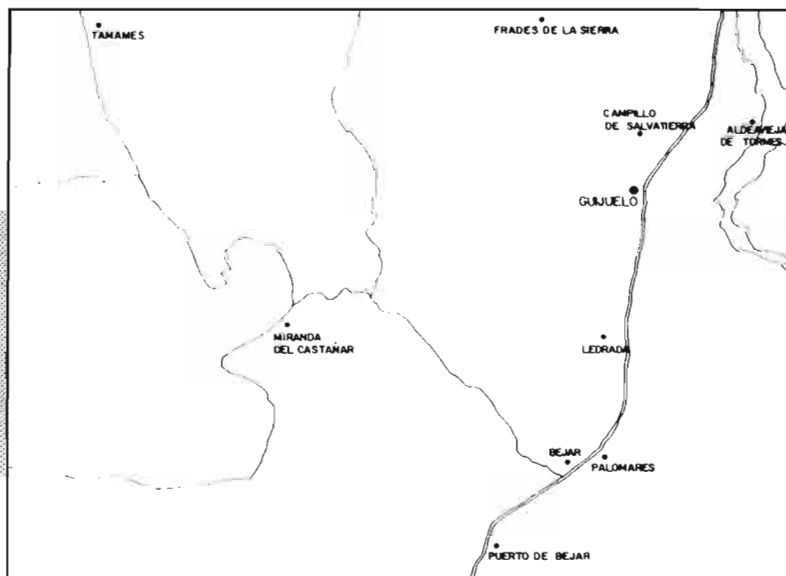


Una singular evolución industrial

Industria Cárnica de Guijuelo

Por: Jorge Gutiérrez de Cabiedes*

**UN MONTANTE
DE 13.000 MILLONES
EN COMPRA DE CERDOS**



Zona de Denominación de Origen de "Jamón de Guijuelo".
Consejo Regulador D.O.

LOS ORIGENES DE UNA DENOMINACION DE ORIGEN

En muy pocas ocasiones he sentido la satisfacción de escribir un artículo como en el caso que nos ocupa, para poner de relieve, en la medida de mis conocimientos, las características, historia y proyección de futuro de la Industria Cárnica en Guijuelo.

Desde el Siglo de Oro Español, y

en obras como el Lazarillo de Tormes, entre otras, se describe prolijamente la bondad y tradición de la chacina del cerdo producida en la Sierra de Francia, zona de Béjar y especialmente Candelario, así como en otras localizaciones vecinas.

Nuestros clásicos hablan del morcón y chorizo y de las «Tajadas», que no es otra cosa que el jamón, así como los nutritivos torreznos y las conservas en adobo de los tacos de lomo.

Tan antiguo origen ha tenido su in-

dudable importancia en la calidad actual de los productos del cerdo ibérico, aunque geográficamente se ha desplazado desde su primitiva zona a la que hoy es la comarca de la Denominación de Origen «Jamón de Guijuelo», según el plano adjunto.

Circunscribiéndonos a épocas más recientes, la verdadera industria de Guijuelo nace en los albores del presente siglo, con la construcción del ferrocarril de la Ruta de la Plata, (Gijón-Sevilla) que facilitaba el transporte de cerdos desde las montañas

(*) Ingeniero Agrónomo.



de Andalucía y Extremadura, a la zona de sacrificio en la comarca de Guijuelo, que por su altitud de 1.050 metros y temperatura media hasta muy adelantada la Primavera de 12°C, permite la conservación natural mucho más larga que en las calurosas tierras del sur, pudiendo salar el jamón sin frío artificial hasta el mes de Marzo.

Si unimos la idoneidad climática para la curación de jamones a los escasos recursos agrícolas de la comarca de Guijuelo, que son tierras normalmente de secano y de escasa productividad, hicieron al muy trabajador y emprendedor hombre salmantino, crear una riqueza de gran trascendencia como es la chacinería, como alternativa de otras actividades de su desarrollo económico.

