

EL CERDO IBÉRICO EN LA DEHESA. APROVECHAMIENTO EN LA INDUSTRIA CÁRNICA

José Ramón González

INTRODUCCION

La explotación extensiva propiamente dicha constituye un sistema tradicional de manejo basado en el aprovechamiento de los recursos naturales, que con nuevas aportaciones, ha permanecido a través del tiempo gracias a la adaptabilidad de determinadas razas, así como a las particulares características de los productos alimenticios que ofrece. En la península Ibérica el ejemplo más representativo es el Cerdo Ibérico, raza autóctona del suroeste peninsular que reuniendo las características señaladas, transforma los productos que le ofrece su ecosistema de dehesa en carne de alta calidad.

HISTORIA DEL CERDO IBÉRICO

En la larga historia del Cerdo Ibérico se puede apreciar su paso por épocas contrarias en cuanto a su reconocimiento y consideración, debido fundamentalmente a las tendencias comerciales de explotación de su ecosistema, la dehesa, a las variables exigencias nutricionales demandadas por el consumidor y a determinados problemas sanitarios que han atacado fuertemente su censo ganadero y que finalmente todo ello provocó la poca difusión y reconocimiento de la calidad de sus productos.

En la península Ibérica es reconocida la existencia de dos troncos porcinos bien diferenciados, el cerdo celta (procedente del *Sus scrofa*) y el Cerdo Ibérico, (procedente del *Sus mediterraneus*). El primero de ellos se estableció en el norte peninsular dando lugar a razas como el Chato vitoriano, Cerdo de Vich y de Baztán, prácticamente desaparecidos en la actualidad. El tronco ibérico sin embargo, se extendió por todo el litoral mediterráneo, y el suroeste peninsular, ocupando las zonas características del ecosistema de dehesa, caracterizada por especies arbóreas del género *Quercus* (encinas, alcornoques y quejidos).

Durante muchos años ha sido la explotación ganadera más importante en estas zonas, basada fundamentalmente en el aprovechamiento de los productos que les ofrecía su medio ambiente. Estas zonas de asentamiento corresponden fundamentalmente a la región extremeña, el Algarve y el Alentejo portugués, Andalucía Occidental y la provincia de Salamanca.



La unión del Cerdo Ibérico con la bellota aparece en la historia española y fundamentalmente en las regiones del sudoeste, donde aparece en la composición de algunos escudos de Extremadura como en el pueblo de Montánchez (Cáceres). En el siglo XVI existían unas leyes muy severas que trataban de fomentar la cabaña del Cerdo Ibérico y el aprovechamiento de las bellotas por éste, como el fuero de Montánchez y el fuero de Trujillo, en los cuales se castiga el robo de bellotas. Durante el reinado de Carlos V se promulgaron las ordenanzas de Montánchez, en las que recogían todos los aspectos de la dehesa en relación con el Cerdo Ibérico.

Después de pasar por épocas gloriosas de consideración y protección al inicio de la década de los sesenta, una serie de factores coyunturales sumergieron al porcino Ibérico en la más profunda crisis a la que ha sido sometido. El resultado fue una dramática caída en el censo de animales, que provocó la casi total desaparición de algunas estirpes o variedades, ocasionando la pérdida de abundante variabilidad genética. Los factores que confluieron para provocar la mencionada crisis del porcino ibérico fueron tanto económicos como sociales y sanitarios.

Entre estos factores destacan una reducción drástica en el autoconsumo, que conlleva una disminución de las tradicionales matanzas familiares como consecuencia de la demanda de otros productos animales. El incremento en la preocupación por la salud debido a numerosas campañas médicas a nivel nacional e internacional, en ocasiones poco fundamentadas, resultó en una clara tendencia a la reducción de la grasa en todos los productos cárnicos, cambiando con ello los objetivos de calidad. Esta tendencia trajo consigo un elevado proceso de selección en este sentido en las razas blancas de producción intensiva. El objetivo planteado de disminuir la grasa en el Cerdo Ibérico, provocó una extendida práctica de cruzamientos incontrolados con razas extranjeras, de constitución más magra, que contribuyó a la disminución del censo de pureza. Otro de los motivos fue la necesidad de aumentar la baja rentabilidad en las explotaciones de dehesa, que provocó la necesidad de acortar el largo período productivo, dando lugar al cruce. Esta práctica, continua muy extendida en la actualidad, aunque de forma mucho más controlada, con objetivos claros, con alto porcentaje de genética Ibérica y conscientes de los patrones de calidad.

