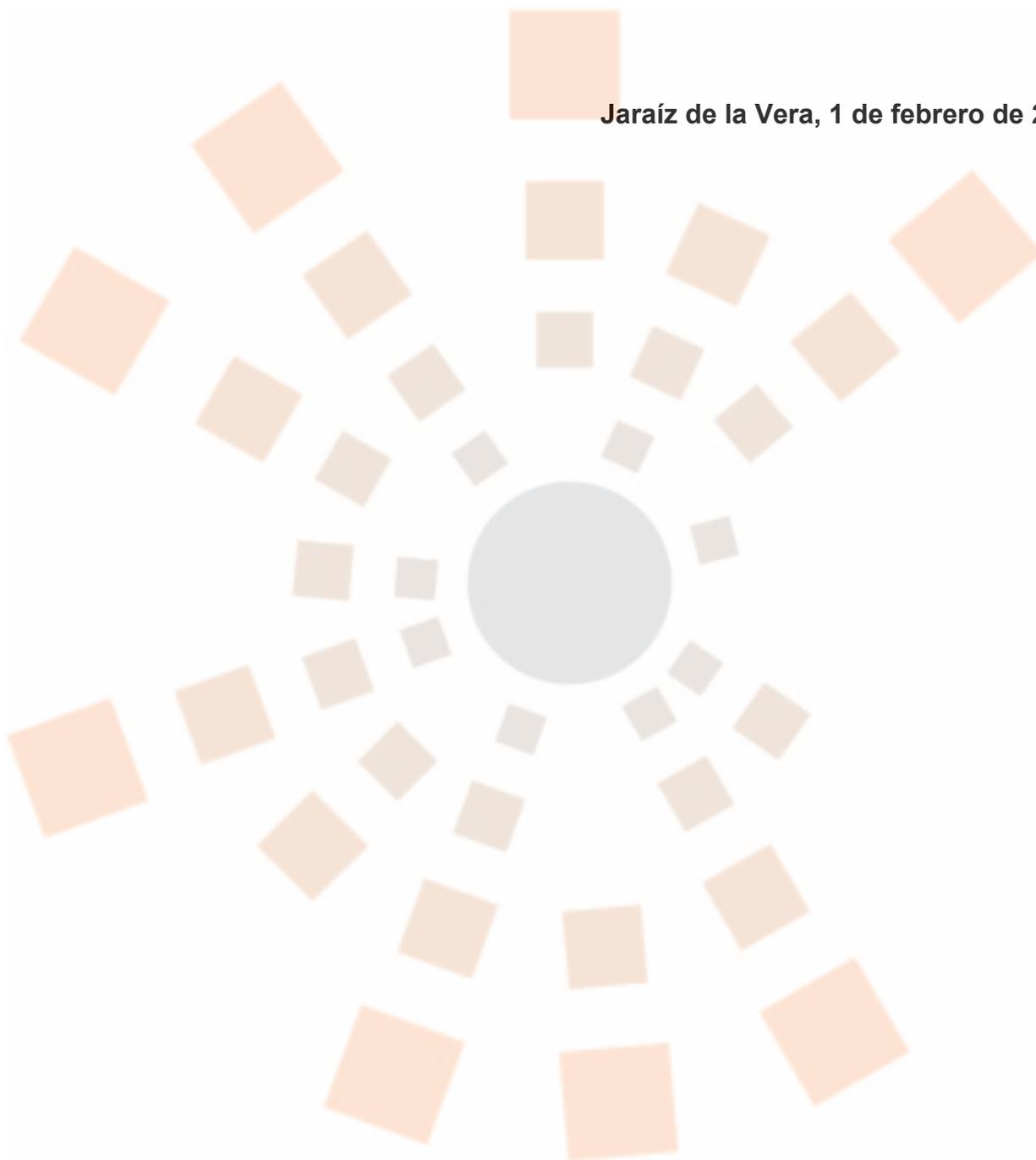


**INTERVENCIÓN DEL EXCMO. SR. PRESIDENTE EN EL ACTO DE  
PRESENTACIÓN OFICIAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL  
PIMENTÓN DE LA VERA**

Jaraíz de la Vera, 1 de febrero de 2000



## INTERVENCIÓN DEL EXCMO. SR. PRESIDENTE EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN OFICIAL DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL PIMENTÓN DE LA VERA

Jaraíz de la Vera, 1 de febrero de 2000

Señores miembros del Consejo Regulador, señores alcaldes de la comarca, señoras y señores, queridos amigos.

