



El boom exportador del pimiento dulce en Almería

Francisco Camacho Ferre

Catedrático de la Universidad de Almería

Resumen: Este artículo analiza la evolución y situación actual de la producción y comercialización de pimiento en el mundo y en España, con especial referencia a la producción en la provincia de Almería que, junto con Murcia, aportan más del 70% de la producción española de pimientos. El autor señala también el esfuerzo realizado por los productores españoles para implantar el control biológico en los cultivos, evitando las alertas fitosanitarias, y resume las fortalezas y debilidades que presenta actualmente este cultivo en el sureste español, con un desequilibrio creciente entre el precio de venta de los pimientos y los costes de producción.

Palabras clave: Pimientos, Almería, Murcia, exportación, mercados, control biológico.

Con más de 1,4 millones de toneladas, España es el primer país productor de Europa de pimiento fresco, siendo líder en proveer de esta hortaliza al mercado de la Unión Europea. El pimiento es la primera hortaliza por superficie de las que se cultivan en Almería. Desde mediados de los años setenta del siglo pasado, la superficie fue creciendo a la vez que aparecían en el mercado tipos y variedades que no se cultivaban por estas latitudes. En el periodo de 2006, con la crisis del isofenolos metil, hasta 2008, sufrió una caída la superficie dedicada a este cultivo, debido fundamentalmente a los problemas de residuos de fitosanitarios que aparecían en algunas partidas de pimiento, como consecuencia del control químico que se daba a las plantaciones por aquellas fechas.

La demanda de la distribución europea exigiendo productos hortícolas con residuos por debajo de los Límites Máximos de Residuos e incluso residuo cero, hizo que los productores se inclinaran en sus plantaciones por otras hortalizas. La apuesta de los productores de Almería y la administración andaluza fue cambiando la tendencia en la producción de pimiento, pasando del control químico a un control biológico llevando ya casi tres lustros sin dar una alerta fitosanitaria por residuos de fitosanitarios en este cultivo. En la península, otra gran zona productora de pimiento para fresco es Murcia, manteniéndose estable, en cuanto a superficie, en los últimos años.

En España, la gran producción de este cultivo se da en el sureste de la península, en las comunidades de Andalucía (Almería) y Murcia, con gran crecimiento en la superficie dedicada al cultivo en Almería en los últimos cinco años, alcanzando su récord en la actual campaña 2020/2021 con 12.552 hectáreas. Murcia cuenta este año con 1.600 hectáreas. Ya en la campaña anterior 2019/2020 la cifra también fue récord histórico en Almería con 11.500 hectáreas, superficie que supera por primera vez al cultivo del tomate, que hasta ese momento era al que se dedicaba la mayor superficie en la provincia. Ese año, según datos de

Proexport, se cultivaron en Murcia 1.530 hectáreas con una producción de 155.764 toneladas.

A excepción del sureste de España, en el resto del país el pimiento fresco que se cultiva está dedicado a consumo local, siendo testimoniales las cifras, pues Almería y Murcia representan más del 71% de la producción española de pimiento. Extremadura, Navarra y La Rioja producen pimiento, fundamentalmente, para la industria conservera. El manejo agronómico de este tipo de cultivo se hace de modo diferente al que se sigue en los cultivos protegidos del sureste, cuyas características más notables veremos al final de este artículo.

Según Statista, España, en 2020 batió su récord de exportación de pimiento con 878.030 toneladas. Alemania, con 274.566 toneladas, es el principal importador de este producto (31,3%), aunque ha bajado su volumen de compra a España en este último año cubriendo sus necesidades de pimiento con el producido en otras latitudes, como por ejemplo Turquía, que ha dado en la última campaña más de 80 alertas sanitarias en pimiento.

Francia es el segundo país importador de pimiento desde España, con 118.611 toneladas, que representan un 13,5% del producto exportado. Le sigue Reino Unido con 103.507 toneladas (11,8%), Países Bajos con 83.912 toneladas (9,6%), Italia con 63.117 (7,2%) y Polonia 45.997 (5,2%). En estos seis países se comercializa el 78,6% del producto exportado por España.

