

15. PIMIENTO PARA PIMENTÓN

1. INTRODUCCIÓN

Hasta la implantación de los nuevos regadíos, en los comienzos de la década de los cincuenta, la producción hortícola tuvo muy poca significación en el contexto de la agricultura extremeña. Como actividad industrial relacionada con la horticultura, tan sólo existía en esa época la producción de pimentón en la Comarca de La Vera, actividad implantada en dicha comarca desde hacía más de un siglo. Con los nuevos regadíos, el cultivo se extendió al Valle del Tiétar y en menor medida a los del Alagón y Guadiana.

En España destacan dos zonas productoras de pimiento para pimentón, la Región Murciana y la Comarca de La Vera (Cáceres). Producciones menores se obtienen en otras provincias como Albacete, Alicante, Ciudad Real, Ávila, Badajoz, Baleares, Huelva, Toledo y Sevilla.

En el mundo destacan por su producción de pimentón EE.UU., Hungría, Bulgaria y otros países del Este de Europa. Dentro de la CEE son países productores Grecia, Italia y Francia, pero sus producciones no son suficientes para abastecer las demandas de la Comunidad. En la CEE-12 España es el primer productor.

La superficie total nacional dedicada a este cultivo se mantiene desde hace unos años alrededor de las 10.000 Has., de las que aproximadamente un 28% corresponden a Extremadura, un 67% a la Región Murciana y el 5% restante está repartido en las otras áreas de cultivo dispersas por el territorio nacional anteriormente mencionadas.

El cultivo del pimiento para pimentón se realiza por lo general en regadío, siendo insignificante el número de hectáreas que se cultivan en secano.

La producción obtenida en la Comarca de La Vera y en el Valle del Tiétar es secada por el propio agricultor por medio de un sistema de corriente vertical con hogar inferior, utilizando leña de encina y roble como combustible, lo que confiere un particular sabor a humo al producto

resultante. El agricultor vende la cáscara seca a los molinos de la zona, en los que finalizará el proceso de transformación industrial con la elaboración del condimento. En el resto de Extremadura, la mayor parte de la producción de pimiento se vende en verde a industrias pimentoneras de Murcia para su transformación.

2. SUPERFICIE DE CULTIVO

El cuadro 1 muestra las superficies dedicadas al cultivo del pimiento para pimentón en España, correspondientes a los últimos quince años. Puede observarse una evolución ascendente en cuanto al número de hectáreas cultivadas desde el año 1978. En este año se cultivaron en la Región Extremeña más de 5.000 Has., alcanzando así el máximo hasta el momento, como consecuencia del alto precio (139,20 ptas./kg. de cáscara seca) pagado en la cosecha de 1977. A partir de este máximo, el cultivo sufrió un descenso brusco debido a los problemas de comercialización ocasionados por la fuerte producción del año 1978, así como el incremento de los precios de las materias primas y de la mano de obra. A partir de 1982 la superficie de cultivo inicia una cierta recuperación y en la actualidad se puede hablar de una estabilización casi absoluta. En la Región Murciana la evolución ha sido similar, con la diferencia que en esta zona la superficie de cultivo se incrementó de una forma progresiva y en la actualidad se cultiva alrededor de un 100% más que en Extremadura.

CUADRO 1. Evolución de la superficie de cultivo de pimiento para pimentón en el período 1974-1988 (Ha.)

Año	Badajoz	Cáceres	Extremadura	Murcia	España	% Extremadura sobre España
1974	1.200	3.161	4.361	4.749	11.754	37,1
1975	1.250	3.311	4.561	4.898	11.730	38,9
1976	1.300	3.294	4.594	4.399	11.241	40,9
1977	1.400	3.291	4.691	4.846	12.056	38,9
1978	1.250	3.849	5.099	6.040	14.191	35,9
1979	1.300	3.068	4.368	4.557	11.631	37,5
1980	1.200	2.415	3.615	3.352	8.767	41,2
1981	—	2.247	2.247	4.842	8.301	27,1
1982	150	2.355	2.505	4.909	8.661	28,9
1983	30	2.066	2.096	3.457	6.694	31,3
1984	40	2.462	2.502	3.628	7.045	35,5
1985	200	2.227	2.427	5.704	9.274	26,2
1986	225	2.482	2.707	5.550	9.103	29,7
1987	200	2.176	2.376	5.347*	8.763*	27,1*
1988	140	2.269	2.409	5.628*	9.234*	26,1*

(Anuario Estadístico de la Producción Agraria. (MAPA) y elaboración propia).

