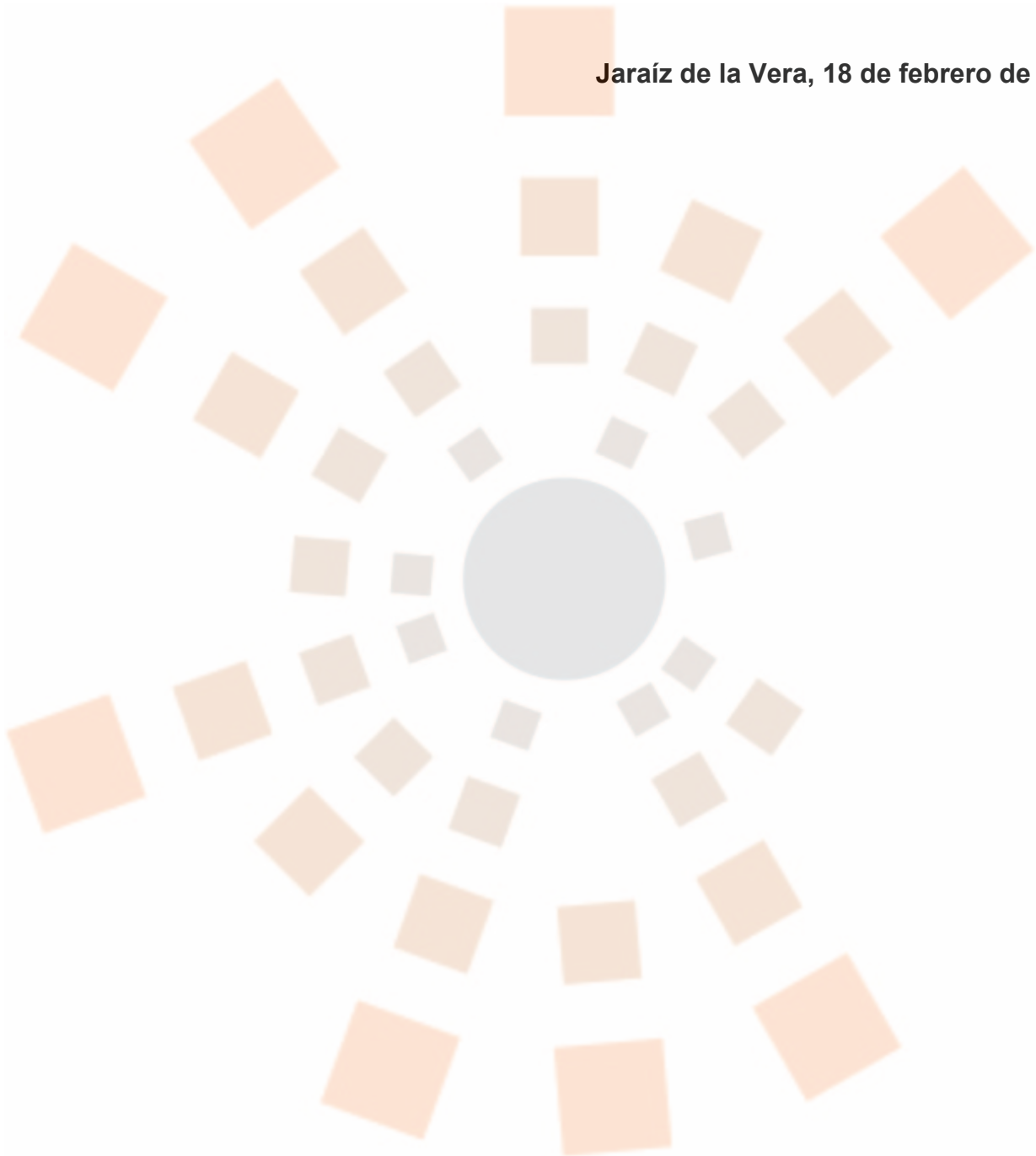


INTERVENCIÓN DEL EXCMO. SR. PRESIDENTE EN LA INAUGURACIÓN DE LA NUEVA FÁBRICA DE PIMENTÓN

Jaraíz de la Vera, 18 de febrero de 2003



INTERVENCIÓN DEL EXCMO. SR. PRESIDENTE EN LA INAUGURACIÓN DE LA NUEVA FÁBRICA DE PIMENTÓN

Jaraíz de la Vera, 18 de febrero de 2003

Muchas gracias, señor Alcalde de Jaraíz, alcaldes de la comarca, querido presidente Don Manuel Fernández Amor, miembros de la junta de directiva de la cooperativa y cooperativistas y trabajadores de la empresa.

