

El porcino ibérico en la dehesa andaluza

Introducción

Junto con el aprovechamiento del corcho en las dehesas de alcornoques, la explotación del cerdo ibérico constituye, por su íntima relación con el medio donde se asienta, un elemento clave en la sostenibilidad de las dehesas tal como las conocemos actualmente. Más allá de otras especies ganaderas como el ovino y el vacuno que encuentran en la dehesa un hábitat adecuado por el aprovechamiento de los recursos que ésta ofrece, fundamentalmente pascícolas, el manejo extensivo del cerdo ibérico se encuentra indisolublemente ligado a la dehesa, sin la cual esta especie autóctona, más rústica, pierde su singularidad y razón de ser frente a otras especies porcinas más prolíficas y precoces que muestran mayores aptitudes en otros entornos y sistemas de explotación de carácter netamente intensivo.

En un entorno como la dehesa, con presencia de arbolado de quercíneas, el cerdo ibérico es la especie ganadera que mejor aprovecha la bellota producida, transformando de forma eficaz sus hidratos de carbono en grasa. De esta forma, la fase de aprovechamiento de la bellota (montanera) en el cerdo ibérico sigue aportando una evidente valorización de la producción del arbolado del *Quercus*, recurso en muchos casos marginado en un segundo plano, cuando no considerado como un elemento que dificulta la mecanización y el manejo agrícola. Así, puede afirmarse que la explotación del cerdo ibérico en los encinares y el aprovechamiento del corcho en los alcornocales guían y mantienen de forma decisiva las prácticas silvícolas de las dehesas, poniendo en valor al arbolado como un elemento productivo clave en unos tiempos en los que antiguas producciones se encuentran en desuso, cuando no olvidadas (madera, carbón, leña, picón...).

La explotación del porcino ibérico

Un factor característico del manejo tradicional en la explotación de porcino ibérico ha sido la presencia de ciclos largos de producción, con un aprovechamiento estacional de todo tipo de recursos disponibles: bellota en otoño-invierno, pastos en torno a la primavera y rastrojeras en verano-otoño. Por ello, era clave la programación de las parideras de cara a que los animales pudiesen disponer de sustento en sus fases críticas.

Generalmente, en las explotaciones tradicionales se realizaban todas las fases desde la reproducción y cría hasta el cebo. En esta última fase, durante la montanera, las “varas” de 80-100 cabezas guiadas por el porquero recorrían las fincas en busca de la bellota durante aproximadamente 100 días (noviembre-mediados de febrero), realizando los animales recorridos decrecientes conforme se acercaba el final del ciclo. En gran parte, los productos obtenidos se dedicaban al autoconsumo o se limitaban al estrecho ámbito de una economía familiar.

A partir de los años 60, con una creciente preocupación social por los efectos “perjudiciales” de las grasas, la aparición del primer brote de la peste porcina africana y la pérdida de población del medio rural se produjo una situación de crisis que obligó a diseñar nuevas estrategias productivas. Ante el evidente riesgo ante situaciones sanitarias graves como la peste porcina que se manifestaba para este sistema productivo por su larga duración así como la intensificación de las prácticas agrarias concomitante con una progresiva falta de mano de obra, se produjo una evolución hacia sistemas de explotación más cortos, más flexibles y menos dependientes de la propia dehesa, propiciándose el cruce del ibérico con razas

extranjeras (Duroc, Duroc-Jersey, Tamworth...) para la mejora de la velocidad de crecimiento y la obtención de menores rendimientos grasos.

Como resultado, en las explotaciones se flexibilizaron las épocas de parideras con un enfoque productivo más intensivo, se recurrió progresivamente al manejo de los animales mediante cercados reduciéndose las necesidades de mano de obra y se comenzó a aportar sistemáticamente piensos desligados de la propia producción de la finca en las fases críticas de cría y recría, quedando en la mayoría de los casos únicamente la fase final de cebo como el elemento diferenciador y con mayor ligazón a la dehesa. En paralelo a esta diferenciación en el tipo de manejo más o menos intensivo, se abrió el abanico de sistemas de explotación, desde explotaciones que continuaron realizando el ciclo completo a las que se empezaron a dedicarse únicamente a algunas de las fases (reproducción y cría, recría, cebo) segmentando y estructurando en diferentes unidades el ciclo productivo.

