

## CAPITULO 1

# El pimiento en el mundo

Alicia Namesny Vallespir

► El pimiento es originario de América del Sur, de la zona de Bolivia y Perú; al igual que otras especies hortícolas, rápidamente se incorporó al elenco de los productos saborizantes y de las hortalizas del Viejo Mundo. De hecho, en la actualidad, casi la mitad del pimiento del mundo se produce en el área del Mediterráneo. Forma parte de las hortalizas cultivadas en casi todos los lugares del mundo y en España es una de las que ha tenido resultados más favorables durante los últimos años.

Al igual que el tomate, el pimiento pertenece a la familia botánica de las Solanáceas; posee una gran variabilidad genética que conlleva a que existan varias posturas respecto a su denominación botánica. Sin embargo, la mayoría de los autores aceptan que es *Capsicum annuum* la especie que engloba a la casi todas las variedades cultivadas.

Los usos del pimiento son básicamente cuatro. El más extendido es el del consumo en fresco (véase el cuadro 1 para el caso de España). Otro uso es la desecación para preparación de pimiento para pimentón, que se obtiene de la molienda de la “cáscara”, formada por los restos del pericarpio deshidratados. Este es también el origen de las oleorresinas que utiliza la industria alimentaria. La fabricación de conservas y el cultivo de variedades picantes, guindillas, usadas como especias, son los restantes empleos de esta hortaliza. Cada una de estas aplicaciones se asocia normalmente con un elenco específico de variedades.

### ¿DÓNDE SE PRODUCE EL PIMIENTO?

Como se indicó antes, casi la mitad del pimiento se obtiene en la Cuenca del Mediterráneo. En cifras de la FAO de 1992 (Nuez y col. 1996) en todo el mundo se cultivaron 1.149.000 hectáreas con pimientos, las que produjeron unas 9.638.000 toneladas.

La Cuenca del Mediterráneo es responsable del 43.9% de esta cifra. En ella, los principales productores son, de mayor a menor, Turquía (produce una cuarta parte de todo lo que se obtiene en esta zona del mundo), España e Italia (ambas sumadas, el 30% de la producción de la Cuenca).

El otro gran productor del mundo es la China, en la que prácticamente se obtiene una cuarta parte del total. Le siguen Nigeria, México, Indonesia y Estados Unidos (fig. 1).

En China el pimiento se cultiva en todo su territorio, con un mayor concentración en los alrededores de las ciudades grandes situadas cerca de la costa.

En México el cultivo se dedica al autoconsumo y al comercio con Estados Unidos, país al que se destina, en invierno, buena parte de la producción del norte, en la costa oeste. La cosecha se realiza entre diciembre y junio. También se destina al comercio con el país del norte parte de la producción de los valles situados en la meseta central, donde la cosecha es entre junio y septiembre.

En Nigeria la mayor parte de la producción se obtiene en las sabanas del norte, mientras que en Indonesia los principales volúmenes provienen de la isla de Java.

### ¿DÓNDE SE CULTIVAN LOS PIMIENTOS EN ESPAÑA?

El cultivo del pimiento se desarrolla en España en dos zonas fundamentalmente, Almería y Murcia, pero también contribuyen a la producción total otras áreas de producción. Almería se caracteriza por cultivos de otoño-invierno y unas superficies que se sitúan en las 8.000 hectáreas. Hasta la campaña 91/92 los cultivos de otoño-invierno se caracterizaron por alzas importantes, mientras a

