



# Cerdo Ibérico: pasado, presente y futuro

Francisco Bermejo Gato. Veterinario titular de Zafrá

**D**e los tres subgéneros porcinos, *Ferus*, *Stratiosus* y *Mediterraneus*, va a ser este último al instalarse en el suroeste de la península procedente de África, el origen de la agrupación racial ibérica, son razas íntimamente unidas al medio de la Dehesa, masas arbóreas de bosques mediterráneos en la que predominan las encinas, alcornoques, castaños y algarrobos. Localizada en un territorio comprendido entre el Macizo Central de la Península y la depresión del Guadalquivir y que agrupa actualmente a las regiones de Castilla-León (con una superficie de 174.000 ha, al suroeste de la misma), Extremadura (con un millón de ha), oeste de Castilla-La Mancha (316.000 ha), Andalucía occidental (732.000 ha) y regiones portuguesas de El Algarve y Alentejo con una extensión sobre un millón de ha. Superficies que a lo largo del presente siglo han tenido tendencia a disminuir debido a varios factores, pero, sobre todo, principalmente por el furor arborícola del hombre.

Zona en la que tenemos un clima mediterráneo semiárido, de inviernos frescos y templados y veranos extraordinariamente secos, con temperaturas medias anuales de entre 14° y 18°C,

con mínimas absolutas de -3° a -8° (en invierno) y 40° a 42° (en verano). Y precipitaciones estacionales e irregulares, con medias en torno a los 600 mm con localizaciones entre 400 mm y 800 mm por año.

La vegetación de la Dehesa la componen paisajes verdes o de pastos secos según la época del año, bajo una masa arbórea más o menos densa en la que predominan las encinas y alcornoques y con gran predisposición al monte bajo, presto a invadir tan pronto como la carga ganadera disminuye. El tipo de vegetación herbácea (generalmente del género *dactilus*, *poa*, *trifolium*, *agrostis*, *silene*, *lolium*, *medicago*, *lupinus*, etc.), junto a los frutos de las encinas y alcornoques constituyen el sustento de una abundante fauna (jabalí, ciervos, grulla, cigüeñas, buitres, reptiles, perdices, conejos, etc.) y animales domésticos de razas perfectamente adaptadas al pastoreo de la Dehesa como son la vaca retinta, la oveja merina y, sobre todo, en una perfecta simbiosis, que ha moldeado a un animal con características anatómicas apropiadas para el aprovechamiento integral de la misma, como es el cerdo ibérico, al que podríamos definir como:

- Animal de tamaño medio, subcónico, con la cara alargada y afilada y un hocico fuerte en forma de disco apto para hozar.
- Los animales adultos presentan un peso vivo medio de 100 a 130 kg, las hembras vacías y entre 150-180 kg los machos.
- Las orejas tienen un tamaño medio, dispuestas en visera y un poco separadas de la cara para no dificultar la visión.
- El cuello es corto y la papada es de gran volumen, puede presentar mamellas (protuberancia de la piel con pelos). La espalda y brazo no destacan con respecto al costillar.
- El tronco es de mediana longitud y profundo, las costillas tienen un suave arqueamiento y una posición angulosa que provoca un dorso estrecho.
- El tercio posterior resulta angosto, de poca anchura, grupa derribada o descosida recordando a la forma abisontada del jabalí.
- La caña es de escaso diámetro (pata fina), y la longitud corta (cerca de la tierra) con pezuñas pigmentadas de color uniforme.
- Es un animal con tendencia al engrasamiento, de crecimiento lento,

