

Pimentón de la Vera

Por: Teresa de Jesús Bartolomé García*



Los principales productores del mundo son EE.UU., Hungría y Bulgaria. Dentro de la U.E., son países productores Italia, Grecia y Francia, resultando sus producciones insuficientes para abastecer las necesidades de la CEE. España es el primer productor de pimentón de la U.E.

Más del 50% del pimentón producido en España se dedica a la exportación, tanto en forma de pimentón como de oleoresina, siendo EE.UU, Alemania, Francia, Canadá, Reino Unido, Venezuela, Brasil y México, los principales importadores. De estas exportaciones, la mayoría corresponden a pimentón murciano y tan sólo una pequeña parte a pimentón de la Vera. La razón de que así sea se debe, principalmente, a la diferencia de sabor entre el pimentón de una y otra zona, como consecuencia de los diferentes sistemas de secado utilizados. El sabor a humo, típico de los pimentones veratos, hace que éstos no tengan comercio exterior apreciable, de forma que el 90% de la producción se destina al mercado nacional.

INTRODUCCION

El pimiento para pimentón es un cultivo tradicional en la comarca de la Vera (Cáceres), dónde se viene cultivando desde muy antiguo, siendo una de las hortalizas más importantes en Extremadura, hasta que a comienzo de los años cincuenta se implantaron los nuevos regadíos, y como consecuencia el cultivo de otras especies hortícolas, que en la actualidad tienen una gran incidencia económica, como el tomate.

El pimiento para pimentón fue introducido en España por Cristóbal Colón en 1493 y ofrendado a los Reyes Católicos en el Monasterio de Guadalupe, como una planta exótica procedente de América. Los monjes Jerónimos de este monasterio extendieron el cultivo por cada uno de sus conventos, llegando así al monasterio de Yuste, en la Comarca de la Vera.

(*) Dr. Ing. Agrónomo. Escuela de Ingenierías Agrarias. Universidad de Extremadura. Presidenta del C.R. de la Denominación de Calidad y del de la Denominación de origen Provisional "Pimentón de la Vera".

Su sabor a humo lo convierten en el favorito de los fabricantes de embutidos

* * *

Mezclas con pimentones africanos están dañando gravemente al sector

* * *

En breve el Pimentón de la Vera contará con una Denominación de Origen

En España destacan dos zonas productoras de pimiento para pimentón, la región de Murcia y la comarca de la Vera (Cáceres); y aunque también se cultiva en otras provincias como Albacete, Alicante, Ciudad Real, Avila, Toledo, Badajoz, Sevilla, éstas están muy lejos en importancia de las dos primeras.

España exporta pimentón dulce, semidulce y picante, mientras que la mayor parte del importado es de sabor picante, debido a que nuestra producción en este tipo de pimentón es muy escasa. Nuestros principales abastecedores de pimentón picante son China, Pakistán, Indonesia, Nigeria y la India. En cuanto a la UE impor-



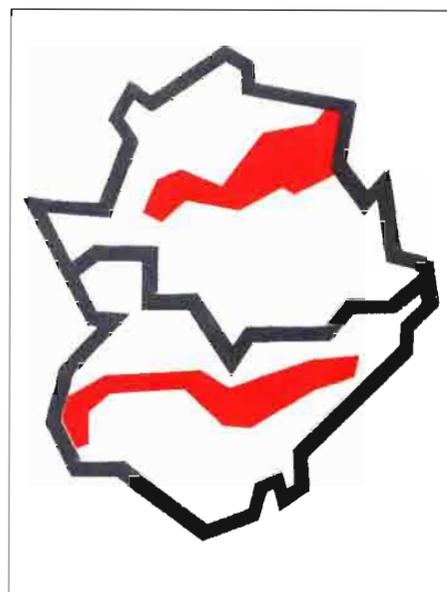
ta pimentón de los países asiáticos y de los antes denominados países del Este de Europa.

SUPERFICIE DE CULTIVO

El cuadro nº 1 muestra la superficie dedicada al cultivo de pimiento para pimentón en España correspondiente a los últimos 20 años. Puede observarse una evolución ascendente hasta el año 1978, cuando se cultivaron más de 5.000 ha, alcanzándose el máximo hasta el momento, como consecuencia de alto precio (19,29 pta/kg de pimiento seco) pagado al agricultor en la campaña de 1977. A partir de este máximo, el cultivo sufrió un brusco descenso debido a los problemas de comercialización ocasionados por la fuerte producción de 1978, así como el incremento de los precios de las materias primas y lo que es más importante, de la mano de obra.