¿Por dónde empezamos, por lo bueno o por lo malo? Vamos a empezar por lo malo, primero lo malo y después lo bueno. Porque la Presidenta del Consejo Regulador ha hecho una petición a los agricultores, a los industriales y a la administración -como no podía ser de otra forma-, y ha dicho una frase que me remite a empezar por lo malo. Ha dicho: *“pedimos a la Administración que apoye, que siga apoyando, al auténtico Pimentón de la Vera”*, al “auténtico” ha dicho, no ha dicho al Pimentón de la Vera, ha dicho al auténtico Pimentón.

Y esto es lo que me propongo explicar en esta mañana aquí, para después pasar a lo bueno. Porque los que me conocen, y ya ustedes me conocen de sobra, saben que yo no eludo nunca hablar de los problemas y, ahora mismo vengo a Jaraíz a inaugurar la Denominación de Origen “Pimentón de la Vera”, pero vengo en un momento que tiene sus problemas. Y lo saben ustedes, los que se dedican al cultivo y los que se dedican a la transformación. ¿Cuál es el problema que tiene?, el problema es que nos hemos encontrado con Europa. Y Europa acaba de prohibir las ayudas que, desde la Junta de Extremadura, se daban a productores y se daban a industriales para transformar el producto. Y esto, en este momento, es una estocada, es una estocada porque sin esas ayudas el sector lo tiene difícil. Y cuando después de la brillante exposición que la presidenta ha hecho, de cómo ha ido evolucionando el cultivo del pimentón y la transformación, con los baches que ha habido a principios de los ochenta, con las importaciones de Marruecos, de Sudáfrica, etc., ahora que empezábamos a retomar de nuevo la iniciativa y que estábamos con la denominación de calidad y después con la denominación de origen, los europeos, los funcionarios y el gobierno europeo, de pronto, aplican ciegamente “el principio de subsidiariedad” del que tanto se habla, y toman una decisión que vale para todas las hortalizas, incorporando al Pimentón de la Vera, con todos mis respetos hacia las coles, el brócoli, la patata o cualquier otro producto que no se parece en nada a esto de lo que hoy estamos hablando en Jaraíz de la Vera.

Decía la presidenta: *Damos la bienvenida a un niño que acaba de nacer*. Y habría que decirles a los Comisarios de la Unión Europea y a los eurofuncionarios, que este niño que acaba de nacer no es un niño probeta, es decir, que está hecho con los métodos clásicos y tradicionales, como normalmente vienen los niños al mundo, se viene de otra forma, pero este pimentón nace no viniendo con métodos artificiales y con tecnologías, igual que se congela el brócoli o la patata, esto es otra cosa distinta, y si no lo entienden esto en Bruselas, es que entonces no están

entendiendo nada. Y por eso, cuando el jueves pasado recibimos en la Junta de Extremadura la comunicación del Gobierno español, en nombre de la Unión Europea, diciendo que las ayudas que se están dando tienen que suprimirse, inmediatamente nosotros nos hemos puesto en marcha, primero con el Gabinete Jurídico, para plantear una batalla jurídica allí donde hay que plantearla, es decir, primero en el Tribunal Internacional Europeo. Vamos a ir al Tribunal Internacional si no somos capaces de convencer a los Comisarios de que lo que están haciendo no se corresponde para nada con el resto de los sectores a los que impiden la ayuda. Si no fuéramos capaces de convencerlos, y mi intención es hablar con ellos directamente y si, fuera posible, traerlos aquí, para que conozcan que efectivamente estamos hablando de un pimentón que no se hace con métodos puramente industriales y que, por lo tanto, tienen prohibida la ayuda, sino que esto es otra cosa, estamos hablando de artesanía, estamos hablando de artesanía, estamos hablando de un producto que se hace con una fórmula que si no se hiciera así pues haríamos un pimentón más, y entonces no tendría razón de ser el que se le diera una denominación de origen.

Así que primera cosa, “batalla jurídica”, que la vamos a dar. Segunda cuestión, el intentar convencerles -a los Comisarios y a los eurofuncionarios- de que, cuando tomen una decisión, por favor, tengan en cuenta las peculiaridades de cada producto y de cada zona, y que, repito, no es lo mismo la transformación que aquí se hace para que dé un pimentón auténtico, que las transformaciones que se hacen con otros productos, que son muy respetables pero que tienen otro mecanismo.

