

ESPECIES CULTIVADAS DE AJIES Y PIMIENTOS (*Capsicum* spp. div.) EN CUBA.

ODALYS BARRIOS¹, VICTOR FUENTES², Y SERGIO ABREU¹

1: Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical “Alejandro de Humboldt”; 2: Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical

INTRODUCCION

Para varios países del trópico americano, el pimiento (*Capsicum* spp.) representa la hortaliza de mayor importancia económica después del tomate y es de las primeras especias que los Conquistadores encontraron al llegar a América, en particular en las regiones agrícolas más avanzadas como México y Perú (Ferreira *et al.*, 1995). Los autores también argumentaron que su contenido nutricional es alto y son una buena fuente de vitaminas, particularmente de vitamina C y de pro vitamina A en tipos picantes; los frutos rojos contienen abundante cantidad de vitaminas B1, B2 y sales minerales.

El pimiento tiene diferentes propósitos de consumo: como hortaliza fresca (asados y rellenos), sazoador, procesamiento industrial (pimientos morrones de pericarpio grueso); los cultivares menos jugosos, que tienen mayor cantidad de sólidos son utilizados para elaborar salsas, encurtidos y con ellos, a través de un proceso de deshidratación se confecciona el pimentón dulce o picante. La especie según Roig (1974) también posee propiedades terapéuticas.

El género *Capsicum* comprende 27 especies, confinadas todas a América. Actualmente se reconocen sólo cinco especies domesticadas: *Capsicum annuum* L., *Capsicum chinense* Jacq., *Capsicum frutescens* L., *Capsicum baccatum* L. y *Capsicum pubescens* Ruiz *et* Pavón. Cada una de ellas fue domesticada independientemente en tiempos precolombinos en diferentes regiones de los trópicos americanos (Pickersgill, 1984).

En Cuba, tanto los tipos de ajíes como los de pimientos, gozan de gran aceptación entre la población para su utilización como ensalada o condimento; sin embargo, la taxonomía del género en el país ha resultado tradicionalmente confusa, y no existe una obra actualizada que posibilite la correcta identificación de los taxones de *Capsicum*

existentes, por lo que el presente trabajo tuvo como principales objetivos el identificar las especies y cultivares presentes en Cuba; confeccionar una clave dicotómica que permita la identificación de las especies y caracterizar los cultivares existentes en cada especie.

MATERIALES Y METODOS

Este estudio se realizó en 95 accesiones de especies de *Capsicum* colectadas en las catorce provincias del país y el municipio especial Isla de la Juventud en 40 misiones realizadas en los años comprendidos entre 1982-1995, pertenecientes a la colección “*ex situ*” del Banco de Germoplasma del Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical “Alejandro de Humboldt”, institución responsable de la conservación del germoplasma de *Capsicum* en el país. Fueron muestreadas además, 85 accesiones representativas de diversidad conservada “*in situ*” del género en las regiones de occidente, centro y oriente del país (Tabla 1).

La variabilidad morfológica del género en Cuba se estudió a partir de la evaluación de 15 caracteres, de ellos 14 cualitativos y 1 cuantitativos, estos caracteres fueron previamente seleccionados del Listado de Descriptores Mínimos de 25 caracteres (Barrios, 2000) que fue elaborado a partir del Listado de Descriptores Internacionales de IPGRI/CATIE/AVRDC (1995). Los caracteres cualitativos evaluados fueron: hábito de crecimiento, posición de la flor, manchas en la corola, posición del estigma, color de la corola, color de antera, margen del cáliz, persistencia del fruto, forma del fruto, color del fruto maduro, posición del pedúnculo, tipo de epidermis del fruto, constricción anular en la base del cáliz fructífero y pungencia del fruto. El carácter cuantitativo evaluado fue el número de pedicelos por axila.

Se hizo particular énfasis en la toma de los nombres comunes dados por la población cubana a las especies de *Capsicum*, tanto los referidos por la literatura, como los utilizados actualmente. Para estos últimos se tomó la información en prospecciones de ajíes y pimientos adquirida en el marco del proyecto “Contribución de los Huertos Caseros a la Conservación *in situ* de Recursos Fitogenéticos en Sistemas de Agricultura Tradicional”, Castiñeiras (2001).