Don Manuel Fernández ha terminado su intervención de una forma muy emotiva, recordando los padres, los abuelos y casi he adivinado en el un puntito de, no solo de nostalgia, sino de interrogación, como diciendo: qué pensarán de nosotros, haber, haber derruido la fábrica tradicional, como si hubiéramos matado a algo, ¿no?, como si hubiéramos matado a algo. No, no, yo creo que, yo creo que si nos ven seguramente estén satisfechos y habrán dicho: menos mal que esta gente no han seguido haciendo lo mismo que hacíamos nosotros, sino que ha mejorado y ha cambiado, que es una obligación que tenemos todos en la vida cambiar, cambiar e intentar cambiar para mejor. Ahora, siempre que el cambio te permita reconocerte, es decir, que hay gente que cambia y se mira al espejo y no sabe quién es, se dice: ese cambio no me gusta. El cambio donde uno ha cambiado tanto, se ha hecho tanta cirugía que, al final, se mira al espejo y dice ¿éste quién es? El cambio tiene que ser importante pero al mismo tiempo que te permita reconocerte, saber que sigues siendo tú. Y por eso creo que estarán satisfechos porque, aunque la fábrica es nueva y es una maravillosa fábrica, pero seguro que los padres y los abuelos dirán: ésto se parece bastante a lo que hacíamos nosotros, es decir, que han cambiado pero no tanto como para que hagan un pimentón que sea irreconocible por el que hacían o comparado con el que hacían ellos.

Así que, creo que sí, que es necesario cambiar, que es necesario mejorar pero es fundamental que cualquier actividad transformadora del producto tenga siempre esa calidad y esa seguridad alimentaria que ha hecho famoso el pimentón de la Vera y que ha hecho famoso el pimentón de Jaraíz. Siempre se cambió, desde los molinos que había en las gargantas hasta hoy, siempre se ha cambiado, pero al mismo tiempo siempre ha sido reconocido que este pimentón no es un pimentón cualquiera, que éste es un pimentón que tiene un proceso de cultivo, de secado y de transformación que lo hace diferente del resto y por eso tiene una denominación de origen, por eso tiene una calidad y por eso es tan demandado. No solamente estamos cambiando en la fabricación del pimentón sino que estamos mejorando en el cultivo del producto, en el cultivo del producto. Yo ya dije hace dos años, me parece que fue aproximadamente, hace dos años, que en la denominación de origen dije todo lo que tenía que decir del pimentón y, por lo tanto, no lo voy a repetir y además en la situación, en aquella ocasión, estábamos en una sala sentados, hoy estamos todos de pie y además hace un poquito de frío, y hace falta ya que nos vayamos tomando un vinito y, por lo tanto, no me extenderé. Sí diré algunas cosas que me parecen importantes para nuestro futuro como zona y como productora de pimentón. Decía

que hemos mejorado en el cultivo, en el cultivo. Mire, le pedí al Consejero de Economía y al de Agricultura que me hicieran una serie de los últimos cinco años, no quería extenderme mucho más atrás -para ver cómo había evolucionado el producto, el producto del campo, pimiento- y en el año 1997, solamente tenemos el mapa hasta el año 2001, -el de éste, el de éste año que ha terminado no lo tenemos todavía-, había una producción por hectárea de tres mil ciento veinte kilos, tres mil ciento veinte kilos. En el año 2001, una producción por hectárea de tres mil cuatrocientos setenta y cinco kilos, es decir, que se ha mejorado, sustancialmente, la producción, se ha aumentado trescientos kilos y pico la producción en el campo.