En la última década el pimiento de origen español ha desbancado al producto de Países Bajos. La evolución de la exportación desde España ha pasado de 564.255 toneladas en 2013 a las 878.030 de la campaña pasada, un 55,61% más.

Aproximadamente el 70% del producto que se hace en la provincia almeriense es para exportación. El aumento progresivo de la superficie dedicada a este cultivo y la mejora en las técnicas de producción han hecho que los rendimientos experimenten una subida. Los datos

A partir de 2008 se inicia el control biológico de modo progresivo en las plantaciones de pimiento almeriense, se reducen el número de moléculas químicas para el control de patógenos en las plantas y se comprueba la validez del método; de modo que a partir de la campaña de 2013 casi el 100% de los pimientos que se producían en Almería estaban hechos, con diferentes esquemas de producción, bajo este sistema de cultivo

globales de exportación de este fruto fueron de 1.200 millones de euros, según Hortoinfo, correspondientes a 869.620 toneladas a un precio medio de 1,379 €/kg.

En 2019, Coexphal señalaba en el informe de balance que de la campaña 2018/2019 que el pimiento es el cultivo con mejor comportamiento de los que se están cultivando en Almería, es el más regular, con aumentos en las tres últimas campañas, en cuanto a superficie, valor y producción.

En la década 2009-2019 (cuadro 2), el volumen de pimiento creció un 48,1%; sin embargo, la facturación solo creció en un 43,8%, incrementándose los gastos en un 7%.

En las memorias de la Junta de Andalucía y de Coexphal y el informe de campaña de Cajamar, se destaca la subida de Almería como exportador para este cultivo. En los tres últimos años la provincia de Almería ha vendido al exterior más pimiento que los vendidos por otros países. Según Comtrade, división estadística de la ONU, en 2019, Países Bajos exportó 459.120 toneladas y Marruecos 131.290, frente a los 869.620 toneladas de Almería.

CONTROL BIOLÓGICO

Tal como se comentó anteriormente, a partir de 2008 se inicia el control biológico de modo progresivo en las plantaciones de pimiento almeriense, se reducen el número de moléculas químicas para el control de patógenos en las plantas y se comprueba la validez del método; de modo que a partir de la campaña de 2013 casi el 100% de los pimientos que se producían en Almería estaban hechos, con diferentes esquemas de producción, bajo este sistema de cultivo.

La producción de pimiento en el mundo va creciendo en la última década. En 2010 eran 31,17 millones de toneladas, pasando a 34,5 millones de toneladas en 2016 y llegado a 38 millones en 2019, último año del que se tienen datos, con un aumento en este periodo del 22%.

De los 1,4 millones de toneladas que se produjeron en España en 2019, más de 845.000 toneladas fueron de Almería, que representan más del 60% de la producción española, representando un 2,22% de la producción mundial. Observando el cuadro 1 se aprecia que en los cinco países enumerados se produce casi el 76% de la producción mundial. Los quince países representados suponen más del 85% de la producción de pimiento en el mundo.

La tipología de pimiento que se está plantando en Almería, en torno al 80%, corresponde a pimiento tipo

CUADRO 1 Principales países productores de pimiento año 2019. Producción total en el mundo 38027164 t

Continente	País	Superficie (ha)	Producción (t)	% mundial	kg/m ²
África	Egipto	40.422	764.292	2,00	1,89
	Etiopía	11.409	67.203	0,18	0,59
	Nigeria	99.715	753.116	1,98	0,76
América	Túnez	20.103	443.632	1,17	2,21
	Argentina	6.404	155.006	0,41	2,42
	México - 2	149.577	3.238.245	8,52	2,16
Asia	USA	19.627	624.982	1,64	3,18
	China - 1	798.877	19.007.248	49,98	2,38
	Indonesia - 4	300.377	2.588.633	6,81	0,86
Europa	Turquía - 3	92.089	2.625.669	6,90	2,85
	Grecia	3.390	155.000	0,40	4,57
	Italia	10.280	249.640	0,66	2,43
Oceanía	Países Bajos	1.500	375.000	0,99	25,00
	España - 5	21.430	1.402.380	3,69	6,54
Oceanía	Australia	1719	44302	0,12	2,58