A partir de 1982 la superficie de cultivo inicia una cierta recuperación, manteniéndose con ligeras oscilaciones hasta 1988, año a partir del cual desciende de nuevo el número de hectáreas dedicadas al cultivo de pimiento para pimentón, de forma que en 1992 tan sólo se cultivaron en Extremadura unas 1.000 ha, de las que 50 ha correspondieron a Badajoz y el resto a Cáceres. En Murcia la reciente aparición del "virus del bronceado" ha reducido la superficie de este cultivo alarmantemente, de forma que en 1992 tan sólo se cultivaron 400 ha. Desde entonces hasta el momento actual la superficie se mantiene muy por debajo de lo habitual en esta zona.

En nuestra región la producción se concentra en la provincia de Cáceres, con el 98% del total regional, y más concretamente en los Valles del Tiétar, Alagón y Arrago, siendo la comarca de Jaraiz de la Vera la más tradicional y por tanto la de mayor superficie de cultivo.



Zonas de Producción de Pimentón más representativas de Extremadura.

Cuadro nº 1

EVOLUCION DE LA SUPERFICIE DE CULTIVO (ha) DE PIMIENTO PARA PIMENTON EN EL PERIODO 1976/95

Año	Badajoz	Cáceres	Extremadura	Murcia	España	% Extremadura/España
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	11.361	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
1989	50	1.000	1.050	4.800	6.305	16,6
1990	50	1.069	1.119	4.300	5.890	18,5
1991	40	929	969	2.000	3.345	25,2
1992	60	935	995	400 ⁽¹⁾	1.395	49,6
1993	143	1.000	1.143	400*	1.693*	67,5 *
1994	170	935	1.105	400*	1.655*	66,8 *
1995	-	820	820	400*	1.270*	64,5 *

Fuente: elaboración propia con datos de los Anuarios de Estadística Agraria del MAPA y del C.R. de la D.C. "Pimentón de la Vera".

* Estimaciones

(1) Desde el año 1992, la superficie de pimiento para pimentón en Murcia desciende con tendencia a la desaparición del cultivo.

Por lo que a Badajoz se refiere, la superficie dedicada a este cultivo ha sufrido una evolución decreciente. Hasta el año 1980 la superficie total provincial suponía un 40-50% del total regional, muy lejos del 7-9% de los últimos años. El motivo de tan brusco descenso se debió, principalmente, al cierre de un importante secadero situado en las Vegas Bajas del Guadiana.

MATERIAL VEGETAL

Todos los pimientos cultivados en la comarca de la Vera, con destino a pimentón, pertenecen a la especie *Capsicum annum* L. Destacan los ecotipos denominados "Bola", de sabor dulce y frutos coriformes y los "Ocales", autóctonos de la comarca de la Vera, con sabor agridulce y de frutos alargados.

En cuanto a la superficie dedicada a las diferentes variedades-población, en el año 1992, aproximadamente el 65% del total se sembró de pimiento tipo "Bola", un 34% de "Ocal" y el 1% restante de pimiento picante. En la actualidad la casi totalidad de la superficie lo es de pimientos ocales, en detrimento de la bola, habiendo desaparecido los pimientos picantes.

En general todos los tipos se caracterizan por su gran rusticidad, buena adaptación a la zona, condiciones de cultivo y resistencia a las podredumbres, tanto en sobremaduración en plantas como en postmaduración durante el periodo de almacenamiento previo al secado y durante su permanencia (12-15 días) en los secaderos típicos veratos donde se produce su deshidratación.



Si bien no se puede hablar de variedades hasta el año 1993, año en el que salen al mercado Jaranda y Jariza, variedades de pimientos ocales, obtenidas por el SIA de Extremadura, mediante selección masal en poblaciones de la comarca de la Vera. Estas variedades se están utilizando masivamente por los agricultores veratos, desplazando a los ecotipos tradicionales. Sus principales ventajas frente a las poblaciones que se venían utilizando, es que conservando la rusticidad y adaptación a la zona, dan lugar a plantas de menor porte, plantaciones homogéneas y cierta tendencia a la maduración y fructificación agrupada.

LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA

El proceso industrial para la obtención del pimentón está claramente diferenciado en dos fases: el secado de los frutos y la molienda de los mismos ya secos (cáscaras).

En la comarca de la Vera, por lo general, el agricultor realiza la primera fase del proceso industrial en sus propios secaderos y una vez seco el pimiento lo vende a uno o varios de los 32 molinos existentes en 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 o roble. El proceso dura de 12 a 15 días según el grado de maduración y del contenido en humedad del fruto en el momento de la recolección. 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.

