



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

Guía práctica para la exportación a EE.UU

FRIJOL NEGRO



Foto IICA - 2005

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. EL Frijol Negro

Es un producto 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 Estados Unidos o confirmar si el frijol 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:	Frijol Negro
Nombre del Producto en Inglés:	Black Bean
Familia:	<i>Leguminosae</i>
Nombre Científico:	<i>Phaseolus Vulgaris L.</i>

4. Fechas Recomendadas para la Siembra

Existen tres épocas de siembra que son primera, postrera y apante, realizándose las mayores siembras en la época de postrera y apanate. La siembra de primera comprende del 15 de Mayo al 15 de Junio, la postrera va del 1 al 30 de Septiembre y el apante del 15 de Noviembre al 15 de Diciembre.

5. Variedades Recomendadas

1. INTA-Cárdenas
2. INTA-Nueva Guinea

6. Manejo Agrotécnico

a. Suelos Recomendados

La planta de frijol es muy susceptible a condiciones extremas como el exceso o la falta de humedad, por tal razón debe sembrarse en suelos de textura ligera y bien drenados. El pH óptimo para sembrar frijol fluctúa entre 6.5 y 7.5; dentro de estos límites la mayoría de los elementos nutritivos B del suelo presentan su máxima disponibilidad; pero se comporta bien en suelos que tienen un pH entre 4.5 y 5.5.

b. Distancia de Siembra

Se recomienda en suelos planos y bien drenados; la distancia más conveniente es de 60 centímetros entre hileras y de 10 centímetros entre plantas. La profundidad de siembra apropiada es de 3 a 4 centímetros. La siembra se realiza en camellones:

- 1.- En hileras simples, sembrando en el lomo del camellón, a una distancia de 60 centímetros entre hileras, y de 10 centímetros entre plantas.
- 2.- En hileras dobles, éste método consiste en sembrar dos hileras en el camellón con una separación de 40 centímetros entre hileras y de 60 centímetros entre camellones.

c. Zonas del País Recomendadas

Masaya, Carazo, Rivas, Boaco, El Rama, Nueva Guinea, San Carlos y Pantasma.

d. Duración del Ciclo Vegetativo

El ciclo vegetativo del frijol negro varía entre 68 a 80 días, dependiendo de las condiciones ecológicas. Normalmente el ciclo es de 75 días.

6. Manejo Integrado de Plagas y Enfermedades

a) Plagas que afectan durante el ciclo vegetativo

Nombre Común	Nombre Científico
Gallina Ciega	(<i>phyllophaga spp.</i>)
Lorito Verde	(<i>Empoasca kraemeri</i>)
Malla o Tortuguilla	(<i>Diabrotica sp. Cerotoma sp.</i>)
Barrenador del Tallo	(<i>Elasmo- palpus lignosellus</i>)
Babosa	(<i>vaginulus plebeius</i>) (<i>Sarasinula plabeia</i>)
Mosca Blanca	(<i>Bemisia tabaci</i>)
Picudo de la Vaina	<i>Apion godmani</i>)
Falso Medidor	(<i>trichoplusiani</i>)
Gusano Peludo	(<i>estigmene acrea</i>)
Gorgojo del frijol	(<i>acan-thoselides obtectus Zabrotes subfaciatus</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)
Sethoxydim	20.00
Pyraclostrobin	0.3
Zinc phosphide	0.05
Carboxin	0.2
Bentazon	0.05
Iprodione	2.0
Ethalfuralin	0.05
Clethodim	2.5
Dimethenamid, 2-chloro-N-[(1 - methyl - 2-	0.01
Halosulfuron-methyl	0.05
Captan	25.00

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

Mayoristas

- a. Color negro intenso y uniforme.
- b. Impurezas 2%.
- c. Picado, partido o podrido 1%.
- d. Libre de plaga muerta. Libre de olor a plaguicida.
- e. Tamaño uniforme en el rango de 9 – 12 mm.
- f. Humedad 12 a 14%.
- g. Embalaje en sacos de polipropileno enteros y limpios, con un peso neto de 45.45 kilos.

Agroindustria

1. Aspecto: El tamaño y la apariencia debe ser color negro uniforme, uniforme en el rango de 9 – 12 mm, grano entero, limpio y libre de humedad.
2. Análisis:
 - a. Organoléptico: El color debe ser negro intenso (color característico), olor característico, sabor característico y libre de impureza.
 - b. Físicoquímico: La humedad que se requiere es de 12 a 14%, tamaño de 9 – 12 mm, el tiempo de hidratación 8 a 10 horas, el tiempo de cocción máximo 45 minutos a 1 hora y con 90% mínimo de frijol bueno
3. Embalaje primario. Sacos de polipropileno enteros y limpios, con un peso neto de 45.45 kilos.

9. Estándares de Empaque

El empaque utilizado es jabas de madera alambrada, 0.035m³ (1 bu), 12-14kgs (26-31lbs), cajas de plancha de fibra parcialmente telescopiable, 11-14kgs (25-30lbs) y 9-10kgs (20-22lbs).

También se empaca para el producto fresco en sacos de 50 kilos, mientras que el empaque del frijol seco varía entre sacos de 45 y 65 kilos y empaques plásticos de 12,5 kilos (conformados por unidades de un kilo o una libra).

10. Transporte

- a. Temperatura y humedad relativa: 5-6 ° C (41-43 °), 95 % en la vaina.
- b. Transporte por medio de remolque de carretera o combinado de carretera-ferrocarril.

