

Japón abre mercado a pimienta mexicano; el CIAD fue actor clave



Por Investigadores del CIAD

ante el Ministerio de Agricultura, Forestal y Pesca de Japón.

El rol del CIAD y su investigación

El Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) fue pieza clave en este proceso. Bajo la coordinación del investigador Raymundo S. García Estrada, un equipo de especialistas entre los cuales se encuentran Isidro Márquez Zequera, Isabel Cruz Lachica, Luis A. Osuna García, Juan M. Tovar Pedraza y Yadira Margarita Ramos, además de los estudiantes de licenciatura Ricardo Ayala Chávez y Kevin Ornelas Morales, realizó una investigación diseñada para demostrar la inocuidad del pimienta morrón frente al moho azul del tabaco.

El proyecto operativo del CIAD tuvo diversas etapas. Entre estas, se seleccionaron 14 híbridos comerciales de pimienta morrón para observar su susceptibilidad al hongo y se aplicó una inoculación directa de esporangios de *Peronospora tabacina* a una concentración de aproximadamente 5×10^5 esporangios por mililitro de agua tanto a plantas como a frutos, incluyendo tabaco como control.

También se planearon evaluaciones de distintos tratamientos desinfectantes, tanto químicos como orgánicos, para verificar su eficacia contra las esporas, con aplicación sobre los frutos. Estas medidas pretendían no sólo demostrar la no susceptibilidad del pimienta morrón al agente patógeno, sino también garantizar que cualquier residuo o contaminación potencial pudiera ser eliminado para cumplir con las normas sanitarias.

Los resultados fueron concluyentes: ninguno de los híbridos comerciales de pimienta morrón mostró susceptibilidad al hongo, lo que proporcionó la

evidencia científica necesaria para negociar el levantamiento de la cuarentena.

Negociaciones y apertura del mercado

Con los recursos económicos aportados por la Confederación de Asociaciones Agrícolas del Estado de Sinaloa (Caades) y la Asociación Mexicana de Horticultura Protegida (Amhpac), la evidencia aportada por el CIAD, y el respaldo del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (Senasica), el organismo mexicano responsable de sanidad vegetal y agrícola, se logró acordar un plan de trabajo para la exportación de frutos frescos de chile morrón de México a Japón. Este plan incluyó la inscripción de unidades de producción y emparadoras mexicanas ante el Senasica, que posteriormente serán autorizadas y enlistadas para su reconocimiento por las autoridades sanitarias japonesas.

El documento normativo japonés se publicó el 17 de septiembre de 2025 en su Diario Oficial, lo que formaliza el levantamiento de la barrera fitosanitaria que impedía el acceso de pimienta morrón mexicano a ese exigente mercado.

Importancia agroeconómica

Abrir Japón como destino de exportación tiene implicaciones muy favorables. Japón es uno de los mercados con los estándares fitosanitarios más rigurosos del mundo, lo que constituye un reconocimiento al nivel de inocuidad y calidad alcanzados por los productores mexicanos. Asimismo, se diversifican los mercados de destino para el pimienta morrón mexicano, que hasta ahora se exportaba principalmente a Estados Unidos y Canadá.

Tras conocer esta noticia, Raymundo S. García Estrada manifestó su beneplácito por esta novedad, ya que, indicó, mejora la competitividad internacional del sector hortícola mexicano y puede incentivar mejoras tecnológicas, sanitarias y de producción para cumplir con estándares globales.

“Este logro es un hito que beneficia económicamente al sector productivo mexicano, especialmente estados con presencia fuerte de producción de pimienta morrón, cuyas comunidades y familias que dependen de esta actividad podrán ver un impacto positivo en su desarrollo y bienestar”, añadió. Por su parte, la directora general del CIAD, Graciela Caire Juvera, destacó que la apertura del mercado japonés para el pimienta morrón mexicano no es un logro fortuito, sino el resultado del esfuerzo sostenido de investigadores e investigadoras del CIAD, productores(as) y autoridades sanitarias mexicanas. Este es un ejemplo más de la pertinencia y el impacto de las investigaciones realizadas en el CIAD, con propuestas de soluciones a los problemas nacionales, enfatizó. “El trabajo científico encabezado por el Dr. Raymundo S. García Estrada fue decisivo para demostrar la no susceptibilidad del pimienta al moho azul del tabaco, cumplimentando los requisitos japoneses. Ahora, con la norma oficial publicada, productores que cumplan con los lineamientos podrán exportar hacia ese país, lo que representa una nueva etapa de expansión para el agro mexicano, con mayor reconocimiento global”, concluyó la titular del CIAD.



Después de más de una década y media de esfuerzo conjunto entre autoridades, sector productivo e investigadoras e investigadores mexicanos, Japón finalmente publicó la normativa que autoriza la importación de pimienta morrón fresco (*Capsicum annuum* var. *grossum*) desde México. Este logro marca una victoria importante para el sector hortícola nacional, pues durante casi 80 años estuvo vigente una cuarentena impuesta por Japón basada en el riesgo del hongo conocido como “moho azul del tabaco” (*Peronospora tabacina*), que hasta ahora impedía el acceso del fruto mexicano al mercado nipón.

Origen del impedimento fitosanitario

Japón estableció la cuarentena en 1945 para todos los países que exportaran productos hospederos del mencionado hongo, con la finalidad de evitar que *Peronospora tabacina*, que afecta principalmente al tabaco, pudiera extenderse hacia otras solanáceas. Bajo esa norma, frutos de pimienta morrón, chile y berenjena procedentes de cualquier país estaban prohibidos de entrar al territorio japonés. Durante años, el sector productivo mexicano estaba impedido de exportar pimienta morrón a Japón, mientras se trabajaba en satisfacer los requisitos fitosanitarios exigidos por ese país, lo cual se logró después de dieciséis años de iniciar con los protocolos de solicitud