**Cuadro 1:**  
**Las cifras del pimiento en España**

<i>Superficie cultivada</i>		<i>Tendencias</i>
Pimiento en fresco(1990)	28.400 hectáreas	▲
Pimiento para pimentón (1993)	3.300 “	◄◄
Pimiento para conserva (1995)	4.900 “	◄◄
<b>Producción total por año</b>		
Pimiento en fresco (1990)	900.000 toneladas	▲
Pimiento para pimentón (1993)	10.800 “ (cáscara)	▲
Pimiento para conserva (1995)	64.000 “	◄◄
<b>¿Dónde se produce?</b>		
<b>Pimiento en fresco (estimaciones)</b>		
Almería (estimaciones)	8.000 hectáreas	▲
Murcia (estimaciones)	1.500 “	◄◄
<b>Pimiento para pimentón (1993)</b>		
Murcia	49%	▼
Extremadura	35%	▲
<b>Pimiento para conserva (1995)</b>		
Castilla-La Mancha	48%	◄◄
Regadíos Valle del Ebro	36%	▲
<b>Pimiento en fresco: ¿cómo se produce?</b>		
Regadío	95% de la superficie	▲
Cultivo protegido	33% “	▲
<b>Pimiento en fresco: ¿cómo se utiliza?</b>		
Consumo en fresco	95% de la producción	◄◄
Autoconsumo y pérdidas	5% “	◄◄
<b>Pimiento en fresco: ¿qué destino?</b>		
Mercado nacional	2/3 de la producción	◄◄
Otros países europeos	1/3 “	▲
<b>Pimiento en fresco: ¿principales importadores?</b>		
Total exportado (1994)	250.000 toneladas	▲
Alemania	36%	▲
Francia	22%	▲
Países Bajos	12%	▼
Italia	8%	◄◄
Reino Unido	7%	▲
<b>Calendario de pimiento en fresco: ¿cuándo se exporta más?</b>		
De octubre a marzo		◄◄
De marzo a junio.		◄◄

Fuentes: Galdeano y col. (1996), Jiménez (1992), Costa, Gil y Milla, autores de sendos capítulos de este libro. En el cuadro, entre paréntesis, el año de la estadística.

partir de ese momento la tónica es una tendencia a la estabilización de las superficies y un incipiente interés por cultivos de primavera.

Murcia, la otra gran zona de cultivo, produce en primavera-verano y la superficie cultivada ha tenido una evolución básicamente creciente en los últimos años, siendo de 1.500 hectáreas.

## LAS CARACTERÍSTICAS DE LA DEMANDA EN ESPAÑA

El consumo de pimiento se caracteriza por ser inelástico respecto al precio; esta conclusión, a la que llegan Galdeano y col. (1996) en un estudio realizado en España, indica que la cantidad que se consume tiende a ser la misma, independientemente del precio. Una explicación posible es que existen pocos productos que puedan sustituirlo y que el consumidor está pues dispuesto a pagar precios superiores cuando la oferta es baja.

Respecto a la demanda a lo largo del año, existen diferencias entre las áreas metropolitanas y otras zonas, especialmente las productoras. Mientras en las ciudades no hay grandes diferencias a lo largo de todo el año, hay zonas, especialmente las productoras como Andalucía y Levante, en que el consumo aumenta entre mayo y diciembre.

Las diferencias en la dieta y hábitos culinarios entre las distintas regiones que forman España hace que también existan variaciones importantes en el consumo entre ellas.

El cuadro 1 muestra las principales características de la producción y comercio del pimiento en España.

### Un ejemplo: el mercado de Barcelona

La importancia de Barcelona como capital de Cataluña y de su mercado de abastecimiento, Mercabarna, hacen de ambos un ejemplo tipo de lo que ocurre en una zona esencialmente no productora.

En los últimos cuatro años, las cantidades comercializadas han tenido una evolución creciente, pasando de casi 18.000 toneladas en 1992 a casi 20.000 en 1995 (cuadro 2)

**Cuadro 2:**  
**Toneladas de pimiento comercializadas por Mercabarna**

<i>Año</i>	<i>Toneladas</i>
1992	17.937
1993	19.107
1994	19.737
1995	19.998

Fuente: Mercabarna

La distribución de las entradas a lo largo del año es bastante homogénea, superando en todos los meses el 7% de la cantidad total que entra en el año. Promedios de las cuatro últimas campañas muestran que los meses con menores entradas van de octubre a enero y también se incluye el mes de abril. Los de mayores entradas son junio y julio (figura 2).