(*) Estimación.

En nuestra región la producción se concentra en la provincia de Cáceres con el 92% del total regional (Valles del Tiétar, Alagón y Arrago), siendo la comarca de Jaraíz de la Vera

(comarca n.º 7 según la comarcalización provincial) la más tradicional y por tanto la de mayor superficie de cultivo (cuadro 2).

Por lo que a Badajoz se refiere, la superficie dedicada a este cultivo ha sufrido una evolución decreciente (cuadro 1). Durante el período 1974-80, la superficie total provincial suponía un 40-45% del total regional, muy lejos del 7-9% de los últimos años. El motivo de tan brusco descenso se debe al cierre de un importante secadero situado en las Vegas Bajas del Guadiana. En la actualidad la mayor parte de la superficie de pimiento para pimentón, de esta provincia, se encuentra en las Vegas Altas del Guadiana.

En cuanto a la superficie dedicada a las variedades utilizadas en la región, aproximadamente el 65% del total se siembra del pimiento tipo "Bola", un 34% de "Ocal" y el 1% restante de pimiento "picante". Como se observa la superficie dedicada a este último es muy escasa, estando su cultivo en regresión.

CUADRO 2. Distribución porcentual de la superficie de cultivo en las comarcas de Cáceres

	1986	1987	1988
Comarca 6: N. de la Mata	18,77	18,33	18,46
Comarca 7: Jaraíz de la Vera	50,40	50,68	46,13
Comarca 8: Plasencia	13,91	13,97	16,23
Comarca 9: Hervás	2,94	3,00	3,00
Comarca 10: Coria	13,98	14,02	16,18
TOTAL	100,00	100,00	100,00

(Elaboración propia con datos de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio).

3. PRODUCCIONES, RENDIMIENTOS Y PRECIOS

En el pasado año 1988, la producción total de pimiento para pimentón en Extremadura se elevó a 6.194 Tm. de cáscara seca, siendo ésta la segunda más alta en los últimos cinco años (cuadro 3).

CUADRO 3. Evolución del rendimiento, producción y precios medios al agricultor en Extremadura

Año	Rendimiento (Kg. pimiento seco/Ha.)	Precio medio (Ptas./Kg. pim. seco)	Producción Total (Tm.)
1984	1.820	174,00	4.553
1985	2.206	185,00	5.353
1986	2.581	144,25	6.984
1987	1.550	199,60	3.683
1988	2.571	293,00	6.194

(Elaboración propia con datos de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio).

Las producciones son mucho más bajas que la primera región productora del país, y esto se debe no sólo a la diferencia en la superficie de cultivo entre una y otra zona, sino además a que los rendimientos obtenidos en Extremadura son bastante más bajos que en la Región Murciana. Diferencia que tiene una variación aproximada de 1.500-1.700 Kgs. de pimiento seco/Ha., debido fundamentalmente a la utilización de un material vegetal que si bien está perfectamente adaptado a las condiciones edafoclimáticas de la zona, su productividad es bastante baja. Otro motivo a tener en consideración es la densidad de plantación que podría elevarse modificando las técnicas de cultivo tradicionalmente utilizadas. En realidad, incrementar los rendimientos supone todo un trabajo de mejora y adecuación, tanto del material vegetal actualmente utilizado como de las técnicas de cultivo, y su tratamiento es mucho más profundo, por lo que se sale del objetivo de la presente publicación.

En relación a los precios medios pagados al agricultor, existe una diferencia importante entre Cáceres y Badajoz, debido principalmente a que la producción de esta última se vende, en su mayoría, directamente y en verde a industriales murcianos, por lo que los precios obtenidos son más bajos.

En Cáceres, el precio varía según la variedad de que se trate, correspondiendo los más bajos a las variedades dulce (tipo Bola) y los más elevados a las variedades ocal y picante. (cuadro 4).

CUADRO 4. Evolución de los precios percibidos por los agricultores en Cáceres (ptas./kg. pimiento seco)

Año	Pimiento tipo Bola	Pimientos ocales y picantes
1984	150	160
1985	165	175
1986	185	195
1987	290	300
1988	300-325	325-350

(Unión de Productores de Pimentón de Jaraíz de la Vera)

En cuanto al valor de la producción en 1988 (1.901,4 millones de pesetas) hay que resaltar que ha sido el más alto de los últimos cinco años. Del total regional la parte correspondiente a cada una de las provincias se recoge en el cuadro 5.

