos, gladiolos, ginger rojo, ginger rosado, aves del paraíso, ponies, tillantias y leather leaf.

Las exportaciones de productos agrícolas no tradicionales han experimentado en la última década observándose la siguiente tendencia:

PRODUCTOS DE GUATEMALA

ARVEJA CHINA Pisum sativum

Las arvejas o guisantes o chícharos son hortalizas conocidas también como *mange tout*. En la actualidad su cultivo se ha intensificado, aprovechándose de ella su semilla y su vaina para consumo humano. Principalmente es importante por su rico contenido de proteínas, vitaminas A, B y C, tiamina y niacina.

A. VARIEDADES

Oregon Pod II
Mammoth melting
Sugar Daddy
Snow Wind
David
Goliath

SP-847
Sugar Snap
Sugar Lace
Tai Chun
Sugar



B. ZONAS PRODUCTORAS

Chimaltenango
 Sacatepéquez
 Sololá
 Quiché

**C. ÁREA DE CULTIVO**

1997-1998	5,700 Has.
1999-2000	5,000 Has.

D. PRODUCCION ESTIMADA

1997-1998	30,000 Tm.
1999-2000	21,000 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	28,576 Tm.
1999-2000	18,000 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Arveja fresca	Estados Unidos de Norteamérica
	Reino Unido
	Holanda
	Bélgica
	Rusia
Arveja dulce	Estados Unidos de Norteamérica
	Alemania
	Bélgica

G. ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD

Se ofrece producto durante todo el año, pero la mayor disponibilidad se presenta en los meses de octubre a marzo.

H. FORMA DE PRESENTACIÓN

Arveja fresca
Arveja congelada

I. FORMA DE EMPAQUE PARA EXPORTACIÓN

Para los Estados Unidos de América: en cajas de cartón corrugado de 10 libras a granel

Para Europa: cajas de cartón corrugado de 5 libras a granel y *prepack*



J. CALIDAD E INOCUIDAD

El aseguramiento de la calidad e inocuidad del producto empieza en el campo donde se llevan a cabo buenas practicas agronómicas, donde se pone énfasis en la utilización de pesticidas que no dañen el medio ambiente ni la salud de los consumidores, estos

son aprobados por EPA. En las empacadoras se implementa el método de detección de puntos críticos de control (HACCP). Para el empaque y acondicionamiento para su exportación. Todo este proceso esta supervisado por PIPAA el cual lo certifica. La calidad se basa en estándares internacionales requeridos por los importadores.

BRÓCULI

Brassica oleracea

A. VARIEDADES:

Legancy
Maratón
Heritage
Monte Rey
Centauro



B. ZONAS PRODUCTORAS

Chimaltenango	Suchitepéquez
Alta Verapaz	Baja Verapaz
Huehuetenango	San Marcos
Quiché	Quetzaltenango
Sololá	Jalapa

C. ÁREA DE CULTIVO

1997-1998	8,000 Has.
1999-2000	10,000 Has.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	70,000 Tm.
1999-2000	90,610 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	31,750 Tm.
1999-2000	41,101 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América	México
El Salvador	Bélgica
Alemania	



G. EPOCA DE DISPONIBILIDAD

Todos los meses del año.

H. FORMA DE PRESENTACIÓN

Brócoli fresco
Brócoli congelado

I. FORMA DE EMPAQUE PARA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón con inflorescencia de 10 libras.
Inflorescencias en bolsa neta de 3 libras.
Cartones o jabas de 14 a 18 bunches.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El aseguramiento de la calidad e inocuidad del producto se lleva a cabo en dos áreas de control: en el campo donde se aplican buenas prácticas agronómicas del cultivo, poniendo énfasis en la utilización de pesticidas aprobados por EPA, en la planta procesadora y empacadora, donde se utiliza el método de HACCP. Para el aseguramiento de la inocuidad. La calidad se basa en estándares internacionales requeridos por el comprador.

CALABACINES Cucurbita pepo

A. VARIETADES

Fresh Baby Green Patty Pan
Fresh Baby Yellow Patty Pan Squash
Fresh Baby Scaloppini Squash
Fresh Baby Green Courgettes
Fresh Baby Yellow Courgettes



B. ZONAS PRODUCTORAS

Chimaltenango
Sacatepéquez
Guatemala

**C. ÁREA ESTIMADA DE PRODUCCIÓN**

1997-1998	125 Has.
-----------	----------

D. PRODUCCIÓN ANUAL

1997-1998	900 Tm.
-----------	---------

E. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Holanda
Inglaterra
Francia

F. EPOCA DE DISPONIBILIDAD

Todo el año

G. FORMA DE EMPAQUE

Cajas de cartón de 5 libras
Cajas de cartón encerado de 5 libras

H. CALIDAD E INOCUIDAD

La inocuidad de los calabacines se asegura mediante un control de uso de pesticidas aprobados por EPA y las buenas prácticas agronómicas del cultivo. La calidad se basa en estándares de calidad requeridos por los compradores. Los cuales se llenan al momento del empaque para su exportación.

COLIFLOR
Brassica oleracea convar.botrytis var botrytis

A. VARIETADES

- Shasta
- Cumberland
- Cashmere
- Incline
- Fargo
- White Exel



COLIFLOR

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

- San Marcos
- Quetzaltenango
- Huehuetenago



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	350 Ha.
1999-2000	375 Ha.

D. PRODUCCIÓN ANUAL

1997-1998	3,185 Tm.
1999-2000	3,500 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	2,900 Tm.
1999-2000	3,200 Tm.



F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD

Todo el año.

H. FORMA DE PRESENTACIÓN

Congelada, cortada en diferentes partes

Trozos de 1 a 2 pulgadas

Trozos de 2 a 3 pulgadas.

I. FORMA DE EMPAQUE

Cajas de 100 libras a granel

Presentaciones de 2 a 3 libras de coliflor entera o en cortes.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El aseguramiento de la calidad e inocuidad del producto se lleva a cabo en dos áreas de control:

- en el campo donde se aplican buenas prácticas agronómicas del cultivo, poniendo énfasis en la utilización de pesticidas aprobados por EPA.
- en la planta procesadora y empacadora, donde se utiliza el método de HACCP. Para el aseguramiento de la inocuidad.
- La calidad se basa en estándares internacionales requeridos por el comprador.

El producto se empaqueta para su transporte en forma de congelado.

ESPÁRRAGO

Asparagus officinalis

Planta de la familia de las liliáceas, de hábito de crecimiento perenne y de naturaleza herbácea, sobre la plataforma del rizoma. Los espárragos van desarrollándose, conforme crecen, las yemas o racimos de yemas que son las que dan origen a la parte aérea de la planta o sea los tallos o escapos florales, que en su etapa tierna originan los espárragos o turiones, que constituyen la parte comestible de la planta y que pueden ser de color verde en diferentes tonalidades o blanco según sea la variedad. Se consumen en estado fresco o enlatado.

A. VARIEDADES

UC 157

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Guatemala
Alta Verapaz
Baja Verapaz.

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998 250 Ha.

D. PRODUCCIÓN ANUAL

1997-1998 1,455 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998 695 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Reino Unido
Holanda

G. ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD

Meses de noviembre a febrero	75%
Meses de junio a agosto	25%

H. FORMA DE PRESENTACIÓN

Espárrago fresco

I. FORMA DE EMPAQUE

Cajas piramidales, empaque suelto de 32 libras
Cajas semi-piramidales de 15 a 17 libras
Cajas piramidales de madera, con manojos de 2 libras cada uno con 13 a 15 manojos.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad de este producto se basa en estándares del país importador, para los Estados Unidos de América se cumplen el U.S. estándar para espárrago fresco No 1, para Europa estándar de la Comunidad Europea.

La inocuidad se basa en las buenas prácticas agronómicas del cultivo, poniendo énfasis en el uso de pesticidas aprobados por EPA, y buenas prácticas de manufactura en el empaque para su exportación.

FRAMBUESA

Rubus idacus

Se consume su fruta, es rica en vitaminas y es muy apreciada en el mercado norteamericano como en Europa, se consume tanto en forma fresca, como congelada y se utiliza en la industria de los helados y jugos.

FRAMBUESA

A. VARIEDADES

Summit



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Guatemala
Chimaltenango
Sacatepéquez
Santa Rosa
San Marcos.

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998 205 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998 1,269 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998 1,006 Tm.



Año 2000	FLATS FRAMBUESA MPE
Enero	2,562
Febrero	1,071
Marzo	2,507
Abril	2,332
Mayo	7,466
Junio	4,364
Julio	585
Agosto	836
Septiembre	4,003
Octubre	10,343
Noviembre	10,118
Diciembre	3,815
TOTAL	50,002

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
 Bélgica
 Holanda
 Reino Unido
 Portugal
 Centroamérica

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Todo el año
 Mayor disponibilidad de los meses de octubre a abril

H. FORMA DE PRESENTACIÓN

Fresca

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Contenedores de 40 a 45 flats
 Flats de 12 canastillas de 170 grs.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El comité de productores y exportadores de Berries desarrolló el PLAN MODELO DE EXCELENCIA (PME), con el objeto de asegurar la sanidad e inocuidad de las frambuesas y moras desde su producción, verificando las actividades desarrolladas durante la cosecha, clasificación, empaque y transporte de la fruta, hasta su colocación en el puerto de salida. El PME constituye el conjunto de medidas preventivas como el análisis de riesgo y control de puntos críticos (HACCP) y de buenas prácticas agrícolas de manufactura.

El elemento esencial de PME es el *traceback* y *traceforward system*, por medio de este sistema en cada canastilla o clamshell se coloca el número de exportadora que lo está enviando al exterior. Este sistema de código universal contiene una base de datos que permite determinar el origen exacto de la fruta por medio de un *traceback*, asegurando la inocuidad y calidad de producción y exportación de las frambuesas y moras de Guatemala.



MACADAMIA
Macadamia sp

La macadamia es un árbol originario de Australia, que puede alcanzar unos 20 metros de altura en su país de origen, su principal interés consiste en la posibilidad de combinar su potencial como especie para reforestación con la producción de nueces esféricas de alta calidad nutritiva y gran valor comercial.

Las nueces tienen un contenido del 70 a 80 por ciento en grasas y alrededor del nueve por ciento en proteínas.

A. VARIEDADES

Integrifolia

Tetráfila

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Retalhuleu

Alta Verapaz

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	3,400 Ha.
-----------	-----------



en la fotografía se presenta
la Nuez en perla

**D. PRODUCCIÓN ESTIMADA**

Nuez en concha	1997-1998	2,745 Tm.
Nuez en perla	1997-1998	533 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	2,730 Tm.
-----------	-----------

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Cosecha de los meses de abril a octubre

Se exporta todo el año

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Nuez natural a granel

Nuez rostizada y salada

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Nuez natural en bolsas de papel aluminio de 25 libras

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad se basa en la siguiente guía

Estilo	características
0	nuez completa de 21 mm o mayor, 100% redonda
1	nuez completa de 17-21 mm, 100% redonda
2	mezcla de la combinación de 50 % del estilo 1 y 50% del estilo 3
3	nuez 100% migada o a la mitad
4	pedazos de nuez para galletas y helados.

La inocuidad se garantiza en las buenas prácticas agronómicas en el cultivo y las buenas prácticas de manufactura en la clasificación y empaque para su exportación.

MANGO
Manguifera indica

A. VARIEDADES

Tommy Atkins
Irwin
Haden

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Retalhuleu
Zacapa

Suchitepéquez
Santa Rosa
San Marcos



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	6,992 Ha.
1999-2000	8,000 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	14,000 Tm.
1999-2000	25,000 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	8,100 Tm.
1999-2000	10,816 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Francia
Alemania
Reino Unido
Países Bajos

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Febrero a junio

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta entera fresca



I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón abatible con unidades variables de 9 a 14 con un peso aproximado de 10 libras. Cajas de cartón de 4.5 kilos.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La exportación de mangos frescos hacia el mercado de los Estados Unidos de América, es posible a través del cumplimiento de las regulaciones fitosanitarias descritas en el protocolo de trabajo acordado entre las autoridades fitosanitarias de los países centroamericanos y los Estados Unidos. Se hace una inspección de campo, supervisando la instalación de la red de trampeo para monitorear la presencia de mosca de la fruta, así mismo el manejo fitosanitario del cultivo y el uso de pesticidas autorizados por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos EPA.

Las plantas exportadoras llevan a cabo un tratamiento hidrotérmico, para asegurar la no presencia de larvas vivas en el fruto a exportar. Para el mercado Europeo no existe restricción alguna.

MELÓN Cucumis melo

Es una hortaliza rastrera que produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido, los melones se comen frescos o en jugo.

A. VARIEDADES

Cantalupe
Honey Dew



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Zacapa
Granada
Obero
Oliveros

**C. ÁREA DE PRODUCCIÓN**

1997-1998	4,166 Ha.
1999-2000	4,800 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	93,735 Tm.
1999-2000	89,616 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	64,932 Tm.
1999-2000	78,414 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Las exportaciones guatemaltecas se destinan mayoritariamente al mercado de los Estados Unidos de América, Canadá. En poca cantidad a Europa a los países de Reino Unido, Holanda, Alemania, Bélgica e Italia.

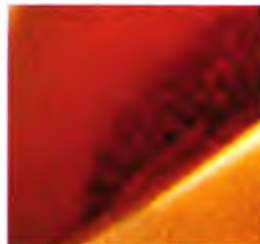
G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De noviembre a mayo



H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco
Cortado en bolas congelado



I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

CANTALUPE

Cajas de 40 libras para U.S.A.
Cajas de 6 Kilos para Europa

HONEY DEW

Cajas de 20 libras para U.S.A.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Las plantas exportadoras de melón en Guatemala, tienen implementadas estrictas normas de control de calidad e inocuidad en el manejo pre y post cosecha del producto, con lo cual aseguran un producto inocuo y de alta calidad.

MORA Rubus glaucus



A. VARIETADES

Brazos

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Guatemala
Chimaltenango
Santa Rosa
Sacatepéquez



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	372 Ha.
-----------	---------

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	3,591 Tm.
-----------	-----------

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1998	2,214 Tm.
------	-----------



AÑO 2000	FLATS DE MORA EXPORTADA
enero	44,812
febrero	46,800
marzo	87,387
abril	26,197
mayo	19,452
junio	10,313
julio	0
agosto	1,032
septiembre	55,521
octubre	55,521
noviembre	73,454
diciembre	38,466
TOTALES	415,505

Fuente: AGEXPRONT

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Alemania
Holanda
Reino Unido

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De los meses de octubre a febrero

De los meses de julio a agosto

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta fresca

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Flats de 2 kilos de peso con 12 canastillas de 170 gramos cada una
Contenedores de 40 a 45 flats

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El comité de productores y exportadores de Berries desarrolló el PLAN MODELO DE EXCELENCIA (PME), con el objeto de asegurar la sanidad e inocuidad de las frambuesas y moras desde su producción, verificando las actividades desarrolladas durante la cosecha, clasificación, empaque y transporte de la fruta, hasta su colocación en el puerto de salida. El PME constituye el conjunto de medidas preventivas como el análisis de riesgo y control de puntos críticos (HACCP) y de buenas prácticas agrícolas de manufactura.

El elemento esencial de PME es el *traceback* y *traceforward system*, por medio de este sistema en cada canastilla o clamshell se coloca el número de exportadora que lo está enviando al exterior. Este sistema de código universal contiene una base de datos que permite determinar el origen exacto de la fruta por medio de un *traceback*, asegurando la inocuidad y calidad de producción y exportación de las frambuesas y moras de Guatemala.

OKRA QUIMBOMBO O JAIBA Hibiscus esculentus L.

Pertenece a la familia de las malváceas, sus frutos son cápsulas alargadas y son el objeto del cultivo, los cuales se cosechan antes de que formen fibra y se deben refrigerar rápidamente para evitar su deshidratación, se consumen procesados o en fresco, suelen prepararse hervidos o fritos empanizados, hechos rebanadas.

A. VARIEDADES

Clemson Spineless
Esmeralda



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Zapapa

Izabal

Baja Verapaz

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN	1997-1998	650 Ha
	1999-2000	650 Ha
D. PRODUCCIÓN ESTIMADA	1997-1998	4,300 Tm
	1999-2000	4,300 Tm
E. EXPORTACIONES REALIZADAS	1997-1998	4,241 Tm
	1999-2000	4,241 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Todo el año

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entera congelada
Rodajas congeladas
Empanizada con harina de pan

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de 1,200 libras a granel
Cajas de cartón de 30 libras
Bolsas de 16,20 y 15 onzas.

**J. CALIDAD E INOCUIDAD**

El producto para la exportación se somete a estrictos controles de calidad e inocuidad, desde el campo hasta la planta empaedora, cumpliendo con estándares internacionales de calidad. Las plantas empaedoras cuentan con laboratorios bacteriológicos con lo cual se lleva a cabo un monitoreo y muestreo del producto que se empaeca para exportar, cumpliendo también con buenas prácticas de manufactura y análisis de puntos críticos de control en el proceso.

EL SALVADOR

CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS

Los productos cultivados y procesados en El Salvador se basan a las normas de la EPA, USDA, y FDA. Generalmente se siguen las normas de calidad USDA, la calidad se controla mediante el muestreo constante al azar durante el proceso de producción. Un sistema de control y seguimiento existe desde las etapas de cosecha, selección y empaque.

En el caso de la Okra las plantas procesadoras y empacadoras cuentan con laboratorios de análisis químico y bacteriológico.

En El Salvador también se ha implementado el sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) y buenas prácticas de manufactura por parte de las empresas exportadoras, con lo cual aseguran la inocuidad y la calidad de los productos exportados.

OFERTA EXPORTABLE

Durante el año 2000 el sector exportador estuvo influenciado por el dinamismo de las exportaciones de maquila y café. Las exportaciones de maquila registraron incremento de 20.9% y las de café del 21.1% con respecto al año 1999. Las cuales respondieron a mayores volúmenes vendidos, lo que compensaron la reducción en el precio del café.

Otros rubros tradicionales como el azúcar, aumentó en 7.5%, mientras las exportaciones de camarón se redujeron en US\$ 9.1 millones, lo que representa una variación del 36.5%.

En relación a las exportaciones no tradicionales, estas mostraron un desempeño positivo que superó a lo estimado, especialmente como consecuencia de la evolución del mercado hacia Centroamérica, las cuales fueron más dinámicas, creciendo en US\$ 101.4 millones.

COMERCIO EXTERIOR MILLONES DE US\$

AÑOS	1997	1998	1999	2000
Café	519	325	245	298
Azúcar	56	66	37	40
Camarones	30	33	25	16
Otros	754	839	869	988
Maquila	1,057	1,189	1,333	1,609

Fuente: Banco Central de Reserva de El Salvador.

Estadísticas de Exportaciones Año 2000

Producto	Destino	Valor F.O.B. (US\$)	Volumen (KG.)
Papas	USA	861.75	176
	Guatemala	730	5,690
	Honduras	11,148.44	30,830
	Nicaragua	5,002.00	29,681
Cebollas	Guatemala	9,250.65	16,125
	Honduras	6,900.00	27,043
Coles	Guatemala	21,764.84	85,327.63
	Honduras	7,111.43	24,206
Zanahorias, nabos	Guatemala	4,530.00	7,136
	Honduras	415	3,926
Hortaliza de vaina	Estados Unidos	6,515	1,673
	Honduras	11,900.00	16,779
Cocos, nuez de macadamia, marañón	Estados Unidos	269,535.55	57,432.09
	México	132,613.50	19,602
	Guatemala	23,335.00	134,777.10
	Honduras	4,547.00	2,483.32
	India	337,500.00	412,462.68
Frutas frescas	Estados Unidos	103,989.00	54,295
	Guatemala	507.52	2,629
Plátanos	Honduras	3,450	40,200
Higos, guayabas	Guatemala	646.41	8,337
Cítricos frescos o secos	Estados Unidos	471,006.88	551,004.64
	Guatemala	23,463.94	489,064
	Honduras	3,800	63,000
	Alemania	5,200	6,400
	Holanda	224,894	245,021.83
	Suiza	10,050	12,893.90
Melones, sandías	Guatemala	17,838.30	26,531

Fuente: Banco Central de Reserva de El Salvador

PRODUCTOS DE EL SALVADOR

FRIJOL OJO MORADO Vigna unguiculata

A. VARIEDAD

No especificada

B. ZONA DE PRODUCCIÓN

Santa Ana
Cabañas
La Libertad
Ahuachapán
Metapán
Armenia



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	360 Ha.
1999-2000	80,642 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	1,365 Tm.
1999-2000	72,265 Tm.



E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	1,095 Tm.
-----------	-----------

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DE LAS EXPORTACIONES

De los meses de mayo a noviembre.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fresco

I. EMPAQUE PARA EXPORTACIÓN

Cajas de 1,200 libras a granel

Bolsas de 16,20 y 14 onzas

Cajas de 10 onzas

Food service de 1 1/2 libras

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Se lleva a cabo un control de calidad, bajo las normas de la EPA, USDA y FDA. Se llevan a cabo constantes controles en todo el proceso de producción y empaque con lo cual se asegura la calidad y su inocuidad para el consumidor

KAKI-GANDUL VERDE

Cajanus cajan

A. VARIEDADES

Fuju

Hachiya

B. ZONAS PRODUCTORAS

Sonsonate

Ahuachapan

La Libertad

La Paz



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN.	1997-1998	174 Ha.
	1999-2000	100 Ha.
D. PRODUCCIÓN ACTUAL	1997-1998	445 Tm.
	1999-2000	30 Tm.
E. EXPORTACIONES REALIZADAS . .	1997-1998	365 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De mayo a septiembre en forma constante

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fresco

I. EMPAQUE PARA EXPORTACIÓN

Cajas de 1,200 libras a granel .
 Bolsas de 16,20 y 14 onzas
 Cajas de 10 onzas, food service de 1 1/2 libras

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Se lleva a cabo un control de calidad, bajo las normas de la EPA, USDA y FDA. Se llevan a cabo constantes controles en todo el proceso de producción y empaque con lo cual se asegura la calidad y su inocuidad para el consumidor.



**OKRA
QUIMBOMBO O JAIBA
Hibiscus esculentus L.**

Pertenece a la familia de las malváceas, sus frutos son cápsulas alargadas y son el objeto del cultivo, los cuales se cosechan antes de que formen fibra y se deben refrigerar rápidamente para evitar su deshidratación, se consumen procesados o en fresco, suelen prepararse hervidos o fritos empanizados, hechos rebanadas.

A. VARIEDADES

Clemson Spineless
Spineless

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Sonsonate
Ahuachapan
La Libertad
La Paz



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	400 Ha
1999-2000	2,000 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	2,100 Tm
1999-2000	500 Tm



E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	1,546 Tm
1999-2000	ND

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Mayo a septiembre

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entera congelada

Rodajas congeladas

Empanizada con harina de pan

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

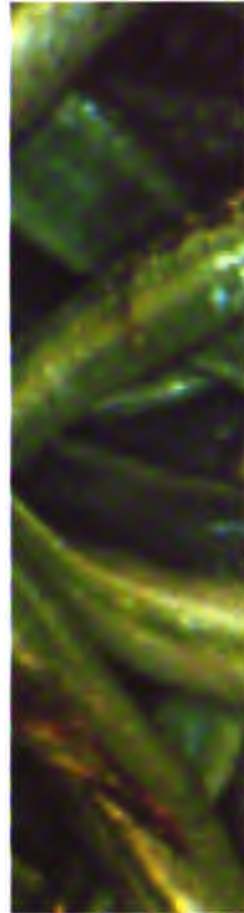
Cajas de 1,200 libras a granel

Cajas de cartón de 30 libras

Bolsas de 16,20 y 15 onzas.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El producto para la exportación se somete a estrictos controles de calidad e inocuidad, desde el campo hasta la planta empacadora, cumpliendo con estándares internacionales de calidad. Las plantas empacadoras cuentan con laboratorios bacteriológicos con lo cual se lleva a cabo un monitoreo y muestreo del producto que se empaca para exportar, cumpliendo también con buenas prácticas de manufactura y análisis de puntos críticos de control en el proceso.



