



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

CACAO



Foto: IICA

Managua, Junio del 2007

Declaración de Responsabilidades:

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

1. Introducción

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

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

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

2. Cacao

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:	Cacao
Nombre del Producto en Inglés:	Cacao bean
Familia:	Esterculiáceas.
Nombre Científico:	<i>Theobroma cacao</i>
Significado del nombre científico	“Comida de los Dioses”
Origen:	Trópicos húmedos de América, noroeste de América del Sur, zona amazónica

4. Fechas recomendadas para la siembra

En viveros en noviembre y diciembre. En trasplante 6 meses después de la fecha de siembra en los viveros.

5. Variedades Recomendadas

1. Forastero (= Trinitario) o cacao amargo
2. Criollo, híbridos o cacao dulce

a. Suelos Recomendados:

El cacao requiere suelos muy ricos en materia orgánica, profundos, franco arcillosos, con buen drenaje y topografía regular. El factor limitante del suelo en el desarrollo del cacao es la delgada capa húmica. Esta capa se degrada muy rápidamente cuando la superficie del suelo queda expuesta al sol, al viento y a la lluvia directa. Por ello, es común el empleo de plantas leguminosas auxiliares que proporcionen la sombra necesaria y sean una fuente constante de sustancias nitrogenadas para el cultivo.

Las plantaciones están localizadas en suelos que varían desde arcillas pesadas muy erosionadas hasta arenas volcánicas recién formadas y limos, con pH que oscila entre 4,0 y 7,0. Se puede decir que el cacao es una planta que prospera en una amplia diversidad de suelos.

b. Condiciones climáticas:

La planta de cacao crece en áreas calurosas, de alta humedad, específicamente en los bosques de lluvias tropicales, en una franja que se extiende a 20 grados latitud norte y 20 grados latitud sur, desde el ecuador. En las áreas de cultivo del cacao, la temperatura media es de 64 a 89 grados (Fahrenheit), y la pluviosidad es de 1,250 a 3,000 mm por año. Los árboles de cacao crecen en áreas sombreadas, pero no toleran los vientos fuertes.

Los factores climáticos críticos para el desarrollo del cacao son la temperatura y la lluvia. A estos se le unen el viento y la luz o radiación solar. El cacao es una planta que se desarrolla bajo sombra. La humedad relativa también es importante ya que puede contribuir a la propagación de algunas enfermedades del fruto. Estas exigencias climáticas han hecho que el cultivo de cacao se concentre en las tierras bajas tropicales.

El cacao no soporta temperaturas bajas, siendo su límite medio anual de temperatura los 21 °C, ya que es difícil cultivar cacao satisfactoriamente con una temperatura más baja. Las temperaturas extremas muy altas pueden provocar alteraciones fisiológicas en el árbol, por lo que el cultivo debe estar bajo sombra para que los rayos solares no incidan directamente y se incremente la temperatura.

La temperatura determina la formación de flores. Cuando es menor de 21 °C la floración es menor; a 25 °C la floración es normal y abundante. Esto provoca que en determinadas zonas la producción de mazorcas sea estacional y durante algunas semanas no haya cosecha, cuando las temperaturas son inferiores a 22 °C.

c. Distancias de siembra

Las variedades de cacao dulce se plantan de 3,5 a 4,5 m de distancia entre sí. Las variedades de cacao amargo e híbridos, al ser más vigorosos, generalmente se plantan a una distancia de 5 a 6 m. La tendencia actual de las nuevas plantaciones es colocar las variedades a intervalos de 3,5 hasta 3,75 m.

Los marcos seguidos normalmente son cuadrangulares de 3,6 x 3,6 m, aunque existen sistemas rectangulares, triangulares y hexagonales o en contorno. Se recomienda colocar las plantas a la mitad de las separaciones normales, para luego realizar un aclareo gradual de la plantación en función de la producción buscada y de las marras que puedan aparecer. Las marras se pueden sustituir por injertos de parentesco selecto.

d: Zonas del país recomendadas

Atlántico Sur (Nueva Guinea, Bluefields, Kukra Hill). Las Minas (Siuna, Bonanza y Rosita). En el Atlántico Norte (Waslala, Río Coco). Matagalpa, Jinotega, Río San Juan y la zona del pacífico en el Mombacho.

d. Duración del ciclo Vegetativo

Es un cultivo perenne. Los cultivos perennes tienen la propiedad de florecer periódicamente y producir los frutos hasta de permanentemente. Un árbol de cacao llega a medir cerca de 5 metros en 3 años, y alcanza 8 metros hacia la edad de 10 años. Su ciclo de vida máximo llega hasta los 40 años.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

El cacao es una de las plantas económicas que puede sufrir daños considerables a causa de los insectos, pero que en ciertos procesos reproductivos también necesita de algunos de ellos. Por eso, el abuso con la aplicación de insecticidas puede conducir a posteriores fracasos económicos.