El último y más desgraciado capítulo de la historia comenzó en el año 1960 cuando aparece en la localidad de Villanueva del Fresno (Badajoz) una piara de cerdos ibéricos infectada con el virus de la Peste Porcina Africana (PPA), procedente de Portugal y con origen inicial en las antiguas colonias portuguesas de Angola y Mozambique. A partir del año 1985 se aprecia un claro resurgir en toda la cabaña del Cerdo Ibérico, producida por tres hechos fundamentales: el binomio cerdo-dehesa comienza a gozar de mayor rentabilidad, la dieta mediterránea es de nuevo considerada saludable y los productos nobles del cerdo Ibérico se incluyen entre aquellos que ofrecen alta calidad. Por último la importante labor llevada a cabo por el MAPA con la colaboración de las CCAA, ha dado lugar a la erradicación en todo el territorio nacional de la PPA, que ha supuesto una ayuda fundamental en la recuperación definitiva de esta raza.



GEOGRAFÍA DEL CERDO IBÉRICO

En el transcurso del tiempo puede observarse claramente la íntima unión del Cerdo Ibérico con su medio ambiente, el ecosistema de dehesa. Ambos han formado un binomio perfecto, por el que han permanecido siempre unidos. Actualmente, y dentro de la línea imaginaria trazada sobre la península Ibérica antes comentada, existe una localización más circunscrita a la dehesa arbolada, ya que actualmente se reconoce el distintivo de calidad que supone el característico sistema extensivo de explotación unido a la alimentación exclusiva de bellotas en la fase final de cebo, denominada etapa de montanera. Se pueden distinguir tres localizaciones fundamentales de los sistemas de producción y elaboración del Cerdo Ibérico: suroeste de la Comunidad de Andalucía.

Dentro del área de distribución del cerdo Ibérico, conviene destacar no obstante que existen zonas principales productoras y otras dedicadas fundamentalmente a la transformación y elaboración, tanto de los productos frescos como curados, existiendo en muchos sitios un solapamiento de ambas actividades.

Las zonas de producción coinciden con las áreas de una elevada densidad de encinas y alcornoques, productoras de la bellota y responsable de la producción del cerdo Ibérico de alta calidad. Estas zonas productoras abarcan la casi totalidad de la región extremeña (50%) del total de la producción, el norte de la provincia de Huelva (8%), y gran parte de las provincias de Córdoba (12%) y Sevilla (10%).

Entre las principales zonas de elaboración de los productos del cerdo Ibérico, destacan aquellas que gozan de una gran tradición. En ellas junto a su característica elaboración artesanal, se han incorporado nuevas tecnologías de fabricación que permiten asegurar la viabilidad de los productos elaborados, aumentando igualmente el nivel sanitario, la producción total y la homogeneidad de los productos, aspectos todos ellos muy demandados por el mercado actual. Son fundamentalmente los términos municipales de Guijuelo Ledrada y Candelario en la provincia de Salamanca; Piornal y Montánchez en Cáceres; Jerez de los Caballeros, Fregenal de la Sierra, Monesterio y Oliven-100sa en Badajoz; Cumbres de Mayores, Jabugo y Cortegana en Huelva; así mismo existe elaboración importante en algunas poblaciones de Castilla - La Mancha (principalmente en la provincia de Toledo). En estas localidades la calidad de los productos nobles elaborados es elevada, apreciándose en ellas sensibles variaciones que dependen fundamentalmente de los gustos y tradición de cada zona. En todos los casos la materia prima empleada es similar y los sistemas de elaboración en sus productos curados también son muy afines, si bien existen leves variaciones en la demanda de animales con distintos porcentajes de genética Ibérica.

ECOSISTEMA DEL CERDO IBERICO. LA DEHESA

La etimología de la palabra DEHESA viene del vocablo defensa que quiere decir defendida, vedada, puesto que esta defensa era fundamental contra la trashumancia. La dehesa es un ecosistema característico del suroeste de la península Ibérica, en el cual, coexisten encinas alcornoques y pastizales (gramíneas y leguminosas). La superficie de encinar y alcornocal, Anuario de Estadística Agraria, 1974). La densidad del arbolado es de 20-50 árboles ha, aunque en algunas zonas se llega a 80-100 árboles ha. Los datos referidos a la producción de bellotas son muy variables según diferentes autores, debido fundamentalmente tanto a enormes variaciones anuales como a aquellas dependientes de cada monarca y árbol en particular. Estas variaciones oscilan entre 300-1000 kg. ha y 7-8 kg. árbol. No obstante, en un muestreo realizado en 1989 y 1990 sobre el arbolado de toda la geografía extremeña, se ha calculado una densidad media de 35.3 árboles ha y una producción media por árbol de 14.8 kg. de bellota y una reposición en carne de 12.8 kg. de bellota kg. de carne (Espárrago et al, 1993).

