

# TRADICIÓN Y CAMBIO EN LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL PIMENTÓN EN ESPAÑA

*José M.<sup>a</sup> Gómez Espín y Encarnación Gil Meseguer*

Departamento de Geografía  
Universidad de Murcia

---

## RESUMEN

Se analiza la industrialización del pimiento, en España, para la obtención de colorantes de origen vegetal; desde la tradicional transformación del pimiento bola o ñora en pimentón, a los más recientes cambios basados en la oleoresina. Se hace especial referencia a la Región de Murcia, pionera en esta industrialización, y en la que se desarrolla más de las tres cuartas partes de la actividad del sector.

**Palabras clave:** Industrialización. Pimentón. España.

## ABSTRACT

### **Tradition and Innovation in the Manufacturing of Paprika in Spain**

In this paper we analyze the evolution in Spain of the manufacturing of paprika to obtain food colouring of vegetable origin, going from the traditional transformation of small round green peppers ("pimiento de bola" or "ñora") into paprika, to the more recent innovative methods based on oleoresin. Special reference is made to the Region of Murcia, a pioneer in this type of manufacturing, and where more than three fourths of this industrial activity takes place.

**Key words:** Manufacturing. Paprika. Spain.

---

## 1. INTRODUCCIÓN

La industrialización del pimiento en España para la obtención de colorantes de origen vegetal, tiene más de cien años de antigüedad. Desde la primera transformación del clásico pimiento bola, o ñora, en pimentón, a los más recientes cambios experimentados, a partir de 1956, en la obtención de oleoresinas, el sector ha evolucionado en función de la dicotomía de tradición y cambio. Buena muestra de ello, son las asociaciones de empre-

sarios más representativas del sector: el Gremio de Exportadores de Pimiento Molido, y la Asociación de Fabricantes Exportadores de Pimentón y Oleorresina (AFEXPO).

En los últimos años, en los países más desarrollados, el deseo de mejorar la calidad de los productos de consumo, evitando la presencia de elementos nocivos para la salud, ha influido en los procesos de fabricación industrial. Se ha reducido el uso de colorantes artificiales e incrementado el de productos naturales, con propiedades colorantes, de baja o nula toxicidad. De ahí el interés de las industrias cárnica, láctea, conservera, farmacéutica y cosmética por el pimentón, (pimiento deshidratado-seco-, triturado o molido), y por el extracto líquido obtenido de su cáscara seca, la oleorresina de pimentón.

Para atender esa demanda, en España se destinan más de siete mil hectáreas al cultivo de pimiento (*Capsicum annum*), materia prima de los ciento treinta establecimientos industriales que, en las últimas campañas, se dedican a la elaboración de estos colorantes y cuyo valor de los envíos al exterior supera los cinco mil millones de pesetas/año.

Respecto a su distribución regional, Murcia reúne más del 60 por ciento de la superficie en cultivo, del 70% de la producción, del 80% de los establecimientos industriales, y sus envíos al exterior suponen más de las tres cuartas partes del valor de la exportación española de pimentón y oleorresina. Por ello, se ha centrado este trabajo en la Región de Murcia, espacio de la periferia española y comunitaria, en el que puede estudiarse el origen y evolución de esta industrialización. Aquí se están produciendo cambios en variedades de cultivo y, en los procesos tecnológicos aplicados a esta transformación de pimiento, que pueden ser un revulsivo para superar algunas de las dificultades por las que atraviesa el sector, y para hacer frente a retos como el del mercado único para 1993.

## **2. APROVISIONAMIENTO DE MATERIA PRIMA PARA ESTAS INDUSTRIAS**

Las primeras noticias del cultivo de pimiento (*Capsicum annum*) en España, parecen ser del siglo XVI. Los frailes jerónimos de La Ñora (Murcia) tendrían algunas parcelas dedicadas a dicho cultivo. Ahora bien, la transformación de forma industrial, del pimiento "bola o ñora" (una vez deshidratado y molido), para comercializarlo a gran escala como pimentón, no se producirá hasta la primera mitad del siglo XIX.

### **2.1. Cultivo de pimiento para pimentón**

Según los datos de los Anuarios de las Producciones Agrícolas en este siglo XX, en España se han dedicado al cultivo de pimiento para pimentón más de 4.500 hectáreas/año, y en algunas campañas como en 1951, 1963, 1971 y de 1973 a 1979, las diez mil hectáreas. La producción ha sufrido fuertes oscilaciones, aunque la mayoría de los años se han superado las diez mil toneladas de cáscara seca, y en años como en 1978 y 1986, las treinta mil toneladas (CUADRO I). Las principales áreas productoras han sido Alicante, Sevilla, Cáceres y Murcia.

En Murcia antes de la Guerra Civil, se cultivaba y producía más de la mitad del pimiento para pimentón de España. Estos valores de participación se alcanzan de nuevo