Los secaderos tradicionales son de construcción muy sencilla, utilizando el ladrillo y la teja árabe como materiales prin-

cipales. La mayoría tienen una planta de 4 x 4 m y unos 5 m de altura. Existe otra modalidad que es de 4 m x 8 m y dos hogueras, aunque es menos frecuente.

El proceso de secado es muy simple y comienza con la carga de los frutos, a la salida del secadero, no debe ser superior al 15%.

Para la deshidratación de 17.000 - 20.000 kg de pimiento se necesitan unos 15.000 kg de leña de encina o roble. El rendimiento de secado para las variedades autóctonas se sitúa en 7:1, siendo para las variedades mejoradas de 6:1.

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.

Cuadro nº 2
DISTRIBUCION, SEGUN LA CAPACIDAD DE ELABORACION DE LOS MOLINOS DE PIMIENTO DE LA COMARCA DE LA VERA

Capacidad (t)	Nº de molinos
500 - 1.000	1
400-500	2
300-400	—
200-300	3
100-200	16
50-100	10

La mayor parte de estos molinos tienen una capacidad de fabricación comprendida entre los 100.000 kg y los 200.000 kg, siendo escasos los de mayor tamaño como puede apreciarse en el cuadro nº 2, en el que se presenta una distribución según la capacidad de elaboración de las 32 industrias molineras de la zona.

Se observa como la industria transformadora está basada en pequeños molinos, empresas de carácter familiar en su mayoría. Destaca por su capacidad (500 t - 1.000 t) la correspondiente a la única agrupación de productores de pimentón de la comarca, la Unión de Productores de Pimentón (UPP), en Jaraiz de la Vera.

DENOMINACION DE CALIDAD "PIMENTON DE LA VERA"

El sistema tradicional de secado al humo le confiere al pimentón verato características peculiares en cuanto a su sabor y estabilidad de color, que lo convierten en el más solicitado por los fabricantes de embutidos a diferencia de los pimentones producidos en otras zonas españolas como Murcia, o en otros países como Hungría, Marruecos, Chile, etc.

En los últimos años, el sector pimentonero cacereño viene atravesando una grave crisis que ha llevado a la drástica reducción de la superficie de cultivo, y por tanto a una producción cada vez menor del auténtico Pimentón de la Vera.

En el año 1992, la superficie de pimiento para pimentón fue un 30% inferior a la de 1990 no llegando a las 1.000 ha. Si comparamos la media de superficie del quinquenio 1981/85, 2.629 ha, con la media del quinquenio 1990/94, 1.066 ha, el descenso sufrido es del 59%. Desde la entrada en vigor de la Denominación de Calidad "Pimentón de la Vera", en 1991, la tendencia es el mantenimiento de la superficie de cultivo alrededor de las 1.000 ha.

Por otra parte, aunque el descenso del cultivo de pimiento sea notorio, no ocurre lo mismo con la cantidad de pimentón que anualmente se comercializa en la Vera, y que se mantiene alrededor de las 4.000 t en los últimos años. Por tanto, si la superficie cultivada disminuye y los rendimientos unitarios no aumenta, quire decir que para poder hacer frente a la demanda de pimentón, hay que comprar pimientos en otros lugares. De hecho, en 1990, de las 5.000 t de pimentón que se comercializaron, tan sólo 1.800 t procedían de pimientos secados al humo en la Vera.

La realidad es que desde finales de la década de los ochenta, el descenso de la superficie se aceleró debido a la entrada masiva de pimientos secos de otras zonas del mundo capaces de producir mucho más barato que los agricultores extremeños. Se trata concretamente, de Marruecos y Sudáfrica, zonas de alto potencial productivo con la ventaja de contar con mano de obra muy barata, lo que hace a sus productos muy competitivos en los mercados internacionales.

Estos pimientos importados se utilizan para mezclar con pimientos veratos consiguiéndose con ello depreciar un producto



artesanal de calidad, restándole sus buenas cualidades al mezclarlo con pimentones inferiores.

Estas circunstancias alarmaron tanto a los productores como a los industriales veratos, que optaron por buscar una solución para evitar la desaparición del cultivo y la industria pimentonera.

La administración autonómica estimó necesario el establecimiento de una Denominación de Calidad para lo que se creó una comisión que analizó las características del producto y en general el sector pimentonero, concluyendo en un informe favorable al estimar que el producto reunía las peculiaridades exigidas para tal denominación.

El primer paso fue el nombramiento oficial del Consejo Regulador Provisional, que tuvo lugar el día 13 de Octubre de 1989, mediante la publicación en el diario Oficial de Extremadura (D.O.E.).