Se ha dicho y yo confirmo, que el pimiento ahumado sólo se puede encontrar aquí, sólo se puede encontrar aquí. Y algunas fábricas he inaugurado en esta zona. Y cuando habéis visto el proceso de producción, lo que se despreciaba decía yo: “¿y esto, dónde va?”, decían: “no, esto se lo vendemos a tal región para que lo metan en botes y lo vendan como pimentón”. Y se nota además, cuando se abre una latita de pimentón de la Vera y se abre una lata de otro sitio aquí si que cabe eso decir: “no hay color, no hay color”, entre el color que ofrece nuestro pimentón y el color que se ofrece en otras zonas.

Y tercera cosa, -y aquí viene lo bueno-, es decir, tenemos el problema, y ahora viene lo bueno. La Junta de Extremadura tiene voluntad política de seguir manteniendo las ayudas. Segundo, la Junta de Extremadura tiene dinero para mantener las ayudas. ¿Qué es lo que falta?: encontrar un procedimiento que nos permita que las ayudas lleguen al productor y lleguen al transformador. O bien lo conseguimos porque Europa nos dé la razón, y yo creo que nos tiene que dar la razón -ya pasó esto con el queso Camembert en Francia, que hubo también un problema, se les impidió las ayudas, y al final demostraron los franceses que el queso Camembert no es un queso más, es otra cosa distinta, igual que la torta del Casar o la torta de Castuera, no es un queso más, es otra cosa, es otra cosa, no es un producto industrial puro, es artesanía- entonces, o convencerles, o bien buscar procedimientos que hagan posible que las ayudas sigan llegando. Porque si las ayudas no siguen llegando, entonces volveremos a estar en la situación de los años ochenta, donde todo lo que estábamos haciendo puede deteriorarse bastante e incluso puede haber productores o transformadores que consideren que no les resulta rentable seguir apostando por este producto.

Por lo tanto, tenemos voluntad de hacerlo, hay dinero, si no tuviéramos voluntad sería complicado, si no hubiera dinero sería complicado. Tenemos voluntad, tenemos dinero, y lo que hace falta es encontrar las vías.

Para los industriales, sin duda, habrá que encontrar una vía a través de la pequeña y mediana empresa, de las ayudas que hay a través de las pequeñas y medianas empresas, en lo que Europa no se mete, es un camino. Para los productores habrá que encontrar otra vía. Repito, lo que está subvencionando la Junta de Extremadura no es la transformación de un producto más, o el cultivo de un producto más, sino que estamos incentivando un producto artesanal. Si se deja de hacer como se hace y si no hay ayudas, no se podrá hacer como se hace, entonces no hablaremos ya del auténtico Pimentón de la Vera, hablaremos de otra cosa y será uno más. Será uno más y tendremos que entrar en la competencia.

Segunda cuestión que me interesaría resaltar. Dentro de unos meses o quizás dentro de un año o por ahí, seguramente haya alguna incorporación de algunos países del este a la Unión Europea, y entre los países que se pueden incorporar, el que más posibilidades tiene de hacerlo, en estos momentos, es Hungría y, como ustedes saben, Hungría es uno de los productores mayores de Pimentón, incluso su nombre original: "Paprica" es precisamente una palabra húngara.

Bien, viene la competencia, -puede venir dentro de un año o dos la competencia-, por eso tenemos que intentar seguir manteniendo una calidad excelente, excelente, para que cualquier otro competidor pueda ser competidor nuestro en cantidad, pero nunca lo pueda hacer en calidad. Y tenemos que seguir manteniendo, -y por eso hacen falta las ayudas, y por eso hace falta la denominación-, tenemos que seguir manteniendo nuestra especificidad, nuestra calidad. Pimentones hay muchos, igual que chorizos también hay muchos, pero no es lo mismo un chorizo blanco que un chorizo de ibérico, y si ya el chorizo blanco, tiene un pimentón de una región y el chorizo ibérico tiene el ibérico nuestro más el pimentón de la Vera, esto ya no es un simple chorizo, esto es un manjar exquisito. Y esto es lo que tenemos nosotros que intentar fomentar. Es decir, que la gente entienda y comprenda que no es lo mismo aderezar un producto con un pimentón cualquiera, que aderezar un producto con el pimentón de la Vera. Y si fuéramos capaces de ir haciendo campaña, de ir manteniendo nuestras relaciones dentro de la propia España, y que al lado de la etiqueta donde se pone "tal producto elaborado con tal y con pimentón de la Vera", no solamente con pimentón, sino de la Vera, esto sin duda hará crecer la calidad del producto y hará crecer, incluso, el precio del propio producto. Es decir, nosotros tenemos que mantener este producto a cualquier precio, porque la diferencia y la significación de lo que se ha venido haciendo históricamente y se sigue haciendo históricamente con métodos artesanales, es lo que, sin duda, puede hacernos competir ante la avalancha que puede venir como consecuencia de la ampliación de países terceros a la Unión Europea.