El producto se vendía en el año 97 a trescientas noventa y dos pesetas kilo, hectárea y, ahora, en el 2001, a 451,70, estoy hablando de cifras, ¿eh? Hemos elegido cinco o seis explotaciones habrá unas que están mas y otras que están menos. De tal forma que el margen que obtenía el agricultor, el margen que obtenía el agricultor en el año 97 era de perder trece mil novecientas pesetas, perder, no ganar, perder y, ahora, en el año 2001, después de la evolución que ha habido en estos cinco años, ganar quinientas veintiséis mil pesetas por hectárea, término medio, ciento ochenta y tantas mil pesetas, doscientas mil pesetas, término medio, porque hemos puesto las cifras más superiores ¿Qué es lo que yo observo en estos datos? Observo lo siguiente: primero, que ha habido un incremento importante de la producción anual, es decir, cada año lo hemos ido haciendo mejor en la producción de pimiento, segundo, que han ido disminuyendo los costes, que han ido disminuyendo los costes en la producción, de tal forma que en el año 91, aproximadamente, los costes eran de un millón trescientas sesenta y tres mil pesetas y en el año 2001, cinco años después, de un millón cuarenta y tres mil, es decir, trescientas y pico mil pesetas menos. Esto explica las ganancias de rendimiento en el último año. Esto es lo primero que se me ocurre.

Segundo, que es un cultivo, a la vista del margen que tiene, es un cultivo rentable. No diré muy rentable porque, nunca, en la agricultura, nada es muy, pero es rentable. Yo diría que el tercer producto rentable después de los frutales y después del tabaco, el tabaco, sobre todo, gracias a la subvención, estamos ante el tercer producto más rentable. Ya digo, unas 185.000 pesetas de rendimiento medio por hectárea.

Es un cultivo difícil, y lo saben mucho mejor los productores que aquí hay, y, por lo tanto, no me extenderé, porque necesita muchos cuidados, mucha atención, es decir, que hay que estar a pie de obra. Y, al mismo tiempo, es un cultivo muy social, el 30%, aproximadamente, de los costes de la producción se los lleva la mano de obra, la mano de obra asalariada.

Así que, a la vista de esto, a la vista de este cuadro que yo he hecho ¿qué es lo que pensamos, desde la Junta de Extremadura, que habría que hacer? Esto siempre es un esfuerzo. Es decir, yo lamento poner deberes constantemente, pero es el esfuerzo que tenemos que ir haciendo para ir avanzando poco a poco en el optimismo de cómo ya lo hemos hecho.

En primer lugar, yo creo que si hemos sido capaces del año 97 al año 2001 bajar los costes de producción, deberíamos intentar seguir bajando los costes de producción para que el rendimiento sea mayor, el beneficio, el margen sea mayor, y se puede conseguir bajar los costes de producción. Si se hizo en el 97, ahora, en el 2003 con más posibilidades se puede hacer. Bajar costes de producción no

solamente con los productos, con los insumos que van bajando sino, además, también con nuevas variedades que se están haciendo desde la Consejería de Agricultura, etc., etc., bajar costes de producción.

Segundo, poner en práctica la producción integrada, es decir, ir a marcas de calidad. Ya sabemos que esta fábrica está dentro de la denominación de origen, pero no todos están en la denominación de origen, y hace falta que si no se está en la denominación de origen, por lo menos, se esté en las producciones integradas en las marcas de calidad. ¿Por qué? Porque hay ayudas para la denominación de origen y, también, hay ayudas para las marcas de calidad. Y, en segundo lugar, porque se evitará así la competencia de los terceros países que están entrando en la Unión Europea, que van a entrar y a los que, sin haber entrado, todos les tenemos un cierto temor.

Y tercera cosa que yo creo que hay que hacer: no plantar pimiento para pimentón sin contrato homologado. ¿Por qué? Porque después hay muchas sorpresas desagradables, el año pasado tuvimos algunas y, el año pasado tuvimos, incluso, a la puerta de la consejería a algunos agricultores protestando y exigiendo, pero como no se tenga un contrato homologado el precio cae a la mitad y, como el precio cae a la mitad no es rentable su cultivo y como no es rentable su cultivo al fin, al final, metemos la pata, al final metemos la pata y perdemos la calidad y la seguridad alimentaria que es lo que le da, sin duda, vida y futuro a éste producto.

