

LAS ESPECIES DOMESTICADAS Y SILVESTRES DEL GÉNERO *CAPSICUM* L. EN CUBA

**Odalys Barrios Govín¹, Víctor Fuentes², Gloria Acuña Fernández¹, Sergio Abreu Enríquez¹,
Dalila de Armas Morejón¹**

¹ **Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical. INIFAT**
Correo electrónico: obarrios@inifat.co.cu

² **Instituto de Investigaciones en Fruticultura Tropical. e-mail: vfuentes@infomed.sld.cu**

RESUMEN

Tomando en cuenta que la identificación de las especies de *Capsicum* presentes en Cuba ha resultado tradicionalmente confusa y que no existe una obra actualizada que posibilite la correcta identificación de sus taxones y en la que se reconozcan con certeza, las especies presentes en el país, se realizó una revisión de las publicaciones en que se relacionan especies y/o cultivares de *Capsicum* para Cuba, junto al análisis de la colección nacional del género, conservada en el banco de germoplasma del Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical “Alejandro de Humboldt” (INIFAT), compuesta por 382 accesiones adquiridas entre 1982 y 1993, a través de programas de colecta y estudios de conservación *in situ*, realizados entre 1999 y 2007. Con los resultados de la caracterización morfológica y el apoyo de las claves dicotómicas de especies domesticadas y silvestres elaboradas para el género, se identificó y/o actualizó la nomenclatura de los taxones de *Capsicum* que habían sido referidos para Cuba, así como aquellos que conforman en la actualidad la colección nacional de *Capsicum*. Se identificó la presencia en el país, de cuatro especies conformadas por 28 taxones: 23 domesticados, 2 silvestres y 3 semidomesticados. Las especies son: *C. annuum* L. var. *annuum* (domesticado), *C. annuum* var. *glabriusculum* (Dun.) Heiser & Pickersgill (silvestre), *C. frutescens* L. (domesticado, semidomesticado y silvestre) y *C. chinense* Jacq. (domesticado y semidomesticado).

Palabras claves: *Capsicum*, Cuba, taxones.

THE DOMESTICATED AND WILD SPECIES OF *CAPSICUM* L. GENUS IN CUBA

ABSTRACT

The identification of species of *Capsicum* present in Cuba has been traditionally confused, and there is not a current work that makes possible the correct identification of its taxa and the possibility of knowing in fact, the species present in Cuba. It was carried out a bibliographical search that embraced all articles with the list of species and/or cultivated varieties of *Capsicum*

for Cuba, it was also analyzed the national collection of *Capsicum* conserved at Institute of Fundamental Research on Tropical Agriculture genebank. This collection is composed by 382 accessions acquired through collection programs (1982-1993) and *in situ* conservation studies (1999-2007). With the results of the morphological characterization carried out in this collection and the support of dichotomist keys for domesticated and wild species elaborated for this genus, it was identified and /or up to date the nomenclature of the taxa of *Capsicum* that has been referred for Cuba, just as those that conform the national collection at present. The study allowed to identify the presence of four species in Cuba, conformed by 28 taxa: 23 domesticated, 2 wild and 3 semidomesticated. The species are: *C. annuum* L. var. *annuum* (domesticated), *C. annuum* var. *glabriusculum* (Dun.) Heiser & Pickersgill (wild), *C. frutescens* L. (domesticated, semidomesticated and wild) and *C. chinense* Jacq. (domesticated and semidomesticated.).

Kew words: *Capsicum*, Cuba, taxa.

INTRODUCCIÓN

El género *Capsicum* L. (*Solanaceae*), originario de los trópicos americanos fue establecido por Linneo en 1753; no hay evidencias de su existencia en otros continentes antes del descubrimiento de América, de acuerdo con Eshbaugh, (1970); Pickersgill, (1971) y Votaba *et al.*, (2005).

La historia de la nomenclatura del género *Capsicum* ha sido una de las más controvertidas según Baral y Bosland (2002). Eshbaugh (1980) apuntó que desde el año 1542, botánicos anteriores a Linneo, describieron diferentes especies y variedades de pimienta, en tanto Irish (1898) compiló los trabajos realizados hasta esa fecha y publicó una extensa revisión sobre el género. Los estudios realizados por Heiser y Pickersgill (1969, 1975); D'Arcy y Eshbaugh (1974); Hunziker (1979) y Eshbaugh (1980, 1993) han contribuido notablemente al tratamiento taxonómico del género *Capsicum*.

