

# Variedades del cerdo ibérico

ANTONIO DANIEL PENCO MARTIN.

**Dentro del conjunto racial denominado «Tronco Ibérico» existen distintas variedades**

**Las variedades del cerdo ibérico son descritas en este trabajo atendiendo a su distinta morfología**

**T**odos los especialistas en la materia parecen estar de acuerdo en considerar que el cerdo ibérico constituye una única raza, a la que se ha denominado «Tronco Ibérico», si bien las características morfológicas no son comunes a todos los animales, por lo que estas diferencias han obligado a considerar distintas variedades dentro del conjunto racial.

Las distintas variedades reciben nombres que generalmente vienen determinados por su coloración y también por su presencia o ausencia de pelos, y así podemos resumirlas en el **cuadro I**.

En general, podemos afirmar que los cerdos negros presentan una mayor proporción de grasa en la canal, tanto por un mayor peso de los tocinos, como por presentar una mayor infiltración grasa entre las fibras musculares. Su tamaño suele ser menor que el de las variedades coloreadas. Sus hembras son poco prolíficas (con 5 o 6 lechones/parto), pero grandes productoras de leche.

El cerdo negro Lampiño proporciona una canal muy grasa, en la que el tocino, junto a la manteca, supera el 55 %, pero resulta ideal para la elaboración de embutidos y la salazón de jamones. Algunos autores llegan a identificar dos variedades del negro Lampiño: el Guadianés (con poco esqueleto y mucha grasa) y el de La Serena (con más esqueleto y más rústico). En ambos casos su piel aparece desprovista de pelos, por lo que también reciben el nombre de Pelones. Se trata de animales muy «finos», tanto en lo que se refiere al espesor de su piel, como al escaso diámetro de su caña. Estas variedades negras y Lampiñas están bastante extendidas en la actualidad, siendo muy frecuente encontrarlas en las explotaciones porcinas.



El cerdo negro Lampiño, bastante extendido en la actualidad entre las explotaciones porcinas, proporciona una canal muy grasa, en la que el tocino, junto a la manteca, supera el 55%.

El cerdo negro Entrepelado presenta una piel con mayor cantidad de cerdas que el Lampiño. Es igualmente graso que aquél, pero al mismo tiempo algo más rústico. Sus proporciones son más estiradas que las del Lampiño. Algunos autores sostienen que esta variedad surge como consecuencia de los cruces de distintas estirpes retintas andaluzas y negros Lampiños con el Large-Black inglés. Su prolificidad no es excesivamente baja, siendo de 7 a 8 lechones/parto. Sus efectivos son menos numerosos que los del Lampiño.

Las variedades coloreadas de cerdo ibérico presentan distintas tonalidades de piel,

desde el matiz colorado hasta el retinto oscuro. Estas variedades presentan como principales características: una mayor precocidad, una menor tendencia a la formación de grasa, una mayor velocidad de crecimiento, unas canales más magras en el matadero, una mayor longitud del tronco, su lomo es más ancho y su dorso prácticamente horizontal. Sus hembras presentan unas peores cualidades maternas, son animales muy rústicos.

El cerdo ibérico de la variedad colorada también recibe el nombre de Retinto u Oliventino. Existen dos subvariedades: la Entrepelada y la Lampiña. La Lampiña

presenta una mayor propensión a la formación de grasa, por lo que los ganaderos prefieren la subvariedad Entrepelada, a la que se le atribuye, además de una menor cantidad de grasa en la canal, una mayor rusticidad. Esta variedad Entrepelada se ha ido cruzando con cerdos de origen portugués, que son algo más precoces, por lo que a los animales así obtenidos se les ha llamado Retinto Mejorado.

El S.I.A de Extremadura ha seleccionado una estirpe de la variedad Retinta, que recibe el nombre de Valdesequera, que goza de un gran predicamento entre los ganaderos, por tratarse de animales muy seleccionados, con una gran rusticidad, una aceptable prolificidad y un buen ritmo de crecimiento de las camadas.