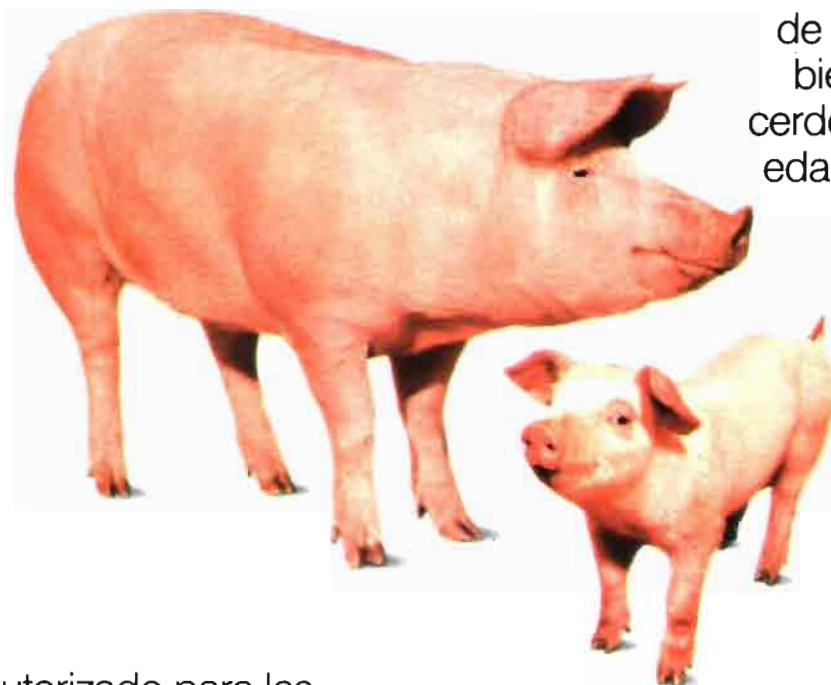
Un nuevo concepto  
en la cría y engorde del porcino

# Salocin<sup>®</sup>

## 120 microGranulate

Estabiliza la flora intestinal mejorando así el engorde y la conversión del pienso. Salocin 120 microgranulado no produce

polvo y puede mezclarse sin problemas con todo tipo de pienso. Salocin tiene un amplio margen de seguridad y es bien tolerado por cerdos de todas las edades a las dosis autorizadas.



**1**er ionóforo autorizado para las  
**2** edades. Acorta en seis días el cebo con  
**0** días de retirada.

Calidad para expertos exigentes

Solicite información a:  
Laboratorios Veterín, s.a.  
División Aditivos  
Travessera de Gràcia, 47-49  
08021 Barcelona Tel. (93) 419 8111

con capacidad de acumular o liberar reservas según abundancia o escasez de comida, con una prolificidad baja, adaptada a las circunstancias en que se desenvuelve y sin problema alguno de partos.

Esta determinada «hechura» le da una gran facilidad anatómica para moverse por el monte, capacidad de aprovechar recursos bastos y ha adquirido gran resistencia a factores externos como enfermedades, parásitos, clima, etc.

Clásicamente se han distinguido distintas variedades, atendiendo fundamentalmente al color de su capa y así tenemos:

- Negros:
  - Lampiño: sin pelos.
  - Entrepelado: con pelos de escaso diámetro, poco rígidos y de escasa longitud.
- Retinto:
  - Lampiño.
  - Entrepelado.
- Rubios:
  - Cano Campiñés.
  - Dorado Gaditano.
- Manchado de Jabugo.

Hoy día podemos considerar prácticamente perdidas tanto los rubios como el manchado de Jabugo.

A estas variedades debemos sumar la Torviscal u Oropesana, que debe su nombre a su lugar de origen, el Centro de Selección del Dehesón del Encinar en Oropesa (Toledo) y que desde 1944 inició sus trabajos basados en 4 soleras, base de esta raza, 2 portuguesas; ervideira (rubio portugués) y cardeira (recinto de Elvas), y 2 españolas; campanario (negro lampiño) y puebla (negro también).

Por regla general los Negro Lampiños suelen tener la canal más grasa y el músculo más infiltrado, los jamones pequeños pero exquisitos. Presentan pliegues transversales en la piel de la frente y las hembras son muy maternales. Mientras los Retintos son más alargados con mayores canales, con el dorso más ancho y más horizontal, pueden presentar mamellas y peor calidad maternal, destacan las variedades oliventina y alentejana.