Sobre la base del estudio de caracterización morfológica realizado, se identificaron las especies presentes en Cuba utilizando para ello las claves dicotómicas de especies domesticadas (IBPGR,1983) y la de especies silvestres (Pickersgill, 1994) y se caracterizaron los cultivares de las mismas con el empleo de los caracteres evaluados. Fue confeccionada una clave dicotómica sencilla que permite la identificación de las accesiones que componen la colección nacional de *Capsicum* spp.; y se describieron los tipos morfológicos representativos de cada una de las especies.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Especies de *Capsicum* L. presentes en Cuba

Desde el siglo XVIII existieron evidencias de la presencia en la Isla del género *Capsicum*, con el transcurso del tiempo, algunos autores han coincidido al reportar las especies y otras nuevas han sido descritas. La Tabla 2 ofrece la relación de las diferentes especies de *Capsicum* que ha sido referidas para Cuba desde el Siglo XVIII hasta finales de la década del 90 en el Siglo XX y muestra la delimitación exacta de las especies así como los nombres de los diferentes cultivares asignados a cada una de ellas.

Los resultados obtenidos al evaluar los caracteres morfológicos considerados permiten conocer la presencia en Cuba de tres especies en el género: *Capsicum annuum* L., *Capsicum frutescens* L., y *Capsicum chinense* Jacq., las cuales forman un complejo, todas con numerosos cultivares y posibles introgresiones entre las mismas; así como la presencia de formas cultivadas, intermedias y silvestres dentro de las especies.

Algunos nombres comunes referidos para las especies de *Capsicum* no se emplean actualmente. Las descripciones que se ofrecieron de estos taxones, resultan insuficientes para lograr clasificarlos, pues no se corresponden con ninguno de los tipos prospectados hasta el momento; son los casos de los cultivares 'dátil', 'escurre huéspedes', 'jobo o jobito', 'ají caballero', 'cabeza de vaca', 'cornicabra', 'ají de china'. Otros nuevos nombres locales han sido detectados en las colectas realizadas en el año 2000, en la Sierra del Rosario, Pinar del Río (Barrios *et al.*,2003 a), ellos son: ají cereza, 'tarro de chivo' y 'chile blanco picante', en la zona de Cumanayagua, Cienfuegos apareció el tipo 'ciruela' como 'ají tomate', en la región de Yateras, Guantánamo se le

denomina también al 'ají chile' como 'ojito de paloma', 'ají todo el año' o 'ají chino', es posible que se refiera al 'ají de china' citado por Pichardo en el año 1836, (Pichardo, 1985).

El 'ají de jardín' conocido también como 'ají ornamental' había sido identificado hasta el presente como un cultivar de la especie *Solanum pseudocapsicum*, el cual fue correctamente identificado por Barrios y Fuentes (Barrios, 2000) como un tipo de la especie *C. annuum* a partir de sus características florales.

En el macizo Sagua-Baracoa (Guantánamo) fue colectada por Barrios *et al.* (2003 a) una muestra de *C. frutescens* intermedio, con flores que se corresponden con las características descritas por Pickersgill (1979), con manchas amarillas en la base de los lóbulos, las cuales se podrían confundir con la especie *C. baccatum*, si se tiene en cuenta que la definición morfológica de ambas especies es muy similar, resultando las manchas amarillas y las anteras amarillas los únicos caracteres que con seguridad las podría diferenciar, según clave para la identificación de especies domesticadas (IBPGR, 1983).