Fuente: Faostat 28/04/2021

CUADRO 2 Evolución de la superficie y la producción de pimiento en Almería

Año	Superficie (ha)	Producción (t)	Producción kg/m ²
2018 - 2019	11.115	845.590	7,6
2017 - 2018	10.143	732.120	7,2
2016 - 2017	10.260	693.910	6,8
2015 - 2016	9.439	664.340	7,0
2014 - 2015	9.270	629.510	6,8
2013 - 2014	9.325	649.960	5,9
2012 - 2013	8.406	540.590	6,4
2011 - 2012	7.336	511.640	7,0
2010 - 2011	7.240	468.860	6,5
2009 - 2010	7.505	454.208	6,1

Delegación de Agricultura de la J.A en Almería

California, un 7% aproximadamente es pimiento La-mujo, 6% es pimiento tipo Ramiro, 5% pimiento Dulce Italiano, 1% es pimiento picante y 1% otros tipos.

En los datos que aún no recoge FAOSTAT, la superficie dedicada a la producción de pimiento en los invernaderos de Almería en 2019/2020 fue de 11.570 hectáreas, habiendo subido en el año 2020/2021 a 12.552 hectáreas.

La evolución de superficie y producción de pimiento en Almería en la última década es tal como se refleja en el cuadro 2. La superficie ha crecido en 3.610 hectáreas, que representan un 48% sobre la superficie que se puso en el año 2009/2010. Con los datos que existen a la campaña 2021/2022 la superficie creció en un 63,25% comparada con la que se cultivó en 2009/2010. La producción de pimiento se ha multiplicado por 1,86 y los precios de esta hortícola se han mantenido en el tiempo, incluso dándose una pequeña bajada del 5%, con crecimiento de los gastos en un 7%.

El cultivo de pimiento almeriense ha ganado en fortaleza y relevancia en el mercado nacional y europeo, pero hay que ser prudentes al observar los estudios económicos de este cultivo, pues el aumento de costes no va en la misma línea que la subida del producto, por lo que también se está dando una bajada en la rentabilidad del cultivo, aunque es cierto que no en la misma cuantía que el resto de los productos agrícolas que se hacen en el modelo.

GENERALIDADES DEL PIMENTO. TÉCNICAS EMPLEADAS EN LA PRODUCCIÓN DE PIMENTO PARA CONSUMO EN FRESCO EN ALMERÍA

Como ya se indicó anteriormente, se considera pertinente exponer las principales características de manejo agronómico del pimiento en los cultivos protegidos del sureste español.

Origen del cultivo del pimiento

El pimiento es una hortaliza originaria de América del Sur, en concreto de la zona de Bolivia y Perú. Tras el descubrimiento de este continente, el pimiento fue traído a Europa por Cristóbal Colón en su primer viaje en el año 1493. Los nativos americanos se referían al pimiento como chili, pero los españoles y portugueses emplearon el nombre pimiento debido a la similitud en sabor que encontraron con la pimienta negra (*Piper nigrum L.*), empleada como condimento y la cual se conseguía en España a través del comercio con Oriente.

El pimiento comenzó a cultivarse en España en el siglo XVI, extendiéndose después su cultivo a Italia y Francia.

Siembra en semillero

Las bandejas empleadas para el cultivo del pimiento suelen tener una capacidad de cepellón superior a la estándar empleadas en otros cultivos. Normalmente se están utilizando bandejas de 96 alveolos (5 x 5 x 7 cm), capacidad de 103,5 cm³. Su duración en semillero es de 35-45 días. La planta de pimiento en el momento del trasplante tendría entre 6-10 hojas verdaderas y una altura de 15-18 cm.