El pimiento que llega a Mercabarna proviene de zonas de producción de la propia España, con la excepción de pequeñas cantidades, siempre inferiores al 5% del total comercializado durante el año, de importación.

Respecto al origen del pimiento español que se comercializa a través del mercado de Barcelona, las principales zonas abastecedoras son Almería (55%), Valencia (12.3%), Murcia (8.8%) y Alicante (6.8%). El pimiento que se importa proviene de Holanda y de Francia (cuadro 3).

### Cuadro 3:

#### *Origen del pimiento de importación comercializado por Mercabarna*

<i>Año</i>	<i>Toneladas</i>	<i>Zonas Procedencia</i>	
1992	3,60%	98,10% Holanda	
1993	3,60%	66,30% Holanda	9,50% Francia
1994	5,60%	74,40% Holanda	9,50% Francia

*Fuente: Mercabarna*

## EL CALENDARIO DE PRODUCCIÓN QUE ABASTECE A EUROPA

El carácter perecedero del pimiento y su relativo escaso valor hace que el aprovisionamiento de los mercados provenga de zonas más o menos cercanas. Es decir, con la tecnología actual, pocos pimientos atraviesan el océano para llegar a los mercados de Europa; en consecuencia, el abastecimiento de estos mercados depende básicamente del juego geográfico entre las regiones del propio continente y del resto de los países mediterráneos, tanto de África como de Asia. La figura 3 muestra el calendario de producción de las principales zonas. Este determina en gran medida el flujo del comercio internacional, aunque en los últimos años, países que antes tenían una balanza volcada a la exportación, como Francia o Italia, se están volviendo importadores.

En otoño-invierno el liderazgo de las exportaciones lo tiene España. En primavera-verano lo comparte con Holanda, en un flujo de producto que complementa las respectivas producciones locales. La producción española tiende a extenderse cada vez más en las semanas estivales, restringiendo el predominio del producto holandés y del producto local a un rango de fechas cada vez más acotado.

### **España**

Como se ha comentado antes, España es uno de los principales productores europeos de pimiento y sus principales zonas de cultivo son Almería y Murcia. En la primera se emplean todos los tipos de pimiento en cultivo de



*El pimiento es una especie que se caracteriza por su variabilidad genética. La foto muestra un tipo amarillo 'Temprano de cera'.*



*El 'pimiento-tomate', un tipo opuesto en su forma al de la foto superior, también perteneciente a la especie *Capsicum annuum**



Almería es la principal zona de producción de pimientos en España; en la foto, un ensayo para evaluar el comportamiento de un conjunto de variedades.

otoño e invierno; la cosecha va de octubre a marzo. En Murcia se comercializa en fechas coincidentes con Holanda, en ciclo de primavera-verano. La cosecha se desarrolla entre marzo y julio y el principal tipo es el de los híbridos tipo Lamuyo algo corto.

**Francia**

La principal región productora está situada en el su- doeste, en Burdeos. El cultivo se basa en el pimiento Lamuyo que se cosecha entre marzo y agosto. Tradicionalmente es, por un lado, un país exportador, aunque en los últimos años se ha convertido en importador, al no alcanzar los volúmenes cosechados para abastecer su demanda interna. Por otro lado, sus principales mercados de frutas y hortalizas se caracterizan por su carácter reexportador.