La presencia de *C. microcarpum* Cavanilles, *C. pendulum* Willd. y *C. baccatum* L. se reportó por vez primera en la Isla por Pichardo desde 1836 y por Sauvalle en 1873; sin embargo después de las exploraciones realizadas en gran parte del territorio nacional, se puede afirmar que estos taxones no forman parte de las especies del género nativas o naturalizadas y cultivadas en Cuba, considerando que:

- *C. microcarpum* es una sinonimia de *C. baccatum* (D'Arcy y Eshbaugh, 1974).
- *C. pendulum* es la variedad cultivada de *C. baccatum* (D'Arcy y Eshbaugh, 1974).
- *C. baccatum* es una especie confinada sólo a Sur América antes y después de la Conquista, según la distribución de las especies domesticadas (Pickersgill, 1984).
- Muy rara en Mesoamérica, ha sido colectada sólo en tierras bajas de Amazonia (Pickersgill, 1984).
- El centro de origen de la especie es probablemente en Bolivia, la forma silvestre (*C. baccatum* var. *baccatum*) tiene una distribución estrecha en Perú, Bolivia, Argentina, Brasil y Paraguay (Heiser, 1976).
- La especie ha sido domesticada en tierras altas de Perú y Bolivia (Pickersgill, 1989).

- La forma cultivada de la especie *C. baccatum* var. *pendulum* crecen en Sur América, incluyendo a Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Brasil, Paraguay y Argentina (Eshbaugh, 1970).
- La clave diagnóstica plantea que en las flores de *C. baccatum* se observan corolas blancas o blanco-verdosas parecida a las flores de cualquiera de las tres especies que forman el Complejo con manchas amarillas en la base de los lóbulos de la corola (IBPGR, 1983).
- Las accesiones presentes en áreas cercanas al Caribe tienen corolas con débiles marcas amarillas alrededor de la base de los lóbulos de la corola muy diferentes a las manchas de *C. baccatum*; estas accesiones pueden ser asignadas a cualquiera de las formas domesticadas de las tres especies que forman el Complejo, aunque es más frecuente en *C. annuum* y *C. frutescens* silvestre (Pickersgill, 1979).
- La especie es cultivada sólo en América del Sur, recientemente introducida en Costa Rica y EEUU (De Witt y Bosland, 1993).

Por las razones antes mencionadas se infiere la improbable presencia de la especie *C. baccatum* en Cuba (Pickersgill, Com. Per., 1994).

Como se ha demostrado, en el manejo de germoplasma la diferenciación se hace más necesaria entre las formas o tipos que entre las especies, ya que, en una sola especie se encuentran frutos de muy variadas formas, tamaños, colores y sabores.

La Tabla 3 muestra los caracteres morfológicos distintivos de los frutos y flores de los cultivares que componen los taxones del género *Capsicum* en Cuba. En total se refieren 14 cultivares de los cuales ocho pertenecen a la especie *Capsicum annuum* L., dos a la especie *Capsicum frutescens* L. y la especie *Capsicum chinense* L. está representada por cuatro cultivares.

Las características de estos frutos se corresponden con algunos tipos conocidos comúnmente en América con diferentes nombres, como son: 'ciruela'- '*cherry*', 'lengua de pájaro'- '*cayena*', 'ají jardín'- '*ají ornamental*', 'ají chile'- '*chile de onza*', 'cachucha o guinea'- '*scotch bonnet*', 'cachucha angolano' y 'arroz con pollo'- '*peter pepper*'.

La información obtenida hasta el presente, referente al estudio de caracterización realizado con la colección autóctona del género *Capsicum* colectado en la Isla, posibilitó

la elaboración de una clave dicotómica basada en los caracteres más distintivos de las flores y los frutos.

Clave para identificar los taxa de *Capsicum* L. presentes en Cuba

- 1- Flores y frutos solitarios*C. annuum*
- 1'- Flores y frutos en fascículos de dos o más2
- 2- Plantas silvestres. Frutos siempre picantes*C.frutescens*
- 2'- Plantas cultivadas. Frutos picantes o no3
- 3- Corola amarillo-verdosa. Cáliz fructífero con constricción anular. Frutos pendientes*C. chinense*
- 3'- Corola blanco-verdosa o amarillo-verdosa. Cáliz fructífero sin constricción anular4
- 4- Pedicelos finos, pendientes o no, corola amarillo-verdosa de 1,4 cm aproximadamente, anteras azules o amarillas, estilo exerto o no. Plantas cultivada.....*C.frutescens* intermedio
- 4'- Pedicelos muy finos, erectos, corola blanco-verdosa, muy pequeña de 0,7 cm aproximadamente, con lóbulos extendidos, anteras azules, estilo exerto, cáliz liso, frutos deciduos. Plantas silvestres*C.frutescens*

Cultivares comerciales de pimientos y ajíes (*Capsicum* spp. div.) introducidos y mejorados en Cuba.