Así, Bosland y Votaba (2000); Moscone *et al.* (2003); Yamamoto y Nawata (2005) y McMullan y Livsey (2007) han coincidido en plantear que existen cinco especies domesticadas en el género: *C. annuum* L. var. *annuum*, *C. frutescens* L., *C. chinense* Jacq., *C. baccatum* L. y *C. pubescens* R & P. y al menos 23 especies silvestres. OECD (2006) señaló que actualmente las especies domesticadas forman tres complejos taxonómicos: el complejo *Capsicum annuum* integrado por *C. annuum-chinense-frutescens*, *C. galapagoense* Hunz. y posiblemente *C. chacoense* Hunz. y los complejos *Capsicum baccatum* y *Capsicum pubescens*.

La más antigua prueba de la presencia en Cuba de especies del género *Capsicum* es la existencia en el herbario del Real Jardín Botánico de Madrid (MA), de dos ejemplares de especies del género, colectados por la expedición de Boldo y Estévez, cuyos resultados debieron ser conocidos a finales del Siglo XVIII y que permanecieron inéditos durante 188 años (Boldo y Estévez, 1990). No fueron pocos los autores que citaron especies y/o cultivares de *Capsicum* para Cuba, lo que evidencia la existencia de diversas y tempranas introducciones de especies u cultivares en el país, cuyos momentos de llegada y lugares de origen resulta difícil conocer, tanto como la ocurrencia de posibles introgresiones entre las mismas.

Entre los reportes de mayor interés se destacan los realizados por Pichardo en 1836 y que fueron publicados en 1985, Sauvalle (1873), Gómez de la Maza (1887 y 1897), Amshoff (1957), Roig (1965) y Pérez *et al.* (1997), en los que se reconocen, fundamentalmente, tres especies: *C. annuum* L., *C. baccatum* L. y *C. frutescens* L., todos con numerosos cultivares y posibles introgresiones entre ellos; en menor escala, también se menciona el cultivo de *C. chinense* Jacq.

Lo anteriormente expuesto indica que la variabilidad de *Capsicum* en Cuba es alta, aún cuando no haya convergencia de criterios entre los diferentes autores, ni se reporten estudios taxonómicos monográficos del género. A esa demanda responde el presente trabajo, cuyo objetivo fue identificar y/o actualizar la nomenclatura de los taxones de *Capsicum* que han sido referidos para Cuba, así como aquellos que conforman la colección nacional de *Capsicum* en la actualidad.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se realizó una revisión bibliográfica que incluyó todas las publicaciones cubanas y extranjeras en las que se refieren taxones de *Capsicum* para Cuba, tanto las que utilizan nombres científicos y comunes, como las que sólo emplean estos últimos. Con la información obtenida a partir de la descripción morfológica de los taxones y tomando en consideración los caracteres que resultan determinantes para la diferenciación de especies, según las claves dicotómicas de especies domesticadas y silvestres (IBPGR, (1983) y Pickersgill, (1993), respectivamente) y el Listado de Descriptores Mínimos (Barrios, 2010), se actualizó siempre que fue posible, la nomenclatura de los taxones de *Capsicum* referidos para Cuba desde el siglo XVIII.

Del mismo modo, se identificó y/o actualizó la nomenclatura de los taxones de la colección *ex situ* de *Capsicum*, compuesta inicialmente por 120 accesiones colectadas entre los años 1982 y 1993, durante el programa de expediciones desarrollado para explorar y coleccionar los recursos genéticos de plantas en la isla, en colaboración con el Instituto de Genética Vegetal e Investigaciones de Plantas Cultivadas (IPK) de Gatersleben, Alemania. Para ello se utilizó la información derivada de los estudios de caracterización morfológica, realizados por Pérez *et al.* (1997) y Barrios (2000).

Se consideró además, la información acerca de 262 muestras adquiridas durante el período 1999-2007, como parte de un estudio de conservación y caracterización *in situ* de la diversidad de *Capsicum* existente en comunidades rurales de Cuba, (Barrios *et al.*, 2007). Dicha información refiere la nomenclatura de los taxones que componen actualmente el germoplasma de *Capsicum* de Cuba, conservado en el banco de germoplasma del Instituto de Investigaciones Fundamentales en Agricultura Tropical “Alejandro de Humboldt”, (INIFAT).

