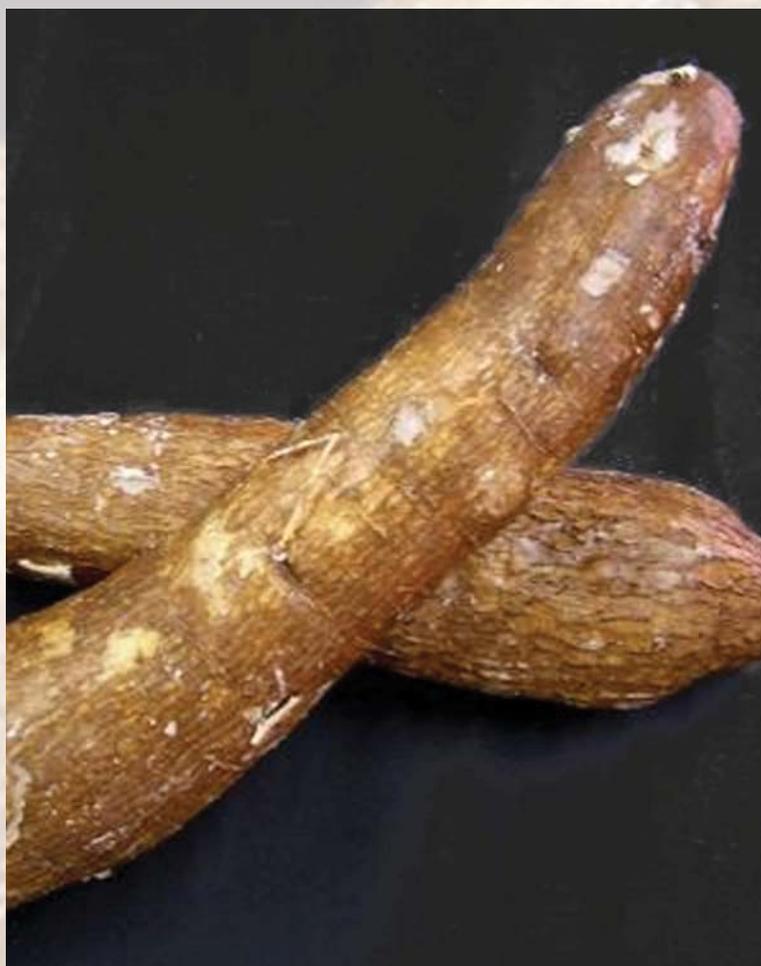




Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
Representación del IICA en Nicaragua

Guía práctica para la exportación a EE.UU

YUCA



Managua, noviembre del 2006

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. La Yuca

La YUCA esta en la lista de productos Admisibles en los Estados Unidos, su código es 0714100010, reporto un crecimiento del 43.7% en las exportaciones, según la DGA. Si desea conocer qué productos son admisibles en Estados Unidos o confirmar si la yuca 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:	Yuca, mandioca
Nombre del Producto en Ingles:	Cassava, manioc
Familia:	<i>Euphorbiaccae</i>
Nombre Científico:	<i>Manihot Sculenta Crantz</i>

4. Fechas recomendadas para la siembra

La producción de YUCA se realiza durante todo el año. Para la exportación se recomienda sembrar de marzo a mayo en variedades donde el ciclo es de 8 meses, a fin de obtener la cosecha a finales de año o inicio del siguiente, donde existe mayor oportunidad comercial. Se recomienda establecer contratos de compra venta antes de la siembra.

5. Variedades Recomendadas

Blancas – Valencia, criolla, cinco minutos, San Andrés, Intibucá, Ceiba, otras

Amarillas – Guaymas 59, Guaymas 323, Llanera, otras

USO: Continúa siendo un producto principalmente consumido por grupos étnicos en los EE.UU.

6. Manejo Agrotécnico

a. Suelos Recomendados

Se adapta bien a los suelos ácidos, poco fértiles y tolera períodos largos sin lluvia. La siembra de la yuca puede ser en suelos planos si tienen muy buen drenaje y la precipitación no es abundante, o en lomillos si el suelo es pesado, la precipitación elevada o si se ha planeado hacer la cosecha en forma semimecanizada. Este sistema facilita el desarrollo de las raíces y su cosecha, disminuye la incidencia de la pudrición radical.