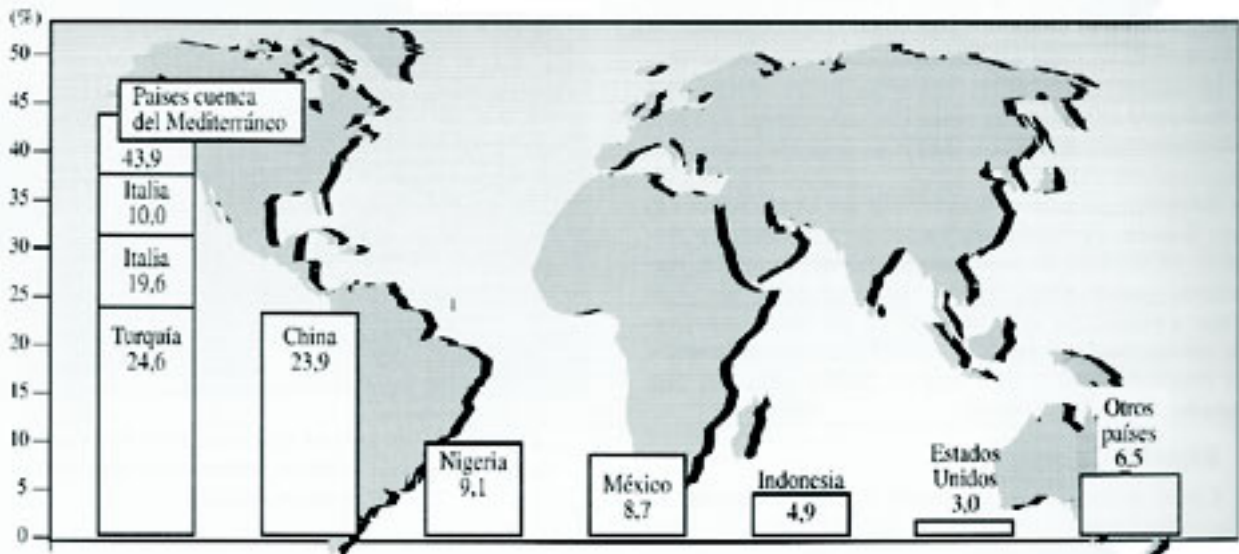
El Westland es la región de donde provienen la mayor parte de los pimientos holandeses. Son normalmente del tipo California y se cosechan entre marzo y julio. Durante las épocas más tempranas de la primavera los agricultores de las regiones sureuropeas tienden a deslizar el calendario holandés hacia los meses de verano.

**Italia**

Italia cuenta con dos grandes zonas productoras. En Sicilia se cosecha, de cultivos bajo invernadero, entre marzo y julio. El tipo utilizado es Lamuyo largo. La otra gran zona es Latina, al sur de Roma y sobre el Mar Tirreno, que recolecta entre junio y septiembre pimientos de los tipos Lamuyo largo, Italiano y California amarillo. Al igual que Francia, tuvo una tradición exportadora que ahora se ha in-

**Figura 1:**

*Principales productores de pimiento del mundo (datos en porcentaje. Total=9.638.000 toneladas)*



Fuente: Nuez y col. (1995)



vertido, situación motivada en parte por tratarse Italia de uno de los mayores consumidores europeos de pimiento.

**Marruecos**

Al igual que en Almería, en la zona de Agadir se cosechan, de octubre a marzo, pimientos de todos los tipos. De las en torno a 300 a 400 hectáreas totales que se cultivan en el país, la mayor parte de la producción se destina actualmente al mercado interior. Sin embargo, por su experiencia exportadora en otros productos, fácilmente podría volverse abastecedor de mercados exteriores. La transformación parcial de la superficie dedicada a tomate en pimiento podría ser una fuente de producto, un proceso que sería similar al que está comenzando a experimentar Israel.

**Hungría**

Hungría cultiva, en el sureste de su territorio, pimientos de variedades locales que genéricamente se conocen precisamente como “tipos húngaros” y pimiento para pimentón. La época de cosecha va de junio a septiembre. No es un exportador importante, pero podría ampliar su calendario de producción, comenzando antes y acabando más tarde, para abastecer mercados exteriores; algo similar sucede con otro ex País del Este, Polonia, que aunque actualmente importador, podría transformarse con relativa facilidad en abastecedor.