A pesar de que algunas de las razas locales de ajíes presentes en Cuba poseen características morfoagronómicas que las hacen comerciables, se carece de estudios de este tipo. Esto ha llevado a que en las últimas décadas se hayan introducido en el país algunos cultivares de ajíes de reconocido valor comercial; pero fundamentalmente, las mayores introducciones corresponden a los pimientos, algunos de los cuales han sido incluidos en programas de mejoramiento.

PRINCIPALES CULTIVARES INTRODUCIDOS:

Ajíes: Chile Jalapeño, Chile Red Hot, Cuerno de Cabra, Long Red Cayenne, Cachucha (Lista Oficial de Variedades Comerciales, 1989)

Chile Jalapeño, Chile Red Hot, Cuerno de Cabra, Long Red Cayenne, D'Juliuska Chisca, Chay (Lista Oficial de Variedades Comerciales, 1986,1988, 1997)

Chile Red Hot, Cuerno de Cabra, Long Red Cayenne (Lista Oficial de Variedades Comerciales, 2003)

Pimientos: California Wonder, California Wonder L-300 (Lista Oficial de Variedades Comerciales, 1986, 1988, 1989)

Español, Medalla de Oro, Regalo de Moldavia, True Heart(Lista Oficial de Variedades Comerciales, 1986, 1988, 1989)

Maor, Medalla de Oro (Catálogo Oficial de Variedades Comerciales, 2003)

PRINCIPALES CULTIVARES OBTENIDOS A PARTIR DE PROGRAMAS DE MEJORAMIENTO:

Ajíes: Chay Línea -3 (Lista Oficial de Variedades Comerciales, 1986, 1988, 1989, Catálogo de Variedades,1990, 1993, Lista Oficial de Variedades Comerciales, 2003)

SC-81(Lista Oficial de Variedades Comerciales, 1997, Lista Oficial de Variedades Comerciales, 2003)

Pimientos: Tropical CW-3, True Heart 27-A, True Heart 28 (Lista Oficial de Variedades Comerciales, 1986, 1988,1989)

Español 16, Tropical CW-3, True Heart 27-A, True Heart 28, Verano 1 (Catálogo de Variedades, 1990, 1993, Catálogo de Variedades Comerciales, 2003)

Dorado, Español Liliana, Valia (Catálogo de Variedades Comerciales, 2003)

PRINCIPALES HÍBRIDOS CUBANOS OBTENIDOS PARA CASA DE CULTIVOS

Hiram, LPD-2, LDP-3, LPD-4, LPD-5 (Catálogo de Variedades Comerciales, 2003)

CONCLUSIONES

- Las especies de *Capsicum* presentes en Cuba se limitan a tres: *Capsicum frutescens* L., *Capsicum annum* L. y *Capsicum chinense* Jacq, las cuales forman un Complejo.

- Se evidenció gran variabilidad infraespecífica dentro del género con formas cultivadas, silvestres y con caracteres intermedios en dentro de las especies.
- Fueron detectados nuevos cultivares tradicionales en el estudio de diversidad morfológica: ‘ tarro de chivo’ (*C. annum*) y ‘ chile blanco picante’ (*C. frutescens*); ‘ ají cereza’ (*C. chinense*).
- Se actualizó el status taxonómico del morfotipo ‘ají de jardín’(*Capsicum annum* L.)
- Se descarta la presencia de *Capsicum baccatum* en Cuba.

