

# Fortalecimiento de la cadena de valor de las especias en la India para mejorar el acceso a los mercados

---

El proyecto tiene por objeto estimular la exportación de especias indias inocuas y de alta calidad abordando los principales problemas relacionados con la inocuidad alimentaria a lo largo de las cadenas de valor de determinadas especias. Se prevé que el proyecto contribuya a generar ingresos para la población rural y a mejorar la salud de los consumidores y los medios de subsistencia en la India.

## **STDF/PG/517**

### **Status**

On-going

### **Start Date**

15/10/2019

### **End Date**

30/06/2024

### **Project Value (US\$)**

\$892,030

### **STDF Contribution (US\$)**

\$508,830

### **Beneficiaries**

India

### **Implementing Entities**

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)

### **Partners**

Export Inspection Council (EIC), India

Integrated Tribal Development Authority (ITDA), India

Spices Board of India

### **Background**

La pobreza sigue siendo un gran problema en la India, un país con una economía que crece rápidamente y en el que la población rural, cuya subsistencia depende principalmente de la agricultura, se ve muy afectada por la pobreza. Más del 60% de la población de la India está vinculada directa o indirectamente a la actividad agrícola. Habida cuenta de las diversas zonas agroclimáticas de la India, hay grandes posibilidades de utilizar la agricultura para impulsar el desarrollo en las zonas rurales, ampliar las exportaciones y reducir la pobreza.

La India es un importante productor y exportador de especias, cuya producción anual supera los 3 millones de toneladas métricas. Sin embargo, el volumen de las exportaciones parece bajo: en total, apenas 0,8 millones de toneladas aproximadamente. Los problemas relacionados con la inocuidad de los alimentos han venido causando alertas y rechazos en frontera por países importadores como Australia, el Japón, los Estados Unidos y la UE. Sigue habiendo deficiencias de capacidad en lo que respecta a la inocuidad de los alimentos y las prácticas de higiene, y muchos exportadores no pueden cumplir las prescripciones de los mercados de destino, especialmente en relación con las aflatoxinas y los residuos de plaguicidas. En consecuencia, las exportaciones

se han dirigido hacia Oriente Medio, donde los precios de las especias son considerablemente más bajos, lo que ha dado lugar a la pérdida de posibles ingresos.

El proyecto se centrará en tres especias de semillas -comino, hinojo y cilantro- y en la pimienta negra. Resolver los problemas de inocuidad de los alimentos relacionados con estas especias podría llevar a maximizar las ganancias de los productores pequeños y vulnerables y de otros participantes en las cadenas de valor. Este proyecto es el resultado de una donación para la preparación de proyectos del STDF ([STDF/PPG/517](#)).

## **Expected Results**

### ***Creación de capacidad y mejora de los conocimientos sobre las buenas prácticas a lo largo de las cadenas de valor de las especias***

El proyecto se centrará en las cuestiones relacionadas con la inocuidad de los alimentos durante la producción, la etapa posterior a la cosecha, la elaboración y la comercialización de determinadas especias. Fortalecerá las capacidades de las partes interesadas y de los pequeños agricultores para aplicar buenas prácticas de higiene (BPH), buenas prácticas agrícolas (BPA) y buenas prácticas de fabricación (BPF) y para mejorar los sistemas de gestión de la inocuidad con el fin de cumplir las prescripciones sanitarias y fitosanitarias internacionales. Se espera que la aplicación de prácticas de inocuidad de los alimentos y de higiene en las fases de producción y fabricación reduzca la contaminación microbiológica, los patógenos y los niveles de aflatoxinas y mejore la pureza de los productos.

Se elaborarán recursos esenciales de creación de capacidad, en particular cuatro conjuntos de prácticas para cada especia, en relación con las prescripciones de certificación y las prescripciones específicas de los mercados de importación (UE, Estados Unidos y Japón); módulos de formación normalizados basados en los conjuntos de prácticas; y material de comunicación. Según lo previsto, hasta 60 personas recibirán formación en el marco del Programa de Formación de Instructores y unos 1.200 agricultores y otras 50 partes interesadas de la cadena de valor recibirán formación sobre los sistemas de control interno, las BPH, las BPF, las BPA, el análisis de peligros y de puntos críticos de control, la certificación ecológica, la documentación y la gestión de registros.

La capacidad de los agricultores y de otros participantes de la cadena de valor se fortalecerá aún más mediante el establecimiento de organizaciones de productores agrícolas y la mejora de las que ya existen. Se reforzarán las organizaciones de productores agrícolas a nivel comunitario con el fin de mejorar la producción y el uso de tecnologías de valor añadido. Con el apoyo de la ITDA, se crearán viveros y se proporcionarán plántulas a los agricultores (solo para la pimienta negra).

Los resultados y las lecciones extraídas se divulgarán más ampliamente gracias a las visitas de estudio de los agricultores a distintas explotaciones y mediante materiales de comunicación y sensibilización, como representaciones en la calle, carteles y programas de televisión.

### ***Conexión de las cadenas de valor de las especias con los compradores internacionales***

El proyecto ampliará los vínculos a lo largo de las cadenas de valor y con los compradores mediante un portal electrónico: "E-spice Bazaar". Las cuatro especias se incluirán en el portal en línea, de forma que se facilitará el establecimiento de contactos entre los agricultores y los compradores nacionales, regionales y mundiales. En el portal se podrán consultar las prescripciones sanitarias y fitosanitarias de los principales compradores.

Con el apoyo de la Junta de Especias, se organizará una feria comercial internacional de la pimienta negra. Se llevarán a cabo diversas actividades de promoción, publicidad y comercialización en relación con las especias de semillas ecológicas o con certificado de BPA.

### ***Refuerzo de la red de laboratorios***

Sobre la base de los resultados de un ejercicio de determinación de la capacidad de los laboratorios en diferentes

distritos y estados, los laboratorios recibirán la aprobación de la Junta de Especies para realizar pruebas con las especias y los parámetros. Se elaborará y aplicará un Programa Nacional de Control de Contaminantes y Residuos (NCRCP) para las especias. Las pruebas que se llevarán a cabo servirán para validar los conjuntos de prácticas elaborados y se centrarán en la aplicación de un enfoque preventivo en materia de buenas prácticas.