

## **Estimados productores de Pimienta negra**

Con mucha satisfacción hacemos llegar una vez más nuestro saludo solidario a través de este segundo Boletín, que es el órgano de divulgación de la AHPROPINE.

En esta ocasión deseamos manifestarles que continuamos haciendo actividades orientadas al fortalecimiento de nuestra Asociación, como estrategia fundamental para la búsqueda de soluciones a los problemas comunes que enfrentamos los productores de Pimienta negra de Honduras.

Nuestro cultivo, aunque de manera lenta, continúa expandiéndose en el país con nuevas áreas de cultivo y con incremento de la producción y productividad, lo cual contribuye cada día más a la satisfacción de las necesidades de este producto a nivel nacional. Estamos concientes que aún falta mucho por hacer, ya que la producción actual sigue siendo deficitaria para cubrir la demanda nacional, lo cual indica que se sigue importando Pimienta negra de otros países. Esto significa fuga de divisas y la circulación en el mercado nacional de Pimienta negra importada, que en muchos casos es de inferior calidad a la producida en el país.

Por lo anterior, debemos acelerar el proceso de consolidación de nuestra Asociación, para que juntos realicemos las acciones necesarias para desarrollar este cultivo y ofrecerles a nuestros compatriotas los volúmenes demandados con la calidad requerida, y para que nuestro cultivo continúe siendo una fuente segura de ingresos económicos para nuestro patrimonio familiar.

En este segundo Boletín se informa de manera resumida sobre lo acontecido en la última Asamblea General de la AHPROPINE, realizada en las instalaciones de la Fundación Hondureña de Investigación Agrícola (FHIA), en La Lima, Cortés, en la que se abordaron temas de esencial importancia y de interés para todos los productores.

Finalmente, les recordamos que siempre esperamos su contribución para incluir en nuestros próximos boletines la información que ustedes consideren conveniente compartir con todos los agremiados, para que de esa manera nos mantengamos enterados de todos los aspectos relacionados con nuestro cultivo, que contribuyan al desarrollo del mismo y al fortalecimiento de nuestra Asociación.

**El Comité Editor**



## **SE REALIZA IMPORTANTE ASAMBLEA GENERAL**

Mediante un esfuerzo coordinado entre la Junta Directiva Provisional de la AHPROPINE y la FHIA, se realizó una Asamblea General de nuestra Asociación el 27 de junio de 2003, en las instalaciones de la FHIA en La Lima, Cortés. A esta Asamblea asistieron 17 productores procedentes de todas las zonas productoras de Pimienta negra en el país.

La agenda desarrollada en esta reunión incluyó los aspectos que a continuación se indican:

1. Discusión y aprobación de los Estatutos de AHPROPINE.
2. Situación actual de la producción de Pimienta negra en la zona de La Ceiba, Atlántida.
3. Propuesta de estándares de calidad de la Pimienta negra y Pimienta blanca en Honduras.

Una vez iniciada la Asamblea, el Ing. Renán Zúniga, Presidente de la Junta Directiva Provisional solicitó a los participantes realizar el análisis y discusión de los Estatutos de la Asociación, que con fecha anticipada se habían distribuido entre los productores para facilitar la discusión de los mismos.

El documento fue detalladamente discutido, artículo por artículo, y después del análisis correspondiente se aprobó por unanimidad. Los participantes en la Asamblea acordaron que el Estatuto entra en vigencia a partir de la fecha de su aprobación, es decir, del 27 de junio de 2003. También se acordó por unanimidad que la Junta Directiva Provisional continúe en sus funciones hasta el 25 de octubre de 2003,

fecha en la que se acordó se realizará otra Asamblea General en la ciudad de Tela, Atlántida, donde se elegirá la Junta Directiva en propiedad.

## Capítulo VII. Vigencia

### Artículo 11

Estos Estatutos entrarán en vigencia el día de su aprobación por la Asamblea General. En lo no contemplado en estos estatutos se aplicarán las normas y procedimientos parlamentarios.



Vista parcial de los participantes en Asamblea General de AHPROPINE.

## **SITUACIÓN ACTUAL DE LA PRODUCCIÓN DE PIMIENTA NEGRA EN LA ZONA DE LA CEIBA, ATLÁNTIDA**

Una de las actividades que ha promovido la Junta Directiva ha sido la actualización de la información relacionada con la producción de Pimienta negra en el país. En tal sentido, en coordinación con la FHIA los productores elaboraron una boleta mediante la cual se ha recopilado la información a nivel de finca, en todas las zonas productoras del país. En la recolección de la información han participado los productores y el personal técnico del Programa de Diversificación de la FHIA, quienes han tenido la responsabilidad de tabular y analizar dicha información. Hasta el día 27 de junio se tenía recopilada y analizada la información correspondiente a la zona de La Ceiba, Atlántida, y los resultados encontrados fueron presentados por el Ing. Maximiliano Ortega, técnico del Programa de Diversificación de la FHIA, a los participantes en la Asamblea General realizada en dicha fecha.