Tenemos que defender el precio. He dicho antes que teníamos una buena calidad, que hemos aumentado los márgenes pero, ahora, en la transformación tenemos que defender nuestro precio, ¿por qué? porque esta fábrica no se hace para algo, esta fábrica no se hace solamente para que la gente trabaje mejor, se hace también para que tenga las normas de calidad, las normas de seguridad alimentaria que la Unión Europea tan exigente es con nosotros. Y para poder ser competitivos y para poder decir que nuestro producto es un producto distinto desde que está en el campo, como he dicho anteriormente, en su secado con humo, hasta su transformación mediante la piedra que, a pesar de las instalaciones nuevas, según me explicaba el gerente, se sigue haciendo con el sistema tradicional.

Y esto lo tenemos que defender, es decir, tenemos que hacer posible que nuestro producto sea un producto distintivo de calidad, de seguridad, apreciado por el mercado y, por lo tanto, con un precio en función de lo que aquí se hace, un precio superior, un precio superior. Tenemos que defender ese precio y tenemos que defender ese precio a base de calidad y de seguridad alimentaria. Ahora, si empezamos a hacernos competencias desleales entre nosotros, competencias desleales, se llega a la situación que yo vi el otro día en un Continente, que tanto el pimentón de 250 gr, el que estaba con denominación de origen y el que no estaba con denominación de origen se estaba vendiendo a 1,90 € aproximadamente, lo mismo los dos. Y si se venden al mismo precio los dos es que algo está fallando, algo está yendo mal, no se está apreciando la calidad. ¿Por qué? Porque el que no está en la denominación de origen, no digo yo que no tenga calidad, pero el que no tiene ni contrato, ni está en la denominación, ni en la marca de calidad, al final puede que haya mezclas indeseadas que haga que nuestro pimentón de la Vera pierda lo que le da esencia, lo que le da su tradición y lo que le da futuro y, por lo tanto, yo creo que deberíamos cuidar eso para que nuestro producto tenga un precio superior al que tiene porque sea apreciado y distintivo del mercado y, al mismo tiempo, podamos resistir la competencia de los terceros países. ¿Por qué resistir la competencia de los

terceros países? Es verdad que cuando Hungría entre en la Unión Europea, es un productor importante, pero cuando Hungría entre en la Unión Europea, le tendrá que exigir la Unión Europea los mismos controles que nos está exigiendo a nosotros, y nosotros ya sí los podemos cumplir y los tenemos que cumplir y demostrar que los cumplimos, por eso me preocupa tanto la mala competencia entre nosotros. Y, mientras se le exige a Hungría y a otros países terceros que cumplan las mismas garantías sanitarias, las mismas garantías de calidad y de seguridad que nosotros, entonces, que nos haga la competencia. Pero como eso va a tardar, y esos países no van a ser capaces de ofrecer eso, sino que solamente ofrecerán cantidad, y como mucho calidad, pero no garantizada por nadie, ni por nada y no seguridad, por lo tanto alimentaria, que es lo que ahora pide Europa más que nunca, más que nunca, porque he dicho en alguna ocasión que desde la vacas locas aquello fue el 11 de septiembre fue las vacas locas para la seguridad alimentaria, es decir, ya nadie quiere nada que no tenga una gran seguridad. Por lo tanto, esos países que son productores, algunos de ellos importantes, no van a poder competir con nosotros si nosotros somos capaces de cuidar aquello que nos hace distintivo, que nos hace diferente y que le da seguridad al mercado.

Si todos vamos en la misma dirección nuestro producto debe, sin duda, y tiene, sin duda, que subir de precio. Si todos vamos en la misma dirección, si todos vamos en la misma dirección. Esta fábrica está yendo en una buena dirección, está en la denominación de origen, ha sido capaz de agrupar, es continuadora de una tradición ya de muchos años, en el año mil novecientos treinta y algo me decían que se había constituido la cooperativa, el sindicato que se le..., yo me extrañaba mucho en los años sesenta, una vez que vine por aquí decían: vamos a ir al sindicato. ¿El sindicato aquí, se permite? No, resulta que era la unión de productores que siempre, tradicionalmente e históricamente se le ha llamado el sindicato. Si vamos en la misma dirección, la calidad y la seguridad van a ser pagadas por el consumidor europeo.