CUADRO I. Producción de pimiento para pimentón en España

Año	Superficies (Has.)			Producción (Tm.)		
	Murcia	España	Murcia/España	Murcia	España	Murcia/España
1931	2.985	5.956	50,12	5.522,3	9.336,7	59,15
1932	3.170	5.793	54,72	6.417,0	12.558,8	51,10
1933	3.310	6.612	50,06	7.450,8	17.101,4	43,57
1934		6.461			17.294,9	
1935	3.230	6.567	49,18	9.690,0	18.042,2	53,71
1939	495	4.529	10,93	922,2	6.901,4	13,36
1940		6.663			11.309,8	
1941		8.147			12.494,4	
1942		7.196			11.630,8	
1943	1.291	7.752	16,65	2.932,6	9.538,1	30,75
1944		8.492			12.096,0	
1945	1.465	7.216	20,30	3.296,3	11.701,0	28,17
1946	1.989	7.167	27,75	4.117,2	13.788,0	29,86
1947	2.180	8.231	26,48	4.970,4	15.184,2	32,73
1948	2.077	8.267	25,12	5.379,4	15.466,9	34,78
1949	2.776	9.501	29,22	9.993,6	21.283,0	46,95
1950	3.877	8.296	46,73	8.025,4	18.808,6	42,67
1951	4.012	10.575	37,94	8.304,8	24.806,2	33,48
1952	2.960	9.402	31,48	7.666,4	26.176,3	29,29
1953	2.960	7.615	38,87	7.666,4	20.613,9	37,19
1954	4.060	8.120	50,00	12.586,0	23.859,6	52,75
1955		8.400			19.000,0	
1956	3.350	7.610	44,02	6.700,0	14.205,4	47,16
1961	2.800	8.495	32,96	2.940,0	13.220,0	22,24
1962	3.460	9.680	35,74	6.920,0	18.057,0	38,32
1963	3.600	10.175	35,38	4.680,0	16.428,0	28,49
1965	1.900	8.603	22,08	3.933,0	16.487,1	23,85
1966	2.100	8.086	25,97	5.208,0	18.210,4	28,60
1967	3.800	9.677	39,27	9.500,0	19.901,1	47,74
1968	2.250	7.477	30,09	7.040,0	15.773,1	44,63
1969	2.800	7.151	39,15	6.552,0	13.276,4	49,35
1970	2.800	7.729	36,23	8.120,0	18.440,0	44,03
1971	3.274	10.317	31,73	9.198,2	21.825,6	42,14
1972	3.651	9.669	37,76	7.411,5	18.901,3	39,21
1973	6.959	13.357	52,10	15.309,8	27.920,9	54,83
1974	4.749	11.778	40,32	10.447,0	24.206,0	43,16
1975	4.898	11.748	41,69	10.775,0	25.520,0	42,22
1976	4.399	11.244	39,12	10.117,0	23.820,0	42,47
1977	4.846	12.057	40,19	8.722,0	22.105,0	30,46
1978	6.040	14.192	42,56	15.100,0	32.261,0	46,81
1979	4.557	11.634	39,17	11.393,0	27.127,0	42,00
1980	3.352	8.767	38,23	8.380,0	20.048,0	40,00
1981	4.842	8.301	58,33	13.073,0	20.950,0	62,40
1982	4.909	8.661	56,68	12.272,0	21.272,0	57,69
1983	3.457	6.694	51,64	9.333,0	16.760,0	55,69
1984	3.628	7.045	51,50	9.795,0	16.242,0	60,31
1985	5.704	9.274	61,50	21.960,0	29.811,0	73,66
1986	5.550	9.103	60,97	22.061,0	30.924,0	71,34
1987	4.538	7.546	60,14	18.583,0	23.727,0	78,32

Fuente: Anuario(s) Estadístico de las Producciones Agrícolas. M.A.P.A. Anuario(s) de Estadística Agraria.

en los años cincuenta; en los últimos años participa en más del 60% de la superficie de España dedicada a este cultivo, y en más del 70% de la producción española de cáscara seca. De 1970 a 1989, en la Región de Murcia se ha cultivado una media de 4.618,1 Ha/año de pimiento, con una producción media de 12.574,8 Tm/año de cáscara seca (CUADRO II). Como puede observarse en la Figura 1, tanto la superficie en cultivo, como sobre todo la producción varían de unas campañas a otras. Así en esta serie de veinte años hay mínimos como los de 1970, 1971, 1972, 1977, 1980, 1983 y 1984 en los que no se alcanzan las 10.000 Tm/año y máximos como los de 1985 y 1986 en los que se superan

CUADRO II. Cultivo de pimiento para pimentón en la región de Murcia en los últimos veinte años (1970-1989)

Ano	Superficie en cultivo (Has.)	Producción de cáscara seca (Tm.)
1970	2.800	8.120
1971	3.559	9.198
1972	3.651	7.400
1973	6.959	16.000
1974	4.747	10.448
1975	4.898	10.776
1976	4.399	10.118
1977	4.846	8.723
1978	6.040	15.100
1979	4.557	11.392
1980	3.552	8.380
1981	4.842	13.073
1982	4.909	12.272
1983	3.457	9.334
1984	4.328	9.796
1985	5.706	21.960
1986	5.550	22.060
1987	4.538	18.583
1988	4.616	16.311
1989	4.408	12.452
TOTAL (1970-1989)	92.362	251.496
MEDIA (1970-1989)	4.618,1 Ha/año.	12.574,8 Tm/año.

Fuente: *Estadística(s) Agraria Regional*.

