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 plantones a los agricultores (solo para la pimienta negra).

Los resultados y las lecciones extraídos 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 Especias 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.