### Resultados de la encuesta en la zona de La Ceiba, Atlántida

#### Área cultivada

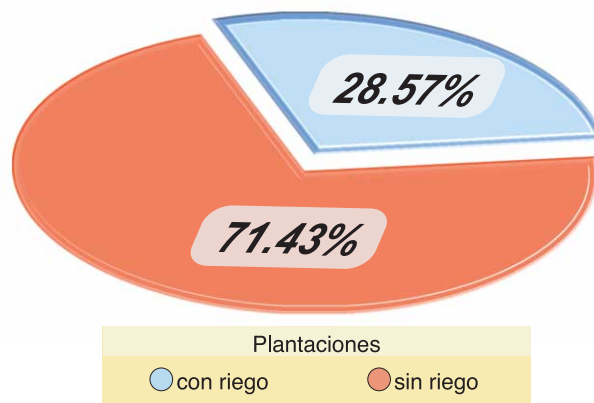
Se estima que en dicho sector hay cultivadas unas 20 hectáreas de Pimienta negra, de las cuales el 58% son plantaciones nuevas, de las cuales algunas todavía no han iniciado producción.

#### Manejo del cultivo

En cuanto al manejo general del cultivo, se considera que en esta zona los productores están utilizando un nivel aceptable de tecnología, por lo cual los rendimientos promedio son también aceptables. Los resultados indican que el 86% de los productores están aplicando fertilizantes en sus plantaciones; así mismo, el 57% de los productores están haciendo podas en el cultivo y el 87% están haciendo regulación de la sombra que le proporcionan al cultivo.

Un aspecto importante de mencionar es que el 100% de los productores encuestados hacen control de malezas, de los cuales el 86% lo hacen en forma manual y el 14% restante utilizan herbicidas químicos. De acuerdo a la información proporcionada por los productores, el 88% de las fincas tienen buenas vías de acceso durante todo el año, lo cual facilita el traslado del producto hacia los sitios de comercialización. Además, el 86% de los productores tienen registros de producción en su finca, lo cual es importante para determinar los volúmenes de producción, costos y rentabilidad del cultivo.

Los datos de la encuesta también revelan que en esta zona solo el 29% de los productores tienen sistemas de riego en sus plantaciones, lo que significa que el 71% restante todavía no usan agua de riego para su cultivo.



En esta zona la lluvia es abundante, aunque tiene mala distribución durante el año, de manera que hay momentos de sequía y de excesos de agua de lluvia, lo cual podría estar limitando la producción y la calidad del producto obtenido.

En la zona de La Ceiba, Atlántida, el 57% de los productores encuestados manifestaron su interés en exportar Pimienta negra si se presentara la oportunidad de hacerlo, aunque su interés prioritario es satisfacer la demanda nacional de este producto. Algunos de los encuestados manifestaron que actualmente los precios de comercialización del producto en el mercado nacional oscila entre 20 y 30 Lempiras por libra, aunque en este aspecto, el 43% de los productores no quisieron ofrecer información.

Los participantes en la Asamblea General manifestaron que son alentadores los resultados encontrados a través de la encuesta en la zona de La Ceiba, Atlántida, pero también coincidieron en que es necesario que todos los productores de la zona hagan mayores esfuerzos para mejorar el manejo del cultivo en los aspectos antes mencionados, especialmente en aquellos que tienen un efecto directo en la producción y en la calidad del producto cosechado

## **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PARA PIMIENTA NEGRA Y PIMIENTA BLANCA EN GRANO Y PULVERIZADA EN HONDURAS**

El Ing. Héctor Aguilar, del Departamento de Poscosecha de la FHIA, participó en la Asamblea General de la AHPROPINE y les manifestó a los participantes que en base a los requerimientos del mercado internacional, y considerando las características de la Pimienta negra y blanca producidas en Honduras, el Departamento de Poscosecha ha elaborado un documento que contiene los estándares de calidad de la Pimienta producida en Honduras, el cual fue presentado como una propuesta para que la AHPROPINE lo analice y eventualmente lo adopten, si así lo consideran conveniente, como los estándares de calidad aceptados en Honduras, tanto para la Pimienta producida en el país como para el producto importado.

