



## Mejora de la capacidad sanitaria y fitosanitaria en la cadena de valor de la pimienta de Penja

---

El proyecto tenía por objeto contribuir a mejorar la calidad sanitaria y fitosanitaria de la pimienta de Penja para facilitar su acceso a los mercados y reducir la pobreza. Por consiguiente, el objetivo del proyecto era hacer que la producción de pimienta de Penja cumpliera las prescripciones sanitarias y fitosanitarias de los mercados internacionales sin alterar su calidad tradicional. Estas prescripciones implicaban la introducción de buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas fitosanitarias, buenas prácticas de higiene y buenas prácticas de fabricación sobre la base del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

El proyecto se llevó a cabo gracias a una donación para la preparación de proyectos (DPP) del STDF (STDF/PPG/593), sobre la base de investigaciones y consultas exhaustivas celebradas con los sectores público y privado del Camerún. Para más información sobre el proyecto y sus productos concretos (folletos, vídeos, etc.), visite la [página web](#) de COLEAD.

### STDF/PG/593

#### Status

Completed

#### Start Date

15/10/2019

#### Project Value (US\$)

\$814,238

#### STDF Contribution (US\$)

\$562,321

#### Beneficiaries

Camerún

#### Implementing Entities

Europe-Africa-Caribbean-Pacific Liaison Committee (COLEACP)

#### Partners

Penja Pepper Geographical Indication Group (IGPP)

Chamber of Commerce, Industry, Mines and Crafts of Cameroon (CCIMA)

#### Background

La pimienta de Penja se considera una de las mejores pimientas del mundo. Fue el primer producto del África Subsahariana que obtuvo una indicación geográfica protegida. Las condiciones del suelo, el microclima de la zona geográfica de producción y sus características organolépticas hacen de esta pimienta un producto excepcional.

El sector está compuesto por unos 450 agentes registrados (aproximadamente un 20% mujeres) que se concentran en cinco zonas de producción: Mbanga; Njombe; Penja; Loum; y Bouba I, II y III). Los productores registrados cultivan unas 420 hectáreas de pimienta.

Europa es el principal mercado para las exportaciones de vegetales y productos del Camerún. Entre 2015 y 2017 se produjeron 159 interceptaciones a causa de la presencia de plagas. Las modificaciones incorporadas en la reglamentación europea sobre sanidad vegetal acentuaron la necesidad de mejorar las medidas para gestionar los riesgos fitosanitarios y cumplir las prescripciones en materia de certificación fitosanitaria.

El objetivo del proyecto era impulsar las exportaciones de pimienta de Penja mediante la determinación de los riesgos sanitarios y fitosanitarios en todas las etapas de producción, cosecha y envasado; la formación de agricultores y productores para aplicar buenas prácticas agrícolas e higiénicas; y la adopción de buenas prácticas fitosanitarias y de fabricación sobre la base del sistema APPCC. Mediante la producción continuada de productos de alta calidad, el Camerún espera aumentar sus exportaciones de pimienta de Penja y diversificar sus exportaciones agrícolas a mercados especializados a nivel regional e internacional.

Si bien el proyecto se refiere a la pimienta de Penja, las competencias y las prácticas adquiridas se podrán transferir a otros cultivos sujetos a riesgos similares.

## Results

### **Mejora de la comprensión de los riesgos sanitarios y fitosanitarios, las buenas prácticas y las prescripciones en materia de acceso a los mercados**

- De febrero a junio de 2022 se llevó a cabo un análisis pormenorizado de los riesgos sanitarios y fitosanitarios en cada etapa de la cadena de valor. Tras la identificación de los riesgos sanitarios y fitosanitarios, se elaboró una guía sanitaria y fitosanitaria en inglés y en francés. El documento aporta un panorama exhaustivo de los riesgos sanitarios y fitosanitarios y las buenas prácticas que se deben aplicar para producir una pimienta de calidad que responda a las exigencias de los mercados.

La guía sectorial sirvió de referencia para elaborar las siguientes herramientas de formación:

- Una guía de buenas prácticas en la esfera sanitaria y fitosanitaria (francés e inglés)
- Cinco folletos didácticos (francés e inglés):
  - Buenas prácticas de cosecha
  - Buenas prácticas de secado y clasificación
  - Buenas prácticas de tratamiento de la pimienta blanca (enriado)
  - Buenas prácticas de tratamiento de la pimienta negra (blanqueado)
  - Buenas prácticas de envasado y almacenamiento
- Ocho fichas sobre enfermedades y plagas de la pimienta (francés e inglés):
  - *Phytophthora capsici*: Podredumbre de las raíces y el cuello
  - *Armillaria camerunensis*: Podredumbre de las raíces
  - *Rigidiporus lignosus*: Podredumbre blanca de la raíz
  - *Fusarium oxysporum*: Marchitamiento lento
  - *Mythimna* sp., *Leucania* sp.: Oruga defoliadora (larvas de mariposa)
  - *Acanthotermitidae*/ *Kalotermitidae*: Isópteros
  - *Radopholus similis*, *Meloidogyne* spp., Nematodos
  - *Wasmannia auropunctata*: Hormiga de fuego
  - *Aulacophora foveicollis*: Coleóptero defoliador