CUADRO 5. Producción de pimentón en 1988

	Producción (Tm.)	% sobre Extremadura	% Sobre España
Cáceres	5.899	95,25	14,75
Badajoz	294	4,75	0,73
Extremadura	6.193	100,00	15,48
España	40.000	—	100,00

(Elaboración propia con datos de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio).

La participación de la producción de pimentón en la producción total agraria de Extremadura ha ido en aumento, situándose en el año 1988 en el 0,96 por 100, muy superior a los porcentajes correspondientes al resto de los años del último quinquenio. En cuanto a la participación en la producción total de hortícolas supuso, en el pasado año, un 9,19 por 100, siendo también éste, el valor más alto de los últimos cinco años. (cuadro 6).

CUADRO 6. Participación del pimentón en la Producción Total de Hortícolas y en la Producción Total Agraria de Extremadura

	1984	1985	1986	1987	1988
Producción Total Agraria (mill. ptas.)	145.651	158.226	154.173	187.718	197.862
Producto Bruto, Cultivos Hortícolas (mill. ptas.)	12.525,7	12.509,1	16.582,9	17.132	20.700
Valor producción de pimentón (mill. ptas.)	758,2	1.060,7	1.324,6	846,0	1.901,4
% participación producción total de Hortícolas	6,05	8,48	7,99	4,94	9,19
% participación Producción Total Agraria	0,52	0,67	0,86	0,45	0,96

(Elaboración propia con datos de la Consejería de Agricultura, Industria y Comercio).

4. MATERIAL VEGETAL

Las variedades cultivadas son muy pocas y en general se trata de un material vegetal muy heterogéneo, debido a la falta de selección entre las poblaciones existentes. Todas pertenecen a la especie *Capsicum annum* L. Desde antiguo se vienen cultivando variedades-población de forma Cerasiforme, compuestas por varias líneas más o menos homogéneas, que se han ido diferenciando según la zona de cultivo. Destacan los ecotipos denominados "Bola", de sabor dulce, los "Ocales", autóctonos de la Comarca de La Vera, con sabor algo picante o agrídulce y de frutos alargados.

En general todas las variedades se caracterizan por su gran rusticidad, buena adaptación a la zona y condiciones de cultivo y resistencia a las podredumbres, tanto en sobremaduración en plantas como en postmaduración durante el período de almacenamiento previo al secado y durante su permanencia (10-15 días) en los secaderos típicos veratos donde se produce su deshidratación.

Durante los últimos años y en las zonas del Alagón y Arrago se ha introducido la variedad "Negral". Esta variedad, que ha sido seleccionada en Murcia a partir de una mutación espontánea en las poblaciones locales murcianas de pimientos tipo "Bola", puede considerarse, en principio, como muy recomendable para Extremadura, ya que a las ventajas que supone su buena adaptación a nuestras condiciones de cultivo, une un elevado grado de color y alta productividad, un 26% más que el tipo "Bola". En este caso, los agricultores compran la planta en Murcia y la producción se vende, en su mayoría, a las industrias murcianas.

5. LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA

El proceso industrial para la obtención del pimentón está claramente diferenciado en dos fases: la primera corresponde al secado del pimiento y la segunda a la molienda de los frutos ya secos (cáscaras). Recordemos que la mayor parte de la producción extremeña corresponde a la provincia de Cáceres (90% del total) y de ésta, aproximadamente el 80% se seca y muele en la zona, según la forma tradicional. El resto de la producción que no sigue este tratamiento es vendida directamente en fresco a industrias de Murcia.

En La Vera, el agricultor realiza la primera fase del proceso industrial, y el pimiento, una vez seco, lo vende a las cerca de 30 industrias molturadoras de la zona.

La deshidratación se realiza en secaderos de corriente vertical con hogar inferior. El vehículo de secado lo constituyen los gases resultantes de la combustión de leña de encina y roble. El proceso dura de 10-15 días según el grado de maduración del fruto. Este sistema de secado confiere al pimentón su tradicional y peculiar sabor a humo que lo diferencia del producido en otras zonas de España y del mundo. Esta peculiaridad le hace muy atractivo para muchos consumidores, especialmente los fabricantes de embutidos, y por el contrario es totalmente rechazado por otros mercados.