PIÑA

Ananas comosus

Se cultiva la piña primordialmente por su fruta, pero también sus hojas y toda la planta tienen diferentes usos. La fruta fresca contiene vitaminas A y B y tiene una acción digestiva, se presta bien para la conservación en latas y deshidratada. Se puede consumir el jugo puro o en forma de jarabe, vino de piña, vinagre; entra en la fabricación de bebidas gaseosas y de licores; se le extrae ácido cítrico y ciertos productos farmacéuticos.

A. VARIEDADES

Cayena lisa
Azucarón



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Ciudad Arce
San Miguel
Ciudad Barrios



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	490 Ha
1999-2000	715 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	10,800 Tm
1999-2000	120,000 cientos

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	1,795 Tm
1999-2000	ND

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Todos los países del área poseen producto para exportación durante todos los meses del año, con un marcado aumento de la oferta en Costa Rica en los meses de octubre a marzo.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta fresca entera
Jugo concentrado refrigerado
Jugo concentrado congelado

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 9 kilos
Cajas de cartón de 18 kilos
Cajas con 6 a 12 frutas

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad de la fruta se basa en la madurez uniforme, buena formación, ojos bien desarrollados, libres de descomposición y escaladuras provocadas por el sol, libres de daños causados por magulladuras, enfermedades, insectos y medios mecánicos. Todos estos factores son tomados en cuenta para la clasificación del producto para exportar. En el proceso de producción se implementan controles en el uso de pesticidas aprobados por EPA y buenas prácticas agronómicas.

HONDURAS

CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS

En Honduras se toman como referencia las normas de calidad establecidas por el USDA. En casos específicos como el del mango y el melón donde se inspeccionan frecuentemente las plantas empacadoras por parte de inspectores del FDA.

Para el aseguramiento de la inocuidad de sus productos, Honduras ha implementado el sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) y buenas prácticas de manufactura, la capacitación y organización de talleres de trabajo y simposios sobre la inocuidad de alimentos que se llevan a cabo durante el año.

En la realización cada dos años de la exposición de productos no tradicionales de exportación "ExpoHonduras", se hacen seminarios para mantener el tema de la inocuidad y calidad de los productos como un requisito primordial en la exportación de los productos hondureños.

OFERTA EXPORTABLE

Los principales productos agrícolas de exportación de Honduras son: el banano, café, madera, azúcar y tabaco. Otros como los hidrobiológicos representan un rubro muy importante, sobresaliendo la exportación de camarones y langostas.

La oferta de no tradicionales que en 1998 se presentaba en los cultivos de: chile jalapeño, hortalizas orientales, mango, melón pepinillo, pepino y toronja, se ha incrementado con la oferta de plátano y mora.

Tanto los principales productos como los no tradicionales, sufrieron mucho en sus exportaciones a raíz del paso del huracán Mitch a finales de 1999, pero en los años subsecuentes han recuperado sus volúmenes o los han superado.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA EN MILES DE QUINTALES

Producto	1998	1999	2000
Algodón en ramas	31	10	17
Arroz en granza	612	300	229
Banano	17,727	4,700	9,463
Café en oro	3,832	3,463	4,266
Caña de azúcar	89,426	67,350	81,305
Frijoles	2,077	983	1,535
Maicillo o sorgo	1,721	950	1,334
Maíz	10,356	9,625	11,285
Palma africana	14,533	14,681	17,738
Plátanos	3,671	1,040	1,300
Tabaco en rama	111	89	111

Fuente: Banco Central de Honduras.

PRODUCCIÓN INDUSTRIAL SELECCIONADA

En miles de unidades

Producto	Unidad	1998	1999	2000
Aceite vegetal	Libra	40,492	48,647	51,541
Azúcar de caña	Quintal	5,445	1,865	1,694
Harina de trigo	Quintal	2,300	2,392	2,502
Manteca vegetal	Libra	92,374	80,427	93,481

Fuente: Banco Central de Honduras

**TRANSACCIONES INTERNACIONALES**

Principales productos de exportación en millones de unidades.

Producto	Medida	1998	1999	2000
Aceite de palma	Kilos	30	21.8	32.8
Azúcar	Kilos	21	10.5	25.5
Banano	Caja 40 libras	28.2	6.8	18.9
Café	Saco 60 kilos	2.3	2	2.9
Camarón y Langosta	Kilos	12.6	12	11.3
Madera	Pie tablar	25.5	38.2	22.9
Melones	Kilos	109.6	111.8	89.4
Piñas	Kilos	43.1	43.5	44.4
Tabaco	Kilos	2.7	3.7	4.8

Fuente: Banco Central de Honduras.

PRODUCTOS DE HONDURAS**CHILE JALAPEÑO**
Capicum frutescens**A. VARIETADES**Mibla
Saguilla**B. ZONAS DE PRODUCCIÓN**Valle de Comayagua
Santa Barbara
Choluteca**C. ÁREA DE PRODUCCIÓN**

1997-1998	184 Ha.
-----------	---------

D. PRODUCCIÓN ANUAL

1997-1998	6,571 Tm.
1999-2000	9,680 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	2,008.9 Tm.
1999-2000	9,680 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD

Los meses de noviembre a junio

H. FORMA DE PRESENTACIÓN

Entero y fresco

I. FORMA DE EMPAQUE

Cajas de cartón de 30-50 libras

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Se lleva un control en las fases de cultivo, poniendo énfasis en los pesticidas utilizados que sean aprobados por EPA. La selección y empaque llena los estándares de calidad de los Estados Unidos que son US selecto No 1 y selecto No 2. El producto se encera y se empaqueta para su transportación refrigerada a 7-13 grados centígrados.

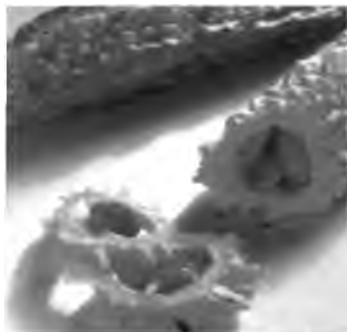
HORTALIZAS ORIENTALES**A. VARIEDADES**

Berenjena china/hindú
Okra china
Calabaza
Cunde chino
Bangaña/pepino peludo
Okra tailandesa
Berenjena tailandesa

**B. ZONAS DE PRODUCCIÓN**

Valle de Comayagua
Olancho





C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

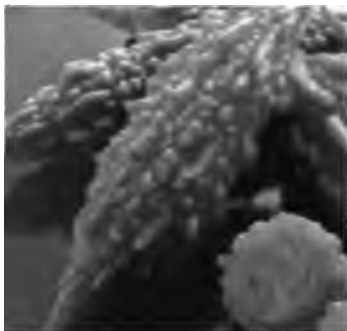
1997-1998	200 Ha.
1999-2000	250 Ha.

D. PRODUCCIÓN ACTUAL

1997-1998	5,100 Tm.
1999-2000	7,500 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	3,297 Tm.
1999-2000	5,625 Tm.



F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Canadá

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De los meses de septiembre a abril.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:

Entero y fresco

I. EMPAQUE PARA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 30 y 50 libras
Long Squash en cajas de 45 libras



J. CALIDAD E INOCUIDAD

Todos los cultivos cumplen con buenas prácticas agronómicas, utilización de pesticidas aprobados por EPA. Normas internacionales de calidad y empaque así como también refrigeración en su transporte.

MELÓN

Cucumis melo

Es una hortaliza rastrera que produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido, los melones se comen frescos o en jugo.

A. VARIEDADES

Cantalupe
Honey Dew



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Choluteca
Valle de Comayagua

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	8,460 Ha.
1999-2000	6,785 Ha.



D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	178,591 Tm.
1999-2000	162,000 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	169,661 Tm.
1999-2000	162,000 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Las exportaciones centroamericanas se destinan mayoritariamente al mercado de los Estados Unidos de América y

Canadá. En poca cantidad a Europa a los países de Reino Unido, Holanda, Alemania, Bélgica e Italia.

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De noviembre a marzo

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco

Cortado en bolas congelado

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

CANTALUPE	HONEY DEW
Cajas de 40 libras para U.S.A.	Cajas de 20 libras para U.S.A.
Cajas de 6 kilos para Europa	

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Las plantas exportadoras de melón en los países centroamericanos tienen implementadas estrictas normas de control de calidad e inocuidad en el manejo pre y post cosecha del producto, con lo cual aseguran un producto inocuo y de alta calidad.



PEPINILLO *Cucumis sativus*

Pertenece a la familia de las cucurbitáceas, sus frutas se consumen generalmente en ensalada o en conserva antes de llegar a su madurez fisiológica.

A. VARIEDADES

Goldorak
Vlasvir



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Valle de Comayagua

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	800 Ha.
1999-2000	800 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	14,080 Tm.
1999-2000	13,200 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	2,008.9 Tm.
1999-2000	13,200 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
El Salvador

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De los meses de noviembre a marzo

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fresco



I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 30 y 50 libra
Granel de 2,200 lbs.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Todo el cultivo cumple con buenas prácticas agronómicas, utilización de pesticidas aprobados por EPA. Normas internacionales de calidad y empaque así como también refrigeración en su transporte.

PEPINO *Cucumis sativus*

Pertenece a la familia de las cucurbitáceas, su fruto se consume en estado fresco, en ensalada.



A. VARIEDADES

Dasher II
Tropicales
Supeselt
Turbo

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Valle de Comayagua

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998 207 Ha.



D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998 7,568 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998 5,823 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De los meses de noviembre a abril

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fresco

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 55 libras

Cajas de cartón de 20 libras

Cajas de cartón de 22 libras

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Todo el cultivo cumple con buenas prácticas agronómicas, utilización de pesticidas aprobados por EPA. Normas internacionales de calidad y empaque así como también refrigeración en su transporte.



PEPINO

TORONJA

Citrus maxima

Su fruta es una fuente interesante de vitaminas A, B y C. Se consume en el desayuno como estimulante del flujo gástrico, posee además propiedades aperitivas, su consumo es en fruta fresca o jugo concentrado de toronja.

A. VARIEDADES

Río Red
Ruby Red



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Colón
Yoro
Atlántica

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998 1,400 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998 10,990 Tm
1999-2000 6,600 Tm

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998 7,693 Tm
1999-2000 733,419 cajas

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Reino Unido y Unión Europea



G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Fruta fresca de julio a octubre

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta fresca

Jugo concentrado refrigerado

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de jugo concentrado en galones

Cajas de cartón o madera con fruta fresca de 48 y 40 libras

Cajas de cartón de 55, 20 y 22 libras de fruta fresca

Cajas de cartón de 10 Kilos

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Se selecciona por su tamaño, color, sólidos solubles y acidez, cumpliendo con las normas de calidad del USDA.



NICARAGUA



CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS

En Nicaragua, se están haciendo esfuerzos grandes para el aseguramiento de la calidad de los productos agrícolas de exportación. La asociación nicaragüense de productores y exportadores de productos no tradicionales (APENN), ha desarrollado un programa que abarca cinco granjas modelo donde se capacita a los productores por espacio de dos semanas en la utilización de buenas prácticas de manufactura, así como también las buenas prácticas agronómicas de los cultivos que actualmente exportan y otros que se están impulsando para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los productos

Paralelamente han creado un centro de manejo de carga perecedera en el aeropuerto internacional de Managua con frigoríficos bajo las más altas normas de control y calidad, ofreciendo espacio refrigerado con tres diferentes niveles de temperaturas, incluyendo congelamiento rápido para lo cual cuentan con cuatro cuartos con diferentes temperaturas, sistemas de rodos, básculas electrónicas computarizadas, áreas adecuadas para recepción y despacho de carga, personal especializado y servicios de transporte terrestre refrigerado.

Por otro lado se han llevado a cabo en diciembre de 1998 el seminario taller de "Aplicación del

Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control y Certificación Fitosanitaria en la Industria Hortifrutícola, impartido por el Dr. Alfonso Arenas Hortúa. Con lo cual se capacitó a personal de APENN, del sector gobierno, a productores y exportadores.

Todos estos esfuerzos que realiza APENN, llevan como resultado que los productos exportados por Nicaragua, sean reconocidos por su calidad y el aseguramiento de la inocuidad de los mismos.

OFERTA EXPORTABLE

Presenta una gran diversidad de frutas y vegetales dentro de sus principales productos de exportación como lo son: jengibre, pitahaya, okra, melón, calabazas, raíces y tubérculos, cebolla, mango y espárrago; otros productos se encuentran disponibles como lo son: alcachofas, brócoli, plantas ornamentales, pepinos, habas, sandías, maíz tierno, palmito o semillas oleaginosas como maní, ajonjolí, frijoles negros y soja.

El valor agregado del sector agrícola creció en 7.9% en el año 2000, sustentado por los cultivos agroexportables. El área cosecha-

Oferta Exportable de Nicaragua

Producto	Oferta Tm	Variedad	Empaque	Disponibilidad
Café	57,576.30	Arábigo	Sacos de 69 kg.	Permanente
Achiote bija	12.9	Bija orellana	Sacos de 45 kg.	Permanente
Ajonjolí	1,929.40	ICTA-198	Sacos de 69 kg.	Permanente
Banano	74,926.30	Cavendish	Cajas de 18.1 kg.	Permanente
Cacao	14.5	Criollas	Sacos de 45 kg.	Todo el año
Cebolla amarilla	1,902.70	Yellow granex	Cajas de 23 kg.	Diciembre-abril
Cebolla blanca	3.9	Toro White	Sacos de 23 kg.	Diciembre-abril
Mango	1,300	Tommy Atkins	Cajas de 4.5 kg.	Marzo-junio
Maracuya	25	Maracuya cálala	Pulpa 20 litros	Junio-octubre
Melón	3,318.30	Cantalupe	Cajas de 18.1 kg.	Noviembre-abril
Okra	850	Clemson	Cajas de 13.5 kg.	Noviembre-abril
Piña	6,100	Cayena lisa	Cajas de 10 kg.	Permanente
Pitahaya	64.2	Rosa, lisa, cebra	Cajas de 4.5 kg.	junio-noviembre
Plátano	11,958	Macho, cuerno	Cajas de 23 kg.	Permanente
Quequisque	4,171.30	Lila, blanco	Cajas de 23 kg.	Permanente
Sandía	17.3	Sugar baby	Cajas de 30 kg.	Diciembre-mayo
Tamarindo	34.8	Criollo	Cajas de 18.2 kg.	Enero-mayo
Yuca	384.5	Cubana, señorita	Cajas de 23 kg.	Todo el año

Fuente: APENN.

da de productos agroexportables se mantuvo relativamente constante en el ciclo 2000/2001, debido en parte a la baja en los precios internacionales y contracción del crédito agrícola, que afectaron la siembra de los productores.

PRODUCTOS DE NICARAGUA

HORTALIZAS ORIENTALES

A. VARIEDADES

Berenjena china/hindú
Okra china
Calabaza
Cunde chino
Bangaña/pepino peludo



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Managua
León
Estelí
Matagalpa



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	50 Ha.
1999-2000	ND

D. PRODUCCIÓN ACTUAL

1997-1998	1,875 Tm.
1999-2000	ND

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	1,750 Tm.
1999-2000	ND



F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Centroamérica

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De los meses de septiembre a abril.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA:

Entero y fresco

I. EMPAQUE PARA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 30 y 50 libras
Long Squash en cajas de 45 libras

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Todos los cultivos cumplen con buenas prácticas agronómicas, utilización de pesticidas aprobados por EPA. Normas internacionales de calidad y empaque así como también refrigeración en su transporte.

JENGIBRE
Zingiber officinale

A. VARIEDADES

Jamaquino Azul
Jamaquino Amarillo



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Nueva Segovia
Boaco
Matagalpa
Jinotega

**C. ÁREA DE PRODUCCIÓN**

1997-1998	208 Ha.
1999-2000	290 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	2,500 Tm.
1999-2000	3,495 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	1,309 Tm.
1999-2000	2,900 Tm.

**F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES**

Reino Unido
Estados Unidos de América
Bélgica
Holanda
Puerto Rico

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

En los meses de diciembre a abril, disponibilidad todo el año

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero, fresco y refrigerado
Deshidratado en trozos

I. EMPAQUE PARA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 30 libras
Rizomas con pesos de 10-16 onzas de peso cada una
Cajas telescópicas de 13.7 kilos.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

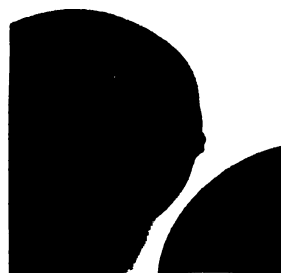
La calidad del producto centroamericano es excelente debido a su tamaño, brillantes y textura.

La inocuidad se basa en la aplicación de buenas prácticas agronómicas, la utilización de pesticidas aprobados por EPA, los controles en el empaque y su transporte.

MANGO Manguifera indica

A. VARIEDADES

Keitt
Sensation
Tommy Atkins
Van Dyke
Haden



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Managua
San Francisco Libre
León

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	700 Ha.
1999-2000	350 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	750 Tm.
1999-2000	1,1651 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	750 Tm.
1999-2000	1,300 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos
Holanda
Centroamérica
Reino Unido
México

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Marzo a junio

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta entera fresca

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón abatible con unidades variables de 9 a 14 con un peso aproximado de 10 libras. Cajas de cartón de 4.5 kilos.



J. CALIDAD E INOCUIDAD

La exportación de melones frescos hacia el mercado de los Estados Unidos, es posible a través del cumplimiento de las regulaciones fitosanitarias descritas en el protocolo de trabajo acordado entre las autoridades fitosanitarias de los países centroamericanos y los Estados Unidos. Se hace una inspección de campo, supervisando la instalación de la red de trapeo para monitorear la presencia de mosca de la fruta, así mismo el manejo fitosanitario del cultivo y el uso de pesticidas autorizados por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos EPA.

Las plantas exportadoras llevan a cabo un tratamiento hidrotérmico, para asegurar la no presencia de larvas vivas en el fruto a exportar.

Para el mercado Europeo no existen restricción alguna.

MELÓN Cucumis melo

Es una hortaliza rastrera que produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido, los melones se comen frescos o en jugo.

A. VARIEDADES

Cantalupe
Honey Dew



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Malacatoya
Tipitapa
León

**C. ÁREA DE PRODUCCIÓN**

1997-1998	954 Ha.
1999-2000	1,400 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	17,172 Tm.
1999-2000	25,200 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	11,278 Tm.
1999-2000	16,750 Tm.

**F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES**

Las exportaciones centroamericanas se destinan mayoritariamente al mercado de los Estados Unidos de Norteamérica y Canadá. En poca cantidad a Europa a los países de Reino Unido, Holanda, Alemania, Bélgica e Italia.

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De noviembre a abril

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco
Cortado en bolas congelado



I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

CANTALUPE HONEY DEW Cajas de 40 libras para U.S.A.
Cajas de 20 libras para U.S.A. Cajas de 6 kilos para Europa

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Las plantas exportadoras de melón en los países centroamericanos, tienen implementadas estrictas normas de control de calidad e inocuidad en el manejo pre y post cosecha del producto, con lo cual aseguran un producto inocuo y de alta calidad.

OTOE O MALANGA *Xanthosoma sagittifolium*

La Malanga o Taro y el Tiquisque son cultivados por sus cormos o tubérculos que se emplean del mismo modo que las papas. Se los consume cocidos, hervidos o fritos.

A. VARIEDADES

Malanga Blanca
Malanga Lila



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Nueva Segovia
Boaco
Matagalpa
Jinotega

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	491 Ha
1999-2000	9,170 Ha



D. PRODUCCION ESTIMADA

1997-1998	4,423 Tm
1999-2000	76,594 Tm

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	8,861 Tm
1999-2000	4,171 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Puerto Rico
Estados Unidos
Costa rica
Panamá
Liberia

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Todos los países centroamericanos ofrecen producto durante todos los meses del año, acentuándose durante los meses de febrero a abril.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 25 y 50 libras.
Cajas de cartón de 40 y 45 libras.
Cajas de 23 kilos.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El producto se exporta fresco en contenedores refrigerados para resguardar la calidad, que se basa en el tamaño, su textura lisa,



sin manchas y con un peso mayor de 100 gramos. En el proceso de producción se ponen en practica buenas prácticas agronómicas del cultivo, poniendo mucho cuidado en la utilización de pesticidas aprobados por EPA.

PIÑA

Ananas cormosus

Se cultiva la piña primordialmente por su fruta, pero también sus hojas y toda la planta tienen diferentes usos. La fruta fresca contiene vitaminas A y B y tiene una acción digestiva, se presta bien para la conservación en latas y deshidratada. Se puede consumir el jugo puro o en forma de jarabe, vino de piña, vinagre; entra en la fabricación de bebidas gaseosas y de licores; se le extrae ácido cítrico y ciertos productos farmacéuticos.



A. VARIEDADES

Cayena lisa
Montelirio

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Ticuateje

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	1,628 Ha
1999-2000	995 Ha



D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	46,000 Tm
1999-2000	28,060 Tm

E. EXPOTACIONES REALIZADAS

1997-1998	10,000 Tm
1999-2000	6,100 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Costa Rica
El Salvador
Honduras
Taiwan

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Todos los países del área poseen producto para exportación durante todos los meses del año, con un marcado aumento de la oferta en Costa Rica en los meses de octubre a marzo.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta fresca entera
Jugo concentrado refrigerado
Jugo concentrado congelado

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 9 kilos
Cajas de cartón de 18 kilos
Cajas con 6 a 12 frutas

PINA

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad de la fruta se basa en la madurez uniforme, buena formación, ojos bien desarrollados, libres de descomposición y escaldaduras provocadas por el sol, libres de daños causados por magulladuras, enfermedades, insectos y medios mecánicos. Todos estos factores son tomados en cuenta para la clasificación del producto para exportar. En el proceso de producción se implementan controles en el uso de pesticidas aprobados por EPA y buenas prácticas agronómicas.

PITAHAYA

Hylocereus triangularis

De origen centroamericano, la pitahaya es un cactus de clima tropical muy resistente a la sequía, a las plagas y enfermedades. Produce grandes frutos rojos o verdes, de pulpa color pitahaya o blanca que se utiliza para la preparación de refrescos, helados, dulces y otros. Sus semillas tienen un efecto laxante.

A. VARIEDADES

Orejona
Lisa
Rosa
Cebra



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Carazo
Concepción
Masaya
Diriamba
Managua
Estelí
Rivas
Chinandega
Boaco



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	560 Ha.
1999-2000	500 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	2,520 Tm.
1999-2000	700 Tm.



E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	125 Tm.
1999-2000	70.2 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos América
Alemania
Holanda
Honduras

Costa Rica
Guatemala
Canadá
Europa

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

En los meses de junio a noviembre

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta fresca
Concentrado para fresco
Pulpa concentrada

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón con 9 a 12 unidades.
Cajas de cartón de 3.5 kilos de peso neto
Bidones de 16 litros.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Por ser una fruta exótica, no tiene aún normas internacionales de calidad. Pero se trata de exportarla en fresco, de uniformizar el tamaño, color y grado de madurez. Cuando se exporta pulpa congelada, el proceso industrial se ve sometido a controles bacteriológicos y de buenas prácticas de manufactura para su elaboración.

TAMARINDO *Tamarindus indica*

Aparentemente el tamarindo es nativo del sudeste del Asia. El árbol puede llegar a medir hasta 12 metros de alto, con hojas plumosas pinnadas. Las frutas son vainas curvas, ligeramente constreñidas entre las semillas. Sirven para elaborar refrescos, helados y concentrados enlatados.



A. VARIEDADES

Criolla

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Rivas
Carazo
Granada
Salinas grande
El Jicaral
Momotombo



C. AREA DE PRODUCCIÓN POTENCIAL

1999-2000 919,287 Ha.

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998 900 Tm.



E. EXPORTACIONES REALIZADAS



1997-1998	150 Tm	30 Tm
1999-2000	34.8 Tm	ND

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Costa Rica	El Salvador
Guatemala	Holanda
Estados Unidos de América	Honduras
Alemania	

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De los meses de diciembre a marzo

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta fresca
Pulpa de tamarindo

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 22.8 kilos.
Cajas de cartón de 18.2 kilos.
Bidones de 16 litros.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Es un producto de libre admisión en los Estados Unidos, donde su empaque es sometido a un minucioso control en cuanto a su selección.