REFERENCIAS

- BARRIOS, O. Estudio de los recursos genéticos del género *Capsicum* (ají y pimiento) en Cuba. Tesis para optar por el título de Maestro en Ciencias Biológicas. Mención Genética Vegetal. Facultad de Biología. Universidad de la Habana. 2000, 60 p.
- BARRIOS, O. , V. Fuentes, R. Cristóbal, L. Castiñeiras, T. Shagarodsky, Z. Fundora, V. Moreno, C. Symons, C. Giraudy, A. Valiente, M. García, F. Hernández, S. Abreu, L. Fernández, P. Sánchez, R. Orellana, V. González. Diversidad del género *Capsicum* spp. (ají y pimiento) conservada en huertos caseros de Cuba. 2003 a
- BARRIOS, O., V. Fuentes, R. Cristóbal, L. Castiñeiras, T. Shagarodsky, Z. Fundora, V. Moreno, C. Symons, C. Giraudy, A. Valiente, M. García, F. Hernández, S. Abreu, L. Fernández, P. Sánchez, R. Orellana, V. González. |Diversidad genética y molecular del germoplasma de *Capsicum* spp. conservado en huertos caseros de Cuba. 2003 b.
- CABALLERO, R., H. Díaz, L. Muñoz, A. Sánchez, I. Cueto, O. Morffi, E. Mateo, S. Aguiar. Catálogo de variedades. Ed. Centro de Información y Documentación Agropecuaria. INIFAT. Ministerio de la Agricultura. 1990. 35 p.
- CASTIÑEIRAS, L. Contribución de los huertos caseros a la conservación *in situ* de recursos fitogenéticos en sistemas de agricultura tradicional. Informe Anual de Proyecto. INIFAT. 2001, 50 p.
- D'ARCY, W. G. and W. H. Eshbaugh. New word peppers (*Capsicum-Solanaceae*). Nortof Colombia. *Baileya*. 3 (19): 93-105, 1974.
- DE WITT, D. and P. W. Bosland. The pepper garden. Ed: Ten Speed Press. Berkeley. California. 1993. 240 p.

- ESHBAUGH, W. H. A biosystematic and evolutionary study of *C. baccatum* L. (*Solanacea*). *Brittonia*, 22: 31-43, 1970.
- FERREIRA, P., J. Morera y J. Pérez. Clasificación de la diversidad genética del chile (*Capsicum* spp.) en la colección del CATIE. Memorias de la Jornada Científica "Recursos genéticos de *Capsicum* spp". CATIE, Costa Rica, 1995. p 8-10.
- GÓMEZ DE LA MAZA, M. Flora Habanera. Habana: Ed. La Moderna Poesía. 1897, p 597-598.
- GÓMEZ DE LA MAZA, M Y J. T. ROIG. Flora de Cuba. Datos para su estudio. La Habana: Ed. Rambla, Bouza y Cía. 1914, 182 p.
- HAMMER, K., M. Esquivel and H. Knupffer. Inventory of the cultivated plants. In: Origen, Evolution and Diversity of Cuban Plant Genetic Resources. Institut fur Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung, Gatersleben, Germany. (2): 252-253, 1992
- HEISER, C. B. *Peppers Capsicum (Solanacea)*. In: Evolution of crop plants. Ed. by N. W. Simmonds. Longman. London 1976. p. 265-268.
- IBPGR. Genetic Resources of *Capsicum*. Roma, 1983. 49 p.
- IPGRI/AVRDC/CATIE. Descriptores para *Capsicum* spp. IPGRI: Roma, Italy; AVRDC: Taipei, Taiwan y CATIE: Turrialba, Costa Rica. 1995. 51 p.
- LOPEZ, R., H. Díaz, R. Ronda, L. Muñoz, I. Cueto, A. Prats, M. Díaz, T. Shagarodsky, L. Castiñeiras, E. Mateo, H. Amores, M. Caraballo. Catálogo de Variedades. INIFAT. 1993, 47 p.
- MINAGRI. Lista Oficial de Variedades Comerciales No. 1. Servicio de Inspección y Certificación de Semillas. 1986. 70 p.
- MINAGRI. Lista Oficial de Variedades Comerciales No. 2. Servicio de Inspección y Certificación de Semillas. 1988. 31 p.
- MINAGRI. Lista Oficial de Variedades Comerciales No. 3. Servicio de Inspección y Certificación de Semillas. 1989. 26 p.
- MINAGRI. Lista Oficial de Variedades Comerciales. 1997.
- PICKERSGILL, B; C. B. Heiser and J. Mc Neill. Numerical Taxonomic studies on

variation and domestication in some species of *Capsicum*. *In*: The Biology and Taxonomy of the *Solanaceae*. Ed. by J. G. Hawkes, R. N. Lester and A. D. Skelding. Academic Press, London, 1979. p. 679-700.