Esta agrupación racial ibérica ha estado ligada a la Dehesa durante siglos, mediante un régimen de explotación extensiva de ciclo largo con aprovechamientos de hierbas de primavera, que



El cerdo ibérico es de cara alargada y afilada, con un hocico fuerte en forma de disco apto para hozar.

le proporciona raciones de mantenimiento, de rastrojos o espigaderos en verano, recursos hoy abandonados y muy importantes antiguamente, consistiendo en la introducción de las pjaras durante 30 minutos en los barbechos de habas o garbanzos y a continuación en los espigaderos de cereal. Y para finalizar en un cebo en montanera, iniciada a mediados de octubre y en el que su recurso principal va a ser la bellota, fruto de la encina (*quercus ilex*), o del alcornoque (*quercus suber*) y mucha menor proporción del quejigo (*quercus lusitanica*), que maduran de noviembre a febrero, con gran riqueza de hidratos de carbono, y que son consumidas por los cerdos al pie del árbol, junto con las hierbas y pastos de otoño a invierno. Sacrificándose los cerdos cuando alcanzan un peso medio de 150 kg con una edad de 18 a 24 meses mediante matanzas domiciliarias.

Todo ello, tanto el ejercicio como la alimentación unida a la capacidad genética de infiltrar grasa de excelente calidad y finura, ligado a una tradición cultural de preparar, aderezar y conservar los productos del cerdo ibérico, para asegurar a la familia o clan la fuente de proteínas y energía durante todo el año, siendo tan importante la conservación de productos nobles como la salazón y conservación de tocinos y pancetas como base energética de la alimentación, de tal manera que puede decirse que América se conquistó con tocino de Extremadura.

Estas matanzas familiares fueron la base de pequeñas industrias artesanales que heredaron la tradición y el buen hacer y se concentraron en poblaciones o parajes situados sobre 700 a 900 m de altitud, lejos de las vegas o zonas húmedas, con inviernos secos y veranos templados, que hacen óptima la curación y le dan la calidad y valor gastronómico característico de los productos ibéricos, coincidente con el renombre de zonas como Jabugo, Sierra Sur de Badajoz, Guijuelo, Piornar-Montanchez, etc.

Todo ello con un mercado tradicional en Zafra (Badajoz), que en la primera semana de octubre, en su feria de San Miguel, es cuando bajan los chacineros de Guijuelo, y suben los de Andalucía, para en este punto de encuentro tratar los cerdos, montaneras, realizar contratos de vareadores, pastores, etc. y que hoy día aumentando su reigambre es el mercado natural donde los días 1 y 15 de cada mes durante todo el año se pone precio a los cerdos del tronco ibérico.

A principios de este siglo el panorama porcino español empezó a cambiar al iniciarse el cruzamiento de absorción con reproductores franceses e ingleses de alto rendimiento (principalmente York-Shire, Large White, etc.), que van a llevar a la desaparición de las razas autóctonas de origen celta. No librándose tampoco la raza ibérica sobre todo con razas como Duroc Jersey, Large Blac y Tanworth,



Ejemplares de cerdas de la variedad retinta.

pero más lentamente debido a la inadaptación de estos cruces a las duras condiciones de hábitat de la Dehesa. Este hecho va a propiciar la gran crisis de los sesenta, junto con otros factores como:

- El gran éxodo rural a núcleos urbanos va a provocar por un lado la caída de las matanzas familiares y cambio de mentalidad hacia el consumo de productos no excesivamente grasos, para lo que se necesitan especies de gran rendimiento, gran velocidad de cría y gran precocidad, con caída del precio del tocino, que va a incidir en un cerdo que el 50% de su rendimiento es grasa. Y por otro lado hay una depreciación de los cerdos de capa oscura.
- Pérdida de rentabilidad de las áreas de dehesa debido por un lado a la falta de mano de obra especializada, caída de los precios de la leña (sustituida por el butano).
- Por otro lado la mejora en las técnicas de producción porcina como es la utilización de programas sanitarios de desparasitación y vacunación unidos a técnicas modernas de alimentación van a consolidar el asentamiento de los cruces con razas mejorantes, usándose sobre todo el Duroc-Jersey con sus variedades al 50%, con el que conseguimos un mayor rendimiento magro a la canal, vigor híbrido producido por la heterosis, mejor precocidad y crecimiento, pero con gran merma de la

calidad al disminuir la infiltración grasa del músculo, pero su explotación en régimen intensivo va a permitir a la industria transformadora trabajar durante todo el año.