Y dicho esto y añadido el último deber, el último deber. Están ustedes exportando el 5% de la producción, exportando fuera de España el 5%, yo creo que hay que hacer un esfuerzo superior, es decir, tenemos ahora..., ya fabricamos bien, cultivamos bien, secamos bien, tenemos un producto extraordinario, garantizado por la Denominación de Origen, por nuestra tradición, sería importante, ahora, dar un paso más y salir de nuestras fronteras exportando desde la Unión, exportando desde la Unión, con profesionales que sean capaces de hacerlo y, exportar y en lugar de estar en el 5% irnos al 20 o irnos al 25%. ¿Qué significa eso? Más beneficio para la Unión, y al mismo tiempo más posibilidad de poner en marcha más hectáreas que hagan posible que la fábricas y nuestras fábricas –me parece que los últimos diez años se han puesto diez fábricas más en esta zona-, pues que puedan verse suministradas por el número de hectáreas que seamos capaces de incorporar.

¿Por qué incorporar más número de hectáreas? Uno, porque tenemos un producto altamente competitivo y dos, -aquí está Manolo Bermejo, que fue el segundo presidente preautonómico, ahora que se van a cumplir veinte años de autonomía-, porque ahí está la Unión Europea con la amenaza sobre aquellos que todavía tenemos la desgracia, entre comillas, de fumar. Y, por lo tanto, tendremos que ir pensando que las cosas pueden ir cambiando y, por lo tanto, tendremos que ir buscando alternativas en el supuesto de que las cosas se pusieran algo feo con otros productos típicos de La Vera.

Así que éste es el desafío, éste es el reto, lo tenemos todo, tenemos todo y, ahora, tenemos una instalación magnífica que ha salido del centro del pueblo. Seguramente, ahora, querido Nicasio, cuando llegue gente a Jaraíz no va a notar ese olor característico y ese carraspeo en la garganta que no se sabía muy bien de qué era, ¿no?, ni van a ver a la gente entrando con un mono azul en un sitio y, de pronto, saliendo con el mono rojo ¿eh?, pero, bueno, seguimos teniendo este magnífico polígono industrial que, cuando he pasado y he llegado con el coche, he visto que está a plena producción y a pleno rendimiento.

Así que, me alegro mucho, en estos veinte años, en estos veinte años, fíjense ustedes las cosas que han sido ustedes capaces de hacer. Me duele mucho cuando se dice que estamos peor que nunca, me duele mucho oír eso, porque son ustedes capaces, ustedes, de tener una producción en el campo superior, que son capaces de hacer una fábrica como esta, que es una fábrica maravillosa, tener un polígono industrial que Jaraíz no lo tenía y, en definitiva, de ir avanzando hacia delante.

Este producto no se nos puede escapar, este producto es nuestro, este producto nunca tuvo un desarrollo muy espectacular y es lamentable que otras regiones hayan sido capaces, antes que nosotros, de sacarlo al mercado y de venderlo. Cuando me decía el gerente, que le he preguntado ¿dónde van los rabillos estos, dónde van? No quiero decir lo que me ha dicho, pero ustedes saben dónde van, a algunos sitios que, aparentemente, tienen más fama que nosotros en este producto.

Así que, esta es una fábrica que va a regular bien, que va a garantizar al campo, al productor, que va a garantizar los contratos y que va a hacer posible que Jaraíz siga contando y toda La Vera, siga contando con un producto de excelencia que va a dar trabajo, que va a dar riqueza y que va a hacer que nuestros abuelos y nuestros padres cuando nos vean digan: esta gente ha cambiado, pero ha cambiado porque son más inteligentes y tenían más medios que nosotros, pero se sigue pareciendo a ese pimentón que nosotros hacíamos en la vieja fábrica de Jaraíz. Nada más y muchas gracias.