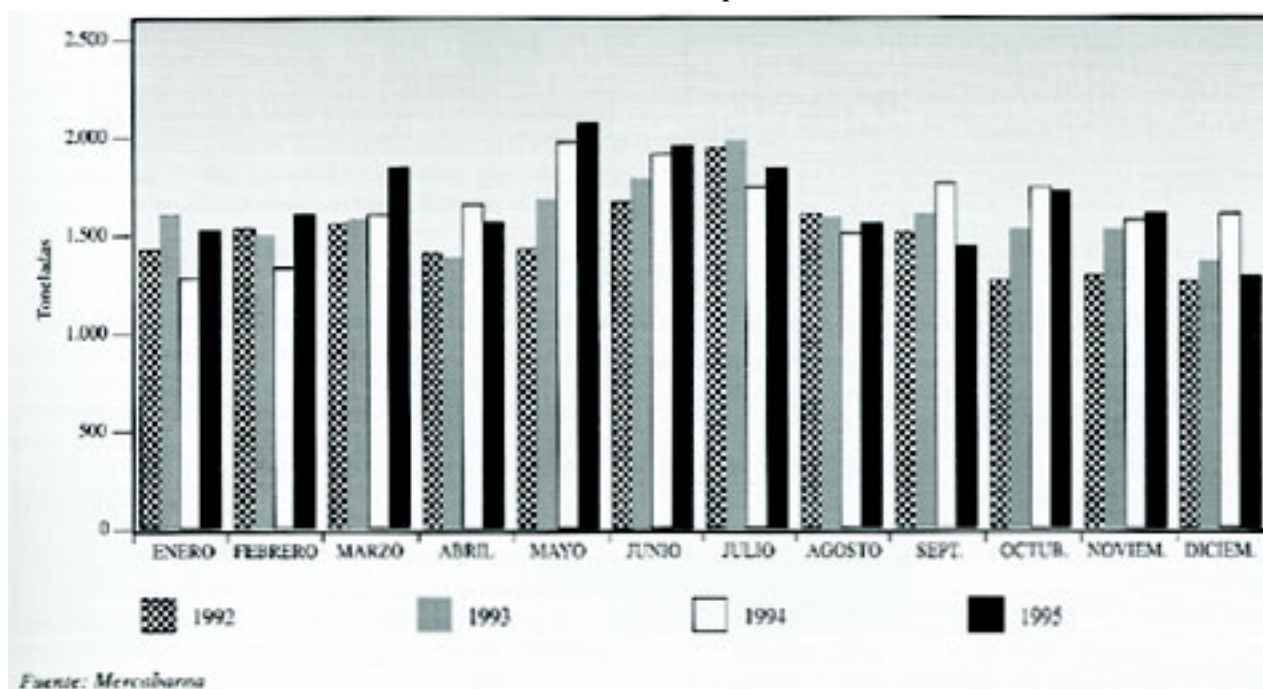
**Turquía**

Turquía marca el límite del radio de abastecimiento a mercados europeos. Tiene dos grandes zonas productoras, ambas en la península de Anatolia y sobre el Mar Mediterráneo. En Antalya se cosecha, de invernadero, durante octubre y marzo. Las variedades cultivadas son de tipos



*El pimiento 'de Padrón', un típico producto gallego, se comercializa en toda España.*

**Figura 2:**  
*Distribución de las entradas de pimiento en Mercabarna*



**Figura 3:**

*Epocas de cosecha en las principales zonas productoras de Europa y Oriente Medio*

PAIS	ZONA	COSECHA											
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
España	Almería												
	Murcia												
Francia	Burdeos (suroeste)												
Holanda	Wesland												
Italia	Sicilia (invernadero)												
	Latina												
Marrucos	Agadir												
Hungría	Surdeste												
Turquía	Antalya (invernadero)												
	Izmir (aire libre)												

Fuente: Petoseed Ibérica,S.A.