### **Requerimientos**

- La pimienta en grano o pulverizada debe estar libre de insectos vivos o muertos, fragmentos de insectos, contaminantes por roedores y mohos que son apreciados a simple vista y en casos particulares bajo magnificación.
- El sabor y aroma de la pimienta molida debe ser pungente, libre de olores y sabores extraños, incluyendo rancidez y mohos.
- El tamaño de la partícula de la pimienta pulverizada no debe ser mayor a 1 mm de diámetro.
- El producto debe ser procesado y empacado bajo condiciones estrictas de higiene e inocuidad, definidas por el Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Industria y Comercio, y códigos y prácticas internacionales sobre manejo de especies y condimentos.
- En el caso de la Pimienta negra se considerarán tres grados: Honduras No.1, Honduras Especial y Honduras No. 2.
- En el caso de la Pimienta blanca se considerarán dos grados: Honduras No. 1 y Honduras No. 2. Los factores de calidad y los niveles microbiológicos permitidos se indican en los cuadros siguientes:

### **Algunos de los aspectos más importantes contenidos en dicha propuesta, se detallan a continuación:**

#### **Definición del producto**

**Pimienta negra:** son los granos de la especie *Piper nigrum* L. de 3 a 5 mm de diámetro, cosechados antes de que maduren, con cáscara, secados por medio natural o artificial, arrugados, de color café oscuro o negro.

**Pimienta blanca:** son los granos de la especie *Piper nigrum* L. de 3 a 5 mm de diámetro, provenientes de los racimos completamente maduros, desprovistos de cáscara o pericarpio por medio de un proceso de maceración, secados por medio natural o artificial, de color crema o blanco marfil.

**Pimienta pulverizada:** es obtenida por medio de la molienda de los granos de Pimienta negra o blanca, sin aditivos.

CARACTERÍSTICAS	PIMIENTA PULVERIZADA	
	NEGRA	BLANCA
Humedad máxima (%)	12.0	12.0
Cenizas totales, en base seca (%)	6.0	3.5
Cenizas insolubles en ácido, en base seca (%)	1.0	0.3
Aceites volátiles, en base seca (%)	1.5	0.7
No volátiles en extracto de éter, en base seca (%)	6.5	7.0
Fibra cruda, en base seca (%)	17.5	5.0

## FACTORES DE CALIDAD

CLASE	GRADO	Humedad (%)	Granos vanos (%)	Materia extraña (%)	Aceite esencial (%)	Piperina (%)	Tamaño grano (mm)	Densidad (g/L)
Pimienta negra	Honduras No. 1	≤ 12.0	≤ 2.0	≤ 1.0	≥ 4.5	≥ 6.0	4.5-5.0	560
	Honduras Especial	≤ 14.0	≤ 4.0	≤ 2.0	≥ 4.0	≥ 6.0	4.5	540
	Honduras No. 2	≤ 15.0	≤ 10.0	≤ 4.0	≥ 4.0	≥ 6.0	3.5	500

## FACTORES DE CALIDAD

CLASE	GRADO	Humedad (%)	Granos vanos (%)	Materia extraña (%)	Pericarpio y residuos de Pimienta	Granos negros	Piperina (%)	Aceite esencial (%)	Tamaño grano (mm)	Densidad (g/L)
Pimienta blanca	Honduras No.1	12.0	0	0	0.01	0	N/A	N/A	4.0	600
	Honduras No.2	14.0	2.0	1.0	0.1	0	N/A	N/A	4.0	600

## NIVELES MICROBIOLÓGICOS

CLASE	Excreta (mg/200 g) max.	Insectos vivos o esqueletos	Cuenta total viable (Cant/g)	E. coli (MPN/g)	Salmonella (Cant/25 g)	Mohos y levaduras (CFU/g)	Coliformes totales (CFU/g)	Aflatoxina B1	Aflatoxina B2	Aflatoxina G1	Aflatoxina G2
Pimienta negra y Pimienta blanca (en general)	0	0	10 <sup>4</sup>	0	0	10 <sup>2</sup>	< 10	Neg. Límite max. 2 ppb	Neg. Límite max. 1 ppb	Neg. Límite max. 1 ppb	Neg. Límite max. 1 ppb. no mas de 4 ppb

- Será considerada fuera de clasificación la Pimienta que no cumpla con los términos anteriores.



Los productores deben producir Pimienta negra que cumpla con los requisitos de calidad exigidos por el mercado nacional e internacional.

A las personas interesadas en conocer más detalles de los estándares de calidad de la Pimienta negra y blanca propuestos por el Departamento de Poscosecha de la FHIA, se les solicita que se comuniquen con dicho Departamento en La Lima, Cortés, a los teléfonos (504) 668-2078 / 2470, fax: (504) 668-2313, e-mail: [fhia@fhia.org.hn](mailto:fhia@fhia.org.hn)

### Próxima Asamblea General de la AHPROPINE

Lugar: Lancetilla, Tela, Atlántida; Fecha: 25 de octubre de 2003; Hora: 9:00 a.m - 12:00 m.

**¡NO FALTES!**