En el caso de este cultivo, dado los problemas que tienen estas plantas cuando se plantan excesivamente desarrolladas y con las raíces de color crema, es necesario colocar un porcentaje de aproximadamente un 5% en cepellones ligeramente más grandes, si se está trabajando en cepellones de 96 se hace en cepellones de 72 y si se está trabajando en cepellones de 150 se hace en cepellones de 96. La puesta de las marras con plantas del mismo desarrollo que las que se tienen plantadas facilitará enormemente labores culturales posteriores como son el entutorado, sobre todo si se hace en un sistema de amarre tradicional "en fajillas".

Preparación del suelo

A veces se hace preciso realizar una desinfección de suelos, dada la intensidad del cultivo en condiciones bajo plástico. La acumulación de ciertos parásitos telúricos puede causar daños y/o disminuciones de cosecha en los cultivos. Esta situación se ve agravada por la tendencia de los agricultores a cultivar la misma especie en años consecutivos. La biodesinfección (combinación de biofumigación y solarización) es una técnica que se ha presentado como una gran alternativa a la desinfección química del suelo. Se meten en el suelo materia orgánica con C/N superior a 14 cubriendo todo el suelo del invernadero con una lámina plástica (polietileno transparente de 100-200 galgas de grosor) de la forma más hermética posible. Las radiaciones térmicas y la transformación de la materia orgánica van calentando el suelo lentamente hasta que éste alcanza una temperatura lo suficientemente elevada como para desinfectarlo.

Más del 97% del pimiento en Almería se realiza en suelo arenado. La puesta en este tipo de suelo es como para el resto de los cultivos, siguiendo pautas para realizarla, al "golpe" o en "carillas" como llaman los agricultores a la puesta del cultivo en el suelo una vez retirada la arena de toda la línea donde van las plantas. Cuando se sigue este modo de cultivo a veces se aprovecha para hacer incorporación de materia orgánica al suelo, muy hecha, con relación C/N inferior a 8. Son muchos los agricultores que utilizan humus de lombriz en estas circunstancias.

La densidad media de plantación es de 2 plantas/m² en la mayoría de los casos, algunas plantaciones que tienen invernaderos altos llegan a densidades de 3 plantas por metro cuadrado. Las fechas de trasplante de los cultivos de pimiento tipo California y tipo Lamuyo son julio y agosto. Para el caso del pimiento tipo Ramiro se están haciendo plantaciones en febrero para mantenerlas hasta finales de noviembre, mucho de este pimiento se hace en ecológico y, el paso del verano para algunas plantaciones se hace letal como consecuencia del virus del bronzeado (TSVV).

Con los datos expuestos, se puede entender, que el pimiento es el cultivo más plantado en el Poniente Almeriense, a la que cada vez más se suma superficie de la Comarca de Níjar dado el cambio que se ha dado en cuanto a calidad del agua de riego y el manejo de ésta.

En la actualidad no se utilizan sistemas de escardas químicas en este cultivo, limitándose esta labor al cultivo en suelo con la utilización de cortahierbas en las plantas nada más emerger de éste. Estos pases, realizados al principio del desarrollo de la maleza y, de modo continuo, hace que en un tiempo breve, 3-4 años, se mantenga el suelo limpio de adventicias.

El aporcado de las plantas en los suelos arenados consiste en abrigar a las mismas con la arena. Es importante tener presente la temperatura de ésta, ya que al calentarse rápidamente puede quemar la base de las plantas. Es una labor que aquí se hace desde que amanece hasta las 10,30 horas aproximadamente, para evitar los problemas de quemadura. Esta labor se hace desde la segunda quincena de julio a la primera de agosto.

A veces, se acolcha el suelo para tener un medio para controlar la humedad, es fácil ver cultivos de pimiento con acolchamientos parciales en el suelo para evitar la evaporación de éste en un porcentaje de la superficie que nos facilite la labor de control de humedad en el ambiente.