Tabla I. Distribución de encinas y alcornoques (ha) por hectárea en la zona del cerdo Ibérico. Adaptado del Inventario Forestal Nacional 1997.

PROVINCIAS	ENCINAS	ALCORNOCOS	TOTAL
Badajoz	473.000	72.000	545.000
Cáceres	359.000	70.000	429.000
Cádiz	14.000	84.000	98.000
Córdoba	256.000	13.000	269.000
Huelva	163.000	36.000	199.000
Málaga	29.000	28.000	57.000
Sevilla	132.000	90.000	222.000
Ciudad Real	178.000	14.000	192.000
Toledo	120.000	7.000	127.000
Salamanca	133.000	2.000	135.000
Total _	1.857.000	416.000	2.273.000

Conviene señalar, desgraciadamente, una amplia deforestación en la dehesa durante los años de la posguerra civil española, debido fundamentalmente a los altos precios alcanzados por el carbón y la leña procedente de las encinas, así como por el aumento de las superficies cerealistas que obligaron al arranque masivo de encinas o a la ejecución de podas inapropiadas para la producción de bellotas. Según el Inventario Forestal Nacional de 1977, en toda la zona del Cerdo Ibérico hay 2.273.1 ha de encinas y alcornoques, distribuidas según se indica en la tabla 1.

Aquellas explotaciones que se dedican exclusivamente a la cría de lechones presentan una superficie más reducida, un mayor número de cerdas madres, un mayor número de lechones destetados. Representan un 14% del total. Las explotaciones de ciclo completo son las más numerosas (75%), con un número medio de reproductoras de 60 animales.

ESTIRPES DEL TRONCO IBERICO

La población de Cerdo Ibérico, antes del importante descenso poblacional de los años 60, podía subdividirse en las siguientes variedades:

- Variedades COLORADAS: Colorada o Retinta (española y portuguesa) y Torbiscal (fusión de cuatro estirpes ancestrales).
- Variedades RUBIAS: Rubia andaluza o Campiñesa, Dorado
- Gaditano y Dorado Alentejano
- Variedades Manchada de Jabugo (procedente del cruce con razas inglesas). Existen pequeñas poblaciones al norte de la provincia de Huelva.

La variedad Colorada Retinta es la más abundante en la población de Cerdo Ibérico y recibe diversos nombres: Colorada Extremeña, Oliventina, etc. Posiblemente la mayor parte de los cerdos actuales retintos de las dehesas españoles proceden de cruces realizados entre recintos ancestrales de España y Portugal. Estos cruces se efectuaron en el siglo XIX y a principios del siglo XX, con el objeto de disminuir la grasa y aumentar la precocidad. El resultado lo podríamos considerar el retinto mejorado que puebla hoy día nuestras dehesas.

Las variedades rubias corresponden a animales que se criaban fundamentalmente en las dehesas cordobesas y del Alentejo portugués, de tipo semigraso, con una cerda muy sedosa. Actualmente es difícil asegurar la existencia de animales pertenecientes a esta variedad.

Respecto a la variedad negro lampiña es mucho mejor como charcutera, (Odriozola et al. 1969) es decir, que los productos que se obtenían eran de mejor calidad. Presentaban una buena conformación de la canal, pero con mayor proporción de grasa. Actualmente se conocen dos núcleos de negro lampiño de procedencia acreditada, representativos de las antiguas poblaciones de negro lampiño: el denominado pelón guadianés, originario de las vegas del Guadiana, y el llamado negro lampiño de la Serena (comarca de Extremadura). La estirpe negra entrepelada, parecida a la lampiña pero con algo de pelo, está prácticamente desaparecida. Lo más notable de esta subvariedad es una producción menor de grasa que la lampiña.



Por último, el manchado de Jabugo es una variedad del tronco Ibérico que procede de cruces con razas inglesas, fundamentalmente intervinieron las razas Berkshire y Large White.

SISTEMA DE MANEJO Y EXPLOTACION

La explotación estacional/ de las parideras está determinada por el aprovechamiento de pastizales, rastrojeras y montanera, con diferentes niveles de suplementación dependiendo de las distintas épocas de escasez. En la actualidad debido al mayor valor comercial de los cerdos finalizados en montanera con una edad comprendida entre los 14- 18 meses, con un peso inicial de 100-120 kg., para finalizar esta etapa en el mes de febrero-marzo con 160-180 kg. de peso. Por ello, la exposición de las diferentes etapas productivas, estará centrada en la paridera más característica, la de octubre, ya que permite el tiempo mínimo necesario para el correcto desarrollo del porcino Ibérico, permitiendo igualmente el correcto aprovechamiento de los recursos naturales que ofrece la dehesa.