Y este es el reto que tenemos por delante. Y por eso me ha parecido muy bien la llamada de atención que se ha hecho desde la Presidenta del Consejo, de que aquí no cabe engaños. Es decir, el futuro es halagüeño, si somos capaces de mantener nuestras esencias y nuestra calidad y puede ser un futuro desesperanzador si simplemente aspiramos a hacer lo que se hace en otros sitios sin mantener la calidad y sin mantener la diferencia.

Por lo tanto, yo creo que la seriedad, que el rigor en hacer las cosas que se hacen, en cuanto es pimentón es pimentón de pimiento y no puede ser pimentón de tomate, tiene que ser pimentón de pimiento, ¿eh?, y de pimiento secado artesanalmente. Sino, será difícil competir y, al mismo tiempo, será difícil que nosotros podamos transformar la voluntad política y el dinero en ayudas. Y para los productores, en el supuesto de que Europa nos fallara, -que no debe fallarnos-, buscaremos también fórmulas en el que las ayudas que antes se daban por un conducto, ahora se den, por ejemplo, por artesanía. Nosotros tenemos una línea abierta para productos artesanales. Pues seguramente, como éste es un producto artesanal -y esto es lo que quiero que Europa entienda-, tenemos un producto artesanal, pues tenemos a los industriales recibiendo apoyos a través de la pequeña y mediana empresa, de las líneas abiertas, y al productor recibiendo apoyo a través de la línea de artesanía, en el supuesto que tuviéramos que ir a estas soluciones. Yo espero que se nos siga, se nos escuche y ganemos el recurso, si lo tuviéramos que poner, y se sigan manteniendo las ayudas tradicionales que se estaban dando hasta ahora y que tan buenos resultados han ido ofreciendo, desde que se tomó conciencia de que traer productos de Marruecos o productos de Sudáfrica no aumentaba la calidad, y tampoco aumentaba nuestro prestigio.

Lo que aquí se conoce como pimentón, es pimentón de verdad, y lo que en otros sitios se conoce como pimentón, muchas veces está enlatado con lo que nosotros despreciamos en el proceso de transformación. No diré regiones para que nadie se enfade, pero esto está ocurriendo y hace falta que nosotros sigamos dando la tónica.

Y tercera cosa y con esto termino, porque creo que la exposición que ha hecho la Presidenta y el Alcalde me evitan a mí tener que entrar en cifras y en datos de cómo hemos ido aumentando con lo que hemos tenido en los años ochenta, etc., etc.

Estamos en Jaraíz, estamos en una zona pimentonera por excelencia, aquí había incluso, me parece, hace muchos años, un equipo de fútbol que llevaba la camiseta de color pimentón, que se llamaban "los pimentoneros", ¿no? Bien, pues esto me da y ... ,cuando yo era más joven y pasaba por Jaraíz y tal, pues veía como había en las fábricas unos azulejos que indicaban el nombre de la fábrica, que indicaba los premios que habían tenido, en alguna ocasión que he visto alguna fábrica he visto como los trabajadores entraban con el mono azul y salían, como si hubieran pasado por el tinte, con el mono rojo, por la tarde. Es decir, que aquí hay toda una cultura, toda una cultura pimentonera, toda una cultura. Esa cultura deberíamos rescatarla de todo lo que ha sido el proceso histórico y que ha sido expuesto aquí por la Presidenta del Consejo Regulador. Esta es una zona turística, muy importante, cada día vienen más turistas, y sería bueno que, además de los atractivos que ofrecemos en estos momentos, añadiéramos uno más, y yo propongo que se hiciera el museo del pimentón, el museo del pimentón, y aquí como hay muchos alcaldes, pues la invitación está hecha para todos, el que más espabile, seguramente ese podía ser el que se llevara el museo del pimentón. Seguramente habrá mucha gente que tendrá pues botes de hace cincuenta, sesenta, cien años, ochenta años, sería muy bonito poner todos los botes que se han ido haciendo aquí para el envasado de pimentón, las maquinarias, en fin, todo lo que es la cultura y la técnica del pimentón. Esto nos daría también una seña de identidad de que el pimentón de verdad está donde está el museo, es decir, que aquí se ha venido haciendo históricamente y creo que sería un atractivo turístico y sería también muy

bueno la recuperación de una forma de vivir, del ser, de estar, como ha sido esta zona alrededor del pimentón.