Después de varios de trabajo, la Denominación de Calidad "Pimentón de la Vera" es una realidad y su Reglamento fue publicado en el B.O.E. el 7 de Febrero de 1991.

¿QUE ES EL PIMENTON DE LA VERA?

El Reglamento lo define como "el producto obtenido de la molturación de frutos secos del género *Capsicum* y variedades de tipo cerasiforme o longum, totalmente maduros, libres de ataques de hongos e insectos, con el color característico de la variedad, recolectados con materia seca superior al 15% y deshidratados con humo, por el sistema tradicional de la Vera".

Ambito geográfico de la D.C. "Pimentón de la Vera"

Este Pimentón de la Vera, habrá de ser producido, secado, molido y envasado en el ámbito geográfico que establece el Reglamento y que comprende los cuarenta y nueve términos municipales siguientes:

Abadía, Aldeanueva de la Vera, Aldeanueva del Camino, Aldehuela del Jerte, Arroyomolinos de la Vera, Carcaboso, Casas del Monte, Casatejada, Casillas de Co-

ria, Cilleros, Collado, Coria, Cuacos de Yuste, El Toril, Galisteo, Gargante la Olla, Gargantilla, Granja de Granadilla, Guijo de Galisteo, Guijo de Granadilla, Guijo de Santa Bárbara, Holguera, Jaraíz de la Vera, Jarandilla de la Vera, Losar de la Vera, Madrigal de la Vera, Majadas de Tiétar, Malpartida de Plasencia, Montehermoso, Moraleja, Morcillo, Navalmoral de la Mata, Pasarón de la Vera, Plasencia, Riobobos, Rolvedillo de la Vera, Saucedilla, Segura de Toro, Serrejón, Talaveruela, Talayuela, Tejeda del Tiétar, Torrejuncillo, Torremenga, Valdeobispo, Valverde de la Vera, Viandar, Villanueva de la Vera y Zarza de Granadilla.

Características de la D.C. "Pimentón de la Vera"

En el Reglamento se detalla como ha de realizarse el secado y la molienda de los pimientos para asegurar la calidad del producto final.

La Denominación de Calidad "Pimentón de la Vera" protege y defiende la calidad de un producto típico de nuestra región de posibles adulteraciones y fraudes, de forma que "no se podrá utilizar la mención protegida en otros pimentones, con marcas, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos por este Reglamento, puedan inducir a confusión".

"La elaboración de otro tipo de pimentón distinto al protegido deberá contemplarse como una línea diferente de producción, que en ningún caso debe influir en la denominación indicada. En caso contrario, se incurriría en un fraude pudiendo ser objeto de sanción en aplicación de los casos que contempla la legislación vigente".

Las perspectivas del sector deben mejorar con la aplicación de esta medida, ya que un producto de calidad asegurada y controlada es mucho más competitivo en el mercado, pudiendo conseguirse mejores precios, que afectarán tanto a productores como a industriales.

Hay que tener en cuenta que el mayor poder adquisitivo del ciudadano español, le permite pagar más por productos selectos, como es el caso de los protegidos por

Denominaciones de Origen, Denominaciones de Calidad u otros. Este hecho ha sido constatado en productos como vinos, quesos, mieles y algunos productos hortícolas como el espárrago de Navarra y el Pimiento de Lodosa.

Actualmente la D.C. "Pimentón de la Vera", se encuentra en su sexta campaña y cuenta con 670 ha inscritas, lo que supone el 70% de la superficie total dedicada a este cultivo en la provincia de Cáceres. En esta campaña 1995/96 se prevé (la campaña no está cerrada) comercializar con D.C., unos 1.300.000 kg de pimentón.

En el cuadro nº 3, se recogen datos relativos a las campañas de la DC "Pimentón de la Vera" desde su inicio.



Los datos reflejan la evolución positiva después de la entrada en vigor de la Denominación de Calidad, como consecuencia de las ventajas derivadas de la inscripción en la misma, resumidas en ayudas a los agricultores e industriales, campañas de promoción, asistencia a ferias, etc.

Problemática actual del sector pimentonero

El cultivo del pimiento para pimentón, se caracteriza por ser muy artesanal por lo que la incidencia de la mano de obra en los costes de cultivo es muy alta. Asimismo, el secado de los frutos que realiza el agricultor, necesita mucha mano de obra.