YUCA

Manihot esculenta

La yuca es cultivada por sus raíces que integran, en una amplia proporción, la alimentación cotidiana de numerosas comunidades, sobre todo africanas. Es una planta rica en almidón. Se consume ya sea directamente en forma de mandioca verde o como harina. En la industria la yuca sirve para la preparación de almidón, fécula, tapioca, galletas, pastas alimenticias, adhesivos, glucosas, entre otros.



También se le denomina según sea el país, como: mandioca, casabe o tapioca.

A. VARIETADES

Cubana
Valencia
Señorita
Pochota



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

León
Masaya
Granada
Río San Juan
Nueva Guinea



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1999-2000 15,874 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1999-2000 120,333 Tm

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998 600 Tm
1999-2000 384.5 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Puerto Rico
Costa Rica
Honduras
El Salvador

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Existe disponibilidad del producto durante todos los meses del año, acentuándose la producción durante los meses de marzo a junio.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entera congelada
Entera parafinada
Pelada y empacada

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Yuca parafinada en cajas de cartón de 50 libras
Yuca congelada en bolsas de 1 a 5 libras.
Cajas de cartón con 16 libras de yuca congelada en bolsas.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

En el proceso de clasificación se toman los parámetros de madurez, uniformidad y mínimo de defectos. Se hacen controles para la detección de pesticidas no aprobados por EPA.

COSTA RICA



CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS

En septiembre de 1998, la FAO convocó a una reunión a representantes del sector agropecuario a nivel gubernamental y privado a fin de discutir un poco sobre las necesidades de capacitación e investigación que consideraban prioritarios para avanzar en el tema de la inocuidad de alimentos en el país. A raíz de esa consulta se realizó un taller regional en la ciudad de Guatemala a finales de 1998, en el taller participaron 33 técnicos de todos los países centroamericanos, así como funcionarios de las siguientes agencias y organismos internacionales: CDC, FAO, AIEA, BID, IICA, OIRSA, OPS, FDA y el USDA.

En el taller se destacó la necesidad de realizar un curso regional de capacitación a capacitadores en el tema de aseguramiento de la calidad e inocuidad de frutas y vegetales frescos. Se decidió que dichos talleres se realizaran en Costa Rica. Para tal efecto se formó una comisión organizadora compuesta por varias instituciones del sector público y privado vinculados con el tema, así como organismos internacionales de apoyo, los miembros de dicho grupo organizador, forman en estos momentos la Comisión Intersectorial de Inocuidad de Alimentos (CIIA).

Dicha comisión trabaja en forma *ad hoc* y ha obtenido logros importantes en el área de planificación

estratégica del Sistema Nacional de Inocuidad de Alimentos y Capacitación. En el caso del aseguramiento de la calidad e inocuidad de frutas y vegetales frescos, este comité busca el establecimiento de una red colaborativa en la región mesoamericana con la cooperación del IICA, con base en la experiencia desarrollada en Costa Rica.

En diciembre del año 1999, la CIIA realiza el 1er. taller de planeamiento estratégico en el que estableció su visión y misión, así como una estructura organizacional básica, aspectos que fueron insumo para la redacción de la propuesta de decreto de oficialización de la misma.


La CIIA ha logrado que se incorporasen al grupo, las organizaciones cúpula del sector agroalimentario costarricense, a saber; la Cámara Nacional de Agricultura y Agroindustria, la Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria y la Cámara de Exportadores de Costa Rica.

En el año 2001 se trabajó en la planificación de las actividades para la inspección y control de alimentos y en la organización del foro "Inocuidad de los Alimentos como Inversión para la salud, el Comercio y la Competitividad en Contexto Mundial".

Por otro lado el Ministerio de Ciencia y Tecnología MICIT creó el 9 de octubre de 1995, el Sistema Nacional de la Calidad, por decreto ejecutivo No.24662 donde se establecen cuatro áreas estratégicas: acreditación, normalización, reglamentación técnica y metodología.

Con los objetivos de :

- a. Establecer los sistemas nacionales que sirvan de referencia para obtener la credibilidad y el reconocimiento internacional de las actividades de evaluación de la conformidad, normalización, reglamentación técnica y metrología.

- 
- b. Constituir un instrumento de desarrollo para el país facilitando las exportaciones y promoviendo un consumo interno consciente, selectivo y responsable.

La acreditación surge con el propósito de brindar confianza en las entidades evaluadoras de la conformidad: laboratorios de ensayo y calibración, entes de certificación e inspección. La acreditación tiene por propósito de garantizar que los productos, puedan ser objeto de libre comercio internacional, es un proceso voluntario y abierto a cualquier organización como laboratorios de ensayo, organismos de certificación de sistemas de calidad, organismos de inspección y organismos de certificación de productos.

Con todo esto Costa Rica es un país que asegura y certifica que los productos que se exportan son de una altísima calidad e inocuidad asegurada.

OFERTA EXPORTABLE

Las exportaciones del sector agrícola durante el año 2000 ascendieron a US\$1,270.9 millones, de los cuales el 63% correspondió a frutas y vegetales; un 25% a café, té y otras especies, y el restante 11% a plantas, flores y follajes.

El principal mercado del sector agrícola durante el año 2000 fue el norteamericano con un 51.6% seguido por la Unión Europea con 41.7%.

En el último año las exportaciones del sector agrícola cayeron sustancialmente, las situaciones vividas con el café, debido a la caída en ese precio a nivel

mundial, el banano, debido a las trabas para ingresar al mercado europeo y la sobreoferta generada por con siguiente en otros mercados como el estadounidense, la piña y el melón.

Principales Productos Exportados desde Costa Rica

Producto	1990	1991
Banano	1.000	1.400
Café oro	1.000	700
Melón	470	3.42
Piña	1.000	4.000
Azúcar	1.000	20.000
Hojas, flores	2.000	21.18
Plantas ornamentales	2.100	21.50
Flores y capullos	8.000	3.000
Yuca	7.000	7.29
Palmito	7.200	6.37
Melanga	2.500	3.9
Camarones	0.000	3.500
Chayote	2.000	3.16
Pataños	2.000	2.000
Ñame	2.000	2.31

Fuente: PROCOMER

PRODUCTOS DE COSTA RICA

CHAYOTE

Sechium edule

Originario de México, el chayote es un bejuco trepador que produce frutos ovalados o piriformes, de cáscara lisa o arrugada, color verde pálido u oscuro, con o sin espinas según las variedades. Los frutos contienen una semilla única y grande, ambos se utilizan en la preparación de sopas, guisos, encurtidos y ensaladas.

A. VARIEDADES

Tierno Quilete
Criollo Verde
Cocoro
Chayote Paja

**B. ZONAS PRODUCTORAS**

Ujarrás
Cantón Paraíso
Provincia de Cartago

C. ÁREA ESTIMADA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	750 Has.
-----------	----------

D. PRODUCCIÓN ANUAL

1997-1998	22.380 Tm.
-----------	------------

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	18.518 Tm.
-----------	------------

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Canadá
Reino Unido
Holanda
Francia

G. ÉPOCA DE DISPONIBILIDAD

Todos los meses del año.

H. FORMA DE PRESENTACIÓN

Entero fresco

I. FORMA DE EMPAQUE PARA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón con capacidad de 20 a 26 unidades.
Cajas de cartón de 10 kilos.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La inocuidad de los chayotes se asegura mediante un control de uso de pesticidas aprobados por EPA y las buenas prácticas agronómicas del cultivo. La calidad se basa en estándares de calidad requeridos por los compradores. Los cuales se llenan al momento del empaque para su exportación.

JENGIBRE
Zingiber officinale

**A. VARIEDADES**

Jamaiquino Azul
Jamaiquino Amarillo

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Nueva Segovia
Boaco
Matagalpa
Jinotega

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	208 Ha.
1999-2000	290 Ha.

D, PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	2,500 Tm.
1999-2000	3,495 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	1,309 Tm.
1999-2000	2,900 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Reino Unido
 Estados Unidos de América
 Bélgica
 Holanda
 Puerto Rico

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

En los meses de diciembre a abril,
 disponibilidad todo el año

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero, fresco y refrigerado
 Deshidratado en trozos

I. EMPAQUE PARA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 30 libras
 Rizomas con pesos de 10-16 onzas de peso cada una
 Cajas telescópicas de 13.7 kilos.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad del producto centroamericano es excelente debido a su tamaño, brillantes y textura. La inocuidad se basa en la aplicación de buenas prácticas agronómicas, la utilización de pesticidas aprobados por EPA, los controles en el empaque y su transporte.



MANGO

Manguifera indica

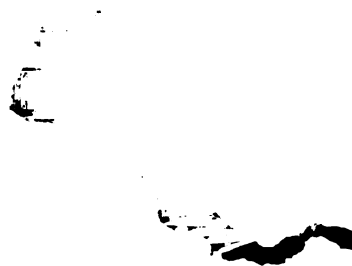
A. VARIEDADES

Tommy Atkins
Haden
Irwin
Keitt



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Filadelfia
Salinas
Nicoya
Palmira
Sardinal



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	8,000 Ha.
1999-2000	ND

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	37,603 Tm.
1999-2000	ND

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	2,686 Tm.
1999-2000	ND

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

Alemania
Holanda
Reino Unido
Bélgica

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Febrero a julio

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta entera fresca



I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón abatible con unidades variables de 9 a 14 con un peso aproximado de 10 libras. Cajas de cartón de 4.5 kilos.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La exportación de mangos frescos hacia el mercado de los Estados Unidos, es posible a través del cumplimiento de las regulaciones fitosanitarias descritas en el protocolo de trabajo acordado entre las autoridades fitosanitarias de los países centroamericanos y los Estados Unidos. Se hace una inspección de campo, supervisando la instalación de la red de trampeo para monitorear la presencia de mosca de la fruta, así mismo el manejo fitosanitario del cultivo y el uso de pesticidas autorizados por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos EPA.

Las plantas exportadoras llevan a cabo un tratamiento hidrotérmico, para asegurar la no presencia de larvas vivas en el fruto a exportar.

Para el mercado Europeo no existen restricción alguna.

MELÓN

Cucumis melo

Es una hortaliza rastrera que produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido, los melones se comen frescos o en jugo.

A. VARIEDADES

Cantalupe
Honey Dew
Dorado

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Filadelfia
Pelón
Sardinal
Nicoya
Salinas

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	5,310 Ha.
1999-2000	ND

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	121,476 Tm.
1999-2000	ND

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	105,631 Tm.
1999-2000	ND



F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Las exportaciones centroamericanas se destinan mayoritariamente al mercado de los Estados Unidos de América y Canadá. En poca cantidad a Europa a los países de Reino Unido, Holanda, Alemania, Bélgica e Italia.

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De enero a mayo

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco

Cortado en bolas congelado

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

CANTALUPE	HONEY DEW
Cajas de 40 libras para U.S.A.	Cajas de 20 libras para U.S.A.
Cajas de 6 kilos para Europa	

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Las plantas exportadoras de melón en los países centroamericanos, tienen implementadas estrictas normas de control de calidad e inocuidad en el manejo pre y post cosecha del producto, con lo cual aseguran un producto inocuo y de alta calidad.



ÑAME
Dioscorea ssp.

El Ñame representa un papel esencial en la economía de los pueblos agrícolas de las regiones tropicales. Su nombre, en el dialecto de Guinea, significa exactamente "comer". Sus raíces subterráneas, ricas en almidón, lo caracterizan como un alimento por excelencia, sin el cual no se ha comido.

Planta espontánea en la mayoría de las regiones tropicales, comprende un gran número de variedades.



A. VARIEDADES

Tanto en Costa Rica como en Panamá se cultiva la variedad Diamante 22

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Huetar Norte
Huetar Atlántica
Brunca

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	1,000 Ha
1999-2000	510 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	15,996 Tm
1999-2000	6,571 Tm



E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	14,520 Tm
1999-2000	N/D

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Puerto Rico
Estados Unidos de América
Guadalupe
Martinica

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Marzo a mayo

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco
Trozos congelados

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón reciclable de 20, 40 y 50 libras.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad del ñame que se exporta de Centroamérica se basa en el color, figura, madurez óptima, firmeza y textura. En el proceso de producción se cumplen con normas de buenas práctica agronómicas del cultivo, con énfasis en la utilización de pesticida aprobados por EPA.

Con lo cual se garantiza la inocuidad del producto.



OTOE O MALANGA

Xanthosoma sagittifolium

La Malanga o Taro y el Tiquisque son cultivados por sus cormos o tubérculos que se emplean del mismo modo que las papas. Se los consume cocidos, hervidos o fritos.

A. VARIEDADES

Malanga Blanca
Malanga Lila
Malanga Eddoes



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Huetar Norte
Brunca
Atlántica



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	8,031 Ha
1999-2000	3,905 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	80,310 Tm
1999-2000	33,187 Tm

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	10,066 Tm
1999-2000	ND

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

Puerto rico
Europa

**G. DISPONIBILIDAD
DEL PRODUCTO**

Todos los países centroamericanos ofrecen producto durante todos los meses del año, acentuándose durante los meses de febrero a abril.

**H. PRESENTACIÓN DE
LA OFERTA**

Entero fresco

**I. EMPAQUE PARA LA
EXPORTACIÓN**

Cajas de cartón de 25 y 50 libras.

Cajas de cartón de 40 y 45 libras.

Cajas de 23 kilos.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El producto se exporta fresco en contenedores refrigerados para resguardar la calidad, que se basa en el tamaño, su textura lisa, sin manchas y con un peso mayor de 100 gramos. En el proceso de producción se realizan buenas prácticas agronómicas del cultivo, poniendo mucho cuidado en la utilización de pesticidas aprobados por EPA.



PALMITO
Euterpe edulis y oleracea

El Palmito está constituido por el extremo apical del tallo (meristema, hojas y tallo todavía suaves) y es consumido como una legumbre, y en ensalada. Este producto se conserva enlatado y tiene amplia demanda y alto precio en el mercado mundial.

A. VARIEDADES

Pejivalle

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Zona norte
Sarapiquí
Pococí
Guácimo

**C. ÁREA DE PRODUCCIÓN**

1997-1998	7,368 Ha.
-----------	-----------

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	9,947 Tm.
-----------	-----------

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	13,728 Tm.
-----------	------------

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Francia
Estados Unidos de América
España
Canadá
Chile



G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Forma continua durante todo el año.



H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Corazón de palmito enlatado o en frascos

Palmito fresco

Palmito en agua de sal

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón corrugado de 9.6 kilos

Latas de 200, 400 y 800 gramos

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Este producto se exporta procesado y enlatado, la calidad e inocuidad se garantiza en el proceso industrial del producto con buenas prácticas de manufactura, y estrictos controles de calidad en el proceso de empaque en latas o bolsas al vacío o su conservación en agua de sal.



PAPAYA

Carica papaya

La pulpa de la fruta, de color anaranado-rojo y de consistencia suave, es consumida como fruta fresca, o cocida en miel o como mermelada. La piel de la papaya, exude un líquido blanco, que se coagula rápidamente, o látex que contiene un principio activo, la papaina, muy usado en medicina porque sus propiedades se asemejan a las de la pepsina y la tripsina. Las propiedades digestivas y disolventes se utilizan también en las industrias de cuero y textil, así como en las industrias alimentarias.

A. VARIEDADES

Solo sunrice

Kapoho

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

ND

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998 1,200 Ha

1999-2000 ND

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998 50,000 Tm

E. ESPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998 2.222.4 Tm

1999-2000 ND

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Colombia

Nicaragua

Francia

Holanda

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Se ofrecen para la exportación al mercado internacional durante todos los meses del año con una marcada mayor disponibilidad en los meses de marzo a agosto.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entera fresca
Deshidratada

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón corrugado de 10 libras de peso
Las cajas contienen de 8 a 12 unidades por caja.
La papaya maradol se empaqueta en cajas de cartón de 30 a 36 libras

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El aseguramiento de la calidad e inocuidad de la papaya se lleva a cabo en todo el proceso de producción y empaque. El proceso productivo está regulado por un protocolo desarrollado entre las autoridades de agricultura del país, la empresa privada y el USDA. En el proceso de producción se llevan a cabo buenas prácticas agronómicas, con énfasis en la no utilización de pesticidas no aprobados por EPA.

PIÑA

Ananas cormosus

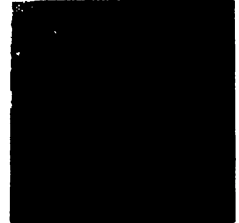
Se cultiva la piña primordialmente por su fruta, pero también sus hojas y toda la planta tienen diferentes usos. La fruta fresca contiene vitaminas A y B y tiene una acción digestiva, se presta bien para la conservación en latas y deshidratada. Se puede consumir el jugo puro o en forma de jarabe, vino de piña, vinagre; entra en la fabricación de bebidas gaseosas y de licores; se le extrae ácido cítrico y ciertos productos farmacéuticos.

A. VARIEDADES

Gold
 Champaca

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Buenos Aires
 San Carlos
 Sarapiquí

**C. ÁREA DE PRODUCCIÓN**

1997-1998	9,170 Ha
1999-2000	ND

**D. PRODUCCIÓN ESTIMADA**

1997-1998	296,625 Tm
1999-2000	ND

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	269,657 Tm
1999-2000	ND

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
 Alemania
 Italia

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Todos los países del área poseen producto para exportación

durante todos los meses del año, con un marcado aumento de la oferta en Costa Rica en los meses de octubre a marzo.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

- Fruta fresca entera
- Jugo concentrado refrigerado
- Jugo concentrado congelado

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

- Cajas de cartón de 9 kilos
- Cajas de cartón de 18 kilos
- Cajas con 6 a 12 frutas

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad de la fruta se basa en la madurez uniforme, buena formación, ojos bien desarrollados, libres de descomposición y escaldaduras provocadas por el sol, libres de daños causados por magulladuras, enfermedades, insectos y medios mecánicos. Todos estos factores son tomados en cuenta para la clasificación del producto para exportar. En el proceso de producción se implementan controles en el uso de pesticidas aprobados por EPA y buenas prácticas agronómicas.



PLÁTANO

Musa paradisiaca

A. VARIEDADES

Curraré gigante
Curraré enano



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Huetar Atlántica
Huetar Norte
Brunca

C. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	7,750 Ha
1999-2000	ND



D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	25,949 Tm
1999-2000	ND

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	23,261 Tm
1999-2000	ND

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Alemania
Holanda
Colombia

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

En forma continua todos los meses del año.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 23 kilos



YUCA
Manihot esculenta

La Yuca es cultivada por sus raíces que integran, en una amplia proporción, la alimentación cotidiana de numerosas comunidades, sobre todo africanas. Es una planta rica en almidón. Se consume ya sea directamente en forma de mandioca verde o como harina. En la industria la yuca sirve para la preparación de almidón, fécula, tapioca, galletas, pastas alimenticias, adhesivos, glucosas, entre otros.

También se le denomina según sea el país, como: mandioca, casabe o tapioca.



A. VARIEDADES

- Valencia
- Mangú

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

- Huetar Atlántica
- Brunca Central



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN	1999-2000	510 Ha
D. PRODUCCIÓN ESTIMADA	1999-2000	6,571.50 Tm
E. EXPORTACIONES REALIZADAS	1997-1998	52,975 Tm
	1999-2000	5,939 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América
Puerto Rico
Holanda
Reino Unido

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Existe disponibilidad del producto durante todos los meses del año, acentuándose la producción durante los meses de marzo a junio.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entera congelada
Entera parafinada
Pelada y empacada

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Yuca parafinada en cajas de cartón de 50 libras
Yuca congelada en bolsas de 1 a 5 libras.
Cajas de cartón con 16 libras de yuca congelada en bolsas.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

En el proceso de clasificación se toman los parámetros de madurez, uniformidad y mínimo de defectos. Se hacen controles para la detección de pesticidas no aprobados por EPA.

PANAMÁ

CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS

La Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI) del Ministerio de Comercio e Industrias (MICI), es el organismo nacional de normalización, encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, Evaluación de la conformidad, Certificación de la calidad, metrología y conversión al Sistema Internacional de unidades (SI). De acuerdo al Artículo 93, título I, Ley 23 del 15 de Julio de 1997, la misma tiene entre sus funciones generar y adoptar las medidas para el adecuado funcionamiento de la certificación de calidad en Panamá.

Se creó el sello de certificación de calidad que es un tipo de certificación de carácter permanente mediante el cual la DGNTI otorga a los fabricantes, una licencia que les da derecho a usar el distintivo o logo, sobre un determinado producto que implica la garantía de que éste cumple con las especificaciones establecidas en las normas o reglamentos DGNT-COPANIT respectivos y que el sistema de control de calidad aplicado es eficiente, confiable y estable en el tiempo; el sello se obtiene mediante un contrato voluntario, previo cumplimiento de todas las condiciones estipuladas en el reglamento de contratación y uso que para este fin ha expendido el Ministerio de Comercio e Industria.

¿Qué beneficios otorga?:

A la empresa:

- a. Valida la calidad de sus productos.
- b. Mejora el nivel de competitividad.
- c. Disminuye inspecciones y ensayos de recepción por parte del cliente.
- d. Disminuye el rechazo de productos no conformes.
- e. Facilita la conquista de nuevos mercados.
- f. Brinda confianza en el cliente, facilitando las relaciones contractuales.
- g. Provee una herramienta de mercado.

Al consumidor:

- a. Facilita la elección de productos de calidad.
- b. Brinda confianza al consumidor.
- c. Refleja el cumplimiento de una norma o reglamento técnico en la elaboración de los productos.

Al País:

- a. Productos panameños con mayor posibilidad de acceder a mercados internacionales.
- b. Eleva la imagen de los productos panameños.
- c. Facilita la comercialización de los productos que están sometidos al cumplimiento con un reglamento técnico o norma de carácter obligatorio.

Asimismo en Panamá se han adoptado los mecanismos de buenas prácticas de manufactura y el método de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).



Con lo cual se puede asegurar que Panamá está exportando productos de alta calidad y con una inocuidad certificada.

OFERTA EXPORTABLE

El sector exportador ha experimentado tasas de crecimiento considerables en los últimos años, siendo el sector agrícola el que reúne a la mayoría de los productores y uno de los más activos en incursionar en la actividad exportadora.

Panamá, se ha distinguido por los grandes volúmenes de exportación de productos tradicionales como el banano, la caña de azúcar, café y cacao, los que representan alrededor de 50% de las exportaciones y cuyos principales mercados destino son los Estados Unidos de América, Canadá, países de Europa e incluso Asia y Japón.

Los productos no tradicionales entre los que se encuentran el plátano, zapallo, yuca, ñame, sandía, otoo y piña, han mostrado incrementos en los últimos años. Estos a su vez cuentan con incentivos como los certificados de abono tributario (CAT).

Programa de agroexportación no tradicional

Resultados de la temporada 2000-2001.

Producto	Superficie sembrada hectáreas	Volumen exportado Libras	Valor FOB US\$
Melón Honey Dew	217	7,118,204.00	1,637,204.00
Melón Amarillo	121	2,882,880.00	778,377.00
Melón Galia	132	3,744,000.00	1,722,240.00
Melón piel de Sapo	76	2,413,320.00	651,596.00
Sandía	327	19,106,400.00	4,070,256.00
Zapallo	1173	13,800,000.00	1,518,000.00
Yuca	48	600,000.00	102,000.00
Ñame	213	1,052,160.00	420,864.00
Malanga	57	394,560.00	149,932.00
Piña	120	552,000.00	111,840.00
Plátano	120	1,536,000.00	215,040.00
Coco	120	105,400.00	14,756.00

Fuente: Ministerio de Agricultura, Ing J.E. Igualada.

PRODUCTOS DE PANAMÁ

MELÓN

Cucumis melo

Es una hortaliza rastrera que produce frutos redondos u ovalados muy apreciados por su sabor, hay melones de pulpa amarilla, anaranjada y verde, con cáscara amarilla o verde pálido, los melones se comen frescos o en jugo.

A. VARIEDADES

Cantalupe
Honey Dew
Amarillo
Galia
Piel de Sapo

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Chiriquí
Herrera
Los Santos
Coclé
Panamá
Darién

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	1,465 Ha.
1999-2000	546 Ha.



D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	30,000 Tm.
1999-2000	8,079 Tm.

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	49,665 Tm.
1999-2000	8,079 Tm.