La fase inicial de reproducción y cría, donde cobran progresivo auge las parideras móviles (*camping*) frente antiguas estructuras estables (majadas, zahúrdas) termina cuando el animal alcanza aproximadamente 2-3 arrobas (1 arroba =11,5 Kg), siendo el lechón inicialmente alimentado con leche (período de apenas 3-4 semanas en los sistemas más intensivos) y posteriormente con concentrados.

En la recría, donde se conjuga la alimentación con concentrados y recursos propios de la dehesa, los animales alcanzan 9 arrobas, distinguiéndose dos fases en los sistemas más extensivos, una inicial hasta que los animales alcanzan 5-6 arrobas (*marranos*) y otra posterior, de preparación para la montanera, donde llegan a 9 arrobas (*primales*) donde el animal configura una estructura que le permite aprovechar de forma eficiente la siguiente fase.

Por último, los animales entran en la fase de cebo que determina en última instancia la calidad de los productos y que, en la dehesa, se asocia a la entrada en montanera donde los animales (*guarros*) aprovechan las bellotas y los pastos, hasta alcanzar finalmente 13-15 arrobas. En esta última fase de cebo también puede darse el caso de que los animales no dispongan de la suficiente bellota y se plantee una situación intermedia donde se complemente la alimentación de bellotas y pastos con piensos (recebo), o que no se recurra en absoluto a la alimentación con bellota, situación que abarca desde sistemas que recurren sólo a pastos y piensos, en régimen más o menos extensivo, hasta sistemas que realizan el cebo sólo con piensos en un régimen intensivo. Esta última opción suele darse en las explotaciones de dehesa con los animales nacidos en primavera que no están capacitados por su corta edad para aprovechar de forma eficiente la bellota (y no se quiere alargar excesivamente su ciclo esperando la montanera del año siguiente) o bien constituye la estrategia productiva de explotaciones que realizan todo el ciclo completamente en intensivo sin estar, por tanto, asociadas a la dehesa.

La calidad en el sector del porcino ibérico

El sector del porcino ibérico es, sin duda, un referente en la percepción por parte de los consumidores finales del concepto de "calidad". El propio término "ibérico" ya supone una diferenciación positiva frente a los productos obtenidos del cerdo blanco. Luego, dentro del "ibérico" determinados factores influyen para caracterizar la calidad final de sus productos: la genética, la edad y peso en el sacrificio, la castración, el ejercicio físico realizado por el animal, el proceso de elaboración y curado y, particularmente, la alimentación.

Principalmente en función de la alimentación en la fase final de cebo que reciben de los animales, el Real Decreto 1083/2001 regula la norma de calidad del jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos. La norma ampara aquellos productos obtenidos de animales con un mínimo del 50% de sangre ibérica, procedentes del cruce de una reproductora ibérica pura con un macho reproductor de las razas ibérica, Duroc o Duroc-Jersey, puro o resultante de un cruce

entre ellas. Igualmente establece tres categorías de cara a la comercialización de los productos: ibérico de bellota o terminado en montanera, donde el animal repone un mínimo de 4 arrobas en esta fase, ibérico de recebo o terminado en recebo, donde el animal repone un mínimo de 2,5 arrobas y completa su cebo posteriormente con piensos, e ibérico de cebo, con el animal alimentado hasta su peso de sacrificio con piensos. En los ibéricos de bellota y de recebo, los animales deben entrar con un mínimo de 10 meses a la montanera, mientras los de cebo deben tener un mínimo de 10 meses para su sacrificio.