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Desde el siglo XVIII existen evidencias de la presencia en la Isla de diferentes especies del género *Capsicum* (Boldo y Estévez, 1990), aunque la colecta activa del germoplasma se inició oficialmente en la década de los ochenta 80 del siglo pasado, con la creación del Grupo de Recursos Fitogenéticos del INIFAT. Con el transcurso del tiempo, algunos autores han coincidido al reportar especies, y otras nuevas han sido referidas. La Tabla 1 brinda la relación de las diferentes especies de *Capsicum*, reportadas para Cuba desde el siglo XVIII hasta inicios del siglo XXI, y muestra la identificación correcta de las especies y los nombres de los diferentes taxones asignados a cada una de ellas, así como la identificación más aceptada en la actualidad.

Se realizaron 86 reportes correspondientes a 4 especies y 29 taxones diferentes; el ají guaguanco fue el taxón más frecuentemente citado (13 reportes). El nombre científico fue correctamente identificado en 32 de los reportes que aparecen en la Tabla 1 mientras que en 40 casos la identificación resultó errónea y en otros 14, incompleta, bien porque se describió al taxón sin determinar la especie (7 reportes) o porque sucediera lo contrario.

Se evidenció lo confusa que ha sido tradicionalmente la identificación del género *Capsicum* en Cuba, en tanto sólo el 37 % de los reportes realizados durante los dos siglos anteriores concordaron con la clasificación que es aceptada en la actualidad para las especies del género.

Esto coincide con criterios de Baral y Bosland (2002), quienes argumentaron que el límite genérico de *Capsicum* no es definitivo todavía, a partir de la existencia hacia finales del siglo XIX de un registro de más de 100 nombres científicos, que a principios del siglo actual ya llegaba a 227 tomando como base, la variación de las flores y el tamaño y la forma de los frutos.

La Tabla 1 refleja algunos nombres comunes citados para las especies de *Capsicum*, que no se emplean actualmente. Las descripciones que se ofrecieron de estos taxones resultan insuficientes para lograr identificarlos, pues parecen no corresponder a ninguno de los prospectados hasta el momento; son los casos de Escurre huéspedes, Jobo, Jobito o Ají jijí, Ají caballero, Cabeza de vaca, Ají de China y Dátil; de este último taxón existían referencias de la especie, identificada como *C. chinense* Jacq. según Andrews (1999).

Un caso similar lo constituyó el taxón nombrado Corazón de paloma, el cual fue descrito por vez primera en 1836 (Pichardo, 1985). Se encontraron nuevamente poblaciones de este ají, en ambientes perturbados, léase "tumbas", de Sierra del Rosario en el año 2002. La referencia que se conservaba de Corazón de paloma ofrecía descripciones poco precisas, lo que no posibilitaba determinar la especie; no obstante, Barrios y Fuentes (2004), a partir de la descripción morfológica de las accesiones consideraron que se trataba de un taxón de la especie *C. chinense*. También se señala en la Tabla 1, el taxón identificado comúnmente como Ají de jardín o Ají ornamental, también reportado por Roig (1965) como *Solanum pseudocapsicum* L. y que en realidad se corresponde con un taxón de *C. annuum*.

Aunque en la isla habían sido colectados taxones silvestres de *C. annuum* var. *glabriusculum* desde 1904, en colectas realizadas por Willson, Baker y van Herman, según ejemplares de los herbarios HAC (Herbario del Instituto de Ecología y Sistemática) y HAJB (Herbario del Jardín Botánico Nacional), erróneamente habían sido identificados como *C. frutescens* silvestre. Este taxón es conocido comúnmente en Cuba como Pimpiniche; el primer reporte correcto de su presencia es relativamente reciente y se adjudica a DeWitt y Bosland (1996), bajo la denominación de 'Black Cuban', como se aprecia en la Tabla 1.

Según Fundora *et al.* (2005), en las misiones conjuntas INIFAT/IPK de exploración y colecta de germoplasma fueron colectadas muestras de *C. frutescens* silvestre (ají guagua) en diferentes localidades del país pero no se halló *C. annuum* silvestre. Durante el estudio de conservación *in situ* desarrollado por Barrios *et al.* (2007), el taxón Pimpiniche (*C. annuum* var. *glabriusculum*) fue nuevamente colectado: inicialmente se localizaron poblaciones habitando las "tumbas" de

Sierra del Rosario, Pinar del Río en el año 2002 y en el macizo de Guamuhaya, Cienfuegos, en el 2005, para aparecer nuevamente, sólo una planta localizada, en el año 2008 en el macizo Nipe-Sagua-Baracoa, Guantánamo.