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Las exportaciones centroamericanas se destinan mayoritariamente al mercado de los Estados Unidos de América y Canadá. En poca cantidad a Europa a los países de Reino Unido, Holanda, Alemania, Bélgica e Italia.

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

De diciembre a abril

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco
Cortado en bolas congelado

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

CANTALUPE HONEY DEW Cajas de 40 libras para U.S.A.
Cajas de 20 libras para U.S.A. Cajas de 6 kilos para Europa

J. CALIDAD E INOCUIDAD

Las plantas exportadoras de melón en los países centroamericanos, tienen implementadas estrictas normas de control de calidad e inocuidad en el manejo pre y post cosecha del producto, con lo cual aseguran un producto inocuo y de alta calidad.

ÑAME

Dioscorea ssp.

El Ñame representa un papel esencial en la economía de los pueblos agrícolas de las regiones tropicales. Su nombre, en el dialecto de Guinea, significa exactamente "comer". Sus raíces subterráneas, ricas en almidón, lo caracterizan como un alimento por excelencia, sin el cual no se ha comido.

Planta espontánea en la mayoría de las regiones tropicales, comprende un gran número de variedades.



A. VARIEDADES

Tanto en Panamá como en Costa Rica se cultiva la variedad Diamante 22

B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Chiriquí	Veraguas
Herrera	Coclé
Panamá	Darién



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	50 Ha
1999-2000	213 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	795 Tm
1999-2000	526 Tm

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998 43.7 Tm
1999-2000 526 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Enero a mayo

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco
Trozos congelados

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón reciclable de 20, 40 y 50 libras.



J. CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad del fíame que se exporta de Centroamérica se basa en el color, figura, madurez óptima, firmeza y textura. En el proceso de producción se cumplen con normas de buenas prácticas agronómicas del cultivo, con énfasis en la utilización de pesticidas aprobados por EPA.

Con lo cual se garantiza la inocuidad del producto.

OTOE O MALANGA

Xanthosoma sagittifolium

La Malanga o Taro y el Tiquisque son cultivados por sus cor-
mos o tubérculos que se emplean del mismo modo que las papas.
Se les consume cocidos, hervidos o fritos.

A. VARIEDADES

Malanga Blanca
Malanga Lila
Malanga Eddoes



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Chiriquí
Veraguas
Herrera
Los Santos y Coclé



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	170 Ha
1999-2000	57 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	1,530 Tm
1999-2000	180 Tm

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	722 Tm
1999-2000	180 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Todos los países centroamericanos ofrecen producto durante todos los meses del año, acentuándose durante los meses de febrero a abril.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Cajas de cartón de 25 y 50 libras.

Cajas de cartón de 40 y 45 libras.

Cajas de 23 kilos.

J. CALIDAD E INOCUIDAD



El producto se exporta fresco en contenedores refrigerados para resguardar la calidad, que se basa en el tamaño, su textura lisa, sin manchas y con un peso mayor de 100 gramos. En el proceso de producción se llevan a cabo buenas practicas agronómicas del cultivo, poniendo mucho cuidado en la utilización de pesticidas aprobados por EPA.

PIÑA

Ananas comosus

Se cultiva la piña primordialmente por su fruta, pero también sus hojas y toda la planta tienen diferentes usos. La fruta fresca contiene vitaminas A y B y tiene una acción digestiva, se presta bien para la conservación en latas y deshidratada. Se puede consumir el jugo puro o en forma de jarabe, vino de piña, vinagre; entra en la fabricación de bebidas gaseosas y de licores; se le extrae ácido cítrico y ciertos productos farmacéuticos.

A. VARIEDADES

Cayena lisa
Victoria
Dorada



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Provincia de Panamá
Chiriquí
Los Santos



C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1997-1998	500 Ha
1999-2000	120 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	288,189 Tm
1999-2000	ND

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	8,701 Tm
1999-2000	276 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Todos los países del área poseen producto para exportación durante todos los meses del año, con un marcado aumento de la oferta en Costa Rica en los meses de octubre a marzo.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fruta fresca entera
 Jugo concentrado refrigerado
 Jugo concentrado congelado

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN.

Cajas de cartón de 9 kilos
 Cajas de cartón de 18 kilos
 Cajas con 6 a 12 frutas

J. CALIDAD E INOCUIDAD

La calidad de la fruta se basa en la madurez uniforme, buena formación, ojos bien desarrollados, libres de descomposición y escaldaduras provocadas por el sol, libres de daños causados por magulladuras, enfermedades, insectos y medios mecánicos. Todos estos factores son tomados en cuenta para la clasificación del producto para exportar. En el proceso de producción se implementan controles en el uso de pesticidas aprobados por EPA y buenas prácticas agronómicas.



PLATANO

Musa paradisiaca

A. VARIEDADES

Dominico
Harton
AAB



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Chiriquí
Darién



C. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	90 Ha
1999-2000	120 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1997-1998	163 Tm
1999-2000	1422 Tm

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998	163 Tm
1999-2000	768 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

En forma continua todos los meses del año.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entero fresco

**I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN**

Cajas de cartón de 23 kilos

J. CALIDAD E INOCUIDAD

El producto es cuidadosamente clasificado para su exportación, sometido a un lavado con una solución de hipoclorito de calcio a 200 ppm (partes por millón) y empacado dentro de bolsas plásticas en cajas de cartón para su exportación. En el proceso de producción se llevan a cabo buenas prácticas agronómicas poniendo énfasis en la no utilización de pesticidas no aprobados por EPA.

YUCA**Manihot esculenta**

La Yuca es cultivada por sus raíces que integran, en una amplia proporción, la alimentación cotidiana de numerosas comunidades, sobre todo africanas. Es una planta rica en almidón. Se consume ya sea directamente en forma de mandioca verde o como harina. En la industria la yuca sirve para la preparación de almidón, fécula, tapioca, galletas, pastas alimenticias, adhesivos, glucosas, entre otros.

También se le denomina según sea el país, como: mandioca, casabe o tapioca.

A. VARIEDADES

Brasileña



Valencia
Dayana
Mangi
Blanca Nacional



B. ZONAS DE PRODUCCIÓN

Chiriquí
Veraguas
Herrera
Panamá
Darién

C. ÁREA DE PRODUCCIÓN

1999-2000 48 Ha

D. PRODUCCIÓN ESTIMADA

1999-2000 300 Tm

E. EXPORTACIONES REALIZADAS

1997-1998 763 Tm

1999-2000 300 Tm

F. DESTINO DE LAS EXPORTACIONES

Estados Unidos de América

G. DISPONIBILIDAD DEL PRODUCTO

Existe disponibilidad del producto durante todos los meses del año, acentuándose la producción durante los meses de marzo a junio.

H. PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Entera congelada
Entera parafinada
Pelada y empacada

I. EMPAQUE PARA LA EXPORTACIÓN

Yuca parafinada en cajas de cartón de 50 libras
Yuca congelada en bolsas de 1 a 5 libras.
Cajas de cartón con 16 libras de yuca congelada en bolsas.

J. CALIDAD E INOCUIDAD

En el proceso de clasificación se toman los parámetros de madurez, uniformidad y mínimo de defectos. Se hacen controles para la detección de pesticidas no aprobados por EPA.



Diamond 22

A. VARIETIES

Spontaneous plant in the majority of tropical regions has a great number of varieties.

Yam plays an important role in economy of agriculture societies in tropical regions. Yam in Guinea dialect means exactly "eat". Its subterranean roots, rich in starch, characterize this fruit as a meal par excellence without which there is no meal.

Dioscorea

YAM

Product is carefully selected for exportation, is washed with hypo-chlorine of calcium at 200ppm (parts per million) solution and packed for exportation in plastic bags contained in carton boxes. Production process complies with good agronomic practices with emphasis in the use of EPA approved pesticides.

J. QUALITY AND SAFETY

Carton boxes of 23 kg



I. PACKING

Whole fresh

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Constantly all year round.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

PLANTAIN
Musa paradisiaca

A. VARIETIES

Dominico
Harton
AAB

B. PRODUCTION ZONES

Chiriquí
Darién

C. PRODUCTION AREA



D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	HA
PANAMA	90
1997-1998	90
1999-2000	120

E. EXPORTED VOLUME

YEAR	MT
PANAMA	163
1997-1998	163
1999-2000	1422

F. EXPORT DESTINATIONS

YEAR	MT
PANAMA	163
1997-1998	163
1999-2000	768

United States of America





Quality of fruit is based in uniform ripeness, good shape, well-developed eyes, free of decomposition and sunscalds, free of damages due to bruises, illness, insects and mechanic handling. These standards also apply for selection of product for exportation. Production process is subject to EPA approved pesticides and controls as well as good agronomic practices.

J. QUALITY AND SAFETY

Carton boxes of 9 kg
 Carton boxes of 18 kg
 Boxes with 6 to 12 fruits

I. PACKING

Whole fresh fruit
 Refrigerated concentrated juice
 Frozen concentrated juice

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

All year round in all countries in Central America. Costa Rica has larger supplies from October to March.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America

F. EXPORT DESTINATIONS

YEAR	PANAMA
1997-1998	8,701 Mt
1999-2000	276 Mt

E. EXPORTED VOLUME



PINEAPPLE
Ananas comosus

This product is grown mainly for its fruit, but also leaves and the rest of plant have different uses. Fresh fruit contains vitamins A and B and assists with the digestive process. It is proper for canned conserves and dehydration. Consumption presentations are pure juice, syrup, pineapple wine, and vinegar. It is used in soft drinks and liquor industries. It produces citric acid as well as pharmaceutical products.

A. VARIETIES

Cayena lisa
Victoria
Dorada

B. PRODUCTION ZONES

Provincia de Panamá
Chiriquí
Los Santos

C. PRODUCTION AREA

YEAR	1997-1998	500 Ha
PANAMA	1999-2000	120 Ha

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	1997-1998	288,189 Mt
PANAMA	1999-2000	NA



E. EXPORTED VOLUME

PANAMA	
YEARS	
1997-1998	49,665 MT.
1999-2000	8,079 MT.

F. EXPORT DESTINATIONS

The majority of Central American exports go to the United States of America and Canadian markets, with fewer amounts to countries in Europe, such as the United Kingdom, Holland, Germany, Belgium and Italy.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

From December to April

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole Fresh
Frozen cut in balls

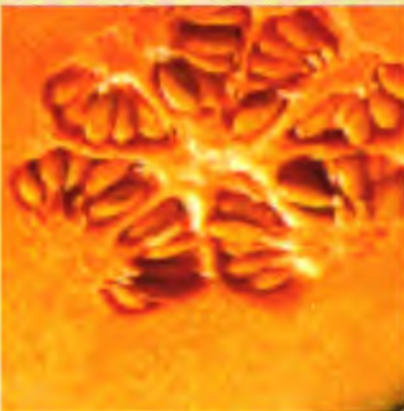
I. PACKING

CANTALUPE
Boxes of 40 pounds to U.S.A.
Boxes of 6 kg to Europe

HONEY DEW
Boxes of 20 pounds to U.S.A.

J. QUALITY AND SAFETY

Melon exporter plants in Central American countries have implemented strong quality and good safety regulations for handling fruits in harvest and post-harvesting process, which assure that produce fulfills high quality and food safety standards.



MELON
Cucumis melo

This creeping vegetable produces round or oval fruits that are well-valued because of their unique taste. There are melons with yellow, orange or green pulp and also with yellow or pallid green peel. Melons are eaten fresh or in juice.

A. VARIETIES

- Cantalupe
- Honey Dew
- Yellow
- Galia
- Toad Skin

B. PRODUCTION ZONES

- Chiriquí
- Herrera
- Los Santos
- Cocle
- Darén

C. PRODUCTION AREA

YEARS	PANAMA
1997-1998	1,465 Ha.
1999-2000	546 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS	PANAMA
1997-1998	30,000 Mt.
1999-2000	8,079 Mt.





Product is exported fresh in refrigerated containers to keep quality, which is based on size, smooth texture, amount of stains and a weight over 100g. Good agro-nomic practices and EPA pesticide regulations control the entire production process.

J. QUALITY AND SAFETY

Carton boxes of 25 and 50 pounds.
Carton boxes of 40 and 45 pounds.
Boxes of 23 kg.

I. PACKING

Whole fresh

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

All Central American countries offer the produce all year round with major supplies from February to April.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America

F. EXPORT DESTINATIONS



MALANGA

Xanthosoma sagittifolium

Malanga and Tiquisque are cropped for their tubers that are used like potatoes. They are consumed cooked, broiled or fried.

A. VARIETIES

- Malanga Blanca
- Malanga Lila
- Malanga Eddoes



B. PRODUCTION ZONES

- Chiniqui
- Veraguas
- Herrera
- Los santos y Coclé



C. PRODUCTION AREA

YEAR PANAMA	
1997-1998	170 Ha
1999-2000	57 Ha

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR PANAMA	
1997-1998	1,530 Mt
1999-2000	180 Mt

E. EXPORTED VOLUME

YEAR PANAMA	
1997-1998	722 Mt
1999-2000	180 Mt



Selection process is subject to standards of ripeness and uniformity. Controls are made to verify use of EPA approved pesticides.

J. QUALITY AND SAFETY

Paraffin cassava in carton boxes of 50 pounds
Frozen cassava in bags of 1 to 5 pounds.
Carton boxes of 16 pounds of frozen cassava in bags.

I. PACKING

Whole frozen
Whole paraffin
Peeled and packed

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Permanent supply all year round with production increases from March to June.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America

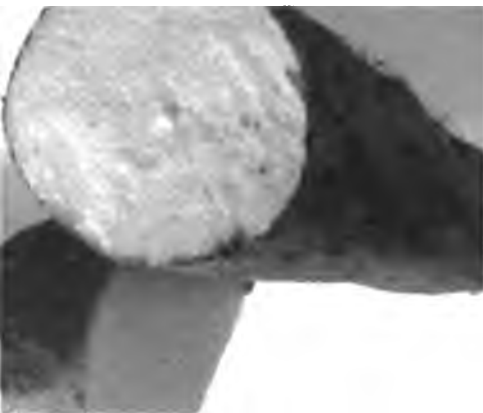
F. EXPORT DESTINATIONS

PANAMA	YEAR	1997-1998	1999-2000
		763 Mt	300 Mt

E. EXPORTED VOLUME

PANAMA	YEAR	1999-2000
		300 Mt

D. ESTIMATED PRODUCTION



PRODUCTS OF PANAMA

CASSAVA

Manihot esculenta

Cassava crop produces roots that are an important ingredient in numerous communities' daily diet in Africa. This product is rich in starch. It is consumed green or as cassava flour. Cassava is used for industrial preparation of starch, tapioca, cookies, food pastes, adhesives, glucose among others.

According to countries, cassava is named as mandioca, casabe or tapioca.

A. VARIETIES

Brasileña
Valencia
Dayana
Mangi
Blanca Nacional



B. PRODUCTION ZONES

Chiriquí
Veraguas
Herrera
Panamá
Darién

C. PRODUCTION AREA



YEAR PANAMA
1999-2000 48 Ha



Source: Ministerio de Agricultura, Ing. J.E. Igualada.

Product	Planted Area Ha	Exported Volume Pounds	VALUES FOB US\$
Honey Dew Melon	217	7,118,204.00	1,637,204.00
Yellow Melon	121	2,882,880.00	778,377.00
Galpa Melon	132	3,744,000.00	1,722,240.00
Toad Skin Melon	76	2,413,320.00	651,596.00
Watermelon	327	19,106,400.00	4,070,256.00
Squash	1173	13,800,000.00	1,518,000.00
Cassava	48	600,000.00	102,000.00
Yam	213	1,052,160.00	420,864.00
Malanga	57	394,560.00	149,932.00
Pineapple	120	552,000.00	111,840.00
Plantain	120	1,536,000.00	215,040.00
Coconut	120	105,400.00	14,756.00

Results of Season 2000-2001.

Non-Traditional Agroexportation Program

The export sector experienced considerable growth rates in the last few years. Being that agricultural producers gather to form one dynamic sector, their successes have led to greater overall market penetration.

Panama has significant volume of traditional produce exportation such as banana, sugar cane, coffee and cacao. These four products represent around 50% of total exports to the United States of America, Canada, European countries, Asia and Japan.

Non-traditional produce like plantain, squash, cassava, yam, watermelon, malanga and pineapple have increased in the last few years. There are incentives to grow these products in the form of tax credit certificates (CAT).

EXPORTABLE SUPPLY

(HACCP), which assures that Panama is exporting high quality and certified safety food products.

- b. Improves level of competitiveness.
- c. Reduces inspections and tests upon receipt by customer.
- d. Reduces non-standardized product rejection.
- e. Facilitates new market share.
- f. Offers customer reliance, facilitating contract relationship.
- g. Provides a market tool.

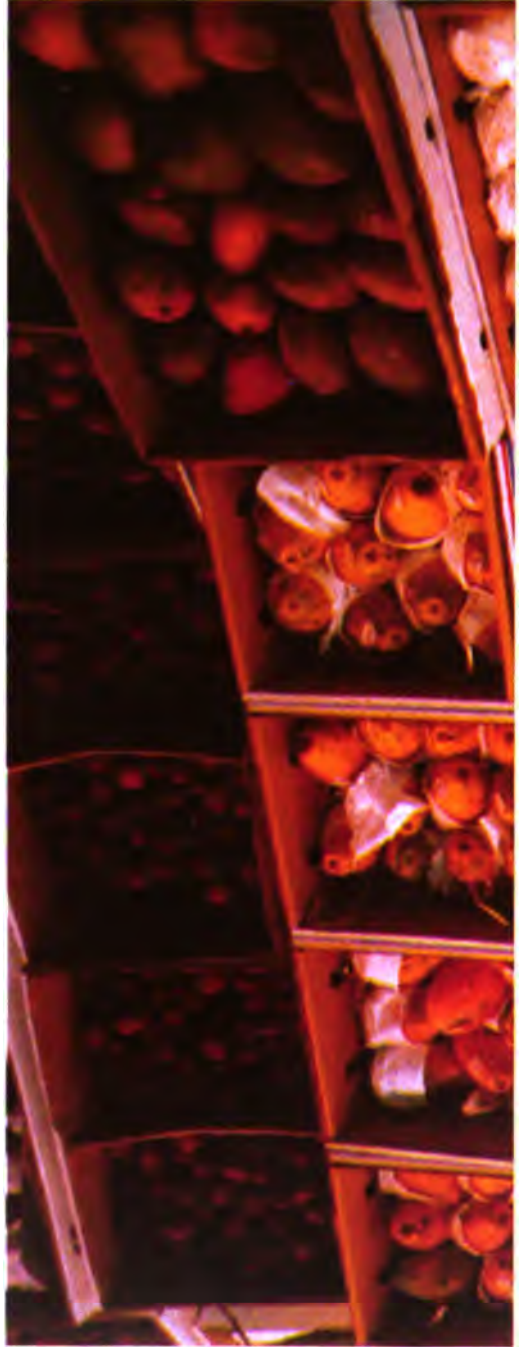
For consumer:

- a. Facilitates choice of quality products.
- b. Offers reliability to consumer.
- c. Shows the compliance of technical regulations or standards in manufacturing products.

For country:

- a. Works to foster a greater international market share for Panamanian produce.
- b. Improves image of Panamanian produce.
- c. Facilitates trading of produce subject to fulfillment of mandatory technical regulations or standards.

Panama has also adopted good manufacturing practices techniques and the hazard analysis of critical control point system





PANAMA

QUALITY AND SAFETY OF PRODUCTS

General Direction of Industrial Technology and Standards (DIGNTI) of Ministry of Commerce and Industries (MICI) is the national organization for normalization. It is given the responsibility to oversee each of Panama's States process of Technical Standardization, Evaluation of conformity, Certification of quality, methodology and conversion to international System of units (SI). According to Article 93, Title I, Law 23 dated July 15, 1997, this organization is authorized to develop and adopt measures for the appropriate functioning of quality certification in Panama.

A quality certification seal was created as a permanent certification measure through which DIGNTI grants a license to producers in order to allow them to use the emblem or logo over produce to guarantee compliance of a product with established specifications. These specifications are set by DIGNTI-COPANIT's rules and standards for control of system quality and help to ensure efficiency, reliability and sustainability over time. The seal is obtained through a voluntary contract with prior fulfillment of all conditions stipulated by use and contract regulations issued by the Ministry of Commerce and Industry.

Which are the benefits?
For the company:

a. Certifies quality of products.

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole fresh
Frozen chunks

I. PACKING

Recyclable carton boxes of 20, 40 and 50 pounds

J. QUALITY AND SAFETY

Quality of exported yam is based on color, figure, best ripeness, firmness and texture. Food safety is guaranteed by compliance in the productive process with good agronomic practices in crops regulations with emphasis in the use of EPA approved pesticides.

- B. PRODUCTION ZONES**
- Huetar Norte
 - Huetar Atlántica
 - Brunca
- C. SIZE OF PRODUCTION ZONES**

YEAR	COSTA RICA
1997-1998	1,000 Ha
1999-2000	510 Ha

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	COSTA RICA
1997-1998	15,996 Mt
1999-2000	6,571 Mt

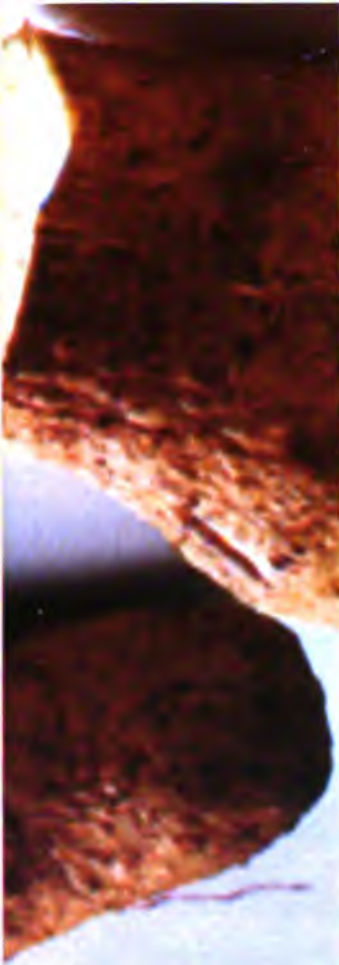
E. EXPORT VOLUME

YEAR	COSTA RICA	NA
1997-1998	14,520 Mt	
1999-2000		

F. EXPORT DESTINATIONS

- Puerto Rico
- United States of America
- Guadalupe
- Martinica

- G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION**
- March to May



G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

Constantly all year round

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole fresh

I. PACKING

Carton boxes of 23 kg.

J. QUALITY AND SAFETY

Product is carefully selected for exportation, is washed with

hipochlorine of calcium at 20ppm (parts per million) solution and packed for exportation in plastic bags contained in carton boxes. Production process complies with good agronomic practices with emphasis in the use of EPA approved pesticides.

YAM

Dioscorea

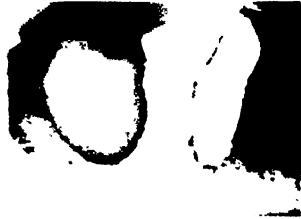
Yam plays an important role in the agricultural societies of tropical regions. Yam in Guinea dialect means exactly "eat". Its subterranean roots, rich in starch, characterize this fruit as a meal par excellence without which there is no meal.

A wild plant in the majority of tropical

regions, the yam a number of varieties.

A. VARIETIES

Diamond 22





PLANTAIN

Musa paradisiaca

A. VARIETIES

Curraré gigante
Curraré enano

B. PRODUCTION ZONES

Huetar Atlántica
Huetar Norte
Brunca

C. ESTIMATED SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR	COSTA RICA	NA
1997-1998	7,750 Ha	
1999-2000		

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	COSTA RICA	NA
1997-1998	25,949 Mt	
1999-2000		

E. EXPORTED VOLUME

YEAR	COSTA RICA	NA
1997-1998	23,261 Mt	
1999-2000		

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America
Germany
Holland
Colombia



F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America
Germany
Italy

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

- All year round in all countries in Central America. Costa Rica has larger supplies from
- October to March.