Como elemento de control de la alimentación recibida por los animales, con el fin de clasificar los productos en estas categorías se recurre al análisis de ácidos grasos de la grasa subcutánea, estableciéndose anualmente un perfil con unos valores máximos y mínimos de ácidos oléico, linoléico, palmítico y esteárico, propuesto por la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI). Este sistema, basado en último término en la obtención en laboratorio de unas cifras, suscita serias reservas por parte de los productores. Por un lado, determinados piensos pueden ajustar la dieta hasta conseguir de forma artificial los parámetros de perfil exigidos para su catalogación como de bellota mientras, por el contrario, animales alimentados exclusivamente en montanera pueden, por causas no controladas (mala calidad de la bellota, consumo excesivo de hierba, animales con perfiles previos descompensados, etc.) pueden dar lugar a perfiles propios de animales que han recibido aportes de pienso. Además, la norma no distingue entre los ibéricos de cebo manejados en extensivo y los ibéricos de cebo con manejo completamente intensivo, no reconociendo la mayor calidad de aquellos ligados, entre otros factores, al mayor ejercicio que realiza el animal.

Ante esta situación, se debate actualmente, con la participación de ganaderos e industriales del sector, la elaboración por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de una nueva norma que, en otras modificaciones, regula las provincias que presentan superficie de dehesa, de las cuales únicamente podrán obtenerse los productos que se cataloguen como ibéricos de bellota. Con ello se pretende reforzar el vínculo entre el cerdo ibérico y la dehesa que, en cierta forma, está siendo puesto en peligro por la tendencia hacia prácticas de manejo netamente intensivas.

Situación del sector en Andalucía

En Andalucía el total de cabezas de porcino ibérico extensivo se sitúa en torno a 750.000, de las que 650.000 (el 87%) se localizan en la dehesa, destacando la Sierra Norte de Sevilla con 220.000, la zona oriental de la comarca cordobesa de Los Pedroches con 127.000 (donde Villanueva de Córdoba y Cardeña son los dos municipios andaluces con más cabezas, 44.500 y 41.000 respectivamente) y las comarcas onubenses de La Sierra y El Andévalo, con algo más de 90.000 cabezas cada una. Por último, aproximadamente el 9% del total de estos 650.000 animales, corresponden a reproductores, siendo en la Sierra Norte donde la proporción de éstos en relación con el total de cabezas es menor (6%).

En relación con las explotaciones de porcino ibérico extensivo en dehesa, para un total en torno a 5.500 en Andalucía, sobresale la zona oriental de Los Pedroches con 1.600, la Sierra Norte con 1.550, la Sierra de Huelva con cerca de 900 y El Andévalo con 450. De forma inversa, es en esta última comarca onubense donde hay un mayor número de animales por explotación, alrededor de 200, siendo el número medio de cabezas más reducido en las explotaciones de los Pedroches Orientales (80 cabezas por explotación).

Junto a estas explotaciones extensivas propias de la dehesa, se constata un auge de las explotaciones de ibérico en intensivo, bien para la cría y recría de animales que posteriormente se cebarán en la dehesa, bien para la producción en intensivo y en períodos cortos de todo el ciclo sin relación alguna con la dehesa. Estas producciones "intensivas", en gran parte con

salida hacia grandes distribuidoras y que llevan el marchamo de “ibérico”, estructuran el sector ofreciendo importantes volúmenes de piezas para satisfacer la demanda creciente que existe actualmente de estos productos en el mercado, aunque ello exige, por otra parte, un importante esfuerzo para garantizar la transparencia del ciclo productivo, evitando fraudes y perjuicios para los productos verdaderamente obtenidos bajo un régimen extensivo en la dehesa.

En este sentido, con el fin de asegurar la trazabilidad de todo el proceso productivo y la identificación de las calidades, así como para un eficiente control sanitario, la Junta de Andalucía firmó un convenio con ASICI para la financiación de un proyecto de trazabilidad total mediante identificación electrónica, actuación conjunta al desarrollo de la aplicación informática SIMOPORC para el control del movimiento de los animales.