-PICKERSGILL, B. Migrations of chili peppers *Capsicum* ssp. in the Americas. *In*: PreColumbian Plant Migration. Ed: by D. Stone, Harvard University Press. Boston, 76: 105-123, 1984.

-PICKERSGILL, B. Cytological and genetical evidence of the domestication and diffusion of crops within the Americas. London. Ed. by D. R. Harris, G. C. Hillman and contributors. 1989. P. 426-439.

-PICKERSGILL, B. Key of the wild species of *Capsicum*. Department of Agricultural Botany, University of Reading, Reading, England. 1994a.

-REGISTRO de Variedades CNSV. Lista Oficial de Variedades Comerciales. República de Cuba. Ministerio de la Agricultura. Centro Nacional de Sanidad Vegetal. 2003. 38 p.

TABLA 1: Distribución de las muestras de acuerdo con las provincias donde fueron colectadas.

Provincias	Número de muestras
<i>Ex situ</i>	
Pinar del Río	13
Habana	1
Ciudad de La Habana	3
Matanzas	2
Villa Clara	5
Cienfuegos	14
Sancti Spiritus	4
Ciego de Avila	1
Camagüey	1
Las Tunas	4
Holguín	21
Guantánamo	17
Santiago de Cuba	1
Gramma	1
Isla de la Juventud	7
Total	95
<i>In situ</i>	
Pinar del Río	31
Cienfuegos	24
Guantánamo	30
Total	85

Tabla 2. Especies del género *Capsicum* referidas en Cuba.

Año	Autor	Taxon	Nombres comunes	Clasificación aceptada
Siglo XVIII	Boldo y Estévez (citado por Herrera 1990)	<i>C. annuum</i> L.	---	<i>C. annuum</i> L.
		<i>C. baccatum</i> L.	---	<i>C. baccatum</i> L. *
1836	Pichardo, 1836 (1985)	<i>C. microcarpum</i> Cavanilles	---	<i>C. baccatum</i> L.*
		<i>C. baccatum</i> L.	lengua de pájaro	<i>C. annuum</i> L.
			dátil	--- **
			escurre huéspedes	--- **
			jobo o jobito	--- **
		<i>C. annuum</i> L.	ají caballero	--- **
			cabeza de vaca	--- **
			cornicabra	--- **
cachucha o guinea	<i>C.chinense</i> Jacq.			
1873	Sauvalle	<i>C. baccatum</i> L.	---	<i>C. baccatum</i> L. *
		<i>C. pendulum</i> Willd.	---	<i>C. baccatum</i> L. *
1897	Gómez de la Maza	<i>C. baccatum</i> L.	ají de china	--- **
1914	Gómez de la Maza y Roig	<i>C. annuum</i> L.	ají común	<i>C. annuum</i> L.
1957	Amshoff	<i>C. annuum</i> L.	---	<i>C. annuum</i> L.
		<i>C. frutescens</i> var. <i>baccatum</i> (L.) Irish	---	<i>C. frutescens</i> L.
1965	Roig	<i>C. annuum</i> L.	---	<i>C. annuum</i> L.
			ají chile	<i>C. frutescens</i> L.
		<i>C. baccatum</i> L.	---	<i>C. baccatum</i> L. *
		<i>C. frutescens</i> L. var. <i>grossum</i>	pimiento	<i>C. annuum</i> L.
		---	ají de plaza	<i>C. annuum</i> L.
		---	ají chay	<i>C. annuum</i> L.
1988	Espinosa, Depestre y Gómez	<i>C. baccatum</i> L.	---	<i>C. baccatum</i> L. *
1992	Hammer, Esquivel y Knupffer	<i>C. annuum</i> L.	ají, pimiento	<i>C. annuum</i> L.
		<i>C. frutescens</i> L.	ají cachucha	<i>C. chinense</i> Jacq.
			ají ornamental	<i>C. annuum</i> L. o <i>Solanum pseudocapsicum</i> ***
			pimiento	<i>C. annuum</i> L.
		<i>C. chinense</i> Jacq.	cachucha	<i>C. chinense</i> Jacq.
			chile red hot	<i>C. annuum</i> L.
			chile jalapeño	<i>C. annuum</i> L.
			cueno de cabra	--- **
	<i>long red cayenne</i>	<i>C. annuum</i> L.		