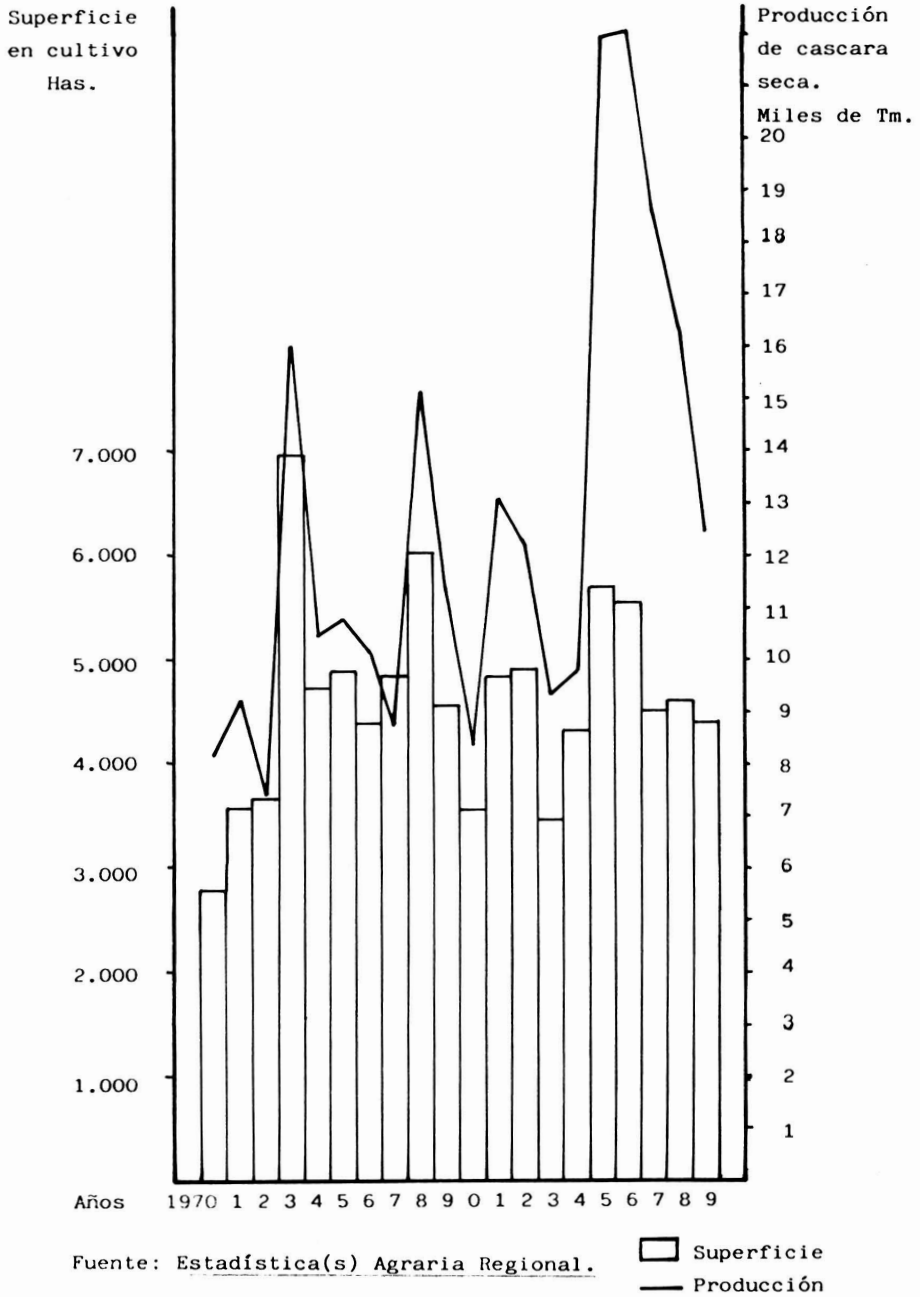


FIGURA 1. Cultivo de pimiento para pimentón en la región de Murcia (1970-1989).

las 20.000 Tm/año. Todo ello más en función de las repercusiones de la climatología sobre los rendimientos, que de la demanda de cáscara seca por las industrias de pimentón y oleoresina de pimentón.

Tanto en el cultivo como en la producción de cáscara seca, se observa una elevada concentración espacial. En 1932, sólo en cinco provincias españolas se dedicó más de una hectárea a este cultivo. De las 5.793 hectáreas dedicadas en España a pimiento para pimentón el 53,51% correspondía a superficie en cultivo en Murcia, el 20,25% a la de Alicante, el 17,19% a la de Cáceres, el 7,17% a la de Ávila, y el 1,88% a Baleares. En cuanto a la producción de 12.558,8 toneladas de cáscara seca, el 2,04% se produjo en Baleares, el 5,95% en Avila, el 17,57% en Cáceres, el 23,35% en Alicante, y el 51,09% en Murcia.

En 1987, quince provincias españolas destinaron al menos una hectárea al cultivo de pimiento para pimentón. De las 7.546 hectáreas cultivadas ese año, Cáceres suponía el 28,83% y Murcia el 60,15%, es decir, entre ambas reunían más de las tres cuartas partes de la superficie española destinada a la producción de pimiento para pimentón. En cuanto a la producción de ese año, evaluada en 23.727 toneladas de cáscara seca, en Cáceres se produjo el 15,90% y en Murcia el 78,32%. Hay pues una alta concentración del cultivo y la producción, incluso se detecta en esos espacios productores

Dentro de la Región de Murcia, se encuentra muy localizado en determinadas áreas, que en 1943 eran las de Molina de Segura, Ribera de Molina, Santomera, Alhama de Murcia, Esparragal, La Ñora, Raal, La Palma, Algaida, Las Torres de Cotillas, San Javier, San Pedro del Pinatar y el Algar. A mediados de siglo se extiende en la Vega Media del Segura, el área tradicional de este cultivo, una enfermedad producida por el hongo "Phitophthora capsici" cuyas zoosporas se difundían en las aguas de riego, que obliga a buscar nuevas áreas de cultivo que no utilizasen aguas del Segura, como el Campo de Cartagena, el Valle del Guadalentín, la Cuenca de Fortuna-Abanilla, e incluso el Campo de Elche en Alicante. En la segunda mitad de siglo las principales áreas productoras son el Campo de Cartagena y el Valle del Guadalentín; así en 1988 de las 4.616 hectáreas cultivadas en la Región, el 51,17% de ellas estaban en el Valle del Guadalentín y el 35,27% en el Campo de Cartagena.

## **2.2. Preparación de la materia prima. Primera transformación de secaderos y molinos**

Respecto al primer tratamiento que se le da al fruto del pimiento para conseguir el colorante, es preciso señalar las operaciones que componen el proceso de preparación de la cáscara. Es decir, deshidratar (secar) el fruto; separar la cáscara de las semillas (briznar) y pedúnculos (desrabar); y triturarla o molerla.

En la cáscara reside la riqueza de pigmentos carotenoides, de ahí que la intensidad de color y el precio del producto final, está en función de que se consiga una adecuada selección de la cáscara, eliminando la mayor proporción posible de semillas y pedúnculo. En los inicios de esta industrialización el deshidratado se hacía al sol, en secaderos próximos al área de cultivo, por lo que se utilizaban variedades con poco contenido de agua, para que no se pudriesen en este período previo a la deshidratación, inclinándose

por las variedades de fruto subesférico como "Ramillete", "Tres Cascos", "Bola" y "Albar"; la separación de semilla y pedúnculo se hacía a mano; y la trituración o molturación en molinos. La mayoría de ellos eran hidráulicos y de uso cerealístico, que dedicaban algunas de sus muelas a la molturación de la cáscara de pimiento, como fue el caso del Molino de Puxmarín o de la Puxmarina en La Ñora, cuyas piedras eran movidas por las aguas de la Acequia Mayor del Norte o Aljufía; de ahí que muchos de estos establecimientos industriales se ubicasen sobre la red de acequia que derivaban aguas del Segura en su tramo de la Vega Media.

