



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

ESPINACA



Managua, Septiembre del 2007

Declaración de Responsabilidades:

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

Créditos:

Investigación: Nadia América Benavides H.

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

1. Introducción

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

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

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

2. Espinaca

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

http://www.aphis.usda.gov/ppq/manuals/port/pdf_files/20Fruits_and_Vegetables.pdf

3. Especificaciones Técnicas del Producto

Nombre del Producto en Español:	Espinaca
Nombre del Producto en Inglés:	Spinach
Familia:	<i>Quenopodiaceae</i>
Nombre Científico:	<i>Spinacea Oleracea L.</i>
Origen	Mediterráneo

4. Fechas recomendadas para la siembra

Se puede sembrar todo el año en climas templados y zonas frescas, y planificar la siembra entre xxx y xx para aprovechar la ventana de precios de los Estados Unidos entre.

5. Variedades Recomendadas

1. Espinaca Nueva Zelanda.

a. Suelos Recomendados:

Se puede sembrar en todo tipo de suelos, preferiblemente áridos, secos, ligeros, francos o franco arenosos, permeables, bien drenados y calizos, ricos en materia orgánica. Se adapta también a suelos más pobres, pero no le convienen suelos arcillosos compactos. No tolera suelo ácidos pero si alcalinos. Ph óptimo: 6.0 - 6.8.

b. Distancias de siembra

Se siembra a una distancia de 50 cm entre planta y 50 ó 70 cm entre surcos. Se deben hacer dos hileras por cama.

c: Zonas del país recomendadas

Sébaco, Matagalpa, Estelí, Jinotega, Somoto, Ocotal y otras zonas con climas y suelos similares.

d: Clima

Debe ser templado. Las temperaturas óptimas van de los 15 a los 18 grados centígrados. Tolerancia ligera heladas, pero no tolera las temperaturas superiores a los 25 grados centígrados.

e. Duración del ciclo vegetativo

El ciclo de vida de la espinaca es anual. El período vegetativo hasta la cosecha es de 40 a 50 días.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Cumplimiento a la Legislación de Residuos Químicos

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

b) Plagas que afectan al cultivo

- Gusano de Tierra - (Noctuidos)
- Mosca minadora- (*Lyriomyza spp*).

c) Enfermedades que afectan al cultivo

- Mal del Talluelo - (*Rhizoctonia solani*)
- Mildiu - (*Peronospora efusa*)

d) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Nivel de Tolerancias	Pesticidas Aprobados
0.10	Isopropyl carbanilate (IPC)
0.30	Isopropyl m-chlorocarbanilate (CIPC)
7.00	Ferbam
2.00	O, O - Dimethyl S- [(4- oxobenzotriazin- 3 (4H)- methyl] phosphorodithioate.
0.30	Metolachlor
0.05	Avermectin B1 and its delta -8, 9 - isomer
0.20	Benomyl
1.0	Acibenzolar - S - methyl
1.00	Lindane
12.00	Carbaryl
0.7	Diazion
1.0	Me3thyl 3- [(dimethoxyphosphinyl)oxy]butenoate, alpha and beta isomers
12.0	Dodine
2.00	Endosulfan
0.75	O, O- Diethyl S-[2- (ethylthio)ethyl] phosphorodithioate.
2.00	Dimethoate including its oxygen analog
0.05 (N)	S- Ethyl cyclohexylethylthiocarbamate
3.00	Naled
6.00	Methomyl
0.5	Phenmedipham
0.5	Metolachlor
20.0	Permethrin
10.0	Metalaxyl
6.0	Fluazifop - butyl
5.0	Clopyralid
2.0	Clethodim
100.00	Captan
1.00	Methyl parathion

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

8. Estándares de Calidad

- Debe ser sana, de aspecto fresco, limpia, prácticamente desprovista de tierra, exenta de residuos visibles de abonos o de productos fitosanitarios.
- Deben estar exentas de pináculo floral, de olor y/o sabor extraños.
- Las espinacas lavadas deben estar suficientemente escurridas.
- Deben presentar un desarrollo suficiente y un estado tal que les permita: soportar la manipulación y el transporte, responder en el lugar de destino a las exigencias comerciales.

- Las hojas deben ser: enteras, con coloración y aspectos normales, teniendo en cuenta la variedad y la época de recolección, exentas de daños causados por heladas, parásitos animales y por enfermedades que afecten a su aspecto o a su comestibilidad.
- La longitud del pecíolo de las espinacas no debe sobrepasar diez centímetros.

9. Estándares de Empaque

- La espinaca debe de ser empacada por manojos en cajas de madera o cartón
- Se realizan cortes con cuchillos afilados y se hacen manojos de unos 160 g. Se colocan en cajas de madera con capacidad para 50 ó 100 rollos; son lavados y escurridos (cuando están muy salpicados por suelo) antes de enviar al mercado
- Las espinacas frescas deben ser preenfriadas inmediatamente después de la cosecha y mantenerlas en temperaturas de aproximadamente 0°C (32°F), empacar con hielo para evitar que se marchiten y puedan resistir de 10 a 14 días antes de ser comercializadas.
- El material usado para empaque debe ser nuevo (en caso del cartón), estar limpio y ser de calidad tal que evite daños al producto.
- Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, que lleven las especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamentos no tóxicos.
- Los empaques utilizados para la espinaca deben estar muy limpios, libres de materiales y olores extraños, resistentes al manejo y distribución del producto cuando se dirija al mercado.

