

Productores de pimentón defienden su calidad y seguridad frente a las importaciones

Noticias

España es el mayor productor europeo de pimienta para pimentón y cuenta con dos de las cuatro denominaciones de origen existentes en Europa.

Las denominaciones de origen de pimentón españolas reivindican la calidad y seguridad de su producto, y piden una diferenciación clara frente a la competencia de las importaciones de terceros países, fundamentalmente de China y Perú, que se han incrementado en los últimos años.

España es el mayor productor europeo de pimienta para pimentón y cuenta con dos de las cuatro denominaciones de origen existentes en Europa, la extremeña de La Vera y la de Murcia, que agrupan alrededor de 1.200 hectáreas y, en la actualidad, están en plena plantación para la próxima campaña.

Según ha indicado el secretario técnico de la [DO Pimentón de la Vera](#) [1], Bonifacio Sánchez, este año se espera que la superficie de cultivo sea similar a la de la campaña pasada, en torno a las 900 hectáreas, que producen aproximadamente 3.000 toneladas de pimienta seca anualmente.

Sánchez ha añadido que el tiempo están siendo favorable para la plantación y que se espera que la comercialización sea normal.

En el caso de la [DO Pimentón de Murcia](#) [2], la superficie certificada se aproxima a las 300 hectáreas, que producen unas mil toneladas de pimienta para pimentón dulce.

Según el secretario de la entidad, José Luis Hernández, este año hay "un desánimo importante" entre los agricultores porque todavía quedan existencias de la campaña anterior, por lo que se teme que los precios bajen.

Hernández ha destacado que el crecimiento de las importaciones procedentes de China y Perú ha reducido la producción murciana, que hoy es "menos de la décima parte" de la que había hace tres décadas.

Si las comercializadores no intentan protegerlo "llegará un momento en que apenas si va a haber cultivo", ha asegurado.

En este sentido, ha subrayado que tan solo el 7 % del pimentón que se comercializa en Murcia procede de la región y que la importación puede dar lugar a una posterior deslocalización de la industria de transformación.

Hernández ha reclamado una diferenciación clara del producto cultivado en España del foráneo, que en su opinión presenta menos garantías de calidad y en ocasiones se comercializa como si fuese español.

Desde la DO de La Vera, Sánchez ha coincidido en subrayar que el pimienta cultivado en países de climas tropicales es más proclive a desarrollar hongos que luego dan origen a la presencia de toxinas en esta especia.

Desde la Denominación de Origen Pimentón de Murcia, han detallado que las denominaciones de origen españolas, junto con la francesa de Espelette y la húngara de Szeged, han reclamado a las autoridades europeas que no amplíen el nivel autorizado de presencia de ocratoxina A para el pimentón, ya que la producción comunitaria cumple ampliamente con este requisito.

La Unión Europea revisa actualmente la normativa para esta toxina, cuyo nivel máximo autorizado se reducirá a la mitad a partir de julio de 2012, aunque podrían considerarse excepciones para el pimiento, algo que para los productores españoles solo beneficiaría a las importaciones y supondría un riesgo para la salud.

Las DO españolas también reclaman de las autoridades españolas mayor transparencia en el etiquetado, ya que consideran que las alertas por contaminación de toxinas detectadas en el pimentón importado suponen un daño de imagen para los productores españoles.

Pese a la competencia extracomunitaria, las denominaciones españolas tratan de implantarse en nuevos mercados.

Según ha explicado Sánchez, en los últimos años la DO Pimentón de La Vera ha incrementado las exportaciones a Reino Unido, aunque todavía el 80 % de la producción se queda en el mercado nacional, asociada al embutido de calidad.

En el caso de los productores de La Vera, emplean un método tradicional de secado con leña, único en el mundo, que da el característico sabor ahumado de este pimentón.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.pimentonvera-origen.com/>

[2] <http://www.pimentondemurcia.es/>