

El pimiento en España

Durante la campaña 1995/96 nuestro país exportó un total de 327.000 t

Fue considerado en principio como un producto exótico y con el paso de los años se ha ido convirtiendo en una de las principales estrellas de las exportaciones hortofrutícolas españolas.

● **PALOMA PEREZ.** Periodista

La vocación exportadora de la producción hortofrutícola española ha quedado más que patente en los últimos años. Si bien pudo ser el tomate el principal producto exportado, en la relación volumen/precio, no cabe la menor duda de que la punta de la entrada en el mercado europeo del resto de las frutas y hortalizas ha sido gracias al pimiento. España ha sabido, a través de este producto, responder adecuadamente a la demanda del mercado, buscando y consiguiendo variedades cada vez más adaptadas a este mercado, y consiguiendo, gracias a esto, convertirse en pieza clave en la oferta de pimiento en el mercado europeo.

De origen americano el pimiento fue introducido en Europa, a través de España, sobre el año 1493. Lo que en un primer momento fue considerado un producto exótico, al igual que muchos otros, con el paso de los años se ha ido convirtiendo en una de las principales estrellas de las exportaciones hortofrutícolas españolas. Perfectamente introducido en la dieta mediterránea, el pimiento es un producto básico en esta cocina.

Dentro del mercado español el mayor consumo se localiza en las comunidades autónomas del norte (7,39%) y noroeste (6,66%), seguidas de Andalucía (6,12%), tal y como indica la Dirección General de Política Alimentaria.

Centrándonos en el apartado productor, comprobamos cómo éste se localiza principalmente en Andalucía, seguida de la Región de Murcia. Dentro de Andalucía, Almería preresenta casi un 80% de la producción total andaluza, con una producción que supera las 400.000 t, lo que viene a significar un 35% de la producción total española.

El destino de esta producción es en un 95% para consumo en fresco, destinándose un porcentaje ínfimo para la conserva.

Cultivo

La siembra se realiza, casi en su totalidad, en semilleros, donde la plántula permanece hasta los 35-40 días. Transcurrido ese tiempo, la plántula es transplantada al terreno de cultivo. Esta planta anual tiene su desarrollo óptimo en temperaturas comprendidas entre los 20-25 °C de día, paralizando su desarrollo por debajo de los 12 °C o con temperaturas superiores a los 32 °C. De esta forma es imprescindible la utilización de sombreos en cultivos de verano. A su vez, la planta de pimiento es bastante exigente en luz, por lo que llegado el mes de septiembre, en los cultivos bajo plástico es necesario eliminar el sistema de sombreo con el fin de evitar que las plantas se «ahilen» (entrenudos finos y largos, escasa floración y aborto de flores).

Pertenece a la familia de las solanáceas, al igual que la berenjena y el tomate, si bien es más exigente en humedad relativa que las anteriores, siendo adecuada para su desarrollo la comprendida entre un 50 y un 70%.

Para su óptimo desarrollo se recomiendan suelos sueltos y profundos, a la vez que bien provistos de materia orgánica.

Al pertenecer a la misma familia que el tomate y la berenjena, no se recomienda su siembra tras estos cultivos, si bien sí responde bien detrás de un cultivo de judía, melón o sandía.

Hasta ahora la polinización de la flor de pimiento se realizaba gracias a la acción del aire, si bien en estudios recientes realizados en las provincias de Almería y Murcia, se ha observado, que tal y como ocurre con el tomate, se mejoran notablemente los rendimientos de estas plan-



Híbrido F1 de frutos del tipo California con 3 ó 4 cascos bien formados, de pared lisa y gran grosor.