Los insectos beneficiosos para el cacao son los polinizadores, predadores y parásitos de otros insectos nocivos. Los insectos dañinos son muchos, pero son combatidos por sus predadores.

Nombre Común	Nombre Científico
Áfidos	
Cápsidos de cacao o monalonion	Monalonion braconoides
Salivazo	Clastoptera globosa
Chinches	
Barrenador del tallo	Cerambycidae
Gusanos medidores o defoliadores	
Hormigas o Zompopas	
Trips	
Barrenadores del fruto	Grupo Marmara
Crisomelidos	
Escolítidos	
Joboto	Phyllophaga sp
ÁCAROS	

b) Enfermedades

- La mazorca negra
- Mal del machete
- Las bubas
- La Moniliasis

c) Cumplimiento a la Legislación de Residuos Químicos

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

d) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

Plaguicidas Aprobados	Nivel de Tolerancias	Uso
Glyphosate	0.20	Herbicida
Paraquat	0.05	Herbicida
Phosphine	0.10	Insecticida

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

- o Porcentaje máximo de humedad del cacao para la exportación será de 7,5% (cero relativo).
- o El cacao no deberá estar infestado.
- o Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no excederá del 1% de granos partidos.
- o El cacao deberá estar libre de: olores a moho, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.
- o El cacao beneficiado, deberá sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites de recomendación de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados.
- o El cacao deberá estar libre de impurezas.

Requisitos complementarios

- o La bodega de almacenamiento deberá presentarse limpia, desinfectada, tanto interna como externamente, protegida contra el ataque de roedores.
- o Cuando se aplique plaguicidas, se deberán utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley EPA).
- o No se deberá almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores o sabores extraños.
- o Los envases conteniendo el cacao beneficiado deberán estar almacenados sobre palets (estibas).

9. Estándares de Empaque

El cacao deberá ser comercializado en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas; resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento. Los envases destinados a contener cacao beneficiado, serán etiquetados, sin embargo para el mercado específico de los Estados Unidos se utilizarán las normas de etiquetado establecidas por la FDA:

- Nombre del producto y tipo.
- Identificación del lote.
- Razón social de la empresa y logotipo.
- Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).
- País de origen.
- Puerto de destino.

10. Transporte

El transporte generalmente se realiza vía marítima en grandes contenedores. Los sacos, cajas o recipientes utilizados para la exportación (dependiendo del subproducto en cuestión), podrán ser estibados o paletizados en tarimas de madera o plástico. Algunos países productores cargan sus contenedores a granel, maximizando de esta forma el espacio disponible del contenedor pero incrementando los costos de cargue y descargue en puertos. El contenedor mayormente utilizado es 20ft (pies).

Paletizado: Se refiere a la agrupación de productos en sus respectivos sistemas de empaque y/o empaque sobre una estiba, debidamente asegurado con esquineros, zunchos, grapas o películas envolventes, de tal manera que se puedan manipular, almacenar y transportar de forma segura como una sola “unidad de carga”. Teniendo en cuenta los estándares en el manejo de carga internacional se recomienda el uso de estibas con dimensiones de 120 x 100 cm. La altura de apilado de las paletas que se transportan en el contenedor no debe superar la medida de 2,00 metros, incluyendo las medidas del pallet.

a. Mercados Potenciales

Estados Unidos, Costa Rica, Unión Europea: Alemania, Bélgica, Francia, Italia, Holanda , Turquía.

b. Puertos de Embarque:

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

Principales puertos de Nicaragua: Puerto Corinto y Puerto El Rama

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

- Puertos del Atlántico Norte y el puerto de Baltimore,
- Puertos en el Pacífico Norte de California incluyendo Alaska

- Puertos del Atlántico Sur de Baltimore, MD
- Puertos al sur del Golfo de México
- Puertos de Puerto Rico y las Islas Vírgenes de los Estados Unidos

c. Fechas de mayor demanda del producto

El cacao tiene oportunidades comerciales durante todo el año, pero alcanza los mejores precios entre los meses de marzo y abril.