Año	Autor	Taxon	Nombres comunes	Clasificación aceptada
1997	Pérez, Barrios, Shagarodsky y García	<i>C. annuum</i> L.	California Wonder	<i>C. annuum</i> L.
			tomate	<i>C. annuum</i> L.
			Español	<i>C. annuum</i> L.
			ciruela	<i>C. annuum</i> L.
			<i>trueheart</i>	<i>C. annuum</i> L.
			medalla de oro	<i>C. annuum</i> L.
			chay	<i>C. annuum</i> L.
			cayena	<i>C. annuum</i> L.
			paprika	<i>C. annuum</i> L.
		chile jalapeño	<i>C. annuum</i> L.	
		<i>C. frutescens</i> L.	California Wonder	<i>C. annuum</i> L.
			tomate	<i>C. annuum</i> L.
			chay	<i>C. annuum</i> L.
			cayena	<i>C. annuum</i> L.
paprika	<i>C. annuum</i> L.			
chile jalapeño	<i>C. annuum</i> L.			
picante de jardín	<i>C. annuum</i> L. o <i>Solanum pseudocapsicum</i> ***			
larguito no picante	<i>C. frutescens</i> L.			
cachucha	<i>C. chinense</i> Jacq.			
1997	Pérez, Barrios, Shagarodsky y García	<i>C. chinense</i> Jacq.	cachucha	<i>C. chinense</i> Jacq.
			larguito no picante	<i>C. frutescens</i> L.
			cayena	<i>C. annuum</i> L.
			paprika	<i>C. annuum</i> L.
			chile jalapeño	<i>C. annuum</i> L.
			picante de jardín	<i>C. annuum</i> L. o <i>Solanum pseudocapsicum</i> ***
		<i>C. baccatum</i> L.	paprika	<i>C. annuum</i> L.
			chile jalapeño	<i>C. annuum</i> L.
			picante de jardín	<i>C. annuum</i> L. o <i>Solanum pseudocapsicum</i> ***

* No existe evidencia de la existencia de la especie en Cuba, pudo o no haber existido en aquella época o pudo haberse confundido con formas semidomesticadas de *C. frutescens*.

** Tipos no observados en misiones de exploración y colecta en Cuba.

*** El ají ornamental puede confundirse con la especie *Solanum pseudocapsicum*, la diferencia fundamental entre *C. annuum* y esta especie radica en una apertura en los poros de las anteras y el pequeño tamaño de la flor con corolas de color blanco puro semejante a las de *C. annuum*.

**** Se detectó el tipo biológico en misiones de exploración y colecta realizadas en el año 2000, aún no ha sido identificada la especie a la que pertenece el mismo.

Tabla 3. Caracteres morfológicos distintivos de los frutos y flores que componen la colección autóctona del género *Capsicum*.

