

Páprika producida en Perú será más competitiva en mercados internacionales

La nueva norma de buenas prácticas desde su cultivo, cosecha y manejo poscosecha (proceso de secado), almacenamiento y transporte para su comercialización en campo, o al ingreso de planta de procesamiento, como materia prima, hará más competitiva la pprika en los mercados internacionales.



AGROPECUARIO | FRUTAS Y HORTALIZAS |
LEGISLACIÓN



AMÉRICA | PERÚ

LIMA 17.02.2021

La cadena de producción y comercialización de pprika en Perú ya cuenta con una norma de buenas prácticas que harán a este producto más competitivo en el mercado internacional, indicó el Instituto Nacional de la Calidad (Inacal).

Para ello, publicó la norma "NTP 011.051:2010 (revisada el 2020) Páprika. Buenas prácticas para prevenir la contaminación de micotoxinas (ocratoxina A y aflatoxinas), 1 Edición".

Esta norma es aplicable a los frutos obtenidos de la familia Solanaceae del género Capsicum, especie annum L, conocido como "pprika".

El Inacal, entidad del Ministerio de la Producción, recomienda cumplir con las buenas prácticas desde su cultivo, cosecha y manejo poscosecha (proceso de secado), almacenamiento y transporte para su comercialización en campo, o al ingreso de planta de procesamiento como materia prima.

"Las exigencias de calidad de la pprika en los mercados de destino son muy altas, por lo que es importante el empleo de esta norma técnica en la cadena de producción que permitirá garantizar las condiciones de salubridad y seguridad del producto", indicó la presidenta ejecutiva del Inacal, Clara Gálvez.

"Esto beneficiará a los agricultores, productores y empresarios del rubro en el incremento de sus exportaciones a los destinos de Estados Unidos, México y España, así como el ingreso a nuevos mercados", agregó.

Refirió que las micotoxinas son un problema de salud pública a nivel mundial, que se produce por algunas especies de hongos, mientras que las aflatoxinas y las ocratoxinas son carcinogénicas y tóxicas, respectivamente.

Pueden presentarse en la pprika si el producto se desarrolla en condiciones inadecuadas de cosecha y manejo poscosecha.

La pprika es un alimento natural, rico en carotenoides que comúnmente puede denominarse como pimienta o ají dulce.

Es empleada principalmente en la cocina mundial como condimento, además de su uso en la industria textil y cosmética, siendo la más comercializada del mundo.

El Perú cuenta con la mayor diversidad de este producto, al tener las condiciones climáticas óptimas, se cultiva durante todo el año, en la costa norte, centro y sur del país.

Esta Norma Técnica Peruana se encuentra disponible para su lectura en línea en la plataforma "Sala de Lectura Virtual" en la página web: www.inacal.gob.pe.

Dato

La pprika es uno de los productos con mayor crecimiento y fuente generadora de empleo y recursos para los agricultores. Se produce principalmente en Arequipa (Majes), Lima (Barranca, Supe, Huaura, Cañete), Ica (Chincha, Ica, Pisco), Áncash, Piura, Lambayeque y La Libertad.

Fuente:

<https://agraria.pe/noticias/paprika-producida-en-peru-sera-mas-competitiva-en-mercados-i-23519>