CRÍA

La época de cría se refiere concretamente al período de lactancia, que se extiende de forma tradicional por un total de 56 días. Generalmente se realizan dos parideras anuales por lote de cochinas, aunque en el caso de existir dos juegos de reproductoras se alternan las parideras, existiendo por lo tanto parideras cada tres meses (4 anuales). Los partos se realizan de forma tradicional en naves de paridera con cubículos de mampostería o en el creciente sistema camping. Los lechones a partir de los 21 días de vida, con un peso alrededor de 4 ó 5 kg, comienzan a ser suplementadas con cantidades crecientes de pienso de alto valor proteico, desde los 100 g-lechón-día al final del período de cría.

El Cerdo Ibérico es una agrupación racial con unas características reproductivas muy particulares, con una baja prolificidad y un largo ciclo productivo, si o comparamos con cerdos de razas seleccionadas y sistemas intensivos de producción

RECRÍA

Es el período comprendido entre la etapa anterior y la premontanera. El comienzo de este período en la paridera más característica de octubre, se localiza en el mes de enero donde los cerdos son mantenidos en cercados de 30-40 ha aprovechando las escasas hierbas invernales, con una suplementación aproximada de 1-1.5 kg-día de pienso equilibrado, formulado exclusivamente a base de cereales más una fuente proteica . Al comienzo del mes de marzo, los marranos o cerdos de



recría tienen a su disposición, en una cantidad variable en función de cada año en particular, el aprovechamiento de los restos de bellota sobrante de la montanera así como de los abundantes pastos primaverales.

Con esta alimentación, los animales al final del período de recría, en el mes de junio, alcanzan un peso promedio aproximado de 60 kg. La nutrición a base de pastizales es altamente económica, con un ahorro de un 60% de mezclas alimenticias y con un gasto inexistente de piensos concentrados.

PREMONTANERA

Esta etapa comienza en el mes de julio. El objetivo fundamental consiste en llevar los animales desde los 60 a los 100 kg. p.v. al final del período, comienzos del mes de noviembre, con un óptimo desarrollo corporal que permita al animal desenvolverse correctamente en la montanera y almacenar el peso suficiente de sacrificio. En aquellas explotaciones que posean rastrojos de cereales, se pueden plantear la opción, cada vez menos habitual, de su aprovechamiento por los cerdos. La utilización de este recurso natural abarca un período desde junio hasta septiembre e implica el consumo de espigas, semillas, bulbos, granos y larvas. Su eficacia está condicionada por muchos factores: especie cultivada, número de plantas por unidad de superficie, granazón, longitud del tallo, procedimiento de siega, así como la existencia de sombras naturales, abrevaderos, etc. La reposición suele ser altamente económica, además de aprovechar un subproducto que de otra forma se perderá. Así se coloca al cerdo en las condiciones adecuadas de pasar con eficacia a la fase de cebo.

Cuando no hay rastrojo disponible en la explotación, el manejo más habitual consiste en el confinamiento de los cerdos en cercados de 30-40 ha, donde se le suministra una cantidad de 1,5-2 kg./cerdo/día de pienso equilibrados.

MONTANERA

La montanera es el aprovechamiento por parte del ganado porcino, al pie del árbol, del fruto de las especies forestales *Quercus ilex* (encina), *Quercus suber* (alcornoque) y *Quercus lusitania* (quejigo). Esta fase puede empezarse en el mes de octubre, pero su mayor intensidad y eficiencia se encuentra entre noviembre y enero. Un cerdo entra en montanera con 90-100 kg. y sale tres meses después 150-160 kg.

Hacia los 60 días de permanencia en este régimen, se inician las infiltraciones grasas en el músculo, responsable en gran medida de la calidad final del producto, tanto fresco como curado. La montanera es, por tanto, el sistema de cebo ideal para la obtención de los productos finales que la industria chacinera de calidad precisa para la obtención de jamones y embutidos de alta calidad organoléptica.

Actualmente se considera que un cerdo de calidad suprema debe tener una reposición mínima en montanera pura de 57.5 kg. de Peso vivo.

Cuando la cantidad de bellotas existente en la explotación no es suficiente para finalizar la producción de cerdos, se realiza habitualmente una finalización en régimen semiextensivo, es el denominado recebo, en el cual a los animales, localizados en cercados extensivos, se les suministra una cantidad variable, entre 2 y 4 kg animal-día de piensos hasta alcanzar el peso comercial de sacrificio.