Especies / Tipo de flores	Nombres locales	Caracteres morfológicos de los frutos
<p><i>Capsicum annuum</i></p> <p>Flores blancas lechosas, grandes, solitarias y pendientes.</p>	Ají Tomate o Ciruela	Redondeados de 2.5-3.0 cm de diámetro aproximadamente, paredes lisas, pericarpio grueso (0.3-0.4 cm), dulces y rojos. Utilizado como condimento.
	Ají Chay o Placero	Alargados hasta 7 cm , terminados en punta, romos o hundidos, ligeramente corrugados, pericarpio fino (0.2 –0.3 cm), rojos y dulces, típico sabor del ají de cocina.
	Tarro de Chivo	Largos y delgados, hasta 10 cm de longitud, ligeramente corrugados, de color naranja-rojo al madurar, sabor dulce, su configuración semeja un tarro de chivo.
	Lengua de Pájaro o Cayena	Largos y delgados, hasta 16 cm de longitud, rectos o curvos, corrugados, pericarpio muy fino (0.1 cm), rojo brillante y altamente picantes.
	Ají de Jardín o Ají Ornamental	Forma acorazonada, de pequeño y mediano tamaño, de 3-5 cm, paredes lisas, pericarpio grueso (0.3-0.4 cm); estructuras florales en tonos púrpuras, frutos de variados colores: negruzcos-púrpura-violeta-crema-limón, picantes y alto contenido de antocianina.
	Pimiento True Heart	Forma cónica, rojo brillante al madurar, largo promedio de 7-9 cm y diámetro de 4-6 cm. Pericarpio grueso de 0.53-0.55 cm aproximadamente. La forma del fruto es típica para pimiento en conserva, sabor dulce.
	Pimiento Español	Forma acampanada y alargada, fruto trilobulado, rojo brillante, largo promedio de 11,4 cm y diámetro promedio de 6,5 cm. Grosor de la pulpa de 0.38 cm promedio Pimiento de sabor dulce utilizado fundamentalmente para consumo fresco.
	Pimiento California Wonder	Forma acampanada, rojo brillante en la madurez, 3-4 lóbulos, diámetro de 7-9 cm. Grosor de la pulpa 0,4-0,6 cm. Frutos de sabor dulce, óptimos para consumo fresco y exportación.

Especies / Tipo de flores	Nombres locales	Caracteres morfológicos de los frutos
<p><i>Capsicum frutescens</i></p> <p>Flores de mediano tamaño, amarillo-verdosas, 1 ó 2 pedicelos por axila, intermedios y erectos(formas intermedias)</p> <p>Flores pequeñas, verdosas, 3-5 pedicelos por axila, erectos, finos, lóbulos extendidos, estigmas exsertos (formas silvestres)</p>	AjÍ Chile, AjÍ Chino, Ojito de Paloma o AjÍ Todo el Año	Alargados, cónicos de 4-5 cm, lisos o ligeramente corrugados, pericarpio grueso (0.3-0.4 cm), de tonos que varían entre verde limón-naranja-rojo, tiene forma de guinaldo, con sabor dulce intermedio, útil como sazoador.
	Chile Blanco picante	Alargados, cónicos de 5-7 cm, ligeramente corrugados, de color blanco en estado inmaduro, altamente picante, conocido como ajÍ para encurtido.
<p><i>Capsicum chinense</i></p> <p>Flores de mediano tamaño, amarillo-verdosas, 2 ó 3 pedicelos por axila o más, gruesos, generalmente declinados.</p> <p>Flores pequeñas, corolas blanco-lechosas o amarillo-verdosas, 1-2 pedicelos por axila, erectos, estigmas exsertos (formas silvestres)</p>	AjÍ Cachucha o Guinea	Achatados, acampanados, redondeados, irregulares de 2.5–3.0 cm de diámetro aproximadamente, altamente corrugados, con tonos naranja-rojo intenso; brillantes. Sabor dulce y aroma típico de la especie, muy apreciado como condimento.
	AjÍ Cachucha Angolano o Cachuchón	Características semejantes al grupo anterior, aunque de mayor tamaño hasta 5 cm de diámetro, paredes estriadas, sabor dulce–intermedio. El cachucha angolano madura rojo intenso. Utilizado como condimento.
	Arroz con Pollo	Forma típica de cachucha criollo, fruto inmaduro de tonalidades verde limón-salmon, madura naranja, epidermis fina y rugosa. El largo del fruto oscila entre 2.4-3.1 cm y el ancho entre 1.8 y 2.3 cm. Sabor intermedio, Apreciado como sazoador.
	AjÍ Cereza	AjÍ de forma similar al fruto que le da nombre, Paredes lisas, 1-2 cm de diámetro aproximadamente, color rojo brillante, sabor dulce, utilizado como sazoador.
	Mantequilla o Hemingway	Cachucha de forma alargada, fruto inmaduro de color amarillo al madurar se torna rojo, epidermis fina, intermedia. Largo del fruto entre 3-4 cm. Sabor intermedio, apreciado como sazoador.