No se aconseja sembrar yuca en suelos donde anteriormente había bosque natural (monte) o cultivos forestales. Si este es el caso, primero debe sembrarse un cereal como maíz o arroz.

b. Distancia de Siembra

Material de siembra	Estacas sanas y vigorosas
Distancia de siembra	1.0 m. entre hileras y 60 cm. entre plantas, depositando una estaquilla por sitio.
Densidad de plantas	8,500 a 10,000 plantas por ha.
Época de plantación	Al inicio del período de lluvias.

c. Clima

La yuca es un cultivo de zonas tropicales y subtropicales. La temperatura media ideal para su desarrollo oscila entre los 18 y los 35 °C, y la temperatura mínima que puede tolerar es de 10 °C. Bajo esas condiciones puede desarrollarse en alturas hasta de 2.000m snm. Precipitación mínima 500 milímetros/año. Días cortos, con menos de 12 horas de luz, favorecen el engrosamiento de la raíz.

d. Zonas del País Recomendadas

Los principales territorios para cultivar yuca son: Nueva Guinea (RAAS), Chinandega, León (El Tololar, Lechecuagos, Chacaraseca), Masaya (Los Altos, Masaya, Nindirí), Granada (Diría, Diriomo), Carazo y Rivas.

e. Duración del ciclo vegetativo

La yuca crece bien en terrenos bajos desde el nivel del mar hasta los 140 m, con períodos vegetativos que van desde 8 hasta 12 meses y en algunos casos de 18 a 24 meses, según la variedad.

7. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común	Nombre Científico
Plagas	
Comejen	(<i>Heterotermes sp</i>)
Ácaros	(<i>Mononychellus sp</i> y <i>Tetranychus sp</i>),
Mosca del cogollo	(<i>Silba pendula</i>)
Enfermedades	
Pudrición de las Raíces	(<i>Phytophthora spp</i> , <i>Rosellinia necatrix</i>)

b) Cumplimiento a Legislación de Residuos Químicos

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

c) Plaguicidas aprobados para aplicar en el control de plagas

PLAGUICIDAS APROBADOS	NIVEL DE TOLERANCIAS (PPM)
ALDRIN Y DIELDRIN	0.1
CIPERMETRIN	0.05
FENVALERATO	0.05
MALATION	0.5
OXAMILO	0.1
PIPERONIL BUTAXIDO	0.5
PIRETRINAS	0.05

Fuente: FAOSTAT, CODEX ALIMENTARIUS

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

Para que la yuca clasifique en excelente estado se requiere:

- Eliminar todo material con heridas, cortaduras o nódulos, y con apariencia y olores no característicos del material sano.
- Debe estar libre de tierra y cualquier impureza.
- Uniformidad en el color y firmeza del fruto.
- Yucas enteras, frescas, limpias.
- Libres de ataques por plagas, enfermedades o sabores extraños.
- La pulpa debe ser blanca, sin manchas que indiquen que el producto está pasado.

9. Empaque y rótulo

Se utilizan cajas de cartón parafinadas con relleno de papel para evitar la fricción de las raíces entre sí y con las paredes de la caja. Se pudiese cubrir cada unidad con mallas de licopor o papel de seda para presentaciones con valor agregado. Las cajas utilizadas para la comercialización en EEUU son las de una capacidad de 40 a 50 libras (18,2 – 22,7 kg).

Otras recomendaciones de empaque:

- La yuca se puede empacar en empaques flexibles de fique, siempre que sean nuevos, con una dimensión de 920 mm x 700 mm, con una capacidad de 50 Kg.
- Los empaques de fique deberán tener 16 hilos de urdimbre de 10 cm y 14 hilos de trama en 10 cm, identificados con una franja azul de 6 hilos de ancho.
- Los empaques deberán cerrar completamente y no se permite ningún tipo de relleno.
- Los empaques deben brindar la suficiente protección al producto, de manera que se garantice la manipulación, el transporte, y la conservación de las yucas.
- El contenido de cada empaque debe ser homogéneo en cuanto a origen, variedad, categoría, color y calibre.
- Los materiales utilizados deben ser nuevos y limpios y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto.
- Se permite la utilización de materiales, papeles, siempre que no sean tóxicos.
- El rótulo deberá contener la siguiente información:
 - o Identificación del producto: nombre del exportador, envasador y/o expedidor, código (si existe y es aceptado oficialmente).
 - o Naturaleza del producto: nombre del producto, nombre de la variedad.
 - o Origen del producto: país de origen y región productora, fecha de empaque.
 - o Características comerciales: categoría, calibre, número de frutos, peso neto.