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole fresh fruit
Refrigerated concentrated juice
Frozen concentrated juice

I. PACKING

Carton boxes of 9 kg
Carton boxes of 18 kg
Boxes with 6 to 12 fruits

J. QUALITY AND SAFETY

Quality of fruit is based on its uniform ripeness, good shape, well-developed eyes, free of decomposition and sun-scalds, free of damages due to bruises, illness, insects and mechanic handling. These standards also apply for selection of produce for exportation. The production process is subject to EPA approved pesticide controls and good agronomic practices.



PINEAPPLE
Ananas corcosus

This product is grown mainly for its fruit, but also its leaves and the rest of the plant have different uses. Fresh fruit contains vitamins A and B and has and assists in digestive processes. It is proper for canned conserves and dehydration. Consumption presentations are pure juice, syrup, pineapple wine, and vinegar. It is used in soft drinks and liquor industries. Its uses also include citrus acid and in pharmaceutical products.

A. VARIETIES

Gold
 Champaça

B. PRODUCTION ZONES

Buenos Aires
 San Carlos
 Sarapiquí

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR	COSTA RICA	NA
1997-1998	9,170 Ha	
1999-2000		

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	COSTA RICA	NA
1997-1998	296,625 Mt	
1999-2000		

E. EXPORTED VOLUME

YEAR	COSTA RICA	NA
1997-1998	269,657 Mt	
1999-2000		



F. EXPORT DESTINATIONS

Colombia
Nicaragua
France
Holland

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

The produce offering for international markets is available year-round with major supplies from March to August.

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole fresh
Dehydrated

I. PACKING

- Corrugated carton boxes of 10 pounds
- Boxes contain 8 to 12 units each
- Papaya is packed in carton boxes of 30 to 36 pounds

J. QUALITY AND SAFETY

Quality and safety is ensured during the production and packing processes of papaya. The production process fulfills regulations from a jointly developed protocol among Costa Rica authorities of agriculture, the private sector and the USDA. Good agronomic practices are followed during the production process, with special emphasis on not using EPA non-approved pesticides.

PAPAYA

Carica papaya

The fruit pulp is red-orange colored and of soft consistence. Its consumption can be fresh, or cooked as syrup or jelly. From the papaya peel can be obtained a white liquid of quick coagulation, or latex that contains an active element "papaina" commonly used in medicine. Papaina has properties similar to pepsin and tripsin. The digestive and dissolvent properties are also used in leather, textile industries and in food industries.

A. VARIETIES

Solo sunrise
Kapoho

B. PRODUCTION ZONES

NA

C.

SIZE OF
PRODUCTION ZONES

YEAR 1997-1998
COSTA RICA 1,200 Ha
NA 1999-2000

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR 1997-1998
COSTA RICA 50,000 Mt

E. EXPORTED VOLUME

YEAR 1997-1998
COSTA RICA 2,222.4 Mt
NA 1999-2000



F. EXPORT DESTINATIONS

The majority of Central American exports go to the United States of America and Canadian markets, with fewer amounts to countries in Europe such as the United Kingdom, Holland, Germany, Belgium and Italy.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

From January to May

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole fresh
Frozen and cut in balls

I. PACKING

CANTALUPE	
Boxes of 40 pounds to	Boxes of 6 kg to Europe
Boxes of 20 pounds to USA	USA
HONEY DEW	

J. QUALITY AND SAFETY

Melon exporter plants in Central American countries have implemented strong quality and good safety regulations for handling fruits in harvest and post-harvesting process, which ensures that produce fulfills high quality and food safety standards.





This creeping vegetable produces round or oval fruits that are well-valued because of taste. There are melons with yellow, orange or green pulp and also with yellow or pallid green peel. Melons are eaten fresh or in juice.

MELON
Cucumis melo

A. VARIETIES

- Cantalupe
- Honey Dew
- Dorado

B. PRODUCTION ZONES

- Filadelfia
- Pelón
- Sardinal
- Nicoya
- Salinas

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEARS	1997-1998	1999-2000
COSTA RICA	5,310 Ha.	NA

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS	1997-1998	1999-2000
COSTA RICA	121,476 Mt.	NA

E. EXPORTED VOLUME

YEARS	1997-1998	1999-2000
COSTA RICA	105,631 Mt.	NA

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America
 Germany
 Holland
 United Kingdom
 Belgium

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

From February to July

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole fresh fruit

I. PACKING

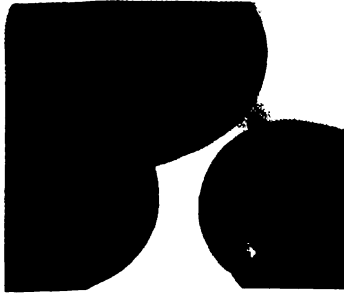
- Folding carton boxes of 10 pounds approximately, with variable 9 to 14 units
- Carton boxes of 4.5 kg.

J. QUALITY AND SAFETY

Exportation of fresh mangoes to the United States of America markets is possible since there is plenty observance of phytosanitary regulations described in the work protocol agreed between Central America countries and the United States of America phytosanitarian authorities. A field inspection is needed in which the trapping system is supervised in order to monitor the presence of flies in fruits. There is also fulfillment of EPA regulations on the use of pesticides and phytosanitary handling of crops.

Exporter plants make and hydrothermal treatment to assure the non-presence of live larva in the fruit to be exported.

For European markets there are no restrictions at all.



MANGOS
Mangifera indica

A. VARIETIES

Tommy Atkins
 Haden
 Irwin
 Keitt



B. PRODUCTION ZONES

Fiadelfia
 Salinas
 Nicoya
 Palmira
 Sardinal



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEARS 1997-1998 1999-2000
COSTA RICA 8,000 Ha. NA

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS 1997-1998 1999-2000
COSTA RICA 37,603 Mt. NA

E. EXPORTED VOLUME

YEARS 1997-1998 1999-2000
COSTA RICA 2,686 Mt. NA



D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	EXPORT VOLUME
COSTA RICA	80,310 MT
	1997-1998
	33,187 MT
	1999-2000

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America
 Puerto Rico
 Europe

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

All Central American countries offer product year-round with major supplies from February to April.

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole fresh

I. PACKING

Carton boxes of 25 and 50 pounds.
 Carton boxes of 40 and 45 pounds.
 Boxes of 23 kg.

J. QUALITY AND SAFETY

Produce is exported fresh in refrigerated containers to keep quality, which is based on size, smooth texture, stains and a weight over 100g. Good agronomic practices and EPA pesticide regulations control entire production process.



YEAR
 1997-1998 8,031 Ha
 1999-2000 3,905 Ha
 COSTA RICA



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

Huetar Norte
 Brunca
 Atlantica

B. PRODUCTION ZONES

Malanga Blanca
 Malanga Lila
 Malanga Eddoes



A. VARIETIES

Malanga and Tiquisque are cropped for their tubers which are used like potatoes. They are consumed cooked, broiled or fried.

MALANGA
Xanthosoma sagittifolium

This produce is processed and canned for exportation. Quality and food safety are ensured through the use of good manufacturing practices and strong quality controls during the packing process into cans or vacuum bags. Preservation is done in salt water.

J. QUALITY AND SAFETY

Corrugated carton boxes of 9.6 kg
 Cans of 200, 400 and 800 g.

I. PACKING

B. PRODUCTION ZONES



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998 7,368 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

1997-1998 9,947 Tm.

E. EXPORTED VOLUME

1997-1998 13,728 Tm.

F. EXPORT DESTINATIONS

France
United States of America
Spain
Canada
Chile

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

Constantly all year round

H. PRODUCTION PRESENTATION FOR EXPORTATION

Canned or bottled heart of palm
Fresh heart of palm
Heart of palm in salted water

Pejivalle

A. VARIETIES

Heart of palm is formed by the top-end of the stem and leaves and is consumed as a vegetable in salads. This produce is a canned preserve of high demand that is well-valued in international markets.

HEART OF PALM
Euterpe edulis y olaracea



Food safety is based on the application of good agronomic practices, and the utilization of EPA approved pesticides and controls in packing and transportation.

Quality of Central American produce is excellent for its size, brightness and texture. Crops are subject to good agronomic practices and the use of EPA approved pesticides. Also, international quality, packing and transportation regulations are fulfilled.

J. QUALITY AND SAFETY

Carton boxes of 30 pounds
Rhizomes of 10-16 oz each
Telescopic boxes of 13.7 kg.

I. PACKING

Whole, fresh and refrigerated. Powered and in paste.

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

B. PRODUCTION ZONES

Huetar Norte
 Huetar Atlántica
 Brunca

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	1,250 Ha.	943.79 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	19,368 MT.	12,283 MT.

E. EXPORTED VOLUME

YEAR	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	19,707 MT.	12,000 MT.

F. EXPORT DESTINATIONS

United Kingdom
 United States of America
 Canada
 Holland

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

All year round, supplies from October to December.



Gran Caiman
Hawiana

A. VARIETIES

Zingiber officinale
GINGER



EPA approved pesticides controls and good agronomic practices help assure food safety of chayote. Quality is based on purchasing standards that are verified when packed for export.

J. QUALITY AND SAFETY

Carton boxes of 20 to 26 units.
Carton boxes of 10 kg.

I. PACKING

Whole fresh

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

All year round

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America
Canada
United Kingdom
Holland
France

F. EXPORT DESTINATIONS



CHAYOTE

Sechium edule

Of Mexican origin, chayote is a creeping plant that produces oval or pear-shaped fruits of smooth or lined skin. Can be dark or pallid green in color, and with or without thorns depending on variety. Fruits contain a sole big seed and both are used in preparation of soups, stews, pickled vegetables and salads.



A. VARIETIES

Tierno Quilete

Criollo Verde

Cocoro

Chayote Paja

B. PRODUCTION ZONES

Ujarrás

cantón Paraiso

provincia de Cartago

C. ESTIMATED SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998	750 Has.
-----------	----------

D. ANNUAL PRODUCTION

1997-1998	22,380 Tm.
-----------	------------

E. EXPORTED VOLUME

1997-1998	18,518 Tm.
-----------	------------



Selection process is subject to standards of ripeness and uniformity. Controls are made to verify use of EPA approved pesticides.

J. QUALITY AND SAFETY

Paraffin cassava in carton boxes of 50 pounds
 Frozen cassava in bags of 1 to 5 pounds
 Carton boxes of 16 pounds of frozen cassava in bags.

I. PACKING

Whole frozen
 Whole paraffined
 Peeled and packed

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Permanent supply year-round with production increases from March to June.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America
 Puerto Rico
 Holland
 United Kingdom

F. EXPORT DESTINATIONS

YEAR	COSTA RICA
1997-1998	52,970 MT
1999-2000	59,829 MT

E. EXPORTED VOLUME



PRODUCTS OF COSTA RICA

CASSAVA

Manihot esculenta

Cassava crop produces roots that are an important ingredient in numerous communities' daily diet in Africa. This produce is rich in starch. It is consumed green or as cassava flour. Cassava is used for industrial preparation of starch, tapioca, cookies, food pastes, adhesives, glucose among others.

According to countries, cassava is named as mandioca, casabe or tapioca.

A. VARIETIES

Valencia
Mangu



B. PRODUCTION ZONES

Huetar Atlántica
Brunca
Central



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR 1999-2000
COSTA RICA 510 Ha

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR 1999-2000
COSTA RICA 6,571.50 Mt

Source: PROCOMER.

Product	1999/2000 millions US\$	2000/2001 millions US\$
Banana	176.38	144.83
Coffee	131.92	75.1
Melon	57.67	56.42
Pineapple	35.2	43.39
Sugar	17.73	26.68
Foliage, leaves	26.67	24.18
Ornamental plants	21.22	21.56
Flowers and buds	8.87	8.22
Cassava	7.07	7.29
Heart of palm	7.25	6.37
Malanga	2.52	3.9
Shrimps	6.08	3.59
Chayote	3.09	3.16
Plantain	2.06	2.33
Yam	2.21	2.31

Main Export Products of Costa Rica

Last year's agricultural exports substantially fell due to market incidents such as international coffee price falls, the European market restrictions for bananas, and the consequent oversupply in other markets such as the United States of America of pineapple and melon.

Principal export markets for the agricultural sector during 2000 was to the United States of America with 51.6%, followed by the European Union markets with 41.7%.

The agricultural sector's exports during 2000 increased to \$1270.9 million, 63% of which were fruits and vegetables, 25% coffee, tea and other spices, and the remaining 11% plants, flowers and foliage.

EXPORTABLE SUPPLY

Costa Rica is a country that guarantees and certifies the high quality and food safety of its exported produce.

In December 1998, CIIA held its first strategic planning workshop. The workshop developed a vision, a mission statement and a basic organizational structure. Several issues were discussed over the preparation of the organization's proposed official decree.

CIIA has incorporated key organizations of Costa Rica's agro-alimentary sector as members. They include the National Chamber of Agriculture and Agroindustry, Chamber of Food Industry of Costa Rica and Chamber of Exporters of Costa Rica.

In 2001, steps in food control and inspection were taken and the forum "Food Safety as Investment in Health, Commerce and Competition in World context" was organized.

Meanwhile, the Ministry of Science and Technology (MICT) organized, on October 9, 1995, the National System of Quality by executive decree No.24662 where four strategic areas were established: accreditation; normalization; technical regulations; and methodology.

Objectives include:

- a. Establish a national system to support credibility and international recognition of evaluation/inspection activities of accreditation, normalization, technical regulations and methodology.
- b. Establish an instrument for the country that can facilitate exports while promoting conscious, selective and responsible consumption.

The purpose of accreditation is to give confidence to evaluating parties: test and calibration labs, certification and inspection entities. Accreditation purpose also is to guarantee that products are of international free commerce and it is voluntary and open to any organization—such as test labs, certification of quality systems organizations, inspection organizations and product certification organizations—to verify compliance with their regulations.

The Commission is an adhoc-working group that has made important achievements in the strategic planning of the National Food Safety and Training System. From the experience gained in Costa Rica on the issues of food safety and quality of fresh fruits and vegetables, the commission looks forward to the establishment of a collaborative network in Mesoamerica with the cooperation of IICA.

This workshop emphasized the need of developing a regional course about training for the assurance of quality and food safety of fresh fruits and vegetables, and Costa Rica was chosen to be the host country. For this purpose, the organizing committee was integrated by public and private sectors involved in this issue and cooperating international organizations, members that currently are part of Food Safety Intersectorial Commission (CIIA).

In September 1998, FAO organized a meeting with agriculture and livestock governmental and private sectors in order to discuss about training and investigation needs that are important to further food safety issues in the country. As a result of this meeting a Regional workshop in Guatemala, in the end of 1998, gathered 33 experts from Central America countries and officials of international agencies and organizations: CDC, FAO, AIEA, BID, IICA, OIRSA, PAHO, FDA and USDA.

QUALITY AND SAFETY OF PRODUCTS

COSTA RICA





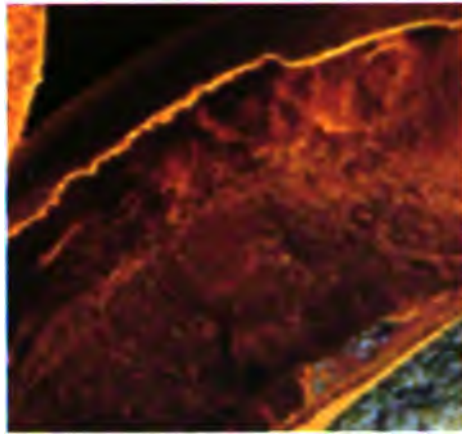
This is an USA non-restricted for admission product and packing selection is subject to strong controls.

J. QUALITY AND SAFETY

Carton boxes of 22.8 kg.
Carton boxes of 18.2 kg.
Large cans of 16 lt.

I. PACKING

Fresh fruit
Tamarind pulp



H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

From December to March

G. PRODUCTION SEASONAL SUPPLY

Germany
United States of America
Guatemala
Costa Rica
El Salvador
Holland
Honduras

F. EXPORT DESTINATIONS

YEAR FRESH FRUIT	TAMARIND PULP
1997-1998 150 Tm	30 Tm
1999-2000 34.8 Tm	

E. EXPORT VOLUME

TAMARIND
Tamarindus indica

Tamarind is thought to be native of Southeast Asia. This tree can reach up to 12 meters in height with feathery leaves. Fruits are curved pods slightly constricted with seeds. They are used to prepare beverages and ice creams, as well as canned in concentrate.

A. VARIETIES

Criolla

B. PRODUCTION ZONES

Rivas
Carazo
Granada
Salinas grande
El Jicaral
Momotombo

C. POTENTIAL PRODUCTION AREA

1999-2000 919,287 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

1997-1998 900 Mt.





There are still no international quality regulations for this product since it is an exotic fruit. However, exporting it fresh creates some standards including uniformity of size, color and ripeness. For exports of frozen pulp, the industrial process is subject to bacteriological controls and good manufacturing practices.

J. QUALITY AND SAFETY

Carton boxes of 9 to 12 units.
 Carton boxes of 3.5 kg net weight
 Large cans of 16 l.

I. PACKING

Fresh fruit
 Concentrate for beverages
 Concentrated pulp

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

From June to November

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America
 Costa Rica
 Germany
 Guatemala
 Holland
 Canada
 Honduras
 Europe

F. EXPORT DESTINATIONS



PITAYA

Hilocereus undatus

This tropical cactus of Central American origin is very hardy to thirst, blights and illness. Produces large red or green fruits of white or pitaya colored pulp that is used in preparation of beverages, ice creams, candies and others. Seeds have laxative properties.

A. VARIETIES

- Orejona
- Lisa
- Rosa
- Cebra



B. PRODUCTION ZONES

- Carazo
- Masaya
- Managua
- Rivas
- Boaco
- Concepción
- Dirimba
- Estell
- Chinandega

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998	560 Ha.
1999-2000	500 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

1997-1998	2,520 Mt.
1999-2000	700 Mt.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998	125 Mt.
1999-2000	70.2





practices.

Quality of fruit is based in uniform ripe, good shape, well-developed eyes, free of decomposition and sunscalds, free of damages due to bruises, illness, insects and mechanic handling. Productive process is subject to EPA approved pesticides controls and good agronomic

J. QUALITY AND SAFETY

Carton boxes of 9 kg
Carton boxes of 18 kg
Boxes with 6 to 12 fruits

I. PACKING

Whole fresh fruit
Refrigerated concentrated juice
Frozen concentrated juice

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

All year round in all countries in Central America. Costa Rica has more supply for October to March.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

Costa Rica
El Salvador
Honduras
Taiwan

F. EXPORT DESTINATIONS



PINEAPPLE

PINEAPPLE
Ananas comosus

This product is grown mainly for its fruit, but also its leaves and the rest of plant have different uses. Fresh fruit contains vitamins A and B and help in digestion. It is used for both canned conserves and dehydration. Consumption presentations are pure juice, syrup, pineapple wine, and vinegar. As well, it is used in soft drinks and liquor industries. Citrus acid and pharmaceutical products are also created.

A. VARIETIES

Cayena lisa
 Montelirio

B. PRODUCTION ZONES

Ticuateje

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR	SIZE OF PRODUCTION ZONES
1997-1998	1,628 Ha
1999-2000	995 Ha

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	ESTIMATED PRODUCTION
1997-1998	46,000 Mt
1999-2000	28,060 Mt

E. EXPORT VOLUME

YEAR	EXPORT VOLUME
1997-1998	10,000 Mt
1999-2000	6,100 Mt



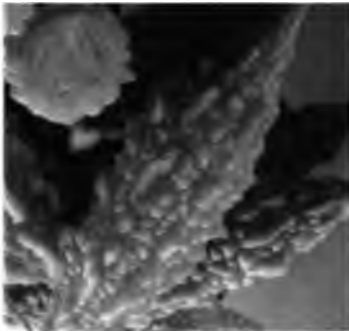
Crops are subject to good agronomic practices and the use of EPA approved pesticides. Also international quality, packing and refrigeration for transportation regulations are fulfilled.

J. QUALITY AND SAFETY

Carton Boxes of 30 and 50 pounds
Long Squash in boxes of 45 pounds

I. PACKING

Whole and fresh



H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

From September to April.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America
Central America

F. EXPORT DESTINATIONS

YEAR	NICARAGUA	1,750 Mt.	1997-1998	1999-2000	NA



E. EXPORT VOLUME

J. QUALITY AND SAFETY

Melon exporter plants in Central American countries have implemented strong quality and good safety regulations for handling fruits in harvest and post-harvesting process, which ensures all produce meets high quality and safety standards.

ORIENTAL VEGETABLES

A. VARIETIES

Chinese /Indian eggplant
Chinese okra
Squash
Chinese cunde
Shaggy cucumber



B. PRODUCTION ZONES

Managua
Leon
Estell
Matagalpa



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR NICARAGUA
1997-1998 50 Ha.
1999-2000 NA

D. PRODUCTION VOLUME

YEAR NICARAGUA
1997-1998 1,875 Mt.
1999-2000 NA





I. PACKING

Whole fresh
Frozen and cut in balls

CANTALUPE HONEYDEW	
Boxes of 40 pounds to USA	Boxes of 6 kilos to Europe
Boxes of 20 pounds to USA	

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

From November to April

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

The majority of Central American exports go to the United States of America and Canadian markets. Fewer amounts go to countries in Europe, including the United Kingdom, Holland, Germany, Belgium and Italy.

F. EXPORT DESTINATIONS

YEARS	NICARAGUA	1997-1998	11,278 MT.	1999-2000	16,750 MT.
--------------	------------------	-----------	------------	-----------	------------

E. EXPORT VOLUME

YEARS	NICARAGUA	1997-1998	17,172 MT.	1999-2000	25,200 MT.
--------------	------------------	-----------	------------	-----------	------------

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS	NICARAGUA	1997-1998	954 Ha.	1999-2000	1,400 Ha.
--------------	------------------	-----------	---------	-----------	-----------

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES



J. QUALITY AND SAFETY

Exportation of fresh mangos to the United States of America markets is possible since there is plenty observance of phytosanitary regulations described in the work protocol agreed between Central American countries and the United States of America phytosanitarian authorities. A field inspection is needed in which the trapping system is supervised in order to monitor the presence of flies in fruits. There is also fulfillment of EPA regulations on the use of pesticides.

Exporter plants make and hydrothermal treatment to assure the non-presence of live larva in the fruit to be exported.

For European markets there are no restrictions at all.

MELON

Cucumis melo

This creeping vegetable produces round or oval fruits that are well valued because of taste. There are melons with yellow, orange or green pulp and also with yellow or pallid green peel. Melons are eaten fresh or in juice.

A. VARIETIES

Cantalupe
Honey Dew

B. PRODUCTION ZONES

Malacatoya
Tipitapa
Leon





- Folding carton boxes with variable units from 9 to 14 with approximately 10 pounds.
- Carton boxes of 4.5 kg.

I. PACKING

Whole fresh fruit

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

From March to June

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America
Holland
Central America
United Kingdom
Mexico

F. EXPORT DESTINATIONS

YEARS	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	750 Mt.	1,300 Mt.

E. EXPORT VOLUME

YEARS	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	750 Mt.	1,1651 Mt.

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	700 Ha.	350 Ha.

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES



H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole fresh

I. PACKING

Carton boxes of 25 and 50 pounds.
Carton boxes of 40 and 45 pounds.
Boxes of 23 kg.

J. QUALITY AND SAFETY

Product is fresh exported in refrigerated containers to keep quality, which is based on size, smooth texture, and stains free and a weight over 100g. Good agronomic practices and EPA pesticides regulations rule crop and productive process.

MANGOS

Mangifera indica

A. VARIETIES

Keitt
Sensation
Tommy Atkins
Van Dyke
Haden

B. PRODUCTION ZONES

Managua
San Francisco Libre
León



All Central American countries offer product all year round, but principally from February to April.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

Puerto Rico
 United States of America
 Costa Rica
 Panama
 Liberia

F. EXPORT DESTINATIONS

YEAR	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	8,861 Mt	4,171 Mt

E. EXPORT VOLUME

YEAR	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	4,423 Mt	76,594 Mt

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	491 Ha	9,170 Ha

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

Nueva Segovia
 Boaco
 Matagalpa
 Jinotega

B. PRODUCTION ZONES



G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

From December to April, supplies all year round.

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole, fresh and refrigerated
Dehydrated in pieces

I. PACKING

Carton boxes of 30 pounds
Rhizome of 10-16 oz each
Telescopic boxes of 13.7 kg.