En 1988, la mayoría de los secaderos censados se ubicaban en las nuevas áreas de cultivo en la Región, es decir, en el Campo de Cartagena (53,42%), sobre todo en San Javier, Torre Pacheco, Cartagena y San Pedro del Pinatar, y en el Valle del Guadalentín (27,40%), sobre todo en Totana, Alhama de Murcia y Lorca. Sin embargo los molinos para triturar la cáscara seca, radicaban en el área más tradicional de cultivo, en la que se localizaron las primeras industrias pimentoneras, en la Vega Media del Segura (91,46%), sobre todo en Murcia, Cabezo de Torres y Molina del Segura.

El aprovisionamiento de cáscara, por parte de las empresas pimentoneras se ha realizado fundamentalmente a partir de la cosecha regional. En función del volumen de ésta y de las previsiones de la demanda, la red de aprovisionamiento, en mayor o menor medida, se extiende a otras áreas productoras del País como la Vera extremeña o el sector meridional de Alicante, y en algunas ocasiones se recurre incluso a importaciones de otros países.

### 3. EVOLUCIÓN DEL SECTOR HASTA MEDIADOS DEL SIGLO XX

La fabricación de pimentón tuvo su origen en Murcia en los primeros años del siglo XIX. Los inicios son de tipo artesanal "casero", una vecina de LLano de Brujas "la Tía Maina" untaba los pimientos con aceite de oliva, tostándolos luego en el horno, y una vez preparados de esta manera los picaba. (VARIOS, 1982). En 1810 se elaboraba en Espinardo de forma industrial un pimentón dulce de color rojo, empleado por su sabor y aroma como condimento de cocina, así como para la fabricación de embutidos y conservación de jamones; en 1830 este pimentón se enviaba a otros puntos del País como Toledo, Valladolid, etc. Incluso en el exterior tuvo buena acogida este pimentón murciano, de sabor dulce frente al paprika húngaro mucho más picante.

El incremento de la demanda interna y externa hace que se multipliquen los establecimientos industriales en Espinardo y otros ámbitos de la Región próximos a este núcleo pimentonero, como Molina de Segura, Lorquí, Cabezo de Torres, La Ñora, Churra, La Raya y Alcantarilla. Así del volumen de casi dos millones de kilogramos de pimentón (1.969.189 Kgs.) enviados de Murcia al mercado nacional en 1946, el 53,04 por ciento procedía de Espinardo, 13,66% de Murcia, 7,87% de Lorquí, 6,47% de Molina de Segura, 4,50% de Cabezo de Torres, 2,54% de Ceutí, 2,36% de La Ñora, 1,53% de Alcantarilla, 1,45% de Churra, 1,36% de la Raya, etc.

En 1892 algunos empresarios pimentoneros deciden formar una asociación para la defensa de sus intereses. El 18 de diciembre de 1902 se constituye el Gremio de Exporta-

dores de Pimiento Molido, en principio con 19 asociados, aunque su número irá incrementándose a medida que se desarrolla el comercio de pimentón; en 1943 el número de asociados era de 167. En 1946 en el Censo de industrias de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Murcia, figuraban 77 industriales, 35 exportadores, y 309 especuladores y vendedores al por mayor de pimentón. En 1953, aparecen inscritos 59 comerciantes dedicados a la exportación al extranjero exclusivamente y 62 especuladores o vendedores al por mayor de pimentón.

### 3.1. Mercado interior

En la primera mitad del siglo XX, las industrias alimentarias que consumen a gran escala pimentón (sobre todo las cárnicas) no tienen un desarrollo a escala nacional, sino más bien local o a lo sumo regional, de ahí que los grandes centros consumidores correspondan a los grandes núcleos de población y especialmente a los que en sus hábitos alimentarios consumen este tipo de condimento. De 1940 a 1953 la producción de pimentón se incrementó de 2,8 millones de kilogramos a 8,5 millones, destinándose una media de 2 millones de kilogramos a su venta en el mercado interior. (CUADRO III). En la campaña 1939/40 el 35,03 por ciento de la producción correspondía a ventas en el mercado interior, en la campaña 1940/41 fue el 70,94%, en la de 1941/42 el 53,34%, y en la de 1942/43 el 35,34%. Estos envíos se dirigían a todo el País destacando en estos flujos (consumo más elevado) las provincias con mayor población, como Asturias, Valencia, Madrid, Coruña, Barcelona, Sevilla, etc. (CUADRO IV).

CUADRO III. Producción de pimentón y ventas en el mercado interior (1940-1953)

Años	Producción de pimentón		Ventas en el mercado interior	
	Volumen Kilogramos	Valor Pesetas	Volumen Kilogramos	Valor Pesetas
1940	2.800.000	11.200.000	980.933	5.000.000
1941	4.600.000	19.125.000	3.263.212	17.600.000
1942	6.454.384	36.273.638	3.443.014	20.658.084
1943	6.006.164	33.754.641	2.122.655	12.735.933
1944	4.000.000	28.000.000	2.992.477	25.436.054
1945	5.000.000	35.000.000	2.747.310	25.778.537
1946	4.750.000	36.000.000	1.969.189	17.786.002
1947	7.646.975	54.217.050	2.625.836	21.006.688
1948	7.453.625	74.528.796	2.235.994	17.887.952
1949	8.364.850	83.648.500	2.030.731	16.245.848
1950	7.000.000	70.000.000	1.953.874	15.630.992
1951	8.000.000	112.000.000	1.882.633	15.061.064
1952	8.500.000	144.500.000	2.000.000	24.000.000
1953	8.500.000	110.500.000	556.554	6.666.648*

\*Avance

Fuente: MINISTERIO DE COMERCIO (1956): *Síntesis económica de la Región Murciana*. Año 1954, 521 pp.