Hoy se utiliza el cruce al 75% mínimo de ibérico, que es el cruzamiento regresivo de hembras F1 (50%) por macho ibérico, obteniéndose iguales ventajas que en el caso anterior pero menos manifiestas, con la ventaja del aumento de la prolificidad al utilizar las madres F1. Es conveniente utilizar macho ibérico de línea totalmente diferente a la utilizada para producir la F1 y tendremos mayor vigor híbrido y camadas más homogéneas. Estos cruzamientos van a conseguir disminuir el ciclo de producción del cerdo cebado en montanera, pasando de 18 a 24 meses en los ibéricos a 12-18 meses en cruzados.

- Como colofón a este panorama tenemos la aparición a principio de la década de los sesenta de la Peste Porcina Africana, que va a afectar de manera muy rápida al cerdo ibérico extensivo, debido sobre todo a estar más expuesto a los mecanismos de contagio.

Esta crisis va a influir de tal manera que el censo de reproductores ibéricos que en 1955 era de 567.424 (40% del censo total de España), pasó a finales de los setenta a 60.000 reproductores y a representar un escaso 4% del total de España, y provocando la desaparición de las variedades rubias y del mancha-

do de Jabugo, manteniéndose las variedades retinta (80% de la raza) y Negra (20%), gracias al esfuerzo por parte de organismos oficiales y al heroísmo de varios ganaderos, que han mantenido las líneas con las que en la actualidad trabajamos y de las que tenemos que citar dentro de la variedad retinta las líneas oliventinas Silvela (con la que trabaja el INIA), Villalón (con la que trabaja el CENSYRA de Badajoz), o el cerdo Alentajano con el que se trabaja en el centro de Alter en Portugal. O las líneas que se trabajan en el Dehesón del Encinar como Torviscal, Guadyervas y Puebla, que sumado al esfuerzo de multitud de ganaderos independientes, sumados en la última década a la creación de AECERIBER (Asociación Española del Cerdo Ibérico), mantienen la esperanza del desarrollo futuro de la raza.

Hoy día se viene observando una lenta recuperación de los censos, así en 1992 contamos con 86.000 reproductoras debido principalmente a programas de lucha contra la Peste Porcina Africana más eficaces.

Por otro lado la revalorización de los productos de la Dehesa por su indudable calidad, sumado a la moda de la dieta mediterránea de siempre y a los problemas y escándalos por la utilización de sustancias anabolizantes, etc., que el cerdo ibérico al tener una alimentación totalmente natural carece, impide en gran medida el despegue en el censo la gran proliferación de cruce al 75%, muy demandado por la industria transformadora. Prueba de ello, según datos suministrados por la Comisión Interprofesional del Cerdo Ibérico, que la distribución racial de cerdos que habían accedido a contratos homologados era del 12% para el ibérico en pureza, el 36% para cerdos del 50% mínimo de ibérico y 52% para cerdos del 75% mínimo de ibérico.

Estos tres tipos de cruces pueden estar sometidos a tres tipos de alimentación y manejo:

- Pienso:
  - Intensivo.
  - Extensivo. A los animales se les suministra el pienso en el campo, donde hacen ejercicio y se favorece la infiltración grasa del músculo.
- Recebo. Sometidos a montanera primero y pienso después o en orden inversa.

- Montanera. Cebados en la Dehesa a base exclusivamente de bellota o hierba.

En el cóctel con el factor racial, nos vamos a encontrar con diez tipos de cerdos:

- Ibéricos puros; cebados a bellota (la estrella del grupo).
- Cruzados al 75% mínimo de sangre ibérica, cebados a bellota.
- Cruzados al 50% mínimo de sangre ibérica, cebados a bellota.
- Ibéricos puros cebados en recebo.
- Cruzados al 75%, cebados a recebo.
- Cruzados al 50%, cebados a recebo.
- Ibéricos puros, cebados a pienso extensivo.
- Cruzados al 75%, cebados a pienso extensivo.
- Cruzados al 50%, cebados a pienso extensivo.
- Cebados a pienso intensivo, al menos con 50% de ibérico.