De igual manera, en las misiones de exploración anteriormente citadas, se colectaron 16 taxones diferentes de *Capsicum* los cuales se muestran en la Tabla 2. Con respecto a la identificación de las especies a la que pertenecen los taxones, se constató en la información pasaporte recogida que el 23 % de los mismos fue erróneamente identificado y que en el 9 % de los casos, no se determinó la especie. La Tabla 2 refleja la correcta identificación de las especies de acuerdo con los resultados derivados del estudio de caracterización morfológica realizado en los taxones de *Capsicum*: de ellos 49 accesiones corresponden a *C. annuum*, 18 accesiones a *C. chinense* y las restantes 53 pertenecen a *C. frutescens*.

Se determinó que la colección nacional de *Capsicum* está formada por cuatro especies y que dicho complejo de especies incluye numerosos taxones, cultivados, silvestres e intermedios entre uno y otro.

Las especies pueden referirse de la siguiente manera: *C. annuum* L. var. *annuum* (domesticado); *C. annuum* var. *glabriusculum* (Dun.) Heiser & Pickersgill (silvestre); *C. frutescens* L. (domesticado, semidomesticado y silvestre) y *C. chinense* Jacq. (domesticado y semidomesticado).

La colección *ex situ* de *Capsicum* reunía inicialmente 120 accesiones representadas por 16 taxones, citados en la Tabla 2. Durante el estudio de conservación *in situ* se registraron 262 nuevas accesiones de ajíes y pimientos, compuestas por los taxones ya conocidos y 12 nuevos que no integraban la colección *ex situ* (Tabla 3), lo que indica que el 42 % de una variabilidad desconocida, sólo está conservada en áreas rurales de Cuba. En total se refieren 382 accesiones pertenecientes a 28 taxones distintos, de los cuales 11 taxones pertenecen a *C. annuum* (10 domesticados y 1 silvestre); 5 a *C. frutescens* (3 domesticados, 1 semidomesticado y 1 silvestre) y 12 a *C. chinense* (10 domesticados y 2 semidomesticados).

CONCLUSIONES

El inventario de *Capsicum* en Cuba permitió identificar la presencia de taxones del complejo de especies *C. annuum* (domesticado y silvestre), *C. frutescens* (domesticado, semidomesticado y silvestre) y *C. chinense* (domesticado y semidomesticado).

Los recursos genéticos de *Capsicum* identificados hasta el presente, se componen por 28 taxones diferentes y un total de 382 accesiones; de ellos 12 taxones y 262 accesiones fueron adquiridas en la última década, lo que enriqueció la colección nacional del género *Capsicum*.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Amshoff, G. J. 1957. *Solanaceae*. Flora de Cuba. Vol. 4. En: Alain, Hno. Contr. Ocas. Mus. Hist. Nat. Col. De la Salle. No. 16. La Habana, Imprenta P. Fernández y Cía. pp: 382-383.

Andrews, J. 1999. The pepper trail: History and recipes from around the world. The University of North Texas Press. Texas. ISBN 1-57441-070-9. pp: 82.

Baral, J.B. y Bosland, P.W. 2002. An update synthesis of the *Capsicum* genus. ***Capsicum and Eggplant Newsletter***. 21: 11-21.

Barrios, O. 2000. Estudio de los recursos genéticos del género *Capsicum* (ají y pimiento) en Cuba. Tesis en opción del título de Maestro en Ciencias Biológicas, Mención Genética Vegetal. INIFAT-Facultad de Biología, Universidad de la Habana. pp: 60.

Barrios, O. y Fuentes, V. 2004. Especies cultivadas de ajíes y pimientos (*Capsicum* spp. Div.) en Cuba. Convención Trópico. II Congreso de Agricultura Tropical. La Habana. ISBN: 959-7167-02-4.

Barrios, O.; Fuentes, V.; Shagardsky, T.; Cristóbal, R.; Castiñeiras, L.; Fundora, Z.; García, M.; Giraudy, C.; Fernández, L.; León, N.; Fernández, F.; Moreno, V., Arzola, D.; Acuña, G.; Abreu, S. y de Armas, D. 2007. Variabilidad intra-específica de los recursos genéticos de *Capsicum* spp. conservados en sistemas de agricultura tradicional en Cuba. ***Agrotecnia de Cuba***. 31 (2): 211-219.