J. QUALITY AND SAFETY

Quality of Central American produce is excellent for its size, brightness and texture. Crops are subject to good agronomic practices and the use of EPA approved pesticides. Also, international quality, packing and transportation regulations are fulfilled.

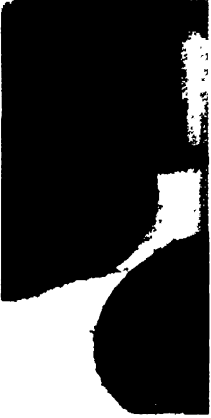
MALANGA

Xanthosoma sagittifolium

Malanga and Tiquisque are harvested for their tubers that are used like potatoes. They are consumed cooked, broiled or fried.

A. VARIETIES

Malanga Blanca
Malanga Lila





GINGER
Zingiber officinale

A. VARIETIES

Jamaquino Azul
Jamaquino Amarillo

B. PRODUCTION ZONES

Nueva Segovia
Boaco
Matagalpa
Jinotega

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	208 Ha.	290 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	2,500 Mt.	3,495 Mt.

E. EXPORT VOLUME

YEAR	1997-1998	1999-2000
NICARAGUA	1,309 Mt.	2,900 Mt.

F. EXPORT DESTINATIONS

United Kingdom	United States of America
Belgium	Holland
Puerto Rico	



D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	NICARAGUA
1999-2000	120,333 MT

E. EXPORT VOLUME

YEAR	NICARAGUA
1997-1998	600 MT
1999-2000	384.5 MT

F. EXPORT DESTINATIONS

Puerto Rico
Costa Rica
Honduras
El Salvador

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

Permanent supply all year round with production increases from March to June.

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole frozen
Whole paraffined
Peeled and packed

I. PACKING

Paraffined cassava in carton boxes of 50 pounds
Frozen cassava in bags of 1 to 5 pounds
Carton boxes of 16 pounds of frozen cassava in bags

J. QUALITY AND SAFETY

Selection process is subject to standards of ripeness and uniformity.
Controls are made to verify use of EPA approved pesticides.



PRODUCTS OF NICARAGUA

CASSAVA

Manihot esculenta

Cassava produces roots that are an important ingredient in the daily diet of numerous African communities. This product is rich in starch. It is consumed raw or as cassava flour. Cassava is used for industrial preparation of starch, tapioca, cookies, food pastes, adhesives, and glucose among others.

Cassava is also known as mandioca, casabe or tapioca.

A. VARIETIES

Cubana
Valencia
Senorita
Pochota



B. PRODUCTION ZONES

León
Masaya
Granada
Río San Juan
Nueva Guinea



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR 1999-2000
NICARAGUA 15,874 Ha

and safety assurance, Nicaraguan exported produce is well accepted.

EXPORTABLE SUPPLY

A great diversity of fruits and vegetables compose the majority of Nicaraguan exported produce. They include items such as ginger, pitaya, okra, melon, squash, roots and tubers, onion, mangos and asparagus. Other produce the country offers include artichokes, broccoli, ornamental plants, cucumbers, broad bean, watermelons, corn, heart of palm, or oleaginous seeds like peanut, sesame, black beans and soybean.

Exportable Supply of Nicaragua

Product	Supply Mt	Variety	Packing	Seasonal Supply
Coffee	57,576.30	Arábigo	Sacos de 69 kg.	Permanent
Achote Bija	12.9	Bija orellana	Sacos de 45 kg.	Permanent
Sesame	1,929.40	ICTA-198	Sacos de 69 kg.	Permanent
Banana	74,926.30	Cavendish	Cajas de 18.1 kg.	Permanent
Cacao	14.5	Criollas	Sacos de 45 kg.	All year round
Yellow Onion	1,902.70	Yellow granex	Cajas de 23 kg.	December-April
White Onion	3.9	Toro White	Sacos de 23 kg.	December-April
Mangoes	1,300	Tommy Atkins	Cajas de 4.5 kg.	March-June
Marcuya	25	Marcuya calala	Pulpas 20 litros	June-October
Melon	3,318.30	Cantalupe	Cajas de 18.1 kg.	November-April
Okra	850	Clemson	Cajas de 13.5 kg.	November-April
Pineapple	6,100	Cayena lisa	Cajas de 10 kg.	Permanent
Pitaya	64.2	Rosa, lisa, cebra	Cajas de 4.5 kg.	June-November
Plantain	11,958	Macho, cuerno	Cajas de 23 kg.	Permanent
Quequisque	4,171.30	Lila, blanco	Cajas de 23 kg.	Permanent
Watermelon	17.3	Sugar baby	Cajas de 30 kg.	December-May
Tamarind	34.8	Criollo	Cajas de 18.2 kg.	January-May
Cassava	384.5	Cubana, seforita	Cajas de 23 kg.	All year round

Source: APENN.

The value of Nicaragua's agricultural sector increased 7.9% in 2000; a boost supported by its increased number of exportable products. Harvested acreage for these products kept relatively constant for 2000/2001 partially due to international price falls. Many producers accorded contraction, which affected seedtime.



As a result of these APENN efforts in quality

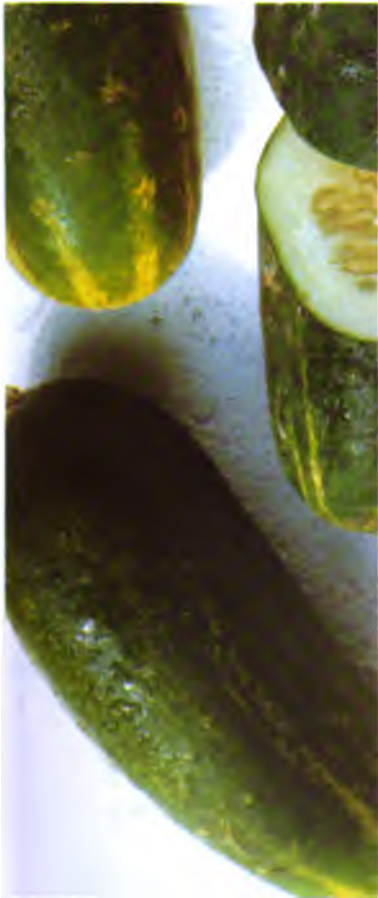
On a related note, seminar workshops on "The Application of Hazard Analysis and Critical Control Point System and Phytosanitary Certification", conducted by Dr. Alfonso Arenas Hortua, took place in Nicaragua in December 1998. APENN, government sector personnel, producers and exporters took part in this training effort.

In other advances, a center for handling perishable loads at Managua's International Airport has been established. The center has refrigerators, subject to the highest quality and control regulations, providing cold space at three different levels of temperature, including rapid freezing. Additional facilities include: 1) Four cold-storage rooms at different temperatures; 2) Rolling systems; 3) Computerized electronic scales; 4) Adequate zones for cargo reception and delivery; 5) specialized personnel; 6) and landbased cold-transportation.

Nicaragua is undergoing great efforts to assure the quality of its produce exports. The Nicaraguan Non-Traditional Products Association of Exporters and Producers (APENN) developed a program in which five model farms provide producers a two-week training course on good manufacturing and agronomic practices for crops that are presently exported. Other courses are being developed to train in quality assurance and food safety.

QUALITY AND SAFETY OF PRODUCTS

NICARAGUA



D.	ESTIMATED PRODUCTION	1997-1998	14,080 Mt.	1999-2000	13,200 Mt.
E.	EXPORT VOLUME	1997-1998	2,008.9 Mt.	1999-2000	13,200 Mt.
F.	EXPORT DESTINATIONS	United States of America El Salvador			
G.	SEASONAL SUPPLY PRODUCTION	From November to March			
H.	PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION	Fresh			
I.	PACKING	Carton boxes of 30 and 50 pounds In bulk 2,200 pounds.			
J.	QUALITY AND SAFETY	Crops are subject to good agronomic practices and the use of EPA approved pesticides. Also international quality, packing and refrigeration for transportation regulations are fulfilled.			



I. PACKING

Carton boxes of 30 and 50 pounds
Long Scout in boxes of 45 pounds

J. QUALITY AND SAFETY

All crops are subject to good agronomic practices and the use of EPA approved pesticides. Also international quality, packing and refrigeration for transportation regulations are fulfilled.

**WEST INDIAN GHERKIN
Cucumis sativus**

From the cucurbit family, fruits are generally consumed in salads or preserved before its physiological ripeness.

A. VARIETIES

Goldorak
Vlasvir

B. PRODUCTION ZONES

Valle de Comayagua

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998 800 Ha.
1999-2000 800 Ha.



B. PRODUCTION ZONES

Valle de Comayagua
Olancho



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR	HONDURAS
1997-1998	200 Ha.
1999-2000	250 Ha.

D. PRODUCTION VOLUME

YEAR	HONDURAS
1997-1998	5,100 Tm.
1999-2000	7,500 Tm.

E. EXPORT VOLUME

YEAR	HONDURAS
1997-1998	3,297 Tm.
1999-2000	5,625 Tm.



F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America
Canada

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

From September to April.

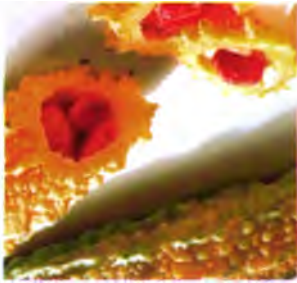
H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole and fresh



- Chinese /Indian eggplant
- Chinese okra
- Squash
- Chinese cunde
- Shagy cucumber
- Thailand Okra
- Thailand eggplant

A. VARIETIES



ORIENTAL VEGETABLES

Melon exporter plants in Central American countries have implemented strong quality and good safety regulations for handling fruits in the harvesting and post-harvesting process, which assure that product fulfills high quality and food safety standards.

J. QUALITY AND SAFETY

CANTALUPE	
Boxes of 40 pounds to USA	Boxes of 6 kg. to Europe
HONEY DEW	
Boxes of 20 pounds to USA	

I. PACKING

- Whole fresh
- Frozen cut in balls

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

From November to March

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

A. VARIETIES



Cantalupe
Honey Dew

B. PRODUCTION ZONES

Choluteca

Valle

De comayagua

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES



YEARS
HONDURAS

1997-1998

8,460 Ha.

1999-2000

6,785 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS
HONDURAS

1997-1998

178,591 Mt.

1999-2000

162,000 Mt.

E. EXPORT VOLUME

YEARS
HONDURAS

1997-1998

169,661 Mt.

1999-2000

162,000 Mt.

F. EXPORT DESTINATIONS

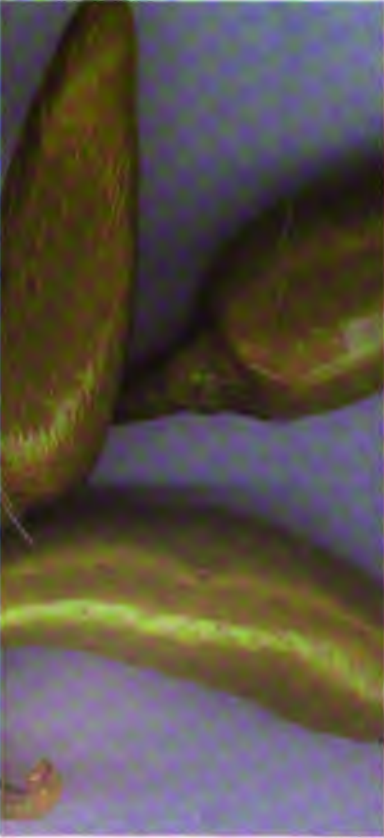


The majority of Central American exports go to the United States of America and Canadian markets with fewer amounts to countries in Europe, such as the United Kingdom, Holland, Germany, Belgium and Italy.



This creeping vegetable produces round or oval fruits that are well valued because of taste. They are melons with yellow, orange or green pulp and also with yellow or pallid green peel. Melons are eaten fresh or in juice.

MELON
Cucumis melo

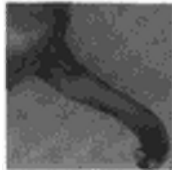


- G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION
From November to June
- H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION
Whole and fresh
- I. PACKING
Carton boxes of 30-50 pounds
- J. QUALITY AND SAFETY
Crop stages are subject to controls with special emphasis in use of EPA approved pesticides. Selection and packing processes fulfill USA quality standards, US Select No.1 and US Select No.2. Product is waxed and packed for refrigerated transportation with temperatures of 44.6 – 55.4° F (7 – 13°C).

J. QUALITY AND SAFETY

Size, color, soluble solids and acids, and USDA quality regulations select the product.

JALAPEÑO PEPPERS
Capsicum frutescens



A. VARIETIES

Mibla
Saguilla

B. PRODUCTION ZONES

Valle de Comayagua
Santa Barbara
Choluteca



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998	184 Ha.
-----------	---------

D. ANNUAL PRODUCTION

1997-1998	6,571 Tm.
1999-2000	9,680 Tm.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998	2,008.9 Tm.
1999-2000	9,680 Tm.

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America

Boxes of concentrated juice gallons
 Carton or wooden boxes of 48 and 40 pounds of fresh fruit
 Carton boxes of 55, 20 and 22 pounds of fresh fruit
 Carton boxes of 10 Kg

I. PACKING

Fresh fruit
 Refrigerated concentrated juice

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Fresh fruit from July to October

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United Kingdom
 European Union



F. EXPORT DESTINATIONS

YEARS	HONDURAS
1997-1998	7,693 Mt
1999-2000	733,419 boxes

E. EXPORT VOLUME

YEARS	HONDURAS
1997-1998	10,990 Mt
1999-2000	6,600 Mt

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS	HONDURAS
1997-1998	1,400 Ha



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Fresh

I. PACKING

Carton boxes of 55 pounds
Carton boxes of 20 pounds
Carton boxes of 22 pounds



J. QUALITY AND SAFETY

Crops are subject to good agronomic practices and the use of EPA approved pesticides. Also international quality, packing and refrigeration for transportation regulations are fulfilled.

GRAPEFRUIT *Citrus maxima*

This fruit is an important source of vitamins A, B and C. For breakfast it stimulates gastric fluids and is often used as an appetizer. It can be consumed fresh or as concentrated grapefruit juice.

A. VARIETIES

Rio Red
Ruby Red



B. PRODUCTION ZONES

Colón
Yoro
Atlántica



PRODUCTS OF HONDURAS

**CUCUMBER
Cucumis sativus**

From cucurbit family, fruit is fresh consumed in salads.

A. VARIETIES

Dasher II
Tropical
Supesett
Turbo

B. PRODUCTION ZONES

Valle de Comayagua

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998 207 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

1997-1998 7,568 Mt.

E. EXPORTS VOLUME

1997-1998 5,823 Mt.

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

From November to April



AGRICULTURAL PRODUCTION IN THOUSAND QUINTALS

Products	1998	1999	2000
Cotton	31	10	17
Rice	612	300	229
Banana	17,727	4,700	9,463
Coffee	3,832	3,463	4,266
Sugar Cane	89,426	67,350	81,305
Beans	2,077	983	1,535
Sorghum	1,721	950	1,334
Com	10,356	9,625	11,285
African Palm	14,533	14,681	17,738
Plantain	3,671	1,040	1,300
Tabacco	111	89	111

Source: Central Bank of Honduras

SELECTIVE INDUSTRIAL PRODUCTION

In thousand units

Products	Unity	1998	1999	2000
Vegetable Oil	Pound	40,492	48,647	51,541
Sugar Cane	Quintal	5,445	1,865	1,694
Flour	Quintal	2,300	2,392	2,502
Vegetable Butter	Pound	92,374	80,427	93,481

Source: Central Bank of Honduras

INTERNATIONAL TRANSACTIONS

Principal exportation products in million units

Products	Measure	1998	1999	2000
Palm Oil	Kilos	30	21.8	32.8
Sugar	Kilos	21	10.5	25.5
Banana	40 pound box	28.2	6.8	18.9
Coffee	60 kilos bag	2.3	2	2.9
Shrimps and Lobster	Kilos	12.6	12	11.3
Wood	Foot	25.5	38.2	22.9
Melons	Kilos	109.6	111.8	89.4
Pineapples	Kilos	43.1	43.5	44.4
Tabacco	Kilos	2.7	3.7	4.8

Source: Central Bank of Honduras

Hurricane Mitch affected 1999's main and non-traditional produce exports, but volumes have been recovered and have even increased in the following years.

Non-traditional exports of jalapeño peppers, oriental vegetables, mangos, melon, West Indian gherkin, cucumber and grapefruit increased due to a decreased offering of plantain and blackberries.

The principal exported produce of Honduras includes bananas, coffee, woods, sugar and tobacco. Others important marine exports are shrimp and lobster.

EXPORTABLE SUPPLY

Seminars about quality and safety are essential requirements for the exportation of Honduran produce. Every two years Honduras hosts an exhibition of non-traditional export products at the "ExpoHonduras".

For assuring food safety of produce, Honduras has implemented the hazard analysis of critical control point system (HACCP) and good manufacturing practices through training, the organization of workshops, as well as an annual symposium about food safety.

Honduran produce is subject to quality regulations approved by the USDA. In specific cases like mangos and melon, FDA inspectors frequently supervise packing plants.

QUALITY AND SAFETY OF PRODUCE

HONDURAS

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEAR	EL SALVADOR
1997-1998	490 Ha
1999-2000	715 Ha

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	EL SALVADOR
1997-1998	10,800 Mt
1999-2000	120,000 hundreds

E. EXPORT VOLUME

YEAR	EL SALVADOR
1997-1998	1,795 Mt
1999-2000	NA

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

All year round in all countries of Central America. Costa Rica has more supply from October to March.

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole fresh fruit
Refrigerated concentrated juice
Frozen concentrated juice

I. PACKING

Carton boxes of 9 kg
Carton boxes of 18 kg
Boxes with 6 to 12 fruits



Quality of fruit is based upon uniformity, ripeness, good shape, well-developed eyes, free of decomposition and sun-scalds, free of damages due to bruises, illness, insects and mechanical handling. All these factors are important for product selection for export. The production process is subject to EPA approved pesticides controls and good agronomic practices.

J. QUALITY AND SAFETY



Ciudad arce San Miguel Ciudad Barrios

B. PRODUCTION ZONES

Cayena lisa
Azucarón

A. VARIETIES

This product is grown mainly for its fruit, but its leaves and the rest of plant have different uses. Fresh fruit contains vitamins A and B and has digestive properties. It is proper for canned conserves and dehydration. Consumption presentations are pure juice, syrup, pineapple wine, and vinegar. It is used in soft drinks and liquor industries. Citrus acid and pharmaceutical products are also produced.

PINEAPPLE Ananas comosus



all processes.

Exported produce is subject to strong quality and food safety controls from fields to packing plant, observing international quality standards. Packing plants have bacteriological labs for monitoring and sampling of produce to be packed for export. Plants also fulfill good manufacturing practices and the hazard analysis of critical control point during

J. QUALITY AND SAFETY

Boxes of 1,200 pounds in bulk
Carton boxes of 30 pounds
Bags of 16, 20 and 15 oz

I. PACKING

B. PRODUCTION ZONES

Sonsonate
 Ahuachapán
 La Libertad
 La Paz

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEARS	EL SALVADOR
1997-1998	400 Ha
1999-2000	2,000 Ha

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEAR	EL SALVADOR
1997-1998	2,100 Mt
1999-2000	500 Mt

E. EXPORT VOLUME

YEAR	EL SALVADOR
1997-1998	1,546 Mt
1999-2000	NA

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

From May to September

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Whole frozen
 Frozen slices
 Covered with bread flour





H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Fresh

I. PACKING

Boxes of 1,200 pounds in bulk

Bags of 16, 20 and 14 oz

Boxes of 10 oz, food service of 1 1/2 pounds

J. QUALITY AND SAFETY

Quality control is subject to EPA, USDA and FDA regulations.

Quality and food safety for consumer is assured by constant controls

in production and packing processes.



OKRA
Hibiscus esculentus L.

From the family of mallows, its fruits are lengthened capsules and are the main crop. Fruits are harvested before fiber is developed and must be rapidly refrigerated to avoid dehydration. They are for fresh or processed consumption and are usually boiled or fried, breaded in slices for consumption.

A. VARIETIES

Clemson Spineless
Spineless



KAKI
Cajanus cajan

A. VARIETIES

Fuju
Hachiya

B. PRODUCTION ZONES

Sonsorate
Ahuehuetlan
La Libertad
La Paz

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998	174 Ha.
1999-2000	100 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

1997-1998	445 Tm.
1999-2000	30 Tm.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998	365 Tm.
-----------	---------

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

From May to September





Quality control is subject to EPA, USDA and FDA regulations. Quality and safety for the consumer is assured by constant controls in production and packing processes.

J. QUALITY AND SAFETY

Boxes of 1,200 pounds in bulk
 Bags of 16, 20 and 14 oz
 Boxes of 10 oz
 Food service of 1 1/2 pounds



I. PACKING

Fresh

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

From May to November.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America

F. EXPORT DESTINATIONS

1997-1998 1,095 Tm.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998 1,365 Tm.
 1999-2000 72,265 Tm.

D. ESTIMATED PRODUCTION

1997-1998 360 Ha.
 1999-2000 80,642 Ha.

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES



BLACK EYED BEANS

Export Statistics Year 2000

Product	Destiny	F.O.B. Value (US\$)	Volume (KG.)
Potatoes	USA	861,75	176
	Guatemala	730	5,690
	Honduras	11,148,44	30,830
	Nicaragua	5,002,00	29,681
Onions	Guatemala	9,250,65	16,125
	Honduras	6,900,00	27,043
	Guatemala	21,764,84	85,327,63
Cabbage	Honduras	7,111,43	24,206
	Guatemala	4,530,00	7,136
Carrots, turnips	Honduras	415	3,926
	USA	6,515	1,673
Vegetable pods	Honduras	11,900,00	16,779
	USA	269,535,55	57,432,09
Coconuts, Macadamia	Mexico	132,613,50	19,602
	Guatemala	23,335,00	134,777,10
	Honduras	4,547,00	2,483,32
	India	337,500,00	412,462,68
Fresh Fruits	USA	103,989,00	54,295
	Guatemala	507,52	2,629
Plantain	Honduras	3,450	40,200
	Guatemala	646,41	8,337
Higos, guavas	Estados Unidos	471,006,88	551,004,64
	Guatemala	23,463,94	489,064
Fresh or dried citrus	Honduras	3,800	63,000
	Germany	5,200	6,400
	Holland	224,894	245,021,83
	Switzerland	10,050	12,893,90
	Guatemala	17,838,30	26,531
	Melons, Watermelons	Guatemala	17,838,30

Source: Banco Central de Reserva de El Salvador.

PRODUCTS OF EL SALVADOR

BLACK-EYED BEANS
Vigna unguiculata

- A. VARIETIES: Non-specified
- B. PRODUCTION ZONES

Santa Ana
La Libertad
Metapan
Cabanas
Ahuchapam
Armenia



Non-traditional exports showed higher than estimated demand as a consequence of increased market share in Central America. These exports increased by US\$101.4 million:

Other traditional exports, such as sugar, increased 7.5% while shrimp exports were reduced US\$9.1 million, which represent a variation of -36.5%.

During 2000, the export sector was affected by increased exports of maquila and coffee. Maquila exports were increased 20.9% and coffee 21.1% when compared to 1999 levels. Increases are due to higher sales volumes, which compensated coffee price reduction.

EXPORTABLE SUPPLY

El Salvador has also implemented the hazard analysis and critical control system (HACCP) and export companies have good manufacturing practices to assure quality and food safety in exported produce.

Processing and packing plants have bacteriological and chemical analysis labs for Okra.

Cropped and processed products in El Salvador are subject to EPA, USDA and FDA regulations. USDA regulations are generally observed and constant random sampling during the production process helps to control quality. There are control and following systems during the harvest, selection and packing processes.

QUALITY AND SAFETY OF PRODUCE

EL SALVADOR

J. QUALITY AND SAFETY

Assurance of quality and food safety begins in the field where good agronomic practices are implemented with special emphasis in the use of pesticides that are both friendly to environment and to consumer's health, as well as approved by the EPA. Hazard analysis of critical control point is applied in preparation for export and packing processes. PIPAA supervises the entire process and certifies it. Quality is based upon international standards required by importers.