En general, y siempre referido a la zona de La Vera, cada productor de pimentón cuenta con su propio secadero. Estos son de construcción muy sencilla, utilizando el ladrillo y la teja árabe como materiales principales. La mayoría tienen una planta de 4 x 4 m. y unos 5 m. de altura.

Para la deshidratación de 17.000-20.000 Kg. de pimiento se necesitan unos 15.000 Kg. de leña de encina o roble, o lo que es lo mismo, unos 0,8 Kg. de leña por Kg. de pimiento fresco. El rendimiento de secado para las variedades locales se sitúa entre el 5:1 y 6,5:1.

La segunda fase del proceso de elaboración es la molienda de la cáscara, ésta tiene lugar en los diferentes molinos de la zona. En este caso el proceso no tiene diferencias significativas con los seguidos en las otras áreas de producción.

6. OBTENCIÓN DE OLEORRESINAS

Un 2-3 por 100 de la producción nacional de pimentón, se transforma en oleorresina, extracto líquido viscoso de color rojo intenso, que se utiliza como colorante. En la actualidad la

oleorresina tiende a sustituir al pimentón en diversos usos, debido principalmente a su gran poder colorante, su elevada solubilidad en las grasas y su fácil dosificación.

Dado que se trata de un producto natural no tóxico, es ampliamente utilizable en la industria alimenticia, cosmética, farmacéutica, etc., sustituyendo a otros aditivos de síntesis o minerales que pueden resultar tóxicos a largo plazo. La utilización de este producto en el campo industrial se está extendiendo de forma sorprendente, ya que la legislación de muchos países prohíbe el uso de colorantes artificiales, lo que convierte al pimentón en una de las principales fuentes de colorantes naturales.

La oleorresina de pimentón tiene un gran interés comercial en nuestro país, que ocupa uno de los principales lugares en la producción mundial. La mayor parte se destina a la exportación, siendo el principal consumidor EE.UU., seguido de Alemania R.F., Japón, Canadá y otros.

Cabe resaltar que para la obtención de este producto sólo puede utilizarse pimentón sin sabor a humo y dulce. Debido a esto, la mayor parte de las industrias dedicadas a la extracción de oleorresina de pimentón se encuentran ubicadas en Murcia, donde existe un total aproximado de seis, mientras que en Extremadura no existe ninguna, pues la que había en Plasencia cerró hace varios años por motivos diversos.

7. DESTINO DE LA PRODUCCIÓN

De las 40.000 Tm. de pimentón producidas en España en el año 1988, la mitad aproximadamente, se han dedicado a la exportación, principalmente en forma de condimento y sólo una pequeña parte en forma de oleorresina. Los principales importadores han sido EE.UU., Alemania R.F., Francia, Canadá y Reino Unido. La mayoría del pimentón exportado procede de la Región Murciana y sólo una parte insignificante corresponde al pimentón de La Vera, ya que su típico sabor a humo es poco apreciado en los países de destino.

España exporta pimentón dulce, semidulce y picante, mientras que la mayor parte del pimentón importado es de sabor picante, debido a que nuestra producción en este tipo de pimentón es muy baja.

El pimentón extremeño se destina fundamentalmente al mercado interior donde se utiliza como condimento en la elaboración de embutidos. Sólo un 5-10% de la producción accede a los mercados exteriores, exportándose en el año 1988 a los siguientes países: Francia, Alemania, Bélgica, Holanda, Venezuela, EE.UU., Brasil y Méjico.

De cara al futuro, y considerando la preferencia que los fabricantes de embutidos tienen hacia el pimentón de humo, resulta conveniente mantener esta producción y amparar su calidad por medio de una Denominación de Origen. En este sentido y considerando la importancia que tiene, tanto para el sector pimentonero como para la sociedad extremeña, los trabajos y trámites necesarios para conseguir la Denominación de Origen "Pimentón de La Vera", se encuentra en su fase preliminar.

Por otra parte, y teniendo como objetivo la producción de oleorresinas, sería muy interesante fomentar el cultivo del pimiento para pimentón en aquellas zonas de la región extremeña en las que sean fácilmente aplicables otras técnicas de cultivo tales como siembra directa con elevadas densidades de plantación y recogida mecánica, y utilizar un sistema de secado que permita utilizar el pimentón así obtenido para la extracción de oleorresinas.