Barrios, O. 2010. Los recursos genéticos del género *Capsicum* (ají y pimiento) en Cuba. Tesis en opción del título de Doctor en Ciencias Agrícolas. INIFAT. pp:100.

Boldo, B. et Estévez, J. 1990. Cubensis Prima Flora seu descriptiones diversorum generum specierumque insulae Cubae plantarum quas Regia Guantanamensis Legatio Inspexit, secundum manuscriptum Balthasar Boldo et Josephi Estévez, Josephi guçio tabulis additis his atque illo in Horto Regio Matritensis asservtis, cum proemio, observationibus indicibusque variis locupetata. Fontqueria 29: 1-205.

Bosland, P.W. y Votava, E.J. 2000. Peppers: Vegetable and spice *Capsicum*. Crop Production Science in Horticulture 12. CAB International Publishing, Wallingford, England, UK. pp: 204.

Cuesta, E. 1903. Estudio de las solanáceas cubanas. Tesis de Doctor en Ciencias. Universidad de la Habana. pp: 400.

D' Arcy, W.G. y Eshbaugh, W.H. 1974. New word peppers (*Capsicum-Solanaceae*). North of Colombia: A Resumé. **Baileya**. 19 (3): 93-105.

Depestre, T. 1999. An approach to pepper breeding in Cuba. **Capsicum and Eggplant Newsletter**, 18: 16-20.

De Witt, D. y Bosland, P.W. 1996. Peppers of the world. An identification guide. Ten Speed Press. Berkeley, California. ISBN: 0-89815-840-0. pp: 219.

Eshbaugh, W.H. 1970. A biosystematic and evolutionary study of *C. baccatum* (*Solanaceae*). **Brittonia**. 22: 31-43.

Eshbaugh, W.H. The taxonomy of the genus *Capsicum* (*Solanaceae*). **Phytologia**. 47 (3): 153-166, 1980

Eshbaugh, W.H. 1993. Peppers: History and exploitation of a serendipitous new crop discovery. En: Janick, J. y Simon, J.E. (eds). New crops, Wiley, New York. pp:132-139, <http://www.hort.purdue.edu/newcrop/proceedings1993/v2-132.html>

Espinosa, J.; Depestre, T.; y Gómez O. 1988. Una nueva fuente de adaptación en el género *Capsicum* prospectada en las condiciones de Cuba. **Agrotecnia de Cuba**. 20 (2): 15-17.

Esquivel, M.; Knüpffer, H. y Hammer, K. 1992. Inventory of the cultivated plants. En: Hammer, K.; Esquivel, M. y Knüpffer, H. (eds) ".....y tienen faxones y fabas muy diversos de los nuestros....." Origin, Evolution and Diversity of Cuban Plant Genetic Resources. Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) Gatersleben, Germany, (2): 252-253.

Fundora, Z.; Castiñeiras, L.; Shagardsky, T.; Torres, M.A.; Barrios, O.; Moreno, V.; Fraga, N.; Fernández, L.; Fuentes, V.; Sánchez, P.; Cristóbal, R.; Orellana, R., y Oviedo, R. 2005. La conservación y el manejo de los recursos fitogenéticos en el INIFAT. **Agrotecnia de Cuba**. Revista Digital. Número Especial. INIFAT, 800-809, diciembre. <http://www.fao.cu>

García Cañizares, F. 1901. Flora Cubana. Catálogo Museo Botánico. Instituto de Segunda Enseñanza de la Habana. Habana. Imprenta La Antillana.

Gómez de la Maza, M. 1887. Flora de Cuba. Tesis para el Doctorado. Imprenta La Antillana. pp:53.

Gómez de la Maza, M. 1897. Flora Habanera. Habana. La Moderna Poesía. pp. 597-598.

Gómez de la Maza, M.; y Roig, J. T. 1914. Flora de Cuba. Datos para su estudio. La Habana, Imprenta Rambla, Bouza y Cía. pp: 182.

Heiser, C.B. y Pickersgill, B. 1969. Names for the cultivated *Capsicum* species (*Solanaceae*). **Taxon**. 18 (3): 277-283.

Heiser, C.B. y Pickersgill, B. 1975. Names for the Bird Peppers (*Capsicum-Solanaceae*). **Baileya**. 19: 151-156.

Hunziker, A.T. 1979. South American *Solanaceae*: a synoptic survey. En: Hawkes, J.G.; Lester, R.N. y Skelding, A.D. (eds). The biology and taxonomy of the *Solanaceae*. Academic Press, London. pp: 49-85.