La Junta de Extremadura estaría dispuesta a ayudar a la construcción de este museo que, además, sería un museo hecho casi, casi con iniciativas puramente particulares, que cada uno vaya aportando, seguro que habrá algunos azulejos guardados, seguro que habrá muchísimas cosas de lo que ha sido una cultura, además de una producción, además de un producto que nos ha hecho mantener una cierta riqueza de la zona.

Es un complemento de la tradición tabaquera de la comarca y, por lo tanto, yo tengo especial empeño e interés en seguir manteniendo este complemento, y que cada día sea un complemento mayor, para que no dependamos sólo de un producto en la Vera, sino que vayamos diversificando nuestra producción.

Hoy inauguramos la Denominación de Origen, es la única denominación de origen que existe en España en pimentón. ¿Se podía haber hecho antes? Seguramente no, porque si lo hubiéramos hecho antes, a lo mejor, los agricultores no estaban preparados, ni los transformadores, para dar ese salto. Poquito a poco se ha ido tomando esta iniciativa, como otras muchas iniciativas de denominaciones de origen que hoy tenemos en Extremadura. Tenemos doce o trece denominaciones de origen. Hace quince o veinte años no había ninguna. Poco a poco hemos ido avanzando y hoy tenemos denominaciones de origen importantísimas a las que se suma ésta que es, repito, la única que existe en España.

Así que de ustedes depende que sigamos manteniendo la calidad, la artesanía, nuestra seña de identidad y nuestra diferencia en producir este producto. Y de nosotros depende hacerles comprender a los europeos, que esto es otra cosa distinta de cómo se fabrica y se transforma el brócoli, la patata y la col, que esto es distinto, y buscar alternativas en el supuesto de que a los cerrados eurofuncionarios europeos no les entrarán en la cabeza algo que no conocen. Yo quiero invitarles para que vengan. Que venga el señor Fischler, si puede ser, y si no que venga cualquier otro. Se encontrará con que también las aceitunas, cuando vino, ¿os acordáis?, ¿se acuerdan cuando vino a Andalucía y cogió una aceituna del árbol y se la comió?, no había visto una aceituna en su vida, pues tampoco sabe lo que es el pimentón de verdad, y por esto ha dado una norma en el que confunde el pimentón de verdad con la transformación de otros productos hortícolas.

Así que en ese camino, yo, repito, no he querido eludir el toro del problema, nunca me gusta eludir los problemas, e intento buscar soluciones para que este subproducto siga siendo un producto absolutamente competitivo en calidad. Sólo en calidad podemos ganar a la cantidad que puede venir de otros países. Y para hacerlo tenemos que tener una conjunción de intereses y de esfuerzo y, al mismo tiempo, -de más está decirlo-, hay que tener una absoluta lealtad con la denominación, absoluta lealtad. Cualquier fraude que intentáramos cometer nos cargamos todo el trabajo que durante diez o doce años se ha ido haciendo.

Así que yo me felicito de asistir a una nueva inauguración, de una nueva denominación de origen. Sin duda esto hará, -este acto de hoy donde nos acompañan los medios de comunicación-, hará que en toda Extremadura se enteren de que estamos en el corazón del pimentón, de que el pimentón de la Vera no es un pimentón cualquiera, que no es lo mismo una chacina hecha con este pimentón,

-incluso un mojo picón que hice el otro día con el pimentón de la Vera y, además el picante que aquello estaba que ..., la gente no podía, se les caían las lagrimas como puños, otra vez le echaré la agridulce, ¿eh? -que sepan los extremeños, los primeros que tenemos que saber es lo que tenemos, nosotros los primeros y, después el resto de España, y tener contacto con nuestros clientes habituales, diciéndoles: ponga usted en la etiqueta que, además de lo que lleva, el pimentón que lleva no es cualquiera, es de la Vera, no es la escoria que nosotros vendemos a otras regiones, es el de verdad. El de verdad lo garantiza la denominación de origen.

Así que felicidades a todos, ánimo, peor lo teníamos en el año ochenta, se superó, y ahora lo tenemos bastante bien, a pesar de que tenemos algún encontronazo con Europa. Que vamos a ganar y si no ganamos, pues buscaremos el regate en corto e intentaremos seguir apoyando lo que es digno de ser apoyado.

Felicidades a todos y gracias.