Si por el contrario, la época de nacimiento o la cantidad de bellota existente no aconseja la orientación de un determinado número de animales para su finalización en régimen de montanera, se realiza el cebo exclusivo a base de piensos de cereales, normalmente en sistema semiextensivo.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

La explotación extensiva del Cerdo Ibérico es uno de los pocos sistemas de producción animal en el que la relación entre el animal y el medio ambiente es completa. Por ello esta raza no tendrá razón de ser fuera de su entorno habitual constituido por la dehesa. El auge que este tipo de explotación está experimentando en la década de los noventa, está motivado tanto por la eficacia de la especie en el aprovechamiento de los recursos que le ofrece el ecosistema, como por la creciente demanda de productos naturales, social y culturalmente muy reconocidos en la actualidad.

Por último resaltar que, según recientes estudios, gracias al característico sistema de finalización en montanera que conjuga eficazmente los factores de alimentación y ejercicio con la raza, existe un alto grado de insaturación de los ácidos grasos en los productos elaborados del cerdo Ibérico. Este hecho se traduce en una salubridad mayor a la proporcionada por aquellos otros productos procedentes de cerdos criados con piensos comerciales en régimen intensivo.

INDUSTRIA ALIMENTARIA

La principal idea a considerar y fundamental, dentro de la industria alimentaria y más concretamente dentro del campo que nos concierne, EL CERDO IBÉRICO, es la de conservar durante todo el proceso industrial, las fabulosas características y propiedades adquiridas durante la montanera, que es por lo que tiene su verdadera razón de ser el cerdo.

Pero siempre cuidando y teniendo presente en todo el proceso los requisitos Higiénicos-Sanitarios y de Calidad. Para ello, tenemos instaurados en nuestra industria, el Sistema Autocontrol o HACCP, La Norma de Calidad ISO 9001:2000, y también somos miembros fundadores de la Denominación de Origen "JAMON DE HUEL-



VA". Del mismo modo y dentro de nuestro objetivo de mejora continua, hemos comenzado en el mes de septiembre un proyecto de investigación denominado "Control de ácaros en secaderos y bodegas para jamones ibéricos", en el que participa un tecnólogo contratado al amparo del programa INTECNET (Consejería de empleo y desarrollo tecnológico), y la Universidad de Sevilla a través de un convenio con la Facultad de Biología.

Somos una empresa pionera en incorporaciones tecnológicas, como muestra mencionar que desde el año 1995, incorporamos el anestesiado del animal con CO₂, lo que supone una mejora en cuanto al sufrimiento del animal y un sangrado más correcto que repercute de forma favorable en todo el proceso posterior.

Como se dice vulgarmente se aprovecha todo, "incluso los andares", pero verdaderamente el producto estrella es el Jamón Ibérico. El cual en la actualidad se fabrica, con las técnicas tradicionales, y las nuevas tecnologías, junto además con las características climatológicas que solo se dan en esta zona (Cortegana), la conjunción hace que fecunde un jamón con unas características organolépticas excelente y propiedades higiénico sanitarias estrictas, cosa que en esta sociedad es cada vez más demandada.

Como hemos dicho anteriormente el proceso del jamón es artesanal, pasando por la cámara de sal, en la cual el jamón paso unos días cogiendo la sal que luego dará ese sabor característico, del buen jamón y favoreciéndose también la eliminación de las poblaciones microbianas no deseadas. A continuación pasará por una serie de cámaras y temperaturas que favorecen que la sal difunda y la grasa se conjuga con la carne, dando esa untuosidad características para el paladar.

Y finalmente pasa el resto de su vida en las bodegas, donde como los buenos vinos, reposa hasta alcanzar el llamado "bouquet".

El resto de los productos derivados del cerdo, como son los embutidos, carnes frescas y productos salados, son fabricados con la alta tecnología de nuestra industria y junto con la sabiduría legada a través de los años, por parte de los operarios y directivos de la industria.

A modo de conclusión me reitero en todo lo afirmado y tenemos ante nosotros al Jamón Ibérico, que es un producto que con un correcto proceso de elaboración y curado, tiene cierta exclusividad ya que sólo se puede hacer contando con el Cerdo Ibérico, con la dehesa como ecosistema complejo y con las características climatológicas de las zonas donde se ubican los secaderos y las bodegas que imprimen carácter al manjar.

Agradecimientos:

A D. Francisco Rivera Aparicio y a D. Victor Gutierrez Benitez, veterinarios en la plantilla de la empresa.