IBPGR. 1983. Genetic Resources of *Capsicum*. Consejo Internacional de Recursos Fitogenéticos. Roma. pp: 49.

INFERNO. 2006. Wild *Capsicum* & a brief description of domesticated species.

<http://www.infernochilli.tk/>

Irish, H.C. 1898. A revisión of the genus *Capsicum* with especial reference to garden varieties. Report of the Missouri Botanical Garden. 9: 53-110.

McMullan, M. y Livsey, J. 2007. Guide: The *Capsicum* Genus.

http://thechileman.org/guide_heat.php

Moscone, E.A.; Baranyi, M.; Evert, I.; Greilhuber, J.; Ehrendorfer, F. y Hunziker, A. 2003. Analysis of nuclear DNA content in *Capsicum* (*Solanaceae*) by flow cytometry and feulgen densitometry. **Ann. Bot.** 92: 21-29.

OECD. 2006. Consensus document on the biology of the *Capsicum annuum* complex (chili peppers, hot peppers and sweet peppers). Organization for Economic Co-operation and Development (OECD). Series on Harmonisation of Regulatory Oversight in Biotechnology, Paris, France. No.36: 48.

<http://www.oecd.org/biotrack>

Pérez, J.J.; Barrios, O; Shagarodsky, T. y García, E.M. 1997. Tipo de Fruto, clasificación práctica de la colección cubana del género *Capsicum* del INIFAT. **Agrotecnia de Cuba**. 27 (1): 11-14.

Pichardo, E. 1985. Diccionario Provincial casi razonado de voces y frases cubanas. La Habana. 5ta. Edición. Ed. Ciencias Sociales. pp. 41-42.

Pickersgill, B. 1971. Relationships between weedy and cultivated forms in some species of chili peppers (Genus *Capsicum*). **Evolution**. 25: 683-691.

Pickersgill, B. 1993. Key to the wild species of *Capsicum*. Department of Agricultural Botany, University of Reading, Reading, England.

Roig, J. T. 1965. Diccionario Botánico de Nombres Vulgares Cubanos. Tomo I y II. 3ra. Edición ampliada y corregida. Ed. Consejo Nacional de Universidades. La Habana.

Sauvalle, F. A. 1873. Flora Cubana. *Havanae*. Imprenta La Antillana. pp: 233.

Votaba, E. J.; Baral, J. B. y Bosland, P. W. 2005. Genetic diversity of chile (*Capsicum annuum* var. *annuum* L.) landraces from Northern New Mexico, Colorado and Mexico. **Econ. Bot.** 59 (1):8-17.

Yamamoto, N. y Nawata, E. 2005. *Capsicum frutescens* L. in Southeast and East Asia, and its dispersal routes to Japan. **Econ. Bot.** 59 (1): 18-28.

Tabla 1. Taxones del género *Capsicum* referidos para Cuba.