11. Comercio

a. Mercados a nivel mundial

Estados Unidos

México

Costa Rica

República Dominicana

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: Puerto Cortés (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, Puerto Canal de St. Lawrence

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 frijol negro se demanda en todo el año, pero la mejor oportunidad de precios va de abril hasta agosto. En los meses de junio y julio se obtienen los precios más altos.

d. Precios Internacionales

Para conocer sobre el comportamiento o fluctuaciones de los precios del frijol negro 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. Historia de Precios Referenciales Internacionales

PRECIOS INTERNACIONALES DE FRIJOL NEGRO A MAYORISTAS (\$ / TM)

Año	Guatemala	México	Costa Rica	New York	Michigan	Dakota N.	Argentina
1999	731.94	920.73	909.94	540.86	537.60	7165384.22	491.91
2000	588.64	921.85	750.83	375.14	367.05	358.18	311.00
2001	714.86	807.19	859.13	538.45	550.12	477.25	471.83
2002	753.47	1047.94	965.59	662.46	686.32	660.03	447.75
2003	538.22	753.20	575.34	439.87	449.54	397.76	339.17
2004	466.96	560.00	652.38	554.35	554.35	505.43	350.00
2005	790.65	866.74	674.41	576.09	608.70	554.35	450.00
2006	854.78	710.65	651.05	684.78	717.39	619,57	380.00

12. Tramites Nacionales para la Exportación

a. Trámites de certificación fitosanitaria para productos agrícola

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 como 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>.

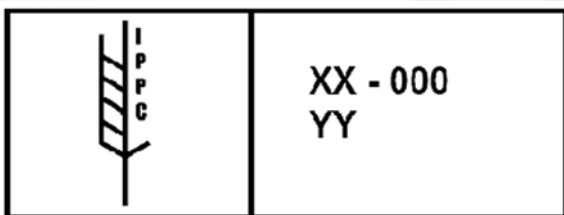
d. Detención administrativa

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 frijol 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 Frijol Negro 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 Frijol Negro el costo de los aranceles es de: US\$ 0.0

Por la iniciativa Cuenca del Caribe ICC (CBERA sus siglas en inglés), que es un tratamiento preferencial para el ingreso en el mercado estadounidense para productos centroamericanos, para el rubro del frijol negro se establece cero arancel.

Si desea información más detallada puede visitar la siguiente dirección:

<http://dataweb.usitc.gov/scripts/tariff2004.asp>

14. Experiencias en Nicaragua

En Nicaragua, la producción y niveles de consumo se han concentrado en el frijol rojo, mientras que el frijol negro aún no es considerado un sustituto dentro de la dieta alimenticia nicaragüense, pese a su gran contenido de nutrientes y fácil preparación. Por el contrario, los países vecinos como Costa Rica, Guatemala, Honduras y El Salvador sí consumen este rubro.

EL fríjol negro es visto como generador de divisas e ingresos, razón por la cual un grupo de productores nicaragüenses decidió incursionar en el cultivo, como producto no tradicional de exportación, a partir del ciclo agrícola 1993/94 en la región de Las Segovias, los departamentos de Matagalpa, Jinotega, Boaco y las Regiones Autónomas del Atlántico Norte y Sur. Por lo tanto, hablar del frijol negro en Nicaragua es hablar de un rubro de exportación.

14. 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
- Métodos para el Cuidado de Alimentos Perecederos Durante el Transporte por Camiones <http://www.ams.usda.gov/tmd2/spanishtruck.PDF>
- 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 Agro negocios. 2005-2006. www.infoagro.net/agronegocios
- Otras páginas visitadas
http://www.mific.gob.ni/DocuShare/dscgi/ds.py/Get/File-6767/FICHA_PARA_LA_EXPORTACION_DE_FRIJOL_NEGRO_HACIA_MARCA%20XICO.doc.
www.conabio.gob.mx/conocimiento/bioseguridad/pdf/21059_sg7.pdf –
http://www.iica.int.ni/Estudios_PDF/Estudio_Guatemala.pdf
http://www.mag.gob.sv/admin/publicaciones/upload_file/1120936216_22.pdf
http://www.sag.gob.hn/dicta/Paginas/guia_frijol.htm#variedades
http://www.magfor.gob.ni/servicios/descargas/Estudios_Mercado/Canales%20Margenes_Frijol.pdf
<http://www.zulia.infoagro.info.ve/INFORMACION%20AGROPECUARIA/TECNOLOGIA/Vegetal/Frijol/El%20cultivo%20del%20frijol%20fuerte%20mara.htm>

http://www.mercanet.cnp.go.cr/SIM/Granos_Basicos

Catálogo de Semillas: Variedades e Híbridos de PROMESA. <http://www.simas.org.ni/>

16. Anexos

Productores a nivel mundial

Guatemala, Honduras, El Salvador, Argentina, Chile, Canadá y los Estados Unidos.

En Nicaragua existen empresas que se encargan de comercializar el producto del frijol negro entre los cuales tenemos:

Empresas	Ciudad	Unidad Productiva	Contacto
Central de Cooperativas de Servicios Agropecuarios (CECOOPSA, R.L	Managua	Cooperativa	mailto:cecoopsa@guegue.com.ni
ECOVEGETALES	Sebaco, Matagalpa	Empresa	mailto:ecovegetales@yahoo.com