



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

CILANTRO



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. Cilantro

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:	Cilantro
Nombre del Producto en Inglés:	Coriander
Familia:	<i>Umbelliferae.</i>
Nombre Científico:	<i>Coriandrum sativum L</i>

4. Fechas recomendadas para la siembra

Este rubro se puede sembrar durante todo el año. Para exportar a los EE.UU. la siembra se puede hacer desde finales de mayo hasta julio y se cosecha a finales de noviembre, o a mediados de diciembre. No se recomienda exportar en los meses de febrero y marzo porque los productores de la costa central de California están comercializando este producto.

5. Variedades Recomendadas

1. Santos
2. Long Standing
3. Slo Bolt
4. Leisure
5. Pecos

a. Suelos Recomendados:

El cilantro es poco exigente en suelo, se puede sembrar en suelo arcilloso, areno-arcilloso, con bajo a elevado contenido de materia orgánica. Se da bien en suelos francos, algo calcáreos, ligeros, frescos, permeables, profundos. No son apropiados los suelos fríos e impermeables.

b. Distancias de siembra

Las semillas se siembran en hileras, a una distancia de 30 a 50 cm unas de otras, poniendo la semilla a 1 cm de profundidad; a mayor profundidad no germinan pues necesitan claridad. La cantidad de semilla oscila entre 30 a 60 lb/mz. La cosecha se realiza manualmente, a partir de los 3 meses después de la siembra y se debe empezar por las hojas más viejas (inferiores).

c: Zonas del país recomendadas

Carazo, Jinotega, Matagalpa, Muy Muy, Estelí, entre otros.

d: Clima

El cilantro puede ser cultivado en un amplio rango de condiciones climáticas, aunque su reproducción es más aprovechable en zonas frescas, pues necesita un período de frío para lograr un adecuado crecimiento y desarrollo. En zonas calientes también se desarrolla, sin embargo su aporte es reducido con un rendimiento en menor escala. Durante el verano, se necesita un período de 40 a 45 días para llegar a cosecha. El clima caliente hace florecer muy rápidamente al cilantro y limita el desarrollo de follaje. Las temperaturas entre 50° y 85° F (10° y 30° C) proveen las condiciones óptimas de crecimiento. El cilantro tolera heladas ligeras.

e. Duración del ciclo vegetativo

El cilantro es una planta de crecimiento indeterminado, con una raíz pivotante, y muy ramificada. Su ciclo ontogénico se desarrolla en dos etapas: vegetativa y reproductiva. En la primera etapa, durante el establecimiento del cultivo, se produce la aparición de hojas en la base, que son parecidas a las del perejil. En la segunda etapa, aparecen hojas parecidas a las del hinojo, se elongan los tallos, y se desarrollan las flores y los frutos. Las inflorescencias son umbelas (grupo de flores o frutos que nacen en un mismo punto del tallo y se elevan a igual o casi igual altura), formadas por varias umbelulas, que a su vez tienen distintos tipos de flores, algunas de las cuales son hermafroditas. Durante las primeras etapas se determina el número de granos, y en el período final del ciclo, se produce el llenado de granos y

se determina el peso de los mismos. El cultivo de cilantro responde a días largos, es decir, en la medida en que recibe mayor cantidad de horas luz se acorta la etapa desde emergencia a dimorfismo foliar. La temperatura regula las etapas de dimorfismo-floración, la floración-fructificación y la fructificación-madurez.

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) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Nivel de Tolerancias	Pesticidas Aprobados
4.00	Sthoxydim (Herbicide)
3.50	Imidacloprid (Insecticide)
8.00	Spinosad (Insecticide)
30.0	Azoxystrobin (Fungicide)

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

8. Estándares de Calidad

- El cilantro debe estar bien desarrollado, de color verde, en estado fresco, entero, limpio, libre de hojas amarillentas o descoloridas, libre de pudrición, libre de plagas, y libre de cualquier olor o sabor extraño.
- El largo del mazo del cilantro debe ser mayor a 17 cm.; con un grosor de mazo mayor a 3.5 cm.
- Deberá ajustarse a los requisitos fitosanitarios del país destino.

9. Estándares de Empaque

- El cilantro debe empacarse por racimos en cajas de cartón o contenedores de plásticos reusables.
- 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 envases usados en el empackado del cilantro deben estar libres de materiales y olores extraños y deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia requeridas, para asegurar un manejo y distribución apropiados, conservando sus propiedades originales. Si se usa agua para enfriar el cilantro, el cartón deberá estar recubierto de forma que resista la humedad.

10. Transporte

- a. Los vehículos utilizados para el transporte del producto deben ser cerrados en todos sus lados, de manera que prevengan la contaminación del producto.
- b. El interior de las cajas de carga debe ser construido preferentemente de materiales lisos, sin poros, no absorbentes, no corrosivos y no tóxicos.
- c. 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.
- d. Las cajas de carga en que se transporte el producto, deberán ser usadas exclusivamente para el transporte de frutas o vegetales frescos.
- e. La temperatura interior de la caja debe ser supervisada y mantenida en un rango apropiado que no dañe el producto y minimice el desarrollo de microorganismos patógenos.
- f. La carga y descarga debe ser realizada cuidadosamente, evitando dañar el producto.

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

Estados Unidos (California, Miami), Alemania, Japón.

b. Puertos de Embarque:

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

Principales puertos de Nicaragua: Puerto Corinto y Puerto El Rama

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

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

c. Fechas de mayor demanda del producto

Las oportunidades de exportación están claramente definidas de abril a noviembre de cada año.

d. Precios Internacionales

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

e. Precios Referenciales en los EE.UU

Año	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Precio/caja al mayorista	-	-	\$ 24	\$ 24	\$ 22	\$ 22
Precio/rollo al Consumidor	-	-	\$ 1.19	\$ 1.19	\$ 1.49	\$ 0.5

Nota: La caja de cilantro contiene 40 rollos del producto.

f. Productores Mundiales de Cilantro

- 1 Rusia.
- 2 India.
- 3 Marruecos.
- 4 México.
- 5 Rumania.
- 6 Argentina.
- 7 Irán.
- 8 Pakistán.

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

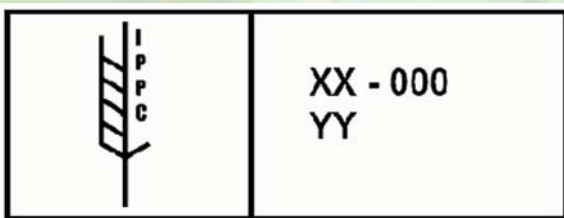
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos,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

En Nicaragua el Cilantro es una planta muy común que se encuentra sembrada, generalmente, en los patios de casas o huertos familiares. Se encuentra en los diferentes mercados locales y super mercados, a precios accesibles al consumidor. Se acostumbra utilizarlo para sazonar sopas u otros platillos típicos, o como un producto medicinal que puede encontrarse en farmacias naturistas locales.

15. Referencias Bibliográficas

Documentos Oficiales Estados Unidos

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

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

Documentos IICA

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

Páginas visitadas

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

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

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

Otras páginas visitadas

http://www.mercanet.cnp.go.cr/oficinademiami/Precios_Plazas_supermercados/Precio_plazas_supermercados.htm

http://www.uaaan.mx/academic/Horticultura/Memhort03/Cartel_02.pdf

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