Hace más de 80 años, oriundos de Guijuelo emigraron de su pueblo para crear puntos de venta y abrir mercados en general en las grandes zonas de consumo, adelantándose a lo que hoy se llaman cadenas de comercialización y distribución.

En Madrid, Barcelona, Bilbao, etc. existen importantes empresas de distribución y almacenes que tienen su origen en empresarios de Guijuelo y su comarca, que iniciaron su actividad recibiendo y distribuyendo en la primera década del siglo los productos de la chacinería en caballerías.

Existían, en esa misma época a que nos referimos, otro factor financiero que también ayudó sobremane-

ra a la implantación y desarrollo de la industria chacinera en Guijuelo, con la aparición de familias en la zona de Béjar y Guijuelo con gran poder económico, fundadores de Bancos, que desde el primer momento tuvieron visión de futuro y ayudaron a sus paisanos en las operaciones de compra de cerdos, así como el tiempo necesario para la maduración de los productos.

Todavía hoy hay industriales ya jubilados que han creado auténticas Sagas y Clanes, que nos comentan como solicitaban los préstamos de campaña a estos financieros, sin más documentos ni garantías que su persona y la referencia de los beneficios o trabajo efectuado en la campaña anterior.

Hasta nuestra guerra civil, el tipo de industria chacinera en Guijuelo y su comarca no se decantó en la especialización que ahora tiene el cerdo ibérico, entre varias razones porque en aquellas épocas no existían gran variedad de raza de piel blanca.

Hay que considerar que Guijuelo y su comarca no sólo trabajaba los productos nobles del cerdo como embutidos, jamones y paletas, sino que tuvo también su auge los tocinos, salados, productos adobados, etc.

Todo ello en los años en que el poder adquisitivo nacional, década de los 50, no permitía despilfarrar y la dieta alimenticia popular consistía en comer primordialmente las partes menos nobles pero más energéticas

del cerdo.

Con lo anteriormente expuesto, nos encontramos en la región de Guijuelo por los años 60 con un centenar de industrias, todas familiares, las cuales, por su concentración geográfica y especialización, consiguieron crear una zona que adquirió importancia y renombre nacional.

En esos años, este núcleo de industriales hacían el ciclo completo al amparo de una Legislación Técnico Sanitaria muy primitiva, o sea, sacrificaban el cerdo, despiezaban y elaboraban, llegando a convertir entre diciembre y marzo las calles de Guijuelo en ríos de sangre.

La mayoría de las casas eran entonces de uso mixto, una parte estaba acondicionada para la industria y otra para vivienda.

RECONVERSION INDUSTRIAL

Transcurridos unos años los empresarios de la zona tuvieron una gran visión técnico-comercial, pasándose a la creación de dos grandes mataderos industriales y la desaparición de los primitivos mataderos individuales, y concretando su actividad en la elaboración y curado de sus productos.

Así, a mediados de los años 70, la estructura industrial de Guijuelo giraba alrededor de una materia prima (cerdo ibérico) importada de otras regiones, el sacrificio y despiece efectuado con medios modernos en dos grandes mataderos y una industria familiar no actualizada técnicamente pero de gran importancia comercial.

La segunda reconversión Industrial la obligó el cambio de Normativa Técnico-Sanitaria del año 76 y sucesivos, con la adaptación antes de 1984 de toda la Industria Cárnica Española. Los empresarios industriales de Guijuelo que habían, como hemos dicho, desde principios de siglo, creado su red de ventas, y a su vez se habían agrupado para la creación de mataderos, no dudaron en poner en marcha la reforma de las industrias, con la construcción de nuevas fábricas ó la adaptación integral de las existentes.

Desde 1981 a nuestros días se han construido o reformado en la zona de la denominación de origen Guijuelo, 150 fábricas aproximadamente y media docena de mataderos de porcino



privados, anexos a las correspondientes fábricas.