CUADRO IV. Flujos de distribución de pimentón murciano al mercado interior en 1946 y 1953

Provincia consumidora	Año 1946 Volumen (en Kgs.)	Año 1953 Volumen (en Kgs.)
Álava	3.113	1.504
Albacete	36.139	7.842
Alicante	24.464	3.337
Almería	17.584	2.923
Asturias	191.415	39.966
Avila	3.592	225
Badajoz	5.878	242
Baleares	40.714	9.670
Barcelona	96.614	19.600
Burgos	38.023	17.292
Cáceres	17.705	—
Cádiz	71.504	16.821
Canarias	86.773	15.947
Castellón	21.346	1.967
Ciudad Real	36.796	7.147
Córdoba	37.156	12.175
Coruña	106.296	26.357
Cuenca	18.223	2.888
Gerona	20.818	1.010
Granada	35.265	12.375
Guadalajara	9.892	3.827
Guipúzcoa	16.558	12.229
Huelva	35.564	6.865
Huesca	17.873	774
Jaén	52.818	6.729
León	40.496	15.682
Lénda	7.079	1.117
Logroño	18.268	7.743
Lugo	71.645	24.848
Madrid	123.294	27.115
Málaga	46.883	17.385
Murcia	18.327	905
Navarra	15.206	11.736
Orense	82.071	24.198
Palencia	10.535	5.477
Pontevedra	61.746	21.665
Salamanca	4.533	9.241
Santander	38.634	19.944
Segovia	6.317	5.756
Sevilla	86.455	20.393
Soria	1.876	2.254
Tarragona	7.552	1.572
Teruel	2.320	1.359
Toledo	5.894	2.619
Valencia	139.051	20.281
Valladolid	8.636	6.118
Vizcaya	61.028	25.453
Zamora	6.850	5.361
Zaragoza	15.150	10.439
Posesiones españolas	47.220	38.181
Total	1.969.189	556.554

Fuente: CÁMARA DE COMERCIO. *Memoria sobre el desarrollo comercial, industrial y marítimo de la provincia de Murcia. Año 1946*. 214 pp.  
 MINISTERIO DE COMERCIO (1956). *Síntesis económica de la Región Murciana. Año 1954*. 521 pp.

### 3.2. Mercado exterior

El mercado exterior, en esta primera mitad de siglo se convierte en el principal destino del pimentón elaborado en España. Así en el cuatrienio 1929/30/31/32 el 45,19 por ciento de la producción nacional de pimentón se exportó. Los principales clientes en 1932 fueron los Estados Unidos de Norteamérica (sus compras suponían un tercio del volumen y del valor total de la exportación española, exigían que no fuese tratado con aceite de oliva, por lo que tenía un aspecto terroso sin la menor untosidad); Argentina, Argelia, Italia, Portugal, Cuba, Uruguay, Alemania, Francia, Túnez y Gran Bretaña, (suponían más de la mitad del volumen y valor); también tenían importancia los envíos a Marruecos, Canadá, Puerto Rico, Filipinas, etc.

De 1908 a los años de la Guerra Civil, el volumen medio de pimentón murciano exportado superó los cinco millones de kilogramos/año. Tras la Guerra Civil ese volumen no se llega a alcanzar hasta los años cincuenta. (CUADRO V). Como principal cliente de estos envíos sobresalía Estados Unidos que recibió los siguientes volúmenes (toneladas/año).

Ano	Volumen	Ano	Volumen	Año	Volumen
1928	3.252,3	1940	1.003,7	1948	3.049,1
1929	2.104,3	1941	634,4	1949	2.066,7
1930	2.124,7	1942	520,8	1950	2.405,5
1931	2.181,7	1943	192,9	1953	2.501,8
1932	1.932,7	1944	465,3	1954	3.025,0
1933	2.105,0	1945	1.333,7		
1934	2.352,3	1946	2.080,3		
1935	3.254,3	1947	2.237,3		

Los Estados Unidos de Norteamérica en 1945 recibieron el 74,85 por ciento del pimentón murciano exportado ese año, en 1946 el 77,56%, en 1953 el 46,11% y en 1954 el 46,45%; le seguían en importancia Cuba y Francia.

### 4. CAMBIOS EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XX

En esta segunda mitad de siglo, además del ya mencionado cambio de localización del cultivo, de la Vega Media del Segura a regadíos del Campo de Cartagena y Valle del Guadalentín; también se plantan nuevas variedades de pimienta buscando un mayor índice de color en los frutos, caso de las variedades "Negral", "Belrubi", "Datler", etc., o de maduración agrupada como "Bucano" y "Bulbar" para facilitar la mecanización de la recolección.

Los cambios más significativos del sector son los que se producen en los procesos de transformación del pimienta. En 1956 tras una serie de estudios y experiencias, se obtiene

CUADRO V. Exportación de pimentón murciano

Ano	Volumen (Kgs.)	Valor (Ptas.)
1908	5.538.264	12.461.094
1909	6.421.544	14.448.474
1910	6.857.132	15.428.547
1911	7.344.392	16.524.882
1912	6.556.831	14.752.869,75
1913	8.207.515	18.466.908,75
1914	6.961.453	15.662.571,75
1915	7.195.381	16.189.616
1920	5.866.280	23.465.120
1921-22	6.693.015	26.772.060
1922-23	5.834.179	23.336.716
1923-24	8.325.536	24.976.608
1924-25	8.556.569	29.947.991,50
1925-26	12.417.463	49.669.852
1927	7.843.016	31.372.064
1928	8.031.321	31.125.284
1929	7.815.907	31.263.628
1930	8.192.424	32.769.696
1931	7.388.359	25.859.256,50
1932	7.245.354	25.358.739
1933	7.601.133	26.603.965,50
1934	7.885.995	27.600.982,50
1935	7.562.241	26.467.843
1939	1.011.144	5.561.292
1940	831.145	5.600.000
1941	1.816.810	13.800.000
1942	590.976	6.057.504
1943	1.631.198	13.348.139
1944	668.452	4.766.610
1945	2.124.208	17.304.655
1946	2.694.338	22.660.446
1947	2.911.371	24.115.550
1948	3.401.029	26.922.256
1949	3.974.222	53.756.149
1950	4.516.889	73.071.701
1951	4.026.092	64.946.764
1952	7.641.986	81.095.403
1953	5.738.293	65.594.518

Fuente: CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y NAVEGACIÓN DE MURCIA (1944).: *Memoria Comercial Correspondiente al Año 1943.*, 185 pp.  
 MINISTERIO DE COMERCIO (1956). *Síntesis Económica de la Región Murciana. Año 1954.*, 521 pp.

de forma industrial la oleoresina de pimentón. Consiste en un extracto graso, de viscosidad media, intenso color rojo, y con aroma de pimiento (*Capsicum Annum*). De sus ventajas sobre otros colorantes destacan la uniformidad de aroma y color, su estabilidad, la facilidad de manejo en su almacenamiento y transporte, la ausencia de impurezas y la resistencia a alteraciones microbiológicas.