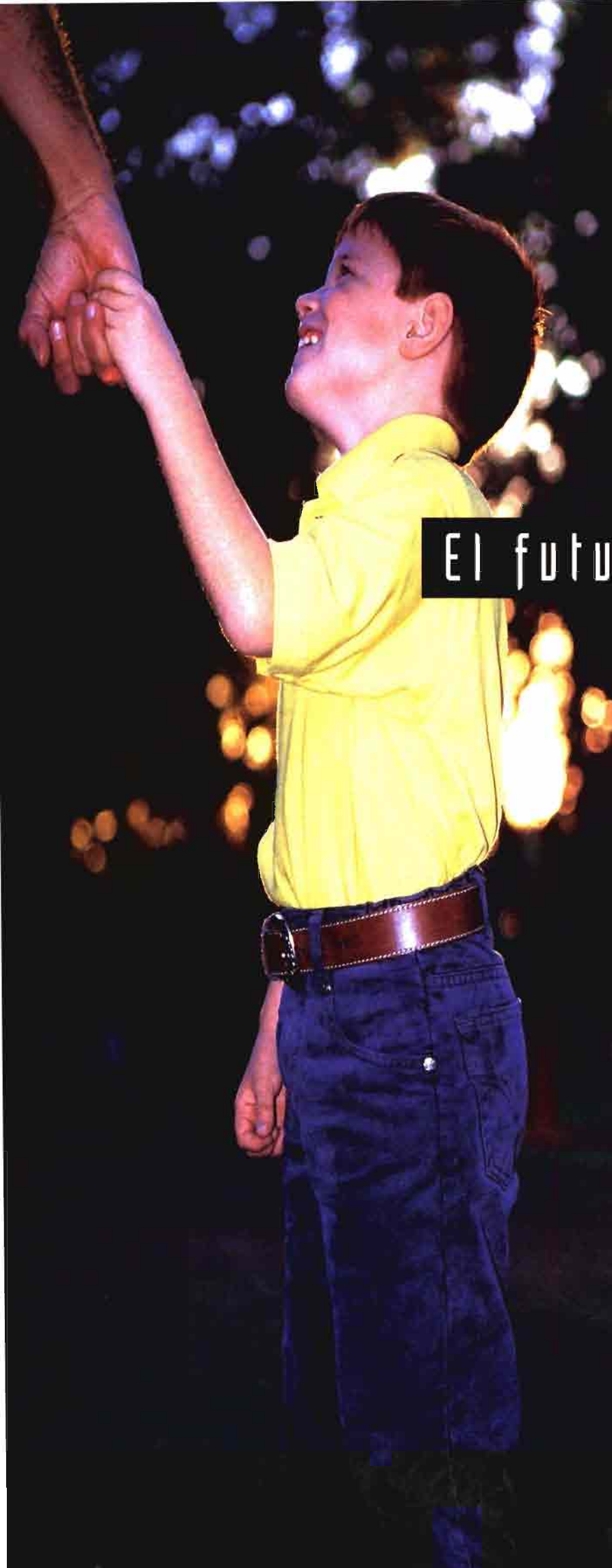
taciones mediante la utilización de abejorros para la polinización.

En el ensayo realizado, durante la pasada campaña, se observó un incremento en el peso del fruto entre un 6 y un 7%. En el caso de los frutos rojos, se comprobó que las plantas polinizadas mediante abejorros, tenían 0,21 frutos más por tallo.

Tipos

El pimiento se cultiva en un amplio abanico de formas y colores. Tal y como se recoge en el Reglamento Comunitario R (CEE) N 79/88, están descritos cuatro tipos comerciales. En el reglamento, y en función de su forma se describen: largos (picudos), cuadrados (sin pico), cuadrados sin pico (tipo peonza) y los aplastados (tipo tomate), siendo los más cultivados los tres primeros.

Por otra parte, dentro de cada tipo comercial aparece otra clasificación dependiendo del color de su maduración (rojo, amarillo, marfil, naranja, morado, etc.).



Intercambiar experiencias, consultar acerca de nuevos cultivos, dialogar con nuestros expertos, y sobre todo, pasar un día agradable en el que la profesión se compagina con la amistad.

El futuro ya está aquí

Días de Campo



Esta es la propuesta de Pioneer. Invitarle a un paseo por el campo, por un terreno muy especial donde crece el futuro. Un lugar donde se puede contrastar con un año de antelación el híbrido o la variedad que más rinde, o que más crece, o que no se cae, y sobre todo, que le va a proporcionar más tiempo libre en el futuro para dedicarse a sus cosas.



PIONEER

Para vivir mejor.

CUADRO I. EXPORTACION DE PIMIENTOS EN CIFRAS. CAMPAÑA 95/96

Meses	España	Almería	%	Almería (millones de pesetas)
Agosto	4.682	1465	31,29	245
Septiembre	9.797	5.757	58,76	757
Octubre	19.662	16.920	86,05	1.763
Noviembre	48.872	44.890	91,85	4.401
Diciembre	45.616	41.204	90,33	5.355
Enero	54.205	47.251	87,17	6.483
Febrero	39.262	30.677	78,13	6.061
Marzo	37.362	36.108	93,99	6.518
Abril	19.824	14.626	73,78	2.508
Mayo	19.581	3.102	15,84	398
Junio	14.927	2.334	15,64	258
Julio	13.932	94	0,67	66
Total	327.712	243.428	74,28	34.813

CUADRO II. EXPORTACIONES ESPAÑOLAS POR PAISES

Países	Toneladas			Millones de pesetas		
	1994	1995	%	1994	1995	%
Francia	54.534	58.225	106,76	8.330	8.177	98,16
Bélgica	3.111	4.564	146,71	518	691	133,40
Países Bajos	30.505	44.936	147,31	5.288	6.530	123,53
Alemania	87.450	129.861	148,50	13.732	18.145	132,14
Italia	20.763	26.582	126,03	3.287	3.848	117,07
Reino Unido	18.190	24.325	133,73	3.004	3.433	114,28
Irlanda	142	342	240,85	23	47	204,35
Dinamarca	1.628	2.584	158,92	259	400	154,44
Grecia	-	3	-	-	1	-
Portugal	1.175	2.124	180,77	208	287	137,98
Suecia	-	3.010	-	-	489	-
Firlandia	-	3.271	-	-	541	-
Austria	-	7.063	-	-	902	-
Otros	27.112	17.896	66,01	3.230	2.115	65,48
Total	244.608	324.783	132,78	37.412	45.887	121,85