Cuadro nº 3

DATOS RELATIVOS A LAS SEIS CAMPAÑAS DE LA D.C. "PIMENTON DE LA VERA"

	1991/92	1992/93	1993/94	1994/95	1995/96	% 1995/96
Agricultores inscritos	205	301	362	496	592	+289
Superficie de cultivo (ha)	331	490	422	669	644	+195
Industriales inscritos	8	12	12	14	15	+187
Pimentón de la Vera comercializado con DC (kg)	507.701	513.413	560.832	1.090.454	1.300.000	+256



Ristra de pimientos.

Esto hace que el precio al agricultor del kilo de cáscara (pimiento seco) se haya mantenido durante los últimos años alrededor de las 450 pesetas.

Si consideramos que los gastos de molienda se estiman en 150 pta/kg, el pimentón verato debiera salir al mercado, al menos a 600-650 pta/kg. ¿Cómo es posible entonces, que se estén haciendo operaciones a 425 pta/kg?

La respuesta es muy simple: España ha incrementado las importaciones de pimiento para pimentón de 1.500 t en el año 1985, pasando a 7.500 t en 1990, hasta las 18.000 t que se importaron en 1992 y que se viene manteniendo en los últimos años, si bien la procedencia es algo diferente ya que últimamente la mayoría de las importaciones corresponde a Sudáfrica y no a Marruecos. Estos pimientos, puestos en la puerta del molino, en la Vera, se están pagando a 175-190 pta/kg, el procedente de Marruecos y a 325 pta/kg el de Sudáfrica.

Está claro que aquellos pimentones que se comercializan a precios tan bajos no son auténticos pimentones de la Vera, sino mezclas de estos con pimentones africanos.

Esto, además de ser un fraude, ya que se vende como Pimentón de la Vera, ha dado lugar a una guerra desleal de precios que perjudica al auténtico producto verato, entendiéndose por éste, el que se cultiva, seca y muele en los términos mu-

nicipales que comprende el ámbito geográfico de la DC "Pimentón de la Vera", y del modo que marca el Reglamento.

La guerra de precios es la siguiente: los industriales que elaboran pimentón dentro de la Denominación de Calidad, deben pagar por toda la materia prima necesaria el precio estipulado en el contrato homologado de esa campaña, que como se ha comentado, en los últimos años se ha mantenido en 450 pta/kg. Aquellos que realizan mezclas, pagarán la mayor parte del pimiento seco al precio de los africanos, y la pequeña cantidad de pimentón verato necesario para que la mezcla adquiriera el sabor ahumado, pueden pagarla por encima del precio normal en la zona, subiendo los precios de los contratos homologados y distorsionando el mercado.

Esta competencia desleal perjudica al industrial inscrito en la D.C. doblemente: por un lado le cuesta trabajo conseguir materia prima, y por otro están obligados a pagar un precio excesivamente alto al agricultor, que no puede repercutir en el producto final, porque no resultaría competitivo.

DENOMINACION DE ORIGEN "PIMENTON DE LA VERA"

Debido al rápido crecimiento de la D.C. "Pimentón de la Vera", y al interés de su Consejo Regulador por mantener la calidad y el mercado de un producto tan singular, en el año 1994 se dió un paso más en la lucha por mantener y asegurar la calidad del Pimentón de la Vera, con la aprobación por parte de la Consejería de Agricultura y Comercio de la Junta de Extremadura, de la Denominación de Origen

"Pimentón de la Vera", con carácter provisional, hasta la aprobación de su Reglamento que esperamos sea en breve. Entonces se procederá a solicitar a la U.E., a través del INDO, la Denominación de Origen Protegida, de carácter comunitario, de acuerdo con el Reglamento 2081/92 de 14 de julio.

CONCLUSIONES

La única solución posible está en una apuesta fuerte por parte de la Administración Autónoma en base a un planteamiento firme y serio de los interesados por la reestructuración del sector, que permita producir más barato manteniendo la calidad. Habrán de contemplarse diversos aspectos como: técnicas de cultivo adecuadas tendiendo a la máxima mecanización, que habrá de incluir la recolección, racionalización de la operación de secado, con un menor consumo de leña y otras medidas complementarias orientadas a reducir costes de cultivo y de la transformación del producto.

Desde el punto de vista comercial, favorecer la presencia de este producto de alta calidad en los mercados nacionales e internacionales de forma competitiva. Con ese fin, el Consejo Regulador de la DC "Pimentón de la Vera" ha solicitado la inclusión del pimiento para pimentón en la OCM de frutas y hortalizas transformadas, que pudiera derivar en una ayuda directa de la U.E. al cultivo, o bien en la aplicación de aranceles con cláusula de salvaguarda, que pudiera proteger el Pimentón de la Vera de la entrada masiva de pimentones africanos.



Plaza típica de la Vera.