El proceso se inicia con la aplicación a la masa de pimentón de disolventes, obteniéndose la "miscela"; que es una disolución de aceite y colorantes de pimentón. Una vez filtrada y destilada la miscela se obtiene la oleoresina bruta, que es sometida a centrifugación para que deje los lodos y quede la oleoresina elaborada. Posteriormente suele ser sometida a controles de calidad, en los que se atiende fundamentalmente a la intensidad de color y a la detección de residuos tóxicos.

A partir de estos años cincuenta la producción de oleoresina de pimentón se incrementa. Si en 1959 y 1960 se exportó una media de 25.000 Kgs./año de extracto; en el quinquenio 1961-1965 se duplica este volumen medio, y su valor supera el medio millón de dólares USA. (CUADRO VI). Respecto a los principales países de destino de estos flujos murcianos, el principal cliente era los Estados Unidos (más de un tercio del volumen total exportado y de su valor), siguiéndole como receptores de estos flujos de oleoresina Alemania R.F. y Canadá. (CUADRO VII).

En pimentón el volumen medio exportado de 1957 a 1965 fue de casi cinco millones de kilogramos/año, superándose los tres mil millones de dólares de valor en 1963, 1964 y 1965. Estados Unidos era el principal destino de estas exportaciones (más de un tercio del volumen y valor), siguiéndole en importancia Alemania R.F. y Francia.

En los últimos años el interés de los consumidores de países desarrollados por consumir productos que carezcan de elementos novivos para la salud, influye en la fabricación industrial e incrementa la demanda de colorantes naturales de baja o nula toxicidad como el pimentón y su extracto. Este aumento de la demanda se produce tanto en el interior

CUADRO VI. Exportaciones murcianas de pimentón y extracto de pimentón en el período (1957-1965)

Año	Pimentón		Extracto de pimentón	
	Volumen (kgs.)	Valor (\$)	Volumen (kgs.)	Valor (\$)
1957	5.616.748	2.823.607,03		
1958	3.929.592	2.315.484,06	909	6.374,00
1959	3.391.314	1.590.580,85	25.308	201.467,40
1960	4.505.484	2.260.951,52	24.169	221.092,00
1961	4.505.484	2.314.826,63	55.543	494.489,00
1962	3.663.131	2.357.117,00	59.800	503.926,00
1963	6.150.203	3.460.856,40	50.809	450.539,62
1964	4.740.360	3.476.676,32	46.381	520.088,43
1965	5.239.219	3.068.028,94	54.550	577.448,35

Fuente: DELEGACIÓN REGIONAL DEL MINISTERIO DE COMERCIO. MURCIA. (Varias Memorias).

CUADRO VII. Exportaciones murcianas de pimentón y extracto de pimentón, según países de destino

Principales Países	Septiembre de 1971 a agosto de 1972		Septiembre de 1972 a agosto de 1973	
	(Kgs.)	( % )	(Kgs.)	( % )
<b>P I M E N T Ó N</b>				
Alemania R.F.	1.089.110	13,07	1.260.399	13,37
Canadá	806.461	9,68	411.596	4,37
EE.UU.	3.141.846	37,70	3.626.606	38,46
Francia	926.942	11,12	1.012.120	10,73
Hungría	585.250	7,02	524.000	5,56
Reino Unido	376.426	4,52	468.931	4,97
Otros países	1.407.410	16,89	2.125.073	22,54
<b>TOTAL</b>	<b>8.333.445</b>	<b>100,00</b>	<b>9.428.725</b>	<b>100,00</b>
<b>EXTRACTO DE PIMENTÓN</b>				
	(Kgs.)	( % )	(Kgs.)	( % )
Alemania R.F.	1.300	11,09	17.848	40,80
Canadá	2.100	17,92	3.575	8,17
EE.UU.	4.800	40,95	16.383	37,45
Francia	280	2,39	305	0,70
Holanda	100	0,85	1.535	3,51
Hungría	2.500	21,33	2.150	4,91
Reino Unido	181	1,54	1.019	2,33
Otros países	460	3,93	930	2,13
<b>TOTAL</b>	<b>11.721</b>	<b>100,00</b>	<b>43.745</b>	<b>100,00</b>

Fuente: SINDICATO PROVINCIAL DE FRUTOS Y PRODUCTOS HORTÍCOLAS. *Estadística 1972. Estadística 1973.*

como en el exterior del País, fundamentalmente corresponde a grandes grupos alimentarios que en sus elaboraciones utilizan como colorante el pimentón y su extracto. La distribución de los flujos desde Murcia en el interior del País, se realiza hacia aquellas áreas en las que están ubicadas grandes industrias como Revilla en Soria o Fuertes "El Pozo" en Murcia. En el exterior los principales clientes son las divisiones de ingredientes de grupos como Oscar Mayer, McCormik, Griffith, Hormel, etc.

El volumen exportado de oleoresina pasa de las 50 Tm/año de media para el quinquenio 1961-1965, a las 500 Tm/año en el período 1981-1987. En pimentón el aumento es también considerable, de unas 5.000 Tm/año de media para el período 1950-1965, a más de 15.000 Tm/año de media en 1981-1987.

En cuanto a la localización de las empresas que participaron en estos envíos de pimentón y oleorresina al exterior, señalar que, para las campañas 1983/84-84/85-85/86, el 76,30 por ciento de las empresas que exportaron pimentón y el 81,83 por ciento de las que exportaron oleorresina, se localizaban en la Región de Murcia. (CUADRO VIII).