Ni que decir tiene que en la industria han surgido tantos tipos de calidad de jamones, paletas, lomos, etc. Todo esto, sin la correspondiente tipificación, ha dado lugar a una gran confusión en el sector, donde ha sido norma habitual el fraude, y ha llevado a una gran desconfianza a industriales y ganaderos, y debido en parte a ello, muchos industriales han invertido en dehesas para hacerse en parte de sus necesidades de cerdos, y en menor medida y con peor suerte, algunos ganaderos se hallan organizados en cooperativas chacineras.

Estos problemas unidos a un mercado desordenado y anárquico, en el que épocas de buenos precios ha arrastrado a multitud de oportunistas, que han provocado caídas ruinosas de los precios en ciclos de dientes de sierra de 4 años.

Hoy día, intentando corregir estos problemas, se creó la Comisión Interprofesional del Cerdo Ibérico, organismo paritario de representantes de ambos sectores, que pretenden definir cada uno de los tipos de animales objeto de comercio en la Dehesa, enmarcándolo con sus características técnicas y de calidad y dentro del precio mínimo de cada una de ellas. Siendo su misión controlar esas calidades, que se acojan a la relación contractual que proponen los representantes de ambos sectores, y vigilar el fraude. En las tres últimas campañas la Comisión ha



Ejemplar de porcino de la variedad negro lampiño.

intervenido en el control de compra-venta y de inspección de calidad de más de 700.000 cerdos del tronco ibérico.

El futuro de este sector lo veo con una gran esperanza, ya que por un lado se va lentamente organizando y así tenemos las recientes creaciones y desarrollo de las Denominaciones de Origen de Guijuelo y la de Dehesa de Extremadura y está en proyecto de creación de la de Jabugo o Sierra de Huelva y la del Valle de los Pedroches en Córdoba. Aunque se hace notar la falta de un «label» de calidad que defina y proteja la denominación ibérico, así como la promulgación de una norma que establezca que el único cerdo apto para la elaboración de productos de la «máxima calidad» es el cerdo ibérico puro, cebado en montanera. Constituyendo el resto de cerdos del tronco ibérico otras calidades.

Para la tipificación de estos productos se hace totalmente necesario la realización de un estudio de caracterización de las grasas del cerdo ibérico basada en métodos analíticos sencillos, rápidos y fiables que, de una manera objetiva, permita a los mataderos diferenciar los distintos tipos de canales porcinos, a la industria seleccionar adecuadamente sus materias primas y al comercio distinguir las calidades de los productos. Esta investigación debe ser una labor de todas las partes interesadas para acabar con la confusión existentes en estos momentos.

Por otro lado resulta necesario la

ordenación del sector productor, hoy minifundista e individualista, tendiendo a la homogenización racial, mejoras genéticas sanitarias y comercialización conjunta. En cuanto al sector industrial, éstas son industrias de pequeña dimensión, escasa tecnología y grandes problemas estructurales, con vistas al mercado único, sólo un 3% de las instalaciones aparecen como establecimientos homologados para el comercio comunitario, por lo que muchas de ellas están ya acometiendo mejoras higiénicas sanitarias, que por otro lado está haciendo que disminuya la liquidez financiera de muchas de éstas con el peligro que ello entraña.

El futuro se abre ante la posible exportación de los productos de alta calidad del cerdo ibérico a otros países, sobre todo los de la CEE, con la lucha en varios frentes; en primer lugar la eliminación de las barreras sanitarias provocadas por la Peste Porcina Africana, a la que creemos próxima su erradicación, pese a los problemas que entraña. Por otro lado la tipificación clara y correcta de calidades y homogenización de estos productos. Y una reconversión de dichos productos con una presentación adecuada para el mercado al que va destinada y una promoción que acerque y de a conocer el mismo.

Todos estos problemas los creo perfectamente superables, ya que contamos con un sector muy dinámico, totalmente mentalizado en lo que quiere y que se da cuenta de la gran calidad de los productos del cerdo ibérico.