Si bien es difícil poder enumerar todas las variedades comerciales que actualmente disputan su presencia en el campo, sí haremos referencias a algunas de las más significativas:

- Tipo largo de carne gruesa y maduración en rojo, podemos encuadrar a: Aries, Saxo, Atol, Delfos, Orko, Silex, Roldán, Lima, Silas, Lobi, etc.
- Tipo largo de carne gruesa y maduración en amarillo: Indalo, Maribel, Asimi, Estival, Sandor, etc.
- Tipo corto de carne gruesa y maduración en rojo: Maestro, Clovis, Alberto, Estoi, Mazurka, Euros, Mondo, etc.
- Tipo corto de carne gruesa y maduración en amarillo: Marvello, Aureola, Inia, Sirtaki, Orobelle, Marino, etc.
- Tipo corto (naranja, marfil, lila, etc.): Eagle, Salsa, Nasau, etc.
- Tipo largo de carne fina: Itálico, Abdera, Estilo, etc.

Producción

La producción española supera las 700.000 t, de las que más de la mitad son destinadas a la exportación.

Tal y como se puede comprobar en el **cuadro I**, durante la campaña 95/96, España exportó un total de 327.000 t. De és-

tas, el 74% fueron producidas en la provincia de Almería.

La tendencia de las exportaciones en los últimos años muestran un importante incremento, tal y como se refleja en el **cuadro II**. En éste vemos cómo frente a las 244.608 t exportadas a lo largo de 1994, durante 1995 la exportación de pimientos alcanzó la cifra de las 324.783 t, lo que supone un incremento del 32,78%.

La venta de este producto supuso unos ingresos, durante 1994, de 37.412 millones de pesetas, frente a los 45.887 de 1995. Esto sitúa a esta hortaliza en el segundo puesto, tras el tomate, en función de las ventas obtenidas, con un porcentaje sobre el total del valor de la exportación española superior al 16%.

El principal país de destino de los pimientos españoles es Alemania, con unas importaciones que casi alcanzan las 129.861 t. Esta cifra supone el 40% de las exportaciones totales de pimiento. El segundo lugar lo ocupa Francia, con unas importaciones que superan las 58.000 t, seguida de Holanda con casi 45.000 t.

Durante los meses de invierno se concentra el mayor volumen de exportación de esta hortaliza, con un total de 130.000 t. Tan sólo en el mes de enero se exportaron

54.205 t, de las que 47.251 procedían de Almería.

Es precisamente en esta provincia donde se produce un 50% de la producción total española. La superficie estimada de este producto en Almería alcanza las 7.500 ha invernadas, siendo la producción durante la campaña 95/96 de 408.000 t.

En esta provincia la producción se concentra en los meses comprendidos entre octubre y abril. A lo largo de estos meses Almería viene a suponer porcentajes, sobre la exportación española, entre el 78 y el 94%.

Duración de la campaña

Si bien esto es así, durante los últimos años existe una clara tendencia a alargar la duración de estas campañas a los meses de primavera. Tal y como ha quedado demostrado, a lo largo de estos meses, los comercializadores almerienses mantienen una total hegemonía entre los mercados europeos, hegemonía que quieren ampliar a los meses de primavera, en clara competición con los pimientos de origen holandés y murciano en el mercado.

Por otra parte se están realizando los primeros contactos para que, al igual que ocurre con el tomate, los exportadores almerienses puedan comenzar a realizar envíos al mercado estadounidense.

Tal y como se señalaba con anterioridad, la exportación es el principal destino de la producción española de pimiento. En el caso de Almería la mayor parte de la producción exportada corresponde a pimientos tipo California, seguida del pimiento Lamuyo o Italiano.

El pimiento se clasifica para su exportación en dos categorías: categoría I y categoría II.

Se incluyen dentro de la primera, aquellos frutos de buena calidad que estén firmes, presenten la forma, desarrollo y coloración normales de la variedad, estén exentos de manchas y cuyo pedúnculo pueda estar ligeramente dañado. Dentro de la segunda categoría se pueden incluir aquellos que presenten defectos de forma y desarrollo, ligeras cicatrices y cuyo pedúnculo esté dañado o cortado.

Los pimientos de Categoría I deben presentarse debidamente calibrados, de tal forma que dentro de un envase la diferencia de diámetro entre el fruto mayor y menor deberá ser inferior a 20 mm. Tal y como ha quedado establecido en la norma europea los calibres mínimos establecidos son los siguientes: pimientos largos (picudos), 30 mm; pimientos cuadrados (sin pico), 50 mm; pimientos cuadrados picudos, 40 mm y pimientos aplastados, 55 mm. ■