Hacía pensar que esta década de los 90 no obligaría a mayor inversión en inmovilizado y rentabilizar mediante el incremento indudable de consumo del cerdo ibérico, todos los grandes gastos que la construcción o reforma de las industrias han llevado a cabo los industriales de Guijuelo.

Los auxilios que la Administración ha prestado en créditos a bajo interés y subvenciones, no exceden del 25% sobre la inversión, que no es aventurado estimarla en unos 10.000 millones de pesetas, siendo la media de 70 millones por industria.

ADAPTACION A LA NORMATIVA COMUNITARIA

En 1991 aparece otro nuevo factor, que está obligando a realizar, en menor medida que en los años anteriores, nuevas reformas a las industrias y es la adaptación, tanto las de nueva construcción como las que han sido reformadas, a la normativa del Mercado Común para el tráfico intracomunitario, teniendo 4 años para efectuar estas reformas.

Destacamos que, otra vez más, el laborioso y tenaz industrial de Guijuelo ha iniciado y está acometiendo la adaptación de sus industrias para estar presentes en el mercado internacional en los albores del año 1995.

En cuanto a la importancia económica que tiene la industria cárnica, el sector del cerdo ibérico, bajo la denominación de origen de Jamones Guijuelo, y aunque las estadísticas de sacrificio no son totalmente fiables, por distintas razones que no son del caso comentar, nuestra experiencia, nos permite asegurar lo siguiente:

UNA ALTA VALORACION

La campaña de sacrificio de 1990-91, arrojó un total muy aproximado de 300.000 ud. de cerdo ibérico, unos 100.000 cebados con bellota y el resto 200.000 entre pienso y recebo.

El valor medio de un cerdo ibérico estriba entre 3.000 pta la arroba de 11,5 kg o lo que es lo mismo 260 pta/kg.

El cerdo vivo pesa unos 170 kg, con un coste de 40/45.000 pta/ud., que multiplicados por los 300.000 cerdos, se considera un montante de 13.000 millones de pesetas el valor compra de cerdos dentro de la denominación de origen Guijuelo.

La transformación de los 300.000 cerdos viene descompuesta en los siguientes extremos:

Subproductos, como son tocino, huesos, cabezas, vísceras blancas, vísceras rojas, el 65% del peso del animal, estimando como desprecia-

ble su coste y muy inferior al valor incluso que tienen en la propia maquila del sacrificio.

Por tanto, nos vamos a centrar en el valor de las piezas nobles del cerdo.

-Dos *jamones* de 10 kg antes de salar.

-Dos *paletas* de 7 kg.

-Dos *lomos* de 4 kg y

-11 kg de *carne magra* para hacer embutidos.

Después de un período de elaboración y curación, que en el caso de los jamones es superior a los dos años, en las paletas de año y medio y para los lomos y embutidos de 3 a 4 meses, las mermas medias de todos estos productos son del orden del 30 al 40%, por tanto, el industrial que ha pagado unas 45.000 pta por el cerdo vivo, no recupera el valor de su inversión, con el riesgo que supone en inmovilizado de una materia perecedera como es la charcutería, hasta dos años y medio en la mayoría de los casos y si financia los productos, como es usual, puede prolongar el período de recuperación 6 meses más.

Por tanto se pudiera pensar que la diferencia de coste entre la materia prima y los productos terminados es muy importante, pero hay que considerar los dos años y medio de financiación y el riesgo de elaboración y curación de productos perecederos.

La labor del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo, en cuanto a la promoción y cumplimiento de las normas de calidad para la producción, ha conseguido que más de un 50% de los 600.000 jamones y 600.000 paletas que se producen anualmente en Guijuelo, tengan el marchamo de calidad y han logrado convertir un producto tan artesano en un auténtico manjar, con incalculable proyección de futuro como ahora tiene en el mercado nacional y en el resto de Europa.