10. Transporte

Por su composición química, física y fisiológica, la yuca pierde fácilmente su calidad si se mantiene en condiciones ambientales normales, por lo que la disminución de la temperatura y el almacenamiento a una temperatura y humedad relativa recomendadas es esencial para preservar la calidad comercial del producto.

- Vía marítima en contenedor refrigerado hasta el país de destino.
- Transporte terrestre (camión refrigerado) hasta almacenes y establecimientos detallistas.
- Las condiciones de almacenamiento (temperatura, humedad, tiempo de almacenaje) son:

Temp. (°C)	HR (%)	Tiempo de almacenaje
0 - 2	85 - 90	0 - 1 SEM

11. Comercio

a. Mercados Potenciales

- Mercados de Estados Unidos: Miami y Nueva York.
- América Latina.
- Europa.
- El Caribe, China, Asia, Nigeria y África.

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

Otros puertos utilizados cómo: Puerto Cortez (Honduras), Puerto Limón (Costa Rica)

Puertos de entrada a los 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, MD: Puerto los Grandes Lagos,
- Puertos en el Pacífico Norte de California incluyendo Alaska
- Puertos del Atlántico sur de Baltimore, MD
- Puertos al sur del Golfo de México
- Puertos Puerto Rico y las Islas vírgenes de los Estados Unidos

c. Fechas de mayor demanda del producto

La YUCA tiene oportunidades ventajosas durante todo el año debido a la creciente demanda en los Estados Unidos. La demanda se va incrementando, sobre todo durante el último trimestre (octubre, noviembre, diciembre), cuando ingresan históricamente mayores volúmenes, debido a la tradición de las poblaciones étnicas de consumir sopas y estofados cuando comienza la temporada de frío.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de precios de Yuca u otros rubros en Estados Unidos, usted puede visitar la siguiente dirección: <http://www.mercanet.cnp.go.cr/>

En esta página puede encontrar información de mercados, comercialización, agroindustria, calidad agrícola y reconversión productiva orientada al sector agropecuario.

e. Precios Referenciales en Estados Unidos (Precios al por mayor).

Precio FOB de Yuca en el mercado de Miami US\$/Caja de 50 libras

Años/ Mes	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	PROM.
2000	12.42	13.36	8.59	10.16	10.76	10.22	9.25	9.52	10.18	9.56	9.43	9.46	10.24
2001	10.35	10.36	9.18	8.75	10.56	12.07	10.88	10.5	10.31	9.58	9.53	9.2	10.11
2002	10.22	10.63	9.38	8.96	8.92	9.41	8.97	8.5	8.58	8.69	8.66	8.36	9.11
2003	8.13	7.74	7.36	7.47	7.49	7.42	7.11	7.83	9.46	8.83	7.77	7.46	7.84
2004	8.06	8.07	8.81	8.73	8.13	11.28	13.71	11.95			9.84		

Fuente: Elaborado en base a reportes del Marketing Caribbean Basin USDA. Nota: Apartir del Junio del 2000 al 2001 el precio de la yuca corresponde a caja de 40 Libras.

f. Precios de la Yuca en el mercado interno

Los precios de la yuca en los mercados mayoristas de Managua iniciaron con buen impulso en el 2001, pero terminaron el año con precios similares al promedio anual de 1997 de C\$99.0 el saco. En el 2002, siguieron esta tendencia a la baja iniciada a finales del 2001 manteniéndose en los C\$90.0 el saco.

Para los años 2003 y 2004 se nota un repunte en los precios nacionales a partir de junio 2003 hasta la fecha, pasando de C\$101.0 por saco a C\$131 hasta finales del 2004.

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 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.

La función principal de esta oficina 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>.

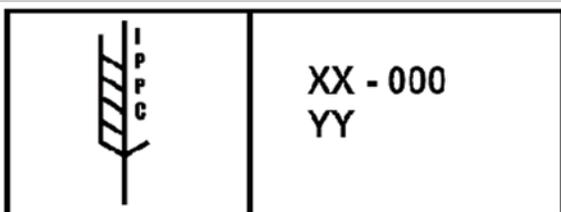
d. Detención administrativa

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 lo que se refiere al marcado, los embalajes deberán presentar el siguiente 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 Yuca con marca registrada.

USPTO Es la oficina de marcas y patentes de los Estados Unidos, que es 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 Yuca 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

El arancel de base (actual) para la Yuca fresca de origen nicaragüense es de 15%. Sin embargo, la categoría de acceso A indica que una vez aprobado el CAFTA, el producto será desgravado a arancel cero inmediatamente después de 5 años de firmado el tratado.

Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección: <http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

i. Principales elementos que deben tomar en cuenta los exportadores de yuca

- Mantener alta calidad, dar especial atención a la uniformidad del color y a la firmeza del fruto.
- Precio competitivo.
- Despachos a tiempo (on-time deliveries).
- Despacho de producto que corresponda exactamente a lo solicitado por el importador.
- Manejo y almacenamiento apropiados.
- Cajas apropiadas y empaque atractivo.
- Continuidad y regularidad en el suministro.
- Respuesta inmediata a las comunicaciones recibidas (fax, teléfono o e-mail).
- Disponer de una persona que pueda comunicarse en inglés permanentemente.

14. Experiencias en Nicaragua

Actualmente se están produciendo de 17,142 hectáreas de yuca a nivel nacional, el 70% se siembra en el municipio de Nueva Guinea y el 30% restante en las zonas de Masaya y León principalmente. En estas zonas, se obtienen rendimientos promedios de 6.82 TM/ha, cifras por debajo de lo ideal, de las cuales se exportan unas 4 mil toneladas.

En la zona del Pacífico Sur las variedades que se cultivan son Ceiba (para consumo humano), Pochota o Cubana (para la fabricación de almidón). En Masaya, las áreas sembradas son de 350 ha. como mínimo. Las mayores áreas se establecen en la época de primera por 200 productores.

Pacífico Norte: el cultivo de la yuca se concentra en León (Lechecuago, Tololar y Chacaraseca) zona favorecida por el tipo de textura franco arenoso, y arenoso de los suelos, las variedades que se siembra son Blanca y Valencia (menor proporción). Según el MAG-FOR en el ciclo 2002- 03 se cultivaron más de 2.6 miles de hectáreas. En esta zona predominan los estratos de pequeños y medianos productores (siembran de 1 a 1.5 has, de 4 a 5 has y más de 20has). La comercialización se realiza mediante intermediarios de León, Chinandega, Managua y Honduras.

Zona Centro Sur: se siembra cerca de 13 mil hectáreas, actividad en la que participan unos 12 mil productores. De este total de hectáreas, solamente 250 están dedicadas para la exportación, a cargo de 180 productores. Sus principales mercados locales son Juigalpa y Managua. El 60% de la producción es para alimentación humana.

15. Referencias Bibliográficas

1. Información específica sobre Yuca
 - Consorcio Latinoamericano y del Caribe de Apoyo a la Investigación y al Desarrollo de la Yuca.
<http://www.clayuca.org>
2. Requisitos de Acceso Productos Agrícolas Admisibles en los Estados Unidos: Juan Carlos Granados IICA- Abril del 2005

3. 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
4. Estadística de Comercio Exterior
 - Foreign Agricultural Service's - USDA. <http://www.fas.usda.gov/ustrade>
5. Estadísticas de producción y normas de calidad
 - Base de Datos Estadísticos de la FAO. <http://faostat.fao.org>
6. Información de precios
 - Today's Market Prices. <http://www.todaymarket.com>
 - InfoAgro Costa Rica. <http://www.infoagro.go.cr/Agricola>
5. Aspectos regulatorios
 - USA Food and Drug Administration (FDA). <http://www.fda.gov>
 - Plant Protection and Quarantine – PPQ. <http://www.aphis.usda.gov/ppq>
 - Environmental Protection Agency – EPA. <http://www.epa.gov>
 - Ley anti Bioterrorismo. www.fda.gov/oc/bioterrorism/bioact.html
6. Información Arancelaria
 - Trade Information Center, U.S. Department Of Commerce. <http://www.ita.doc.gov/td/tic/tariff>
7. Acuerdos comerciales
 - Tratado de Libre Comercio entre Estados Unidos, Centroamérica y la Rep. Dominicana – CAFTA. <http://cafta.mific.gob.ni>
7. Organismos de apoyo Nicaragüenses
 - Ministerio Agropecuario y Forestal de Nicaragua (MAGFOR). www.magfor.gob.ni
 - Centro de Trámites de las Exportaciones - CETREX. www.cetrex.com.ni
 - Dirección General de Servicios Aduaneros - DGA. www.dga.gob.ni
 - Comisión Nacional de Promoción de Exportaciones - MIFIC/CNPE. www.mific.gob.ni/dirFomento/CNPE