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998	5,700 Has.
1999-2000	5,000 Has.

D. PRODUCTION VOLUME

1997-1998	30,000 Tm.
1999-2000	21,000 Tm.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998	28,576 Tm.
1999-2000	18,000 Tm.

F. EXPORT DESTINATIONS

Fresh Snow peas	United States of America
	United Kingdom
	Holland
	Belgium
Sweet peas	Russia
	United States of America
	Germany
	Belgium

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

All year round, but major supplies are from October through March

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Fresh
Frozen

I. PACKING



To United States of America in corrugated carton boxes of 10

pounds in bulk

To Europe in corrugated carton boxes of 5 pounds in bulk and

prepack



as a harvesting and packing farm identification number. On every flat of 12 clamshells, the identification number of the exporter is also placed. This universal code system contains a database that allows identifying the precise origin of fruits by using a trace-back, which assures transparency during the production and export activities of Guatemala.

SNOW PEAS

Pisum sativum

Snow peas are vegetables also known as mange tout. Currently, the snow pea crop has been intensified making good use of the seeds and husk for human consumption. It is principally important for its high content of proteins, vitamins A, B, C, thiamin and niacin.

A. VARIETIES

- Oregon Pod II
- SP-847
- Sugar Snap
- Sugar Lace
- Tai Chun
- Sugar
- Gollath
- David
- Snow Wind
- Sugar Daddy
- Mammoth melting

B. PRODUCTION ZONES

- Chimaltenango
- Sacatepéquez
- Solola
- Quiché



The essential element of PME is the trace-back and trace-forward system. The system places on each clamshell information such

Berries producers and exporters committee has developed the Model Plan of Excellence (PME) in order to insure raspberry sanitation and food safety during production, verifying all activities during harvest, selection, packing and transportation of fruits until they are placed in the port of shipment. PME is a group of preventive standards such as hazard analysis and critical control point (HACCP) and good agricultural and manufacturing practices.

J. QUALITY AND SAFETY

Containers of 40 to 45 flats
Flats of 12 clamshells of 170g

I. PACKING

Fresh

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

All year round
Major supply from October to April

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America
Belgium
Holland
United Kingdom
Portugal
Central America



F. EXPORT DESTINATIONS

RASPBERRIES
Rubus idacus

This fruit is rich in vitamins and is well valued in the United States of America and European markets. It is consumed fresh or frozen and is used in ice cream and juice industries.

A. VARIETIES

Summit

B. PRODUCTION ZONES

Guatemala
 Chimaltenango
 Sacatepéquez
 Santa Rosa
 San Marcos.

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES



1997-1998 205 Ha.

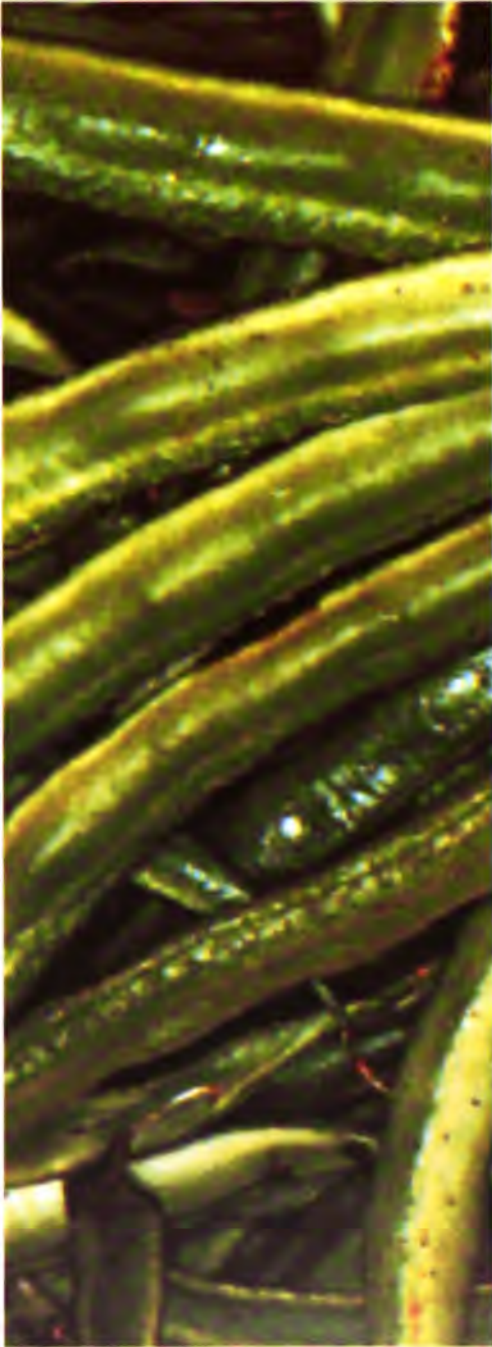
D. PRODUCTION VOLUME

1997-1998 1,269 Tm.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998 1,006 Tm.

Year 2000	RASPBERRIES FLATS MPE
January	2,562
February	1,071
March	2,507
April	2,332
May	7,466
June	4,364
July	585
August	836
September	4,003
October	10,343
November	10,118
December	3,815
TOTAL	50,002



F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

All year round

H. PRODUCT PRESENTATION

Whole frozen
Frozen slices
Covered with bread flour

I. PACKING

Boxes of 1,200 pounds in bulk
Carton boxes of 30 pounds
Bags of 16, 20 and 15 oz.

J. QUALITY AND SAFETY

Exported produce is subject to strong quality and food safety controls from the field to packing plant, observing international quality standards. Packing plants have bacteriological labs for monitoring and sampling of produce to be packed for export, and also fulfill good manufacturing practices and hazard analysis of critical control point in the process.

OKRA

Hibiscus esculentus L.

From the family of mallows, its fruits are lengthened capsules and are the main crop. Fruits are harvested before fiber is developed and must be rapidly refrigerated to avoid dehydration. They are for fresh or processed consumption and are usually boiled or fried, breaded in slices for consumption.

A. VARIETIES

Clemson Spineless
Emerald

B. PRODUCTION ZONES

Zacapa
Izabal
Baja Verapaz

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEARS	HA
1997-1998	650 Ha
1999-2000	650 Ha

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS	MT
1997-1998	4,300 Mt
1999-2000	4,300 Mt

E. EXPORT VOLUME

YEARS	MT
1997-1998	4,241 Mt
1999-2000	4,241 Mt





Melon exporter plants in Central American countries have implemented strong quality and good safety regulations for handling fruits in the harvest and post-harvesting process, which assures that product fulfills high quality and food safety standards.

J. QUALITY AND SAFETY

CANTALUPES	Boxes of 40 pounds to USA	Boxes of 6 kg to Europe
CAJONES	Boxes of 20 pounds to USA	

I. PACKING

Whole fresh
Frozen and cut in balls

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

From November to May.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

Central America exports majority goes to United States of America and Canada markets. In fewer amounts to countries in Europe: United Kingdom, Holland, Germany, Belgium and Italy.

F. EXPORT DESTINATIONS

YEARS	1997-1998	64,932 Mt.	78,414 Mt.
GUATEMALA			



E. EXPORT VOLUME

Exporter plants provide hydrothermal treatment to assure the non-presence of live larva in the fruit to be exported.

For European markets, there are no restrictions.

MELON

Cucumis melo

This creeping vegetable produces round or oval fruits that are well-valued because of taste. There are melons with yellow, orange or green pulp and also with yellow or pallid green peel. Melons are eaten fresh or in juice.

A. VARIETIES

Cantalupe
Honey Dew

B. PRODUCTION ZONES

Zacapa
Granada
Obero
Oliveros

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEARS
1997-1998 4,166 Ha.
1999-2000 4,800 Ha.
GUATEMALA

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS
1997-1998 93,735 Mt.
1999-2000 89,616 Mt.
GUATEMALA





Export of fresh mangos to the United States of America markets is possible since there is plenty observance of phytosanitary regulations described in the work protocol agreed between Central American countries and the United States of America phytosanitary authorities. A field inspection is needed in which the trapping system is supervised in order to monitor the presence of flies in fruits. There is also fulfillment of EPA regulations on the use of pesticides.

J. QUALITY AND SAFETY

- Folding carton boxes with variable units from 9 to 14 with approximately 10 pounds.
- Carton boxes of 4.5 kg.

I. PACKING

Whole fresh fruit

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

From February through June

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America
France
Germany
United Kingdom
Netherlands

F. EXPORT DESTINATIONS

YEARS	GUATEMALA
1997-1998	8,100 MT.
1999-2000	10,816 MT.

E. EXPORT VOLUME



- 1 Whole nut 17-21 mm, 100% roundness
- 2 Mix of 50 % style 1 and 50% style 3
- 3 Nut 100% crumbled or in halves
- 4 Crumbled nuts for cookies and ice cream.

Good agronomic practices during harvest and good manufacturing practices along selection and packing for export guarantee food safety of the product.

MANGOS

Mangulifera indica

A. VARIETIES

- Tommy Atkins
- Irwin
- Haden

B. PRODUCTION ZONES

- Retalhuleu
- Zacapa
- Suchitepéquez
- Santa Rosa
- San Marcos

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

YEARS	GUATEMALA
1997-1998	6,992 Ha.
1999-2000	8,000 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION VOLUME

YEARS	GUATEMALA
1997-1998	14,000 Mt.
1999-2000	25,000 Mt.





Style 0
 Characteristics Whole nut 21mm or larger, 100% roundness

Quality is based upon the following guide:

J. QUALITY AND SAFETY

Natural nuts in aluminum paper bags of 25 pounds

I. PACKING

Natural nuts in bulk
 Roasted and salted nuts

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Harvest from April to October
 Export supply all year round.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America

F. EXPORT DESTINATIONS

1997-1998	2,730 Tm.
-----------	-----------

E. EXPORT VOLUME

Nut in shell	1997-1998	2,745 Mt.
Nut in pearl	1997-1998	533 Mt.

D. ESTIMATED PRODUCTION VOLUME

1997-1998	3,400 Ha.
-----------	-----------

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES



The photograph shows the nut in pearl

two control areas:

- 1) in the fields where good agronomic practices for crops are implemented with special emphasis in the use of pesticides approved by EPA.
- 2) in the processing and packing plant where HACCP method is applied to insure safety.

Quality is based upon international standards required by purchaser.

Product is frozen for packing and transportation.

MACADAMIA NUTS Macadamia sp



Indigenous of Australia, the Macadamia tree can reach up to 20 meters of height in its country of origin. Its principal assets consist of the combination of its round nuts for their high nutritional quality and for their high commercial value.

Nuts contain 70 to 80% fat and approximately 9% proteins.

A. VARIETIES

Integrifolia
Tetralia

B. PRODUCTION ZONES

Retalhuelu
Alta Verapaz





C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998	350 Ha.
1999-2000	375 Ha.

D. ANNUAL PRODUCTION

1997-1998	3,185 Tm.
1999-2000	3,500 Tm.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998	2,900 Tm.
1999-2000	3,200 Tm.

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

All year-round

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Frozen, cutted in different pieces
 Pieces of 1 1/2 inches
 Pieces of 2 to 3 inches

I. PACKING

Boxes of 100 pounds in bulk
 Presentation of 2 to 3 pounds of whole cauliflower or pieces.

J. QUALITY AND SAFETY

Assurance of quality and safety for this product takes place in



I. PACKING

Carton boxes with inflorescence of 10 pounds.
Inflorescence in net bag of 3 pounds.
Cartons of 14 to 18 bunches.

J. QUALITY AND SAFETY

Assurance of quality and safety for this product takes place in two control areas:

1) In the fields where good agronomic practices for crops are implemented with special emphasis in the use of pesticides approved by the EPA.
2) In the processing and packing plant where the HACCP method is applied to ensure safety.

Quality is based upon international standards required by purchaser.

CAULIFLOWER

Brassica oleracea convar. *Botrytis* var. *Botrytis*

A. VARIETIES

Shasta	Cumberland
Cashmere	Incline
Fargo	White Exel

B. PRODUCTION ZONES

San Marcos
Quezaltenango
Huehuetenango





B. PRODUCTION ZONES

- Chimaltenango
- Alta Verapaz
- Huehuetenango
- Quiché
- Solá
- Suchitepéquez
- Baja Verapaz
- San Marcos
- Quetzaltenango
- Jalapa



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998	8,000 Has.
1999-2000	10,000 Has.

D. PRODUCTION VOLUME

1997-1998	70,000 Tm.
1999-2000	90,610 Tm.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998	31,750 Tm.
1999-2000	41,101 Tm.

F. EXPORT DESTINATIONS

- United States of America
- El Salvador
- Germany
- Belgium
- Mexico



G. PRODUCTION SEASONAL SUPPLY

All year-round

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

- Fresh broccoli
- Frozen broccoli

1. PACKING

Flats of 2 kg with 12 clamshells of 170g each
Containers of 40 to 45 flats

J. QUALITY AND SAFETY

The Berries producers and exporters committee has developed the Model Plan of Excellence (PME) in order to insure fruit sanitation and food safety along production process, verifying all activities during harvest, selection, packing and transportation of fruits until they are placed in the port of shipment. PME is a group of preventive standards, such as hazard analysis and critical control point (HACCP) and good agricultural and manufacturing practices.

The essential element of PME is the trace-back and trace-forward system which places in every clamshell information about the harvesting of the raspberries or blackberries as well as a packing farm identification number. In every flat of 12 clamshells, the identification number of the exporter is also placed. This universal code system contains a database that allows for the identification of the precise origin of the fruits by using a trace-back. This assures transparency in berry production and export activities in Guatemala.

BROCCOLI Brassica oleracea

A. VARIETIES

Legacy
Maraton
Heritage
Monte Rey
Centaro



Fresh fruit

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION



Source: AGEXPRONT

YEAR 2000	BLACKBERRY	FLATSEXPORTEO
January	44,812	
February	46,800	
March	87,387	
April	26,197	
May	19,452	
June	10,313	
July	0	
August	1,032	
September	55,521	
October	55,521	
November	73,454	
December	38,466	
TOTALS	415,505	

G. PRODUCTION SEASONAL SUPPLY
 From October to February
 From July to August

United Kingdom
 Holland
 Germany
 United States of America

F. EXPORT DESTINATIONS

1998	2,214 Tm.
------	-----------

E. EXPORT VOLUME

1997-1998	3,591 Tm.
-----------	-----------

D. ESTIMATED PRODUCTION

1997-1998	372 Ha.
-----------	---------

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

Chimatenango
 Santa Rosa
 Sacatepéquez



E. EXPORT DESTINATIONS

United States of America
Holland
England
France



F. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

All year-round

G. PACKING

Carton boxes of 5 pounds
Waxed carton boxes of 5 pounds

H. QUALITY AND SAFETY

The implementation of good agronomic practices and the use of pesticides approved by the EPA assure safety for baby soft squash. Quality is based upon international quality standards required by purchasers which are fulfilled up to the moment of packing for exportation.

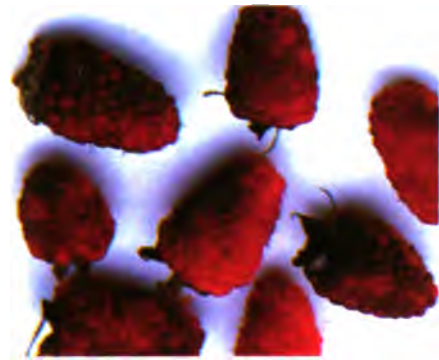
BLACKBERRIES
Rubus glaucus

A. VARIETIES

Brazos

B. PRODUCTION ZONES

Guatemala





1997-1998 900 Tm.

D. ANNUAL PRODUCTION

1997-1998 125 Has.

C. ESTIMATED SIZE OF PRODUCTION ZONES

Chimaltenango
Sacatepéquez
Guatemala



B. PRODUCTION ZONES

Fresh Baby Green Patty Pan Squash
Fresh Baby Yellow Patty Pan Squash
Fresh Baby Scallopini Squash
Fresh Baby Green Courgettes
Fresh Baby Yellow Courgettes

A. VARIETIES

BABY SOFT SQUASH
Cucurbita pepo

Quality for this product is based upon importer country standards. For the United States of America, it fulfills US Standards for fresh asparagus, and for all Europe/EU standards. Good agronomic practices for crops, with special emphasis in the use of pesticides approved by the EPA and good manufacturing practices for packing for exportation guarantees safety for this product.

J. QUALITY AND SAFETY

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998 250 Ha.

D. ANNUAL PRODUCTION

1997-1998 1,455 Tm.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998 695 Tm.

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America
United Kingdom
Holland

G. SEASONAL SUPPLY

PRODUCTION

November to February	75%
June to August	25%

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Fresh Asparagus

I. PACKING

- Pyramidal boxes, loose package of 32 pounds
- Semi-pyramidal boxes of 15 to 17 pounds
- Pyramidal wooden boxes with bunches of 2 pounds each with 13 to 15 units ea.

Guatemala
Alta Verapaz
Baja Verapaz.



B. PRODUCTION ZONES

UC 157

A. VARIETIES

From the family of "liliaceas" asparagus has a perennial growth habit and herbaceous nature. Buds or buds racemes are developed as they are growing from the rhizome base and give origin to the aerial part of the plant known as stems. Stems in their green stage give origin to asparagus, which is the meat of the plant. They can be of green color, shades of green, or white depending on the variety. It is presented for fresh consumption or canned.

ASPARAGUS
Asparagus officinalis

PRODUCTS OF GUATEMALA



Non-traditional exports over the last decade have shown the following tendency:

Another important line of products includes cut flowers, ornamental plants and foliage. The principal of these products are roses, carnations, chrysanthemum, wildcat flower, gladiolus, red ginger, pink ginger, birds of paradise, ponies, thylantias and leather leaf.

- b. Personal hygiene programs;
- c. Programs of cleaning and maintenance of infrastructures and solid waste disposal management;
- d. Records of all mechanisms of production.

EXPORTABLE SUPPLY

Agriculture exports in Guatemala are traditionally based on products such as coffee, sugar, banana, rubber, cardamom, sesame, tobacco branches among others. Non-traditional products are mainly fruits such as mangos, melon, blackberries, raspberries and macadamia nuts, but also in lower amounts cashew nuts, lemon, passion fruit, pineapple and avocado. Exportable vegetables for fresh consumption and in frozen presentation include snow peas, sweet peas, broccoli, asparagus, French green bean, baby soft squash, cauliflower and okra. There is exportable supply in fewer quantities of Brussels sprouts, garlic, endive, mushrooms, sweet corn, sweet pepper and tomatoes.

GUATEMALA MAIN EXPORT PRODUCTS

Year	Coffee Thou. Kg	Cotton Thou. Kg	Banana Thou. Kg	Cardamom Thou. \$
1995	206,780.00	146.80	152.50	40,744.10
1996	241,285.30	289.00	624.20	39,385.00
1997	249,828.80	26.70	33.60	37,881.10
1998	213,101.10	0.50	0.10	36,635.30
1999	268,181.00	-	581,718.80	56,547.40
2000	365,191.10	24.30	1,012,928.70	86,214.80

Year	Sugar Thou. Kg	Vegetables Thou. \$	Fresh-dried fruits Thou. \$	Soluble coffee Thou. \$
1 95	666 660.40	1 299.70	18 037.40	56 922.70
1 96	1 047.60	1 992.70	20 472.10	59 802.80
1 97	410.70	1 992.70	61 611.30	72 820.50
1 98	441.30	1 420.70	56 445.20	73 547.70
1 99	34.80	1 591.20	74 349.40	61 184.40
1 99	527.20	1 071.00	31 736.60	46 182.30
2 00	700.00	1 508.90	63 803.50	66 386.30
	249.40	1 858.20	93 688.50	83 655.00

Year	Sugar Thou. \$	Vegetables Thou. Kg	Fresh-dried fruits Thou. \$	Soluble coffee Thou. \$
1995	666,640.70	186,408.50	119,777.50	171.70
1996	796,197.10	193,664.20	184,744.00	303.50
1997	1,033,012.00	252,860.20	135,033.70	56.90
1998	1,342,297.60	207,965.90	191,074.90	31.10
1999	1,128,020.20	375,874.70	275,459.30	81.50
2000	659,786.00	443,982.60	373,255.10	743.90
	279,795.30	118,251.60	103,470.80	335.00

Source: Bank Of Guatemala

PME has the technical assistance of the United States of America's related offices. The FDA (Food and Drug Administration), CDC (Center of Infectious Diseases), FMI (Food Marketing Institute). From Canada, PME is supported by the Ministry of Health, and the CFIA (Canadian Food Inspection Agency). In Guatemala, the Ministry of Economy and MAGA provide technical assistance, while PIPA supervises related activities in coordination with the Berries committee.

A top commission for safety was also established to support the implementation of quality systems in Berries. Principal activity focuses on the assurance of food product quality to the international markets. AGRIFRONT and Ministries of Health, Economy and Agriculture manage the commission, coordinating their strategies and activities.

In 1993, the first hydrothermal plant in the country was established for mangos and by 1997 there were another three plants, all currently operating with an installed capacity to handle approximately 3.5 million of 4.5 Kg boxes. Hydrothermic treatment consists of the immersion of fruit in hot water at 50°C (122°F) for 30 minutes to assure NO- PRESENCE of Mediterranean fly larvae in mango shipments. USDA inspectors located in the country supervise this treatment.

Snow peas, broccoli, cauliflower, and mini vegetable producers use systems of production that guarantee high quality, as follows:

- a. Good manufacturing practices;
- b. Basic plan of agronomic management.

These systems cover the following areas:

- a. Requirements on construction of processing plant;



phytosanitary regulations. h. Fulfill and provide follow-up to the guidelines given by the verification system and technical auditing of MAGA. i. Accomplish surveillance and pre-certification services.

PIPPAA currently makes surveillance jobs for melon, mango, snow peas, broccoli, papaya, blackberries and raspberry crops. It also organizes training workshops for producers, packing companies and exporters about issues such as good manufacturing practices and the implementation of hazard analysis and critical control point method (HACCP). As well, it enforces the Model Plan of Excellence in blackberry and raspberry crops.

The Berries producers and exporters committee has developed the Model Plan of Excellence (PME) in order to ensure raspberry and blackberry sanitation and food safety along the production process. The PME helps to verify all activities during harvest, selection, packing and transportation of fruits until they are placed in the port of shipment. PME is a group of preventive standards such as hazard analysis and critical control point (HACCP) and good agricultural and manufacturing practices.

The essential element of PME is the trace-back and trace-forward system which places in every clamshell information about the harvesting of the raspberries or blackberries as well as a packing farm identification number. In every flat of 12 clamshells, the identification number of the exporter is also placed. This universal code system contains a database that allows for the identification of the precise origin of the fruits by using a trace-back. This assures transparency in berry production and export activities in Guatemala.



- a. Promote adequate adoption of sanitary and phytosanitary protection programs.
- b. Contribute to environmental protection and conservation, promoting agricultural and manufacturing practices that are friendly to the environment.
- c. Offer surveillance service programs and sanitary and phytosanitary pre-certification mechanisms for exports.
- d. Offer technical assistance and training on integrated crops management and good manufacturing practices.
- e. Divulge updated information about sanitary and phytosanitary regulations.
- f. Manage programs and services to enforce sanitary and phytosanitary regulations (MSF).
- g. Enforce national and international sanitary and

Guatemala has implemented diverse strategies to ensure the quality and safety of its exported produce. By Ministerial Agreement 23-91, dated February 27, 1991, the federal government, acting through the Ministry of Agriculture, Cattle and Food (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación, MAGA) together with Non-traditional Products Association of Exporters (AGEXPRONT) and the Agricultural Chemical Trade Union Association, organized the Integral Program of Environmental Agricultural Protection (PIPAA), with the following duties:

QUALITY AND SAFETY OF EXPORTS

GUATEMALA

J. QUALITY AND SAFETY

Quality and safety is ensured during the production and packing processes of papaya. The production process fulfills regulations from a jointly developed protocol among Belize authorities of agriculture, the private sector and the USDA. Belize is free of Mediterranean fly presence; therefore, there are no restrictions for export to the USA. Good agronomic practices are followed during the production process, with special emphasis on not using EPA non-approved pesticides.