Fecha	Autor	Especies	Nombres comunes	Identificación aceptada
Siglo XVIII	Boldo y Estévez (1990)	<i>C. annuum</i> L.	---	---*
		<i>C. baccatum</i> L.	---	---*
1836	Pichardo, 1836 (1985)	<i>C. microcarpum</i> Cav.	Chile	<i>C. frutescens</i> L.**
		<i>C. baccatum</i> L.	Ají agujeta	<i>C. frutescens</i> L.
			Lengua de pájaro	<i>C. annuum</i> L.
			Corazón de paloma	<i>C. chinense</i> Jacq.***
			Dátil	<i>C. chinense</i> Jacq.***
			Escurre huéspedes	---***
			Jobo o jobito	---***
			Guaguao	<i>C. frutescens</i> L.
		<i>C. annuum</i> L.	Ají caballero	---***
			Cabeza de vaca	---***
			Cornicabra	<i>C. annuum</i> L.
			Cachucha o guinea	<i>C. chinense</i> Jacq.
1873	Sauvalle	<i>C. baccatum</i> L.	Ají guaguao	<i>C. frutescens</i> L.
		<i>C. pendulum</i> Willd. & Rich.	Ají	---****
1887	Gómez de la Maza	<i>C. conoides</i> Roem. & Schult.	Ají guaguao	<i>C. frutescens</i> L.*****
1897	Gómez de la Maza	<i>C. baccatum</i> L.	Ají de china	---***
		----	Ají jijí o Ají jobo	---***
		<i>C. pendulum</i> Willd.	Ají guaguao	<i>C. frutescens</i> L.**
1901	García Cañizares	<i>C. longun</i> DC.	Ají guaguao	<i>C. frutescens</i> L.**
		<i>C. baccatum</i> L.	Agujeta	<i>C. frutescens</i> L.**
			Ají guaguao	<i>C. frutescens</i> L.
			Corazón de paloma	<i>C. chinense</i> Jacq.
1903	Cuesta	<i>C. annuum</i> L.	Ají, Pimiento	<i>C. annuum</i>
1914	Gómez de la Maza y Roig	<i>C. annuum</i> L.	Ají común	<i>C. annuum</i> L.
		<i>C. baccatum</i> L.	Ají guaguao	<i>C. frutescens</i> L.
1957	Amshoff	<i>C. annuum</i> L.	Ají	<i>C. annuum</i> L.
		<i>C. frutescens</i> var. <i>frutescens</i> L.	Ají guaguao	<i>C. frutescens</i> L.
		<i>C. frutescens</i> var. <i>baccatum</i> Irish.	---	---*
		<i>C. annuum</i> L.	---	---*
1965	Roig	<i>Solanum pseudocapsicum</i> L.	Ají ornamental	<i>C. annuum</i> L.
		<i>C. frutescens</i> L.	Ají guaguao	<i>C. frutescens</i> L.
			Ají chile	<i>C. frutescens</i> L.
			Ají agujeta	<i>C. frutescens</i> L.
		<i>C. baccatum</i> L.	Ají guaguao	<i>C. frutescens</i> L.
		---	Ají cachucha	<i>C. chinense</i> Jacq.
		<i>C. frutescens</i> var. <i>longum</i> Bailey	Cayena	<i>C. annuum</i> L.*****
		<i>C. frutescens</i> var. <i>grossum</i> Bailey	Pimiento	<i>C. annuum</i> L.*****
		---	Ají de plaza Ají común	<i>C. annuum</i> L.
		---	Ají chay Ají sazónador	<i>C. annuum</i> L.

Tabla 1. Taxones del género *Capsicum* referidos para Cuba (Continuación).

Fecha	Autor	Especies	Nombres comunes	Identificación aceptada
1988	Espinosa, Depestre y Gómez	<i>C. baccatum</i> L.	---	---*
1992	Esquivel, Knupffer y Hammer	<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 guaguo	<i>C. frutescens</i> L.
			Ají ornamental	<i>C. annuum</i> L.
			Arroz con pollo	<i>C. chinense</i> Jacq.
			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.
			Cuerno de cabra	<i>C. annuum</i> L.
			'Long red cayenne'	<i>C. annuum</i> L.
1996	De Witt y Bosland	<i>C. annuum</i> L.	Piquín 'Black Cuban'	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> (Dun.)
1997	Pérez, Barrios, Shagardosky 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.
			'Truhart'	<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.
			Ají guaguo	<i>C. frutescens</i> L.
			Larguito no picante	<i>C. frutescens</i> L.
			Piquín	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i> (Dun.)
		<i>C. chinense</i> Jacq.	Cachucha	<i>C. chinense</i> Jacq.
			Cachucha	<i>C. chinense</i> Jacq.
			Larguito no picante	<i>C. frutescens</i> L.
			Ají guaguo	<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.
		<i>C. baccatum</i> L.	Paprika	<i>C. annuum</i> L.
			Chile jalapeño	<i>C. annuum</i> L.
1999	Depestre	<i>C. baccatum</i> L.	---	---*
2006	INFERNO	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i>	----	<i>C. annuum</i> var. <i>glabriusculum</i>

Acotaciones de la Tabla 1

* Solo se cita la especie y no se describe el taxón, no se pudo verificar la especie a que corresponde.

**Sinonímias de especies incorrectamente clasificadas.

C. microcarpum Cav. = *C. baccatum* L.

C. pendulum Will.=*C. baccatum* var. *pendulum* (Willd.)

C. longum DC.= *C. annuum* L.

***Taxones no observados en misiones de exploración y colecta, no se pudo dilucidar la especie a que corresponde, excepto Corazón de paloma y Dátil, existían referencias de la especie.