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

PRECIOS INTERNACIONALES DEL CACAO BOLSA DE NUEVA YORK
(US\$/Saco 45.36 Kg) - Año 2006

Meses/Semanas	Primera Semana	Segunda Semana	Tercera Semana	Cuarta Semana	Promedio
Enero	68.74	70.01	69.92	70.21	69.72
Febrero	67.53	67.62	69.10	67.19	67.86
Marzo	65.91	65.45	66.23	68.05	66.41
Abril	68.12	68.30	67.04	66.21	67.42
Mayo	68.69	69.12	70.44	69.77	69.51
Junio	67.19	67.38	67.21	69.73	67.88
Julio	73.45	77.91	74.31	68.76	73.61
Agosto	68.38	69.69	71.03	69.14	69.56
Septiembre	66.57	66.34	65.7	66.37	66.25
Octubre	68.60	67.48	66.45	65.73	67.07
Noviembre	67.70	68.28	69.28	67.08	68.09
Diciembre	66.52	68.58	72.48	75.01	70.65

Fuente.- Actas de Fijación de Precios de Cacao MAG-MICIP

Elaboración.- MAG/DPDA-EVR.

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 emparadoras, 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

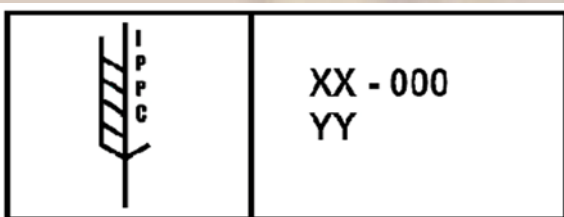
Para el mejor control y vigilancia de los productos que se comercializan, en los Estados Unidos, la FDA solicita establecer y mantener registros relacionados con: manufactura, procesamiento, empaque, distribución, recepción, almacenamiento e importación. Este requisito rige para las personas (individuos, 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 Cacao no se establecen cuotas de importación. En los EE.UU. la mayoría de las cuotas y contingentes de importación son administrados por la Dirección de Aduanas de los Estados Unidos (U.S. Customs Service).

h. Aranceles

Para el rubro Cacao 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 cacao se cultiva en Nicaragua en varias zonas del país, principalmente en el Atlántico Sur (Nueva Guinea, Bluefields, Kukra Hill), la zona de Las Minas (Siuna, Bonanza y Rosita), en el Atlántico Norte (Waslala, Río Coco), Matagalpa, Jinotega, Río San Juan, y la zona del pacífico (Mombacho, Meseta de los Pueblos, y Rivas).

Actualmente la Cooperación Austriaca para el Desarrollo en coordinación con IICA están desarrollando un proyecto de fomento a la producción orgánica que beneficia a pequeños productores de zonas muy alejadas, como El Rama, Muelle de los Bueyes, Ciudad Campana y Nueva Guinea.

El objetivo de este Proyecto es contribuir al desarrollo y posicionamiento de la producción orgánica certificada del cacao, para acceder a los mercados internacionales y garantizar mejores precios a los pequeños y medianos productores.

15. Referencias Bibliográficas

Documentos Oficiales Estados Unidos

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

Manual de agricultura No.668

CHAPTER I–ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY. PART 180_TOLERANCES AND EXEMPTIONS FROM TOLERANCES FOR PESTICIDE CHEMICALS IN FOOD. <http://frwebgate3.access.gpo.gov/cgi-bin/waisgate.cgi?WAIIdocID=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.

CADENA DEL CULTIVO DEL CACAO, CON POTENCIAL EXPORTADOR. Thelma Gaitán N. MAGFOR, Marzo, 2005

Elaboración de Ficha producto mercado, “Cacao en Grano Ecológico” Secretaría técnica CNPE

Gerencia componente exportaciones BID/MIFIC, Septiembre 2005

Acuerdos comerciales

- Tratado de Libre Comercio entre Estados Unidos, Centroamérica y la Rep. Dominicana – CAFTA
<http://cafta.mific.gob.ni>

Organismos nicaragüenses de apoyo

- Ministerio Agropecuario y Forestal (MAGFOR) www.magfor.gob.ni
- Comisión Nacional de Promoción de Exportaciones - MIFIC/CNPE
www.mific.gob.ni/dirFomento/CNPE

Páginas visitadas

- <http://www.bcn.gob.ni/estadisticas/exterior/16.PDF>
- <http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/cacao.asp>
- http://www.donveitia.com/sp/Cocoa_inworld.htm
- http://www.sica.gov.ec/cadenas/cacao/docs/normas_cacao.html