Corrugated carton boxes of 10 pounds
Boxes contain 8 to 12 units each
Papaya is packed in carton boxes of 30 to 36 pounds

I. PACKING

Whole fresh
Dried

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

The offer for international markets is available for year-round
with major supplies in March and August.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America
United Kingdom

F. EXPORT DESTINATIONS

YEAR	BELIZE
1997-1998	3,865 Mt.
1999-2000	4,534 Mt.

E. EXPORT VOLUME

YEAR	BELIZE
1997-1998	4,636 Mt.

D. ESTIMATED PRODUCTION VOLUME

YEAR	BELIZE
1997-1998	250 Ha
1999-2000	293 Ha

C. ESTIMATED SIZE OF PRODUCTION ZONES

PAPAYA
Carica papaya

The fruit's meat is red-orange in color and of soft consistence. Its consumption could be in fresh presentation or cooked as syrup or jelly. From the papaya skin can be obtained a white liquid of quick coagulation. This can create a latex which contains the active element "papaina". It is commonly used in medicine since has properties similar to pepsin and tripsina/tripsina. The digestive and dissolvent properties are used in leather and textile industries as well as in food industries.

A. VARIETIES

- Solo sunice
- Maradol rojo
- Kapoho
- Princess Scarlet
- Tamong II
- Santa Barbara

B. PRODUCTION ZONES

- Corozal
- Stann Creek
- Distrito de Cayo





G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

Concentrated juice all year-round
 Fresh fruit from January through June and from October through
 December.

**H. PRODUCT
 PRESENTATION FOR
 EXPORTATION**

Fresh fruit
 Concentrate
 Juice

I. PACKING

Boxes of concentrated juice gal-
 lions
 Carton boxes of 48 and 40 pounds
 of fresh fruit

J. QUALITY AND SAFETY

For fresh fruit exports, oranges ful-
 fill international quality standards
 for color, solubility, solidity, acidity
 and size. Packing companies are
 certified by Department of
 Agriculture in the packing and
 export process. For the industrial
 process, companies implement
 good manufacturing practices
 and use the hazard analysis and
 critical control point (HACCP) pro-
 cedure.

its properties also are used as essence oil; a highly valued commodity of the liquor, perfume and pharmaceutical industries.

Through a process of distillation or extraction, the flower is used to produce the essence of soft azahar, also called Portugal essence. Distillation of the leaves produce the "petit-grain" essence.

A. VARIETIES

Valencia
Earlies

B. PRODUCTION ZONES

Stann Creek
Cayo
Toledo
Orange Walk



C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

1997-1998 19,600 Ha.

D. ESTIMATED PRODUCTION

1997-1998 350,766 Mt.
1999-2000 230,999 Mt.

E. EXPORT VOLUME

1999-2000 Concentrate 2,873,098 gallons
Juice 3,753,299 gallons

F. EXPORT DESTINATIONS

United States of America
United Kingdom



The fruit is skin dried or sugared when used in candy industry.

Orange is an excellent fruit for dessert, rich in vitamin C and B, calcium and phosphates. Cooked with sugar produces several kinds of jelly and candies. Also, orange juice is a common and well-valued drink.

ORANGE Citrus sinensis

The growth and packing process of peppers are inspected by the Belize Department of Agriculture which issues a certificate based on the quality and safety standards for this crop in Belize:

J. QUALITY AND SAFETY

Carton box

I. PACKING

Whole fresh
Dressing
Powder

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Year-round, but larger offering during the months of June through December.

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United States of America

F. EXPORT DESTINATIONS



I. PACKING

Boxes containing concentrated juice gallons
 Carton or wooden boxes with 48 and 40 pounds of fresh fruit
 Carton boxes of 55, 20 and 22 pounds of fresh fruit
 Carton boxes of 10 kg

J. QUALITY AND SAFETY

Size, color, soluble solids and acids, following USDA quality regulations select the product.

HABANERO PEPPERS
Capsicum chinensis/trutesalis

A. VARIETIES

West Indian Red
 Caribbean Red
 Orange Habanero



B. PRODUCTION ZONES

Orange Walk
 Corozal
 Cayo
 Stann Creek



C. ESTIMATED SIZE OF PRODUCTION ZONES

ND

D. ANNUAL PRODUCTION

1999-2000 182 Tm.

E. EXPORT VOLUME

1997-1998	50 Tm.
1999-2000	111 Tm.



Fresh fruit
Frozen concentrated juice

H. PRODUCT PRESENTATION FOR EXPORTATION

Concentrate all year round
Fresh Fruit from January to June and from October to December

G. SEASONAL SUPPLY PRODUCTION

United Kingdom
European Union

F. EXPORT DESTINATIONS

YEARS	1997-1998,	1999-2000
BELIZE	N/A	Concentrate 845,679; Juice 699,976 gallons

E. EXPORT VOLUME

YEARS	1997-1998	1999-2000
BELIZE	96,000 Mt	ND

D. ESTIMATED PRODUCTION

YEARS	1997-1998
BELIZE	3,440 Ha

C. SIZE OF PRODUCTION ZONES

Stann Creek
Cayo
Toledo

B. PRODUCTION ZONES



BELIZE MAIN EXPORT PRODUCTS					
Year	Product	1997		1998	
		Quantity	Amount	Quantity	Amount
	Sugar	108,976 ton	\$45,951,244.00	104,255 ton	\$44,513,020.00
	Molasses	7,496,938 gal	\$3,319,399.00	7,218,058 gal	\$1,116,565.50
	Orange concentrate	3,127,233 gal	\$21,164,804.50	2,548,039 gal	\$18,056,497.50
	Grapefruit concentrate	489,337 gal	\$2,892,935.50	736,513	\$3,423,318.50
	Orange juice	4,317,979 gal	\$9,423,272.00	2,997,074 gal	\$6,776,692.00
	Grapefruit juice	1,115,583 gal	\$2,364,666.50	640,401 gal	\$1,339,188.50
	Banana	53,206 Tm	\$25,950,638.00	50,580 Tm	\$24,530,301.00
	Lobster tails	559,410 lbs	\$7,434,749.00	504,070 lbs	\$7,410,964.00
	Grown shrimp	1,654,343 lbs	\$6,510,262.50	3,048,232 lbs	\$11,822,221.00
	Shells	538,890 lbs	\$1,845,934.50	478,950 lbs	\$1,678,091.00
	Woods	3,196,384 pies	\$2,639,107.00	3,117,630 pies	\$2,663,405.50
	Papaya	8,173,162 lbs	\$2,217,286.00	10,020,509	\$2,560,754.50
	Red beans	5,011,200	\$2,011,903.50	3,666,885	\$1,409,289.00
1999	Amount	Quantity	Amount	Quantity	Amount
	\$40,992,500.00	104,069 ton	\$40,992,500.00	104,069 ton	\$40,992,500.00
	\$218,000.00	5622.85 gal	\$218,000.00	5622.85 gal	\$218,000.00
	\$22,617,500.00	2,873,098 gal	\$22,617,500.00	2,873,098 gal	\$22,617,500.00
	\$4,658,500.00	845,678 gal	\$4,658,500.00	845,678 gal	\$4,658,500.00
	\$8,159,500.00	3,753,299	\$8,159,500.00	3,753,299	\$8,159,500.00
	\$1,586,000.00	699,976 gal	\$1,586,000.00	699,976 gal	\$1,586,000.00
	\$27,252,500.00	56,189 Tm	\$27,252,500.00	56,189 Tm	\$27,252,500.00
	\$8,246,500.00	560,910 lbs	\$8,246,500.00	560,910 lbs	\$8,246,500.00
	\$18,147,500.00	4,679,199 lbs	\$18,147,500.00	4,679,199 lbs	\$18,147,500.00
	\$1,278,500.00	364850 lbs	\$1,278,500.00	364850 lbs	\$1,278,500.00
	\$2,076,500.00	2,048,293 pies	\$2,076,500.00	2,048,293 pies	\$2,076,500.00
	\$3,732,000.00	9,069,385	\$3,732,000.00	9,069,385	\$3,732,000.00
	\$1,936,000.00	5,040,759	\$1,936,000.00	5,040,759	\$1,936,000.00

PRODUCE OF BELIZE

GRAPEFRUIT
Citrus maxima

This fruit is an important source of vitamins A, B and C. As a fresh breakfast food, it stimulates gastric fluid. Other uses include toppings and appetizers. It can be eaten fresh or utilized as concentrated grapefruit juice.

A. VARIETIES

Marsh Seed
Marsh Brown





Production of fresh produce is linked to the export of processed goods such as citrus and habanero peppers.

Exportable supply in Belize currently consists of fruits and vegetables, produce such as banana, citrus, sugar, papaya, habanero peppers and coffee; the exportable agroindustry products that complement this supply are frozen concentrate juice, dried fruits, habanero pepper sauce, and processed goods.

EXPORTABLE SUPPLY

All regulations and requirements followed by the Ministry of Agriculture work to ensure the quality and safety of exported produce from Belize.

Belize has applied the hazard analysis and critical control point method (HACCP) in the production line of fresh and manufactured export products. As well, FDA and EPA regulations on the use of agro-chemical products are fulfilled. Department of Agriculture inspects the produce in the packing companies and extend a safety certificate for each delivery. In the case of Papaya, the production process is based on a protocol developed by the private sector, the Ministry of Agriculture and the USDA, which fulfill food safety requirements worldwide. Belize does not require treatments for fruit flies since it has been declared free territory by MOSCAMED.

QUALITY AND SAFETY OF PRODUCTS

BELIZE

El Salvador, Belize and Panama maintain non-traditional agroexports, but they have yet to change any particular country's outputs significantly.

EXPORTABLE AGRICULTURE SUPPLY IN CENTRAL AMERICA			
No	PRODUCT	No	PRODUCT
1	PALM OIL	31	GRAPEFRUIT CONCENTRATE
2	ACHIOTE BUA	32	SHELLS
3	SESAME	33	CRUSTACEAN
4	ETHYL ALCOHOL	34	ASPARAGUS
5	COTTON	35	FILLET OF FISH
6	SNOW PEAS	36	FILLET OF FISH
7	SUGAR	37	FLOWERS
8	BANANA	38	FOLIAGE
9	BROCCOLI	39	RASPBERRIES
10	CACAO	40	BLACK-EYED BEANS
11	COFFEE	41	RED BEANS
12	SOLUBLE COFFEE	42	FRESH FRUITS
13	BABY SOFT SQUASH	43	DRIED FRUITS
14	SHRIMPS	44	GREEN PEA
15	BUDS	45	GUAVAS
16	CARDAMOM	46	FIGS
17	MEATS	47	ORIENTAL VEGETABLES
18	YELLOW ONION	48	GINGERS
19	WHITE ONION	49	ORANGE JUICE
20	ONION OTHERS	50	GRAPEFRUIT JUICE
21	CHRISTOPHINE	51	GREEN PEA
22	JALAPENO PEPPERS	52	MACADAMIA NUTS
23	HABANERO PEPPERS	53	WOODS
24	FRESH CITRUS	54	TANNIA
25	DRIED CITRUS	55	MANGOES
26	COCONUTS	56	YELLOW PASSIONFRUIT
27	LOBSTER TAIL	57	CASHEW
28	CABBAGE	58	MOLASSES
29	CAULIFLOWER	59	CANTALUPE MELON
30	ORANGE CONCENTRATE	60	YELLOW MELON
		61	GALIA MELON
		62	TOAD SKIN MELON
		63	HONEY
		64	BLACKBERRIES
		65	TURNIPS
		66	YAM
		67	ORANGE
		68	MACADAMIA NUTS
		69	OKRA
		70	HEART OF PALM
		71	POTATOES
		72	PAPAYA
		73	WEST INDIAN GHERKIN
		74	CUCUMBER
		75	FROZEN FISH
		76	FRESH FISH
		77	REFRIGERATED FISH
		78	FRESH PINEAPPLE
		79	PITAYA
		80	ORNAMENTAL PLANTS
		81	PLANTAIN
		82	FRUITS PUREE AND PASTE
		83	QUEQUISQUE
		84	WATERMELON
		85	FLOWERS SEEDS
		86	TAMARIND
		87	GRAPEFRUIT
		88	CASSAVA
		89	CARROTS
		90	PUMPKIN



Guatemala and Costa Rica, countries that have a better developed, non-traditional agroexport produce sector have a consolidated offering with few changes in the last few years. However, recently in Honduras and Nicaragua new produce development and production areas have been started with the help of organizations such as the Honduran Federation of Agroexporters (FPX in Spanish) in Honduras and the Nicaraguan Non-traditional Products Association of Exporters and Producers (APENN in Spanish) in Nicaragua.

Produce that is currently exported is well accepted due to good quality management in the international markets and have given Central American exporters a good reputation.

The present coffee crisis-Central America's principal export-offers a propitious environment for Central America's agricultural diversity efforts. It is hoped that diversifying the produce export base will help counter the industry's current set-back.

In Northern Panama's region known as Chiriqui, producers are currently undergoing diversity efforts in hopes to create a new produce export base. Chiriqui's climate is best suited for their efforts. Whereas in El Salvador, their produce market has not changed during the last few years in regards to non-traditional produce exports. However, the country is launching a program to include new exports such as avocado, coconut, cashew, lemon, and persian lemon, among others.

region has enhanced the diversity of produce over the past twenty years. Presently, Central America offers approximately 100 varieties of fresh produce and many processed produce products. Countries such as Guatemala and Costa Rica have maintained leadership in exports, but some others like Belize, Nicaragua and Honduras are working to increase their produce exports in the coming years, both in number and in diversity.

duty free imports of agricultural products from the region.

There is also advantages when compared to countries of South America when one outlines the geographical situation of Central America, neighboring the world's largest market of NAFTA, which includes Canada, United States of America and Mexico.

Some countries in Central America have signed free trade

agreements of their own with countries in South America, North America and the Caribbean such as the Dominican Republic. This helps to allow a greater effectiveness in the commercialization, transportation and export of produce within these international markets.

These advantages offer a promising future for produce and export activities throughout the region.

3. ANALYSIS OF THE REGIONAL SUPPLY

In the 1980s, some countries in Central America began a process of produce market transformation by

diversifying its agricultural base. First, steps were taken in the production and trade of ornamental produce, joined soon afterwards by fruits and vegetables in the counterseasons. As a result of this process, a great variety of horticultural products were exported to United States of America and Europe from Central American countries.

The great diversity of climate and soil in every country in the



One of the main advantages in the region is the General Preferences System (GPS) which allows the United States of America and European Community

2. EXPORT ADVANTAGES

This control consists of placing a barcode on every exported box which includes information on both the exporter and the producer. This ensures the origin of the produce and that the proper quality assurance and safety measures were taken.

After a critical control point study was completed, an adoption of GAP and GMP was implemented with a "trace back" control as its central point. Excellence developed by the Berries Commission of Guatemala. One such case is the Model Plan of produce existing in Central America. quality control and safety of pro-

There are exceptional cases of quality control and safety of produce existing in Central America. One such case is the Model Plan of Excellence developed by the Berries Commission of Guatemala. After a critical control point study was completed, an adoption of GAP and GMP was implemented with a "trace back" control as its central point.



The diversity of produce and agricultural practices in the region make it difficult to adopt only one guide for quality assurance and safety. Therefore, each country has developed GAP and GMP guides for each exported produce along the export chain process of production, harvest and packing stages.

Produce is categorized according to its condition and risk level of contamination during the production process. These categories are as follows:

a. High risk products:

This produce needs more careful handling during the production and packing processes since it is fresh-consumption produce and have a high level of direct contact with soil. Some have no skin or is difficult to wash. Examples of these are raspberries, blackberries, lettuce, cabbage, and several others.

b. Intermediate risk products:

This produce is less exposed to contamination since they are cooked for consumption. However, the cooking time and temperature are not enough to eliminate pathogenic microorganisms contained in the produce. The eatable part is naturally protected, therefore these products can be washed or disinfected before packing. Examples of these products are broccoli, snow peas, mangos, yam and malanga, among others.

c. Low risk products:

This produce has a minimum level of exposure to contamination during the production and packing processes, and therefore are of





Central American producers are familiar with good agricultural practices (GAP) and good manufacturing practices (GMP). Every farmer that wants to export fruits and vegetables must adopt these practices of safety in order to have the opportunity to export produce that will not be rejected for biological, chemical or physical contamination.

Exporters play an important role in the process of insuring quality and safety. They enforce rigorous controls along the production, harvest and packing processes.

The quality of the Central American produce is recognized throughout the world as produce that fulfills international requirements for quality and safety.

1. QUALITY AND SAFETY

**CENTRAL AMERICA
QUALITY AND
SAFETY OF CENTRAL
AMERICAN EXPORT
PRODUCTS**



61	Products of Honduras
61	Cucumber
62	Grapefruit
64	Jalapeno peppers
65	Melon
67	Oriental vegetables
69	West Indian gherkin
71	NICARAGUA
71	Quality and Safety of products
72	Exportable supply
73	Cassava
75	Ginger
76	Malanga
78	Mangos
80	Melon
82	Oriental vegetables
84	Pineapple
86	Pitaya
88	Tamand
91	COSTA RICA
91	Quality and Safety of products
93	Exportable supply
94	Products de Costa Rica
94	Cassava
96	Chayote
97	Ginger
99	Heart of Palm
101	Malanga
103	Mangos
105	Melon
107	Papaya
109	Pineapple
111	Plantain
112	Yam
115	PANAMA
117	Quality and Safety of products
117	Exportable supply
118	Products de Panama
118	Cassava
120	Malanga
122	Melon
124	Pineapple
126	Plantain
127	Yam



5	Presentation.....
9	Quality and Safety of Central American Export Products.....
10	High risk products
10	Intermediate risk products.....
10	Low risk products
11	Export Advantages
12	Analysis of the Regional Supply
15	BELIZE.....
15	Quality and Safety of products.....
15	Exportable supply.....
16	Products of Belize.....
16	Grapefruit
18	Habanero Peppers
19	Orange.....
22	Papaya.....
25	GUATEMALA.....
25	Quality and Safety of products
28	Exportable supply.....
29	Products of Guatemala.....
29	Asparagus
31	Baby Soft Squash
32	Blackberries.....
34	Broccoli.....
36	Cauliflower.....
38	Macadamia Nuts
40	Mangos
42	Melon
44	Otra
46	Raspberries
48	Snow Peas.....
51	EL SALVADOR.....
51	Quality and Safety of Produce.....
51	Exportable supply
52	Products of El Salvador.....
54	Black-eyed beans
54	Kaki.....
55	Otra.....
57	Pineapple
59	HONDURAS.....
59	Quality and Safety of Produce.....
59	Exportable supply

index

initials

Signla	Definición en español
AGEPRONT	Asociación General de Exportadores de Productos no Tradicionales
AID	Agencia para el Desarrollo Internacional del Gobierno de los Estados Unidos de América
APENN	Asociación Nicaragüense de Productores y Exportadores de productos no Tradicionales
APEX	Asociación Panameña de Exportadores
BID	Banco Interamericano de Desarrollo
CAT	Certificados de Abono Tributario
CDC	Centro de Control de Enfermedades
CFA	Agencia Canadiense para la Inspección de Alimentos
CIJA	Comisión Intersectorial de Inocuidad de Alimentos
CBO	Oficina Central de Estadísticas
COEXPORT	Corporación de Exportadores de El Salvador
DGNT/COPANIT	Dirección General de Normas y Tecnología / Comisión Panameña de Normas Técnicas
DGNTI	Dirección General de Normas y Tecnología e Industrias
EPA	Agencia de Protección Ambiental
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación
FDA	Administración de Alimentos y Medicamentos
FMI	Instituto de Mercados de Alimentos
FPY	Federación de Agroexportadores de Honduras
HACCP	Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
MAQA	Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación
MINT	Ministerio de Ciencia y Tecnología
MSR	Medidas Sanitarias y Fitosanitarias
ORSA	Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria
OPS	Organización Panamericana de la Salud
PPAA	Programa Integral de Protección Agroecológica Ambiental
PME	Plan Modelo de Excelencia
PROCOMER	Promotora de Comercio de Costa Rica
SGP	Sistemas Generales de Preferencia
SI	Sistema Internacional de Unidades
TLC	Tratados de Libre Comercio
USAID	Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

presentación

This study was produced by the Inter-American Institute for Cooperation on Agricultural (IICA), the Non-Traditional Produce Association of Exporters, and the Federation of Chambers and Associations of Central American and Panamanian Exporters as result of the XI Central American Convention and AGRITRADE 2001.

Food quality and safety have become of critical concern for the exportation and trade of non-traditional agricultural products over the last few years. Large international markets have enhanced their already sophisticated and specialized quality standards requirements for exporting countries by demanding minimum phyto-sanitary standards in order to assure the delivery of non-hazardous produce to consumers.

These quality and food safety standards have been received and implemented by Central American countries, each country having established control programs that allow them to be competitive with other produce markets of Asia, Africa and South America.

The purpose of this book is to present an ordered and explicative manner the varieties of non-traditional agricultural produce that currently are offered for export throughout the Central American region and are subject to specific quality and food safety controls. This book is published in an effort to show merchants, exporters, importers and brokers information about varieties of produce, zones and areas of production, statistics of current production, export destinations, seasonal supply production, packing specifications, product presentation for export as well as the methods of quality control and food safety for today's produce.



ISBN: 99922-74-04-2

Impreso en Guatemala

Guerrero

Editores a cargo: Rodolfo E. Bolaños y Ana Victoria
Armanuense Editorial (www.armanuenseditorial.com)

Edición, diseño y diagramación realizada por:

Centroamericano de Integración Económica, BCIE
de este libro es auspiciada por el Banco

sión

Cooperación para la Agricultura, IICA. La impre-
Una publicación del Instituto Interamericano de

Consultores: Eddie Mendoza Soto y Otto Samayoa
(www.iica.org.gt)

la Agricultura, IICA, sobre la obra en su conjunto
© 2001 Instituto Interamericano de Cooperación para

All rights reserved.



CENTRAL AMERICA
QUALITY AND SAFETY OF
CENTRAL AMERICAN
EXPORT PRODUCTS

**Federation of Chambers and Associations of Central
American, Panamanian and Caribbean Exporters**

**Members
FCAEXCA**

Guatemala

AGEXPRONT
Non-traditional Products Association of Exporters
Executive Director: Lic. Fany de Estrada
15 Avenue 14-72 zone 13
Tel. (502) 362-2002 Fax. (502) 362-1950
www.agespront.com
E-mail: fany.estrada@agespront.org.gt

El Salvador

COEXPORT
Executive Director: Licda. Silvia Cuellar
Condominio del Mediterraneo Ed. A No.23
Col. Jardines de Guadalupe
Tel. (503) 243-1328 al 9 Fax. (503) 243-3159
E-mail: info@coexport.com

Honduras

FPX
Executive Director: Ing. Merardo Gallindo
Blvd. José A. Peraza. Contig. Academia Americana
Apartado Postal 1442
Tel. (504) 566-3794 Fax. (504) 566-0139
E-mail: fpx.honduras@mayanelm

Nicaragua

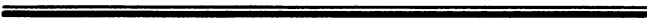
APENN
Executive Director: Lic. Roberto Brenes
De la Iglesia San Francisco en Bokonia, media cuadra arriba
Casa No. 1150 Managua, Nicaragua
Tel. (505) 268-6053 Fax. (505) 266-5160
E-mail: roberto.brenes@apenn.org.ni

Costa Rica

CADEXCO
Executive Director: Lic. Sergio Navas
La Uruca 200 mts. al Oeste de FACO, Condominio La Virgen No. 1
Edif. F.
Tel. (506) 258-5878 Fax. (506) 223-0511
E-mail: cadexco@cadexco.or.cr

Panamá

APEX
Executive Director: Lic. Daniel Vega
Via Ricardo J. Alfaro Estrada a la Barriada Sara Sotillo, Panamá
Tel. (507) 230-0260 y 230-0482
Fax. (507) 230-0805
E-mail: sip@siinfo.net



By COUNTRY

**EXPORT PRODUCTS
CENTRAL AMERICAN
QUALITY AND SAFETY OF**

CENTRAL AMERICA



CENTRAL REGIONAL CENTER



AGEXP/PRONT



**QUALITY AND
SAFETY OF CENTRAL
AMERICAN EXPORT
PRODUCTS
BY COUNTRY**



CENTRAL REGIONAL CENTER



IICA

CENTRAL AMERICAN