10. Transporte

- Las condiciones de transporte recomendadas para la espinaca, son:
 - Vehículos que tengan una temperatura de tránsito de 0°C (32°F)
 - Humedad relativa deseada del 95 al 100 por ciento
 - Punto de congelación más alto -0.3°C (31.5°F)
 - Hielo encima y/o hielo en paquetes conveniente
- Las espinacas frescas son delicadas y muy perecederas. Deben ser manipuladas cuidadosamente a la hora de transportarlas, para evitar cualquier daño a las hojas que presentan un posible punto para la entrada de la enfermedad.
- Las espinacas son sensibles al etileno por lo que no deben ser transportadas en productos que produzcan etileno.

Los Métodos de carga recomendados son:

- Cajas de madera amarradas con alambre o cajas de conglomerado enceradas . Cuando se coloca hielo encima, las cajas o cajones se apilan a mano a lo largo con los fondos de cara al piso en hileras rectas. Se divide el espacio entre las hileras de forma pareja para rellenarlo con hielo

- Las cajas de conglomerado enceradas se apilan una directamente encima de la otra, para que el aguanieve pueda llegar abajo atravesando toda la carga. Si no se coloca hielo encima, se colocan los cajones o cajas siguiendo un patrón de flujo de aire.
- Los vehículos utilizados para el transporte del producto deben ser cerrados en todos sus lados, de manera que prevenga la contaminación del producto.
- Antes de realizar el embarque del producto, es necesario inspeccionar que el interior de la caja de carga se encuentre libre de olores, materias extrañas, sustancias químicas, roturas o aberturas.
- El interior de las cajas de carga debe ser construido preferentemente de materiales lisos, sin poros, no absorbentes, no corrosivos y no tóxicos.
- La carga y descarga debe ser realizada cuidadosamente, evitando dañar el producto.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

Estados Unidos (California, Miami), Guatemala, México.

b. Puertos de Embarque:

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

Principales puertos de Nicaragua: Puerto Corinto y Puerto El Rama

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

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

c. Fechas de mayor demanda del producto

Las oportunidades de exportación están claramente definidas de abril a noviembre de cada año, su precio está establecido en kilogramos.

d. Precios Internacionales

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

e. Precios Referenciales en los EE.UU

Supermercados de Miami

Año	2004	2005	2006	2007
Precio/Kg supermercados	\$ 1.79	\$ 3.00	\$3.00	\$2.49

Fuete: MERCANET

12. Tramites Nacionales para la Exportación

a. Trámites de certificación fitosanitaria para productos agrícolas

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

b. Trámites para el registro cómo exportador

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

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

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

a. Registro de Instalaciones

Es un requisito indispensable de cada exportador que desee exportar a los Estados Unidos registrarse previamente en un padrón de exportadores manejado por la FDA. El registro de las instalaciones se tendrá que realizar solamente una vez y no tiene ningún costo. Sin embargo, se advierte que si existe alguna modificación de la información presentada en el registro inicial, la misma debe ser actualizada de inmediato para no presentar problemas en los procesos. La forma más fácil de registrar una instalación es a través de Internet. Las personas interesadas pueden dirigirse a la siguiente dirección en español: <http://www.cfsan.fda.gov/~furls/sffquick.html>.

b. Notificación previa

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

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

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

c. Establecimiento y mantenimiento de registros

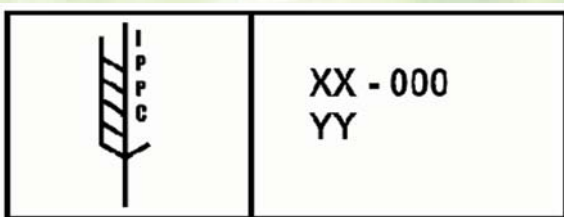
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos,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

d. Detención administrativa

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

e. Embalajes de madera

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



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

f. Registro de marca

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

g. Cuotas de importación

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

h. Aranceles

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

14. Experiencias en Nicaragua

El cultivo de la espinaca no es muy popular en Nicaragua. Exportaciones de este rubro no han sido registradas y su producción es de pequeña escala, sin embargo esta hortaliza se consume cada día más en los diferentes hogares nicaragüenses, por su elevado valor nutricional y la riqueza en vitaminas y minerales. Internacionalmente tiene muy buena demanda y oportunidades comerciales, podría ser un producto con potencial para la exportación.

15. Países Productores de Espinaca

Países	Producción espinacas. Año 2002 (toneladas)
China	7.811.000
Japón	320.000
Estados Unidos	328.180
Turquía	210.000
Bélgica-Luxemburgo	110.000
República de Corea	122.000
Francia	109.511
Italia	90.000
Indonesia	85.000
Pakistán	77.542
España	60.000
Alemania	55.139
Grecia	47.000
Países Bajos	40.000
México	27.000
Bangladesh	27.000

16. Referencias Bibliográficas

Documentos Oficiales Estados Unidos

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

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

- Metodos para el Cuidado y empaque de Alimentos Perecederos Durante el Transporte por Camiones, USDA, servicio de Mercadeo Agrícola, Manual de Agricultura No. 669

Documentos IICA

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

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

Paginas de Agencias Federales de los Estados Unidos

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

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

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

Otras páginas visitadas

www.infoagro.com

www.solovegetales.com

www.buenasalud.com

www.mercanet.cnp.go.cr

<http://es.wikipedia.org/wiki/Espinaca>