Denominaciones de Origen

En relación con la “calidad” de los productos, en Andalucía se localizan dos Denominaciones de Origen del Ibérico cuyos reglamentos van más allá de los requisitos fijados por el Real Decreto 1083/201:

- Jamón de Huelva, cuya zona de producción abarca dehesas de la Sierra y El Andévalo onubenses, de la Sierra Norte, del norte de la provincia de Córdoba, dehesas gaditanas y malagueñas, así como dehesas dispersas por distintas zonas (La Janda, Condado de Huelva...). Por su parte, la zona de elaboración de los productos se circunscribe a la Sierra de Huelva. Los cerdos deben proceder de una madre ibérica pura, teniendo un mínimo del 75% de sangre ibérica y un máximo del 25% de la raza Duroc-Jersey.

En 2006 se sacrificaron 22.424 cerdos bajo esta Denominación, se acogieron 137 explotaciones, y se ampararon y certificaron 75.063 piezas, principalmente jamón de bellota (43.852 piezas) y paleta ibérica de bellota (26.743 piezas)¹. En toda la gama de productos (bellota, recebo, cebo) los cerdos amparados deben engordarse en libertad teniendo a su disposición suficiente extensión de dehesa.

- Los Pedroches, cuya zona de producción y elaboración abarca municipios cordobeses de Los Pedroches, Alto Guadiato y la Sierra. Los cerdos deben ser de raza ibérica o aquellos otros procedentes de cruces de raza ibérica con Duroc-Jersey, provenientes de madres ibéricas puras y que posean, como mínimo, un 75% de esta raza. Igualmente, todos los animales (para bellota, recebo y cebo) deben completar su fase de engorde en régimen extensivo respetando unas densidades máximas.

En 2006 se ampararon en torno a 16.000 piezas bajo esta Denominación, repartidas al 50% entre jamones y paletas, con alrededor 150 ganaderos acogidos².

Además, otra Denominación de Origen española, “Guijuelo”, incluye también entre sus áreas de producción municipios de la dehesa andaluza.

La industria, la comercialización y el sector cooperativo

A diferencia de los otros dos principales sectores ganaderos de la dehesa andaluza (ovino y vacuno), la transformación y comercialización de los productos del cerdo ibérico se realiza en

¹ Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Jamón de Huelva”.

² Fuente: Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Los Pedroches”.

gran parte en Andalucía, con dos importantes núcleos de mataderos e industrias transformadoras localizados en la Sierra de Huelva, donde destaca sobremanera el municipio de Jabugo con cerca de 225.000 cerdos sacrificados seguido a distancia por Cumbres Mayores (40.000), y Los Pedroches, donde sobresalen el número de cerdos sacrificados en Villanueva de Córdoba (85.000) y Pozoblanco (50.000), Estos dos núcleos en Huelva y Córdoba son, como se ha citado anteriormente, centros de dos Denominaciones de Origen.

La producción onubense, tanto la de El Andévalo como la de La Sierra, se dirige en su mayoría a mataderos de esta última comarca. Incluso, la mayor parte de la escasa producción que se dirige a mataderos de Extremadura y Salamanca vuelve a La Sierra para los siguientes procesos (curado). Por su parte, en la zona norte de la provincia cordobesa, la cooperativa COVAP es la principal receptora de la producción de las zonas más orientales (entorno de Pozoblanco y Villanueva de Córdoba), mientras las zonas más occidentales (entorno de Peñarroya-Pueblonuevo), que tradicionalmente dirigían sus producciones a la Sierra de Huelva y algo a Salamanca y Extremadura, están cambiando su tendencia por el mayor peso que está adquiriendo COVAP en toda la zona norte de la provincia de Córdoba.

Por el contrario, el otro núcleo productor de importancia en Andalucía, la Sierra Norte de Sevilla, destina alrededor de dos tercios de su producción a mataderos de fuera de la Comunidad, principalmente a Salamanca y algo a Extremadura.

Finalmente, hay que reseñar el paulatino peso que está adquiriendo en el campo del porcino ibérico el sector cooperativo ganadero, especialmente en las provincias de Córdoba, Sevilla y Huelva.