CUADRO VIII. Localización de las empresas exportadoras de pimentón y oleorresina. Campañas 1983/84-84/85-85/86

<b>PIMENTÓN</b>				
Provincia	1983184 Núm.	1984185 Núm.	1985186 Núm.	83/84-84/85-85/86 (%)
Alicante	1	1	2	2,31
Barcelona	1	3	1	2,89
Cáceres	5	5	4	8,09
Cádiz	1	1	1	1,73
Guipúzcoa	1	—	—	0,58
Madrid	3	1	1	2,89
<b>Murcia</b>	<b>54</b>	<b>30</b>	<b>48</b>	<b>76,30</b>
Segovia	—	1	1	1,16
Pontevedra	—	—	1	0,58
Tarragona	—	1	1	1,16
Valencia	1	1	1	1,73
Vizcaya	—	—	1	0,58
<b>TOTAL</b>	<b>67</b>	<b>44</b>	<b>62</b>	<b>100,00</b>

<b>OLEORRESINA DE PIMENTÓN</b>				
Provincia	1983184 Núm.	1984185 Núm.	1985186 Núm.	83/84-84/85-85/86 (%)
Badajoz	1	—	1	2,60
Barcelona	—	3	2	6,49
Cáceres	1	1	1	3,90
Cádiz	1	—	1	2,60
Madrid	—	1	—	1,29
<b>Murcia</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>23</b>	<b>81,83</b>
Sevilla	—	—	1	1,29
<b>TOTAL</b>	<b>23</b>	<b>25</b>	<b>29</b>	<b>100,00</b>

Respecto a los países a los que se dirigen estos envíos, en los últimos años (1986-87-88), los Estados Unidos siguen siendo el principal cliente (32,04%), seguido de Alemania R.F. (15,41%), Japón (8,93%), Francia (7,67%), Reino Unido (5,53%) y Países Bajos (4,99%). También destacan Argelia y Cuba respecto a pimentón y Corea del Sur como cliente de oleorresina de pimentón. (CUADRO IX). Por continentes, América recibe más de un 35 por ciento de los envíos (sobre todo Norteamérica), Europa más de un 35 por ciento (sobre todo la Comunidad Europea), Asia más de un 10 por ciento (sobre todo Japón y Corea del Sur), y el resto a Australia, Nueva Zelanda, y algunos países de África.

En el trienio 1986/87/88 el valor de las exportaciones murcianas de pimentón y oleorresina superó los catorce mil millones de pesetas, supone casi el tres por ciento del valor total de la exportación murciana en esos años. Según los datos proporcionados por el ICEX de la Export/Import de enero de 1986 a marzo de 1990, el 75 por ciento del valor de oleorresina y el 85 por ciento del valor del pimentón exportados de España correspondían a envíos de la Región de Murcia. El valor de estas exportaciones supera los cinco mil millones de pesetas/año, observándose que la participación de la oleorresina cada vez es mayor, superando en 1989 el valor de los envíos de pimentón. (Figura 2).

CUADRO IX. Exportaciones murcianas de pimentón y oleorresina según principales países de destino (1986-87-88)

Países	Pimentón Miles Ptas.	Oleorresina Miles Ptas.	Pimentón y Oleorresina Miles Ptas.	( %)
EE.UU.	2.358.853,1	2.152.007,9	4.510.861,0	32,04
Alemania R.F.	1.729.010,5	439.873,4	2.168.883,9	15,41
Japón	757.833,0	499.521,6	1.257.354,6	8,93
Francia	912.375,9	167.174,6	1.079.550,5	7,67
Reino Unido	472.961,6	304.985,1	777.946,7	5,53
Países Bajos	380.428,3	322.283,5	702.711,8	4,99
Argelia	506.842,5	—	506.842,5	3,60
Canadá	297.243,6	103.015,5	400.259,1	2,84
Corea del Sur	1.667,1	345.093,9	346.761,0	2,46
Australia	139.373,7	145.335,5	284.709,2	2,02
Cuba	218.369,6	—	218.369,6	1,55
Bélgica-Luxem.	150.383,0	41.553,5	191.936,5	1,36
Italia	60.884,3	73.881,3	134.765,6	0,96
Dinamarca	22.209,6	98.448,0	120.657,6	0,86
Otros países	—	—	—	—
<b>TOTAL</b>	<b>9.039.578,4</b>	<b>5.038.059,1</b>	<b>14.077.637,5</b>	<b>100,00</b>

Fuente: Anuario(s) de Comercio Exterior de la Región de Murcia.

