



La finca de Beher «Los Valhondos» cuenta con 500 ha de terreno donde se mezclan zonas de encinas con cultivos de cebada, trigo, maíz, etc.

BEHER, explotación de cerdo Ibérico con más de mil madres

REDACCION. MUNDO GANADERO.

En Guijuelo, Salamanca, conviven más de 80 fabricantes de jamón ibérico, casi todos acogidos a la Denominación de Origen Guijuelo. Una de estas empresas jamoneras es Bernardo Hernández S.A., que comercializa sus productos bajo la marca BEHER, y que desde hace varios años controla todo el proceso productivo: cuentan con sus propias explotaciones de cerdo Ibérico que sirven la materia prima a su fábrica de productos curados.

Bernardo Hernández es una explotación de cerdo Ibérico muy interesante para los lectores de *Mundo Ganadero*, no sólo por ser una de las explotaciones más importantes de esta raza (1.100 cerdas madres), sino, también, por integrar de una forma modélica todo el proceso productivo: desde la selección de las madres de pura raza ibérica, pasando por el control de las crías, el proceso de crecimiento, la alimentación, el sacrificio, la elaboración de los embutidos, y su secado natural.

Una empresa familiar

Como la mayoría de empresas dedicadas a la producción

de jamón ibérico, Bernardo Hernández S.A. es una empresa familiar que comenzó su andadura en los años 30, cuando fue fundada por Bernardo Hernández Blázquez, dedicándose desde un principio al sacrificio de cerdo Ibérico y a la posterior comercialización de jamones y embutidos curados bajo la marca Beher.

En los años 60 se asentaron sus bases y a finales de los 70 comienzan su expansión para hacer frente a un mercado creciente en toda la geografía nacional. En la actualidad la empresa es gestionada por el hijo del fundador, Bernardo Hernández García, ayudado por sus dos hijos, Bernardo y José Luis. En total controlan un grupo de tres empresas, Beher

S.A., Agropecuaria Beher S.A. y Berfel S.L., que cuentan con 35 trabajadores en fábrica y 15 en las fincas, con una facturación anual de 1.200 millones de pesetas.

Explotaciones propias de cerdo Ibérico

A mediados de los años 80 Bernardo Hernández se plantea la necesidad de realizar todo el proceso de producción animal, incluido el transporte del mismo, para conseguir llegar a una calidad excelente y homogénea. Así, en 1985 la empresa compra la finca «Los Jarales» y comienza la cría de cerdo Ibérico con 200 cerdas madres procedentes de Portugal, donde la Raza Ibérica aún

no tenía cruces. Poco a poco, y debido al crecimiento de la empresa, se van adquiriendo otras tres fincas en la provincia de Salamanca hasta llegar a una producción actual de 16.000 cerdos Ibéricos que provienen de 1.100 cerdas madres.

La finca principal para la cría es la de «Los Jarales», que cuenta con 1.000 cerdas madres y que reúne las máximas exigencias sanitarias. Esta finca tiene el Título de Protección Sanitaria Especial, lo que significa que cumple con la normativa más exigente en materia de sanidad (a nivel de instalaciones) y que se efectúa un control higiénico sanitario de todas las madres y sus crías. Esta explotación cuenta con 200 parideras y con instalaciones modernas y perfectamente preparadas para alimentar a los 13.000 cerdos que producen al año, hasta que son trasladadas a otras fincas para completar el ciclo productivo con alimentación natural (cereales, hierba o bellotas).

La finca «Los Valhondos» cuenta con 500 ha de terreno donde se mezclan las zonas de encinar, con cultivos de cebada, trigo, maíz, etc. Esta finca cuenta con cien cerdas madres y 28 parideras y en ella se producen unos 3.000 cerdos.

«Los Valhondos» se utiliza para trasladar los cerdos de la primera finca para que se ali-

menten de los diversos cultivos plantados allí y que los cerdos puedan estar sueltos por el campo. También en esta explotación se seleccionan las mejores cerdas de pura Raza Ibérica que luego pasarán a ser cerdas madre.

Por último, Bernardo Hernández cuenta con dos fincas de encinas y hierba («los Tinoscos» y «Los Montitos») que utilizan también para soltar a los cerdos en su proceso de crecimiento.

Características de la producción

La producción de cerdo Ibérico debe ser muy cuidada, tanto en la selección de los animales, como en todo el proceso de alimentación y crecimiento. En las explotaciones de Beher se crían un 45% de cerdo de bellota y un 55% de recebo, dependiendo de la alimentación que se den.

Por otra parte, el 70% de la producción es cerdo Ibérico puro y el 30% es cerdo cruzado, al 75% de Ibérico puro y 25% de Duroc Jersey (primero se cruza Ibérico puro con Duroc Jersey al 50% y luego se cruza la cría con un verraco de Ibérico puro para obtener 75% de Ibérico y 25% de Duroc Jersey).

Las características morfoló-



En el centro, B. Hernández con dos de sus hijos.

Por regla general la mitad de las crías suele ser macho y la otra mitad hembras. Los machos se capan con un mes, salvo los que son elegidos como verracos, y a las hembras se les quitan los ovarios a los tres meses (para evitar los continuos períodos de celo), excepto aquellas que sean elegidas como futuras cerdas de cría.

El proceso de producción empieza en las parideras, donde las crías están un mes

hacia el destete. Después se pasa a unos corrales cerrados donde están 20 días y luego permanecen otro mes en un corral semicerrado, que da al campo y en el que los cerdos pueden salir y entrar. Tras estos días se pasa a los cerdos a cercados de tierra, hierba, cereales o bellota, dependiendo de su edad y fecha del año.

Entre los 15 y 18 meses el cerdo Ibérico adquiere su peso ideal hasta el sacrificio, que son 160 kg. Hasta los 110 kg la alimentación de los cerdos se dosifica y, a partir de ese peso, se les deja comer todo lo que

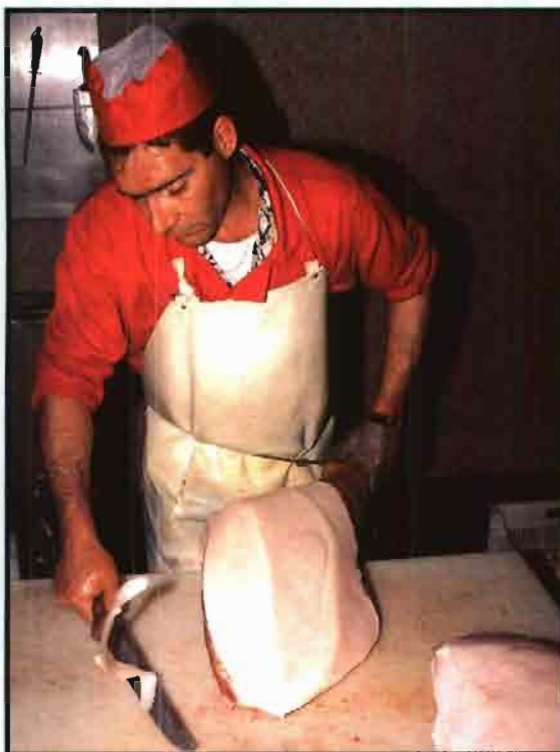
Las madres son aptas hasta los 5 años y necesitan un año para cubrirlas. La gestación es de 115 días y cada madre tiene entre siete y nueve crías, que después del destete se quedan en seis o siete, ya que una o dos se suelen perder. Cada madre puede tener 2,3 gestaciones por año.