La variedad Rubia también recibe el nombre de Campiñesa. No presenta una coloración uniforme, sino que fluctúa desde el blanquecino (recibiendo el nombre de cana) al dorado (llamado dorado gaditano). Ambas coloraciones responden a una misma conformación etnológica. Su precocidad es satisfactoria, suele presentar mamellas y su canal se considera semi-graso. Su prolificidad es mediana (de 6 a 7 lechón/camada). Hacer mención de estas razas es algo anecdótico, pues en la actuali-



La selección genética en ibérico busca productos de calidad.

idad apenas se encuentran en las explotaciones.

Otra de las variedades que suelen contemplarse es la denominada Manchada de Jabugo, que al parecer ya se ha extinguido. En cuanto a su origen, hay autores que sostienen que se creó mediante una serie de cruces entre cerdos ibéricos retintos o rubios andaluces y negros Lampiños. Otros, en cambio, sostienen que se originó mediante cruces de cerdos ibéricos con británicos Berkshire o Large-White. Se trataría de un cerdo muy precoz, con una gran proporción de magro en la

canal, con un ampuloso tercio posterior y una capa caracterizada por su color rubio con manchas negras dispuestas de forma irregular.

La variedad Torbiscal, conocida con el nombre de Oropesa, es una creación llevada a cabo en el Dehesón del Encinar de la localidad de Oropesa, a partir de cuatro estirpes fundadoras: dos negras, llamadas Campanario y Puebla, y dos coloradas, llamadas Ervideira y Caldeira. Presenta unas cerdas de coloración variable entre el rubio oscuro y el retinto encendido. Sus pezuñas pueden no presentar una coloración uniforme oscura, mostrando áreas despigmentadas. Tiene un gran tamaño, una excelente conformación carnícera, una mayor velocidad de crecimiento y una canal más magra. A pesar de sus excelentes cualidades no es muy abundante, ya que los ganaderos la consideran algo «basta», además de la decoloración de sus pezuñas, que a veces hacen que se deprecien sus animales al llegar al matadero.

## Animales cruzados para el cebo

Al hablar de las variedades del cerdo ibérico, no debemos olvidar que la inmensa mayoría de los animales que llegan al matadero no pertenecen a ninguna de las variedades anteriormente descritas, ya que para el cebo se crían animales cruzados con sangre Duroc-Jersey, mayoritariamente. Atendiendo al porcentaje de sangre ibérica que llevan estos animales, los ganaderos hablan del 50% o del 75%, que son los más frecuentes.

El empleo de estos cruces para el cebadero se debe a que son animales que presentan una mayor precocidad y unos mejores índices de transformación, ambas cosas deseadas por el ganadero para disminuir los costes de producción. Las canales que estos animales proporcionan en el matadero tienen un mayor porcentaje de magro y una menor cantidad de depósitos grasos, lo cual es deseado por los industriales que han de transformarlos.

Como conclusión de todo lo expuesto, podemos decir que las distintas variedades de cerdo ibérico que encontramos en el campo corresponden mayoritariamente a los reproductores, ya que los animales de cebo en su inmensa mayoría son cruzados con sangre Duroc-Jersey.

No existen censos con el número de cabezas que hay de cada variedad, por lo que los comentarios vertidos sobre su abundancia o escasez se deben a apreciaciones personales, por la experiencia adquirida tras visitar muchas explotaciones porcinas de cerdo ibérico. ■

### CUADRO I. VARIEDADES DEL CERDO IBÉRICO

TRONCO IBÉRICO	- NEGRAS	- Lampiño	- Guadianés
		- Entrepelado	- Serena
	- COLOREADAS	- Colorado	- Lampiño
		- Rubio	- Entrepelado
		- Manchado de Jabugo	- Cana
- TORBISCAL		- Dorada	