****Descripción insuficiente del taxón, no se pudo verificar la especie a que corresponde.

*****Sinonímias de especies correctamente clasificadas.

C. conoides Roem. & Schult. = *C. frutescens* L.

C. frutescens var. *longum* Bailey = *C. annuum* L.

C. frutescens var. *grossum* Bailey = *C. annuum* L.

Tabla 2. Identificación aceptada de los taxones procedentes de la colecta (1982-1993).

Cultivares	Identificación de los taxones estudiados			
	Identificación asignada en los registros de colecta			Identificación de las especies basado en el estudio de caracterización morfológica
	Taxones erróneamente identificados		No. taxones sin identificar la especie	
	No.	Especies		
Pimiento <i>California Wonder</i>	---	---	1	<i>C. annuum</i>
Pimiento Morrón	1	<i>C. frutescens</i>	1	<i>C. annuum</i>
Pimiento Español	1	<i>C. frutescens</i>	---	<i>C. annuum</i>
Pimiento Medalla de Oro	1	<i>C. frutescens</i>	---	<i>C. annuum</i>
Pimiento Verano 1	---	---	---	<i>C. annuum</i>
Ají chay	4	<i>C. frutescens</i>	6	<i>C. annuum</i>
Cayena	1	<i>C. frutescens</i>	---	<i>C. annuum</i>
Cachuchón	2	<i>C. frutescens</i>	---	<i>C. annuum</i>
Ají de jardín	1	<i>C. frutescens</i>	1	<i>C. annuum</i>
Ají cachucha	12	<i>C. frutescens</i>	---	<i>C. chinense</i>
Cachucha criollo	3	<i>C. frutescens</i>	---	<i>C. chinense</i>
Arroz con pollo	1	<i>C. frutescens</i>	---	<i>C. chinense</i>
Chile dulce	---	---	1	<i>C. frutescens</i>
Chile picante	---	---	1	<i>C. frutescens</i>
Ají agujeta	---	---	---	<i>C. frutescens</i>
Ají guaguo	1	<i>C. annuum</i>	---	<i>C. frutescens</i>

Tabla 3. Composición de los taxones de la colección nacional del germoplasma *Capsicum*.

Cultivares	Especies	Estado biológico	No. accesiones colectadas		Total de accesiones
			1982-1993	1999-2007	
Pimiento <i>California Wonder</i>	<i>C. annuum</i>	domesticado	3	5	8
Pimiento Morrón	<i>C. annuum</i>	domesticado	5	3	8
Pimiento Español	<i>C. annuum</i>	domesticado	5	12	17
Pimiento Medalla de Oro	<i>C. annuum</i>	domesticado	1	---	1
Pimiento Verano 1	<i>C. annuum</i>	domesticado	1	3	4
Ají chay	<i>C. annuum</i>	domesticado	24	14	38
Cayena	<i>C. annuum</i>	domesticado	4	---	4
Cachuchón	<i>C. annuum</i>	domesticado	4	25	29
Tarro de chivo	<i>C. annuum</i>	domesticado	---	2	2
Ají de jardín	<i>C. annuum</i>	domesticado	2	14	16
Pimpiniche	<i>C. annuum</i>	silvestre	---	12	12
Chile dulce	<i>C. frutescens</i>	domesticado	23	22	45
Chile picante	<i>C. frutescens</i>	domesticado	14	20	34
Chile blanco	<i>C. frutescens</i>	domesticado	---	6	6
Ají agujeta	<i>C. frutescens</i>	semidomesticado	3	17	20
Ají guaguo	<i>C. frutescens</i>	silvestre	13	20	33
Cachucha criollo	<i>C. chinense</i>	domesticado	4	22	26
Ají angolano	<i>C. chinense</i>	domesticado	---	18	18
Arroz con pollo	<i>C. chinense</i>	domesticado	1	3	4
Ají cachucha	<i>C. chinense</i>	domesticado	13	18	31
Bemba de negro	<i>C. chinense</i>	domesticado	---	1	1
Cachucha mandarina	<i>C. chinense</i>	domesticado	---	2	2
Cachucha rosa	<i>C. chinense</i>	domesticado	---	3	3
Cachucha sazón	<i>C. chinense</i>	domesticado	---	2	2
Arroz con pollo picante	<i>C. chinense</i>	domesticado	---	1	1
Ají mantequilla	<i>C. chinense</i>	domesticado	---	3	3
Corazón de paloma	<i>C. chinense</i>	semidomesticado	---	11	11
Cachuchita picante	<i>C. chinense</i>	semidomesticado	---	3	3
Total de accesiones			120	262	382