**Figura 4a:**

*Principales zonas de producción y meses de cosecha en cultivo de verano en América del Norte*

AREA	ZONA	COSECHA											
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
California	Desierto												
	Central Valley y Zonas costeras												
Oeste medio	Illinois, Indiana Michigan, Ohio												
Noroeste	Pennsylvania New York												
Canadá	Aire libre												
New Jersey y Virginia													
Noreste de Florida y Georgia													
Medio Atlantico, Carolina del Norte													
Baja California y México													

Fuente: Petoseed

**Figura 4b:**

*Principales zonas de producción y meses de cosecha en cultivo de otoño, invierno y primavera en América del Norte*

AREA	ZONA	COSECHA											
		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Georgia y Florida del Norte													
Texas													
Sur de Florida													
West México													

Fuente: Petoseed



*Pimiento tipo guindilla largo*



*Pimiento a la venta en Mercabarna*

turcos, de color verde amarillento. La otra zona de cultivo es Izmir, más próxima a Estambul, donde entre junio y septiembre se recolectan tipos italianos.

#### **Israel**

La saturación de los mercados del tomate está provocando la búsqueda de cultivos alternativos entre los que se encuentra el pimiento, en ciclo de invierno-primavera. Para el abastecimiento de los mercados exteriores tiene el inconveniente de sus costes de transporte, pero de todas formas es un potencial abastecedor de Europa.

#### **América del Norte**

América del Norte, por su amplitud geográfica, permite que la producción de pimiento se extienda durante buena parte del año (Fig. 4). A esta oferta se suma la importación de pimiento cuadrado rojo de Holanda durante abril y octubre. También hay cierta producción bajo invernadero en los Estados Unidos y México, pero aún es bastante reducida.

Los tipos principales son los pimientos cuadrados. La producción en el norte, este y sur de Estados Unidos se realiza principalmente bajo acolchado plástico; en la zona oeste de México se emplea, al igual que en California, algo de riego por goteo y algo de acolchado plástico.

### **El comercio del pimiento en el resto del mundo**

Respecto al pimiento en fresco, por su carácter perecedero, los intercambios internacionales están concentrados en tres áreas. Una es la ya comentada para abastecer a Europa, básicamente proveniente de países europeos y Cuenca del Mediterráneo. Otra es la que formada por los envíos de México hacia Estados Unidos. Una tercera, la que se produce en el este asiático, con producto proveniente de China e India, para abastecer a países como Singapur o Hong Kong.

El pimentón y pimiento deshidratado sí son objeto de un activo intercambio a nivel mundial. Los principales importadores son Estados Unidos, Malasia, Singapur, España, Alemania, China y México. Los principales exportadores, siempre en datos de FAO (Nuez y col. 1996), son España, China y México. ◀

### **BIBLIOGRAFÍA**

Ediciones de Horticultura. Pere Papaseit. Com. pers.

Galdeano Gómez, E., J. de Pablo Valenciano, J. Céspedes Lorente (1996). Demanda del pimiento en el mercado

nacional por comunidades autónomas. *Horticultura* 113: 44-47.

González Benavente-Ga., A., F. Vicente Conesa, J. Fernández Hernández y J. Franco Lemhuis (1995). Actualidad y perspectivas del pimiento para consumo en fresco en la región de Murcia. *Agrícola Vergel*, año XIV, nr. 164, agosto: 449-458.

Jiménez Fumero, M. (1992). Pimientos. I Parte. *Horticultura* 83: 22-28.

Maroto, J.V. (1989). *Horticultura herbácea especial*. Mundi Prensa, Madrid, 566 pp.

Nuez Viñals, F., R. Gil Ortega & J. Costa García (1996). *El cultivo de pimientos, chiles y ajíes*. Mundi-Prensa, Madrid, 607 pp.

Mercabarna. Datos sobre entradas y orígenes, Joaquim Ros.

Osset, S. (1996). Entrevista a Rafael Cantón, Responsable Internacional de Pimiento de S&G Semillas. *Hortoinformación* 73, abril: 27-28.

Petoseed. Com. pers. Dale S. Kammeriohr.

Petoseed Ibérica SA. Com. pers. Juan Esteve y José Valls.