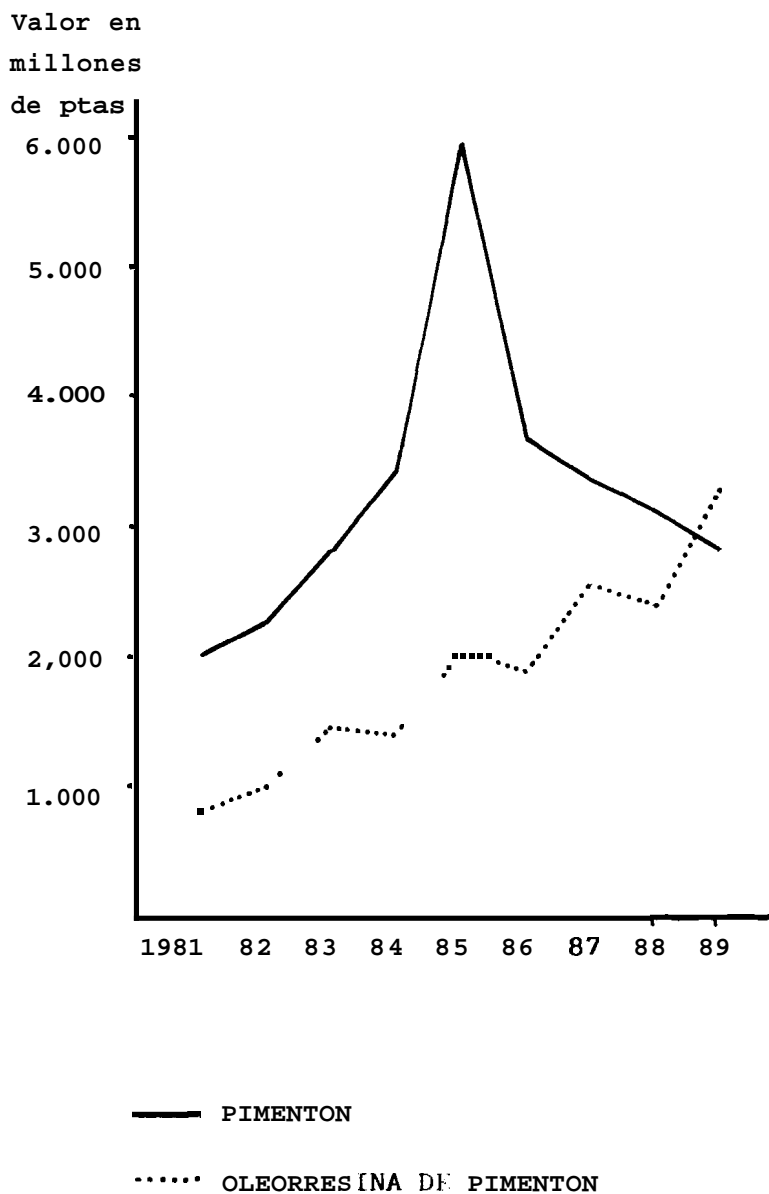


FIGURA 2. Exportación española de pimentón y oleoresina (1981-1989).

## 5. CONSIDERACIONES FINALES

La industrialización del pimiento (*Capsicum annum*) para la obtención de colorantes de origen vegetal, en sus más de cien años de desarrollo en España, se ha movido entre la



tradición de su elaboración (sobre todo pimentón dulce) y los cambios necesarios para poder competir con otros productores, para afianzar y ganar mercado.

Más de las tres cuartas partes de la actividad de este sector se lleva a cabo en la Región de Murcia, en la que surge en el siglo XIX como industrialización endógena, que incluso sirvió para allegar recursos con los que desarrollar otras industrias (como algunas conserveras de Molina de Segura). Las notas más destacadas de su evolución en el siglo XX, han sido, en la primera mitad, el cultivo de variedades de fruto subsférico localizado en la Vega Media del Segura y el desarrollo de la industria del pimentón en número de establecimientos y capacidad de producción en los primeros decenios. En la segunda mitad, el cambio de localización de cultivo a regadíos del Campo de Cartagena y Valle del Guadalentín, y sobre todo la obtención de forma industrial de la oleoresina de pimentón y desarrollo de esta industrialización en los últimos decenios.

Es un sector que cuenta con serias dificultades actualmente, como la competencia de otros productores, la dependencia de sus exportaciones de la cotización del dólar, los controles de calidad de algunos clientes, etc., dificultades que es preciso superar con asociaciones como AFEXPO, para afrontar conjuntamente los costes de experimentación de nuevas variedades de cultivo con mayor riqueza de pigmentos carotenoides, de estudios epidemiológicos que permitan ante determinados clientes declarar el producto libre de elementos tóxicos, y sobre todo para conseguir una mayor capacidad de negociación ante las administraciones Autonómica, Central y Comunitaria, que potencie el sector frente a retos como el Mercado Único de 1993.

## FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

- ANDRÉS SARASA, J.L. (1987): "El pimentón producto genuinamente Murciano". Boletín de Información Agraria *El Campo*, nº 105. Julio-Octubre de 1987. Servicio de Estudios del Banco de Bilbao. Bilbao. Pp. 61-64.
- CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y NAVEGACIÓN DE MURCIA. (1944): *Memoria comercial correspondiente al año 1933*. Tipografía Viuda Manuel Arenas. Murcia. 185 pp.
- CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA Y NAVEGACIÓN DE MURCIA. (1947): *Memoria sobre el desarrollo comercial, industrial y marítimo de la provincia de Murcia, correspondiente al año 1916*. Publicaciones de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Murcia. Murcia. 214 pp.
- DIRECCIÓN REGIONAL DEL MINISTERIO DE COMERCIO. MURCIA. *Memorias años 1962, 1963, 1964*. Sin Paginar.
- GIL MESEGUER, E. (1988): "La industria de las conservas y jugos vegetales, base del área de industrialización endógena de Molina de Segura (Murcia)". *Actas de la II reunión de Geografía Industrial*. Grupo de Geografía Industrial de la AGE. Santiago de Compostela. Pp. 126-135.
- GIMÉNEZ, J.L.; ROMOJARO, F.; MARTÍNEZ, F. (1983): "La oleoresina de pimentón". *AGRICULTURA*. Madrid. Pp. 530-533.
- GÓMEZ FAYRÉN, J. (1980): "La industria en la Región Murciana". *Historia de la Región Murciana*. Tomo I. Ediciones Mediterráneo S.A. Murcia. Pp. 182-209.

HIDALGO, J. (1988).: *El mercado de las especias en Canadá*. Oficina Comercial de España en Toronto. 38 pp.

INSTITUTO NACIONAL DE FOMENTO DE LA EXPORTACIÓN. (INFE). SECRETARÍA DE ESTADO DE COMERCIO.:

*Campañas de exportación 1984/III*. Madrid,1985. 153 pp.

*Campañas de exportación 1985/III*. Madrid, 1986. 252 pp.

*Campañas de exportación 1986/III*. Madrid, 1987. 120 pp

MINISTERIO DE COMERCIO (1956).: *Síntesis económica de la Región Murciana*. Año 1954. Tip. Sucesores de Nogués. Murcia. 521 pp.

SALMERÓN, P.; ROMOJARO, F. (1975).: "Estudio sobre la obtención de oleoresina de pimentón (*Capsicum annum*)". *A.T.A Vol. 15, núm. 4, diciembre 1975*. CEBAS. Murcia. Pp. 560 –572.

SZABO, P. (1970).: "Production of paprika oleoresin". *American Perfumer and Cosmetics. Vol. 85, December 1970*. **4**. 39 – 42. (Tomado de Konserv-es Papnkaipar 1,7. 1969).

SINDICATO PROVINCIAL DE FRUTOS Y PRODUCTOS HORTÍCOLAS. MURCIA.:

*Estadística 1972. Murcia*. Junio 1973. Sin paginar.

*Estadística 1973. Murcia*. Junio 1974. Sin paginar.

VARIOS (1982).: *Pimiento para pimentón*. Consejería de Agricultura. Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. Murcia. 141 pp.