



Reforzar la inocuidad y la calidad de los productos en determinadas especias de Sri Lanka

El objetivo de esta DPP era formular una propuesta de proyecto para establecer un sistema de rastreabilidad basado en las TIC con objeto de fortalecer el cumplimiento de las normas internacionales (por ejemplo, el Codex Alimentarius) y las prescripciones del mercado en el ámbito de la inocuidad y calidad de los alimentos. Se prevé que un sistema de rastreabilidad basado en las TIC, aplicado a un conjunto selecto de cadenas de suministro de especias de Sri Lanka, fomentará el cumplimiento de las prescripciones sanitarias y fitosanitarias y dotará de capacidad técnica a los agentes de las etapas finales de la cadena de suministro, con objeto de armonizar sus prácticas en un marco común que abarca reglamentos de producción, procedimientos de control e indicadores de la calidad. La selección de las especias de Sri Lanka que se incluyeron en la propuesta de proyecto se basó en análisis preliminares de las cadenas de valor de la pimienta, el clavo y la nuez moscada llevados a cabo durante la fase de ejecución de la DPP, los cuales ayudaron a determinar la pertinencia, oportunidad y viabilidad, relativos a cada especia seleccionada, en lo que concierne a su potencial para el desarrollo del mercado mediante la promoción de las exportaciones.

STDF/PPG/721

Status

Completed

Start Date

01/12/2020

End Date

31/01/2024

Project Value (US\$)

\$45,836

STDF Contribution (US\$)

\$45,836

Beneficiaries

Sri Lanka

Implementing Entities

United Nations Industrial Development Organization (UNIDO)

Partners

Ministry of Agriculture

State Ministry of Investment Promotion

Associations of Producers, Processors, Exporters of Agri-food Products

National and Regional Chambers of Commerce, Industry and Exporters

Background

Sri Lanka es bien conocida por la producción de especias de calidad excepcional, gracias a su suelo y al clima favorable. La pimienta, el clavo y la nuez moscada (PCN) figuran entre las principales especias cultivadas en la isla. El sector desempeña una función crucial en la economía de Sri Lanka: proporciona empleo y contribuye al sustento de miles de pequeños agricultores y sus familias. En los dos últimos decenios, la producción de especias se ha convertido en la principal actividad generadora de ingresos de muchos agricultores de las zonas de cultivo de especias del país. Dominan el sector los pequeños agricultores, que cultivan más del 70% de las tierras, en pequeñas explotaciones y huertos domésticos de menos de una hectárea en promedio.

Sri Lanka exporta anualmente alrededor de 30.000 toneladas de distintas especias. Más del 90% de estas especias y de otros productos conexos elaborados en Sri Lanka los utiliza la rama de producción mundial de alimentos y bebidas, el sector farmacéutico y empresas que fabrican productos de cuidado personal. El país figura entre los 10 principales exportadores de clavo y nuez moscada, y es el 12º exportador mundial de pimienta. Existe un enorme potencial, no explotado, para el aumento de las exportaciones de especias de Sri Lanka, sobre todo a mercados especializados y de alta gama, que contribuiría a la generación de ingresos y al desarrollo socioeconómico del sector.

Sin embargo, para aprovechar este potencial, el país debe abordar una serie de desafíos en el ámbito sanitario y fitosanitario que impiden actualmente al sector de las especias cosechar los beneficios de los acuerdos comerciales y acceder a los mercados internacionales. Suscitán preocupación, entre otros riesgos, la contaminación por aflatoxinas, el incumplimiento de los límites máximos de residuos y la contaminación por plomo debida a un control insuficiente de la calidad del suelo y del agua. Los agricultores y los fabricantes carecen de capacidad y conocimientos para aplicar las buenas prácticas agrícolas, reducir al mínimo el uso de productos agroquímicos y cumplir los reglamentos y normas de seguridad y calidad. Los laboratorios no están acreditados, y la capacidad técnica y conocimientos sobre reglamentación de los inspectores de inocuidad de los alimentos son deficientes.

Results

Mayor coordinación entre los colectivos interesados nacionales

La DPP reunió, mediante varios talleres y consultas, a los principales exportadores de especias, organismos de evaluación de la conformidad, instituciones de la infraestructura nacional de la calidad, instituciones de apoyo al comercio, organizaciones internacionales y ONG del país. Por ejemplo, la propuesta de proyecto y el informe sobre el análisis de las cadenas de valor resultante de esta DPP se presentaron y validaron en un taller final de colectivos interesados que tuvo lugar el 4 de noviembre de 2022. Los distintos colectivos tuvieron ocasión de presentar sus observaciones y recomendaciones, así como su función estratégica y contribución al proyecto previsto.

Informe de las constataciones de un análisis de las cadenas de valor de la pimienta, el clavo y la nuez moscada

El análisis de las cadenas de valor, llevado a cabo por dos expertos externos, sirvió de base para la formulación de la propuesta de proyecto para el fortalecimiento del cumplimiento, en el ámbito de la inocuidad y calidad de los alimentos, de las normas, los reglamentos técnicos y las prescripciones del mercado en cada etapa o nodo de las cadenas de suministro de la pimienta, el clavo y la nuez moscada.

Propuesta de proyecto titulado Especias de Ceilán: rastreo de la excelencia hasta el origen

Se elaboró una propuesta de proyecto, bajo la dirección de la ONUDI, en estrecha colaboración con los colectivos interesados de las cadenas de valor de la pimienta, el clavo y la nuez moscada y sobre la base de las conclusiones del análisis de las cadenas de valor. El objetivo del proyecto propuesto es reproducir el [proyecto de la canela de Ceilán financiado por el STDF](#) y aprovechar su éxito mediante el fortalecimiento del cumplimiento de las normas internacionales sobre inocuidad de los alimentos y calidad relativas a la pimienta, el clavo y la nuez moscada. En el proyecto se establecerá además un sistema de rastreabilidad basado en las TIC que se prevé que fomentará el cumplimiento de las prescripciones sanitarias y fitosanitarias y dotará de capacidad técnica a los agentes de las etapas finales de la cadena de suministro, con objeto de armonizar sus prácticas en un marco común que abarca reglamentos de producción, procedimientos de control e indicadores de la calidad. Se posibilitará así el acceso a mercados de alta gama y se impulsarán el volumen de exportación y los ingresos del país, en cadenas de valor distintas de la canela. Esto beneficiará en última instancia a los pequeños productores, en particular a las mujeres y los jóvenes, mediante la creación de empleo y la mejora de los medios de subsistencia.