### **Fortalecimiento de las capacidades de las partes interesadas del sector de la pimienta de Penja en el Camerún**

- Antes de empezar las actividades destinadas a reforzar las capacidades para garantizar el uso de buenas prácticas, es fundamental disponer de un inventario y de un registro de los agentes del sector. En el marco del proyecto se elaboró una base de datos de 374 colectivos interesados, integrada por 26 horticultores, 186 productores y 162 distribuidores.
- La formación de los diversos colectivos interesados se realizará en varias etapas. Los facilitadores, que son representantes del sector agrícola de las diferentes zonas de producción, obtuvieron las aptitudes técnicas y pedagógicas necesarias para impartir formación a:
  - los horticultores, sobre las medidas de higiene en la selección de esquejes sanos, la identificación del sustrato adecuado y las medidas de bioseguridad en los viveros;
  - los productores y los comerciantes de insumos agrícolas, sobre los métodos de lucha y de control de las

- enfermedades y las plagas y sobre las buenas prácticas agrícolas y de almacenamiento;
- los productores, sobre la selección de plántones, la evaluación del suelo, los soportes, el marcateo, el mantenimiento y la gestión de las parcelas y la cosecha en condiciones sanitarias;
- los empleados de las unidades de tratamiento, de clasificación y de envasado, así como los distribuidores, sobre las buenas prácticas de tratamiento y de almacenamiento.
- Los inspectores y el personal encargado de la divulgación del Gobierno sobre la noción de control basado en el riesgo, los procedimientos y las técnicas de las inspecciones.

Número de agentes que recibieron formación en el marco del proyecto:

- 15 consultores locales recibieron formación como instructores.
- 32 sesiones de formación y/o sensibilización organizadas para los agentes del sector; reunieron a 722 participantes (el 31% de los cuales eran mujeres):
  - 25 horticultores
  - 155 productores
  - 41 responsables del proceso de transformación
  - 149 aplicadores de productos fitosanitarios
  - 64 comerciantes agrícolas (comerciantes de insumos)
  - 195 distribuidores
  - 66 responsables del envasado
  - 27 controladores/auditores e inspectores fitosanitarios
- En septiembre de 2022 se llevó a cabo una encuesta para valorar los efectos de la formación. La encuesta reveló que la formación tenía un efecto positivo en las prácticas de los agentes del sector.

### **Mejora de la capacidad de las instalaciones para ofrecer un entorno adecuado para el desarrollo y la aplicación de buenas prácticas**

- Con el fin de mejorar las actividades de refuerzo de las capacidades, es importante contar con infraestructuras y un equipamiento que permitan velar por que la pimienta que no cumpla las condiciones sea retirada del centro de transformación lo antes posible. Sobre la base de los análisis de los riesgos realizados, se determinarán los puntos de control.
- El proyecto financió una nueva zona de secado próxima al actual centro de control de la calidad. Esta zona permitirá que el secado de los productos se realice in situ cuando un lote llegue con un nivel de humedad superior al previsto en la norma.

### **Sensibilización y promoción del diálogo público-privado**

- Se realizó una película para sensibilizar sobre las buenas prácticas sanitarias y fitosanitarias en el sector de la pimienta de Penja en [francés](#) e [inglés](#).
- Un vídeo promocional de tres minutos, editado por el equipo COLEAD y destinado a la televisión local, sensibilizaba a los consumidores sobre los esfuerzos realizados por el sector para ofrecerles una pimienta de alta calidad.
- Al final del proyecto se organizó una mesa redonda en la que participaron partes interesadas de los sectores público y privado, así como asociados técnicos y financieros. El objetivo de la mesa redonda era examinar y priorizar las recomendaciones formuladas en el marco de la evaluación externa y elaborar un plan de acción para continuar desarrollando el sector de manera sostenible.

### **Recommendations**

#### **Cursos de formación**

Para garantizar la sostenibilidad de los cursos de formación es necesario adoptar un enfoque polifacético que abarque asociaciones colaborativas, una planificación financiera prudente, estrategias rentables, evaluaciones constantes y una cultura de aprendizaje continuo. Para mejorar la calidad de la formación y facilitar el intercambio de conocimientos, convendría establecer asociaciones con instructores y consultores locales. El establecimiento de una línea presupuestaria o un fondo contribuirá a financiar la formación continua.

#### **Mejora del acceso a los mercados**

La identificación y la participación en ferias comerciales especializadas para promover la pimienta de Penja mejorará el acceso a los mercados. La colaboración con organizaciones como la Cámara de Comercio, Industria, Minas y Agricultura del Camerún y el COLEAD proporcionarán apoyo y recursos esenciales para mostrar los productos a posibles compradores e inversores.

La comprensión de la logística, los marcos reglamentarios y las prescripciones comerciales es crucial para superar los obstáculos que limitan el acceso a los mercados. La colaboración con el Programa de asociaciones comerciales del Reino Unido y el COLEAD aportará a las partes interesadas de los proyectos los conocimientos técnicos necesarios para comprender los complejos reglamentos comerciales, las normas de cumplimiento y los problemas de la cadena de suministro.

### **Vigilancia y evaluación**

El refuerzo de la vigilancia de las buenas prácticas y el cumplimiento de las especificaciones, junto con el establecimiento de mecanismos de evaluación regulares, es fundamental para el éxito y la sostenibilidad de los proyectos agrícolas. Al prever las deficiencias y evaluar continuamente los efectos del proyecto en el sector, las partes interesadas pueden promover la adopción a largo plazo de las mejores prácticas sanitarias y fitosanitarias entre los agentes del sector.