Podas y entutorado

El sistema tradicional de entutorado (en fajillas) lo siguen más del 95% de las plantaciones, realizando una poda de brotes que van hacia el interior de las líneas de cultivo para evitar cuajos de pimiento con poca luminosidad. En más de la mitad de las plantaciones se utilizan insectos polinizadores. Más del 97% del cultivo se hace en suelo. Este tipo de sostén de la planta hace que se haga en la plantación una poda de limpieza de

EL SABOR DE SER ÚNICO



Algunos sabores gustan y otros enamoran.

La gama de pimiento cónico extra dulce **Sweet Palermo®** ha sido reconocida por segundo año consecutivo como el sabor preferido por los consumidores. Y no es para menos. **Su dulzor, su fácil elaboración, sin apenas semillas, la amplia versatilidad, su gama de colores y su alto contenido en vitamina C** son las principales características que hacen de **Sweet Palermo®** un pimiento único. Una auténtica experiencia para los sentidos.

¿Lo has probado ya?
Descubre #TheSweetExperience



Descubre #TheSweetExperience
Descubre Sweet Palermo®




Sweet Palermo®
www.sweetpalermo.com



Acolchado parcial del suelo en plantación de pimiento



Entutorado en fajilla



Poda holandesa



Cuaje en entutorado en fajillas



Cuaje en poda holandesa



Sombreado en plantación de pimiento con malla roja

brotes del interior, para dirigir los frutos de pimiento hacia el exterior del sistema, de modo que queden mejor expuestos obteniendo una mejor calidad del fruto dado su coloración más intensa y homogénea.

En menor medida también se está haciendo este cultivo en sistema de poda holandesa, subiendo hasta cuatro brotes por planta, eligiendo el brote mejor situado o más vigoroso en la dicotomía de la planta. Para este tipo de poda el sistema de entutorado que se sigue es “a la holandesa” donde se suben cuatro brotes de la planta a través del entutorado de rafia.

Cuaje o amarre y cosecha

El cultivo tiene una fase crítica que es el cuaje o amarre de los primeros frutos. A medida que aumentamos el vigor de la planta se dificulta el cuajado de los primeros frutos, cayéndose las flores. El manejo de la CE del agua de riego ayudará en esta labor para mantener el equilibrio en esos inicios de desarrollo. La utilización de máquinas de espolvoreadoras en vacío se han mostrado muy eficaces en la labor del cuaje de la flor del pimiento. Estas pasadas con las máquinas de espolvoreo se pueden llegar a utilizar a diario en horas centrales del día, si se estima pertinente, por el grado de luz, humedad y temperatura dentro del invernadero.

La cosecha del fruto se puede hacer en verde o en su estado de maduración fisiológica con colores rojo, amarillo, naranja u otros. Es curioso el consumo de pimiento verde, pues aún en torno al 50% de este fruto se consume en ese estado, antes de la maduración. La cosecha de los frutos en verde se debe hacer cuando

el fruto tenga brillo metálico, momento en que sus tejidos tienen la dureza y consistencia adecuada.

En ocasiones se utilizan mallas de colores para ejerzan su efecto sobre la longitud del entrenado de la planta, de modo que se maximice la producción. Hay productores que a la salida del invierno utilizan mallas rojas para incidir en la longitud del entrenado de la planta.

CONCLUSIONES

Es una realidad que en la producción, comercialización y consumo de pimiento en España y en Europa ha habido un boom en los últimos años. No obstante, conviene tomar las cautelas necesarias teniendo en cuenta las fortalezas y debilidades que presenta actualmente este cultivo en el sureste español. La subida en el precio del producto no cubre la subida que se producen en los gastos. Esta situación de análisis es constante en los últimos cinco años.

Sería conveniente la búsqueda de nuevos mercados para la exportación a países terceros, pues la calidad de la producción de pimiento, en lo referente a producto agroalimentario limpio, es muy superior a la que está ofreciendo la competencia desde otros países. Prueba de ello son las alertas fitosanitarias que se generan en otros países y que no se producen desde España.

En las campañas de apoyo que se están haciendo desde el sector, sería interesante dedicar algunas al cultivo de pimiento en concreto, dada la situación de rentabilidad y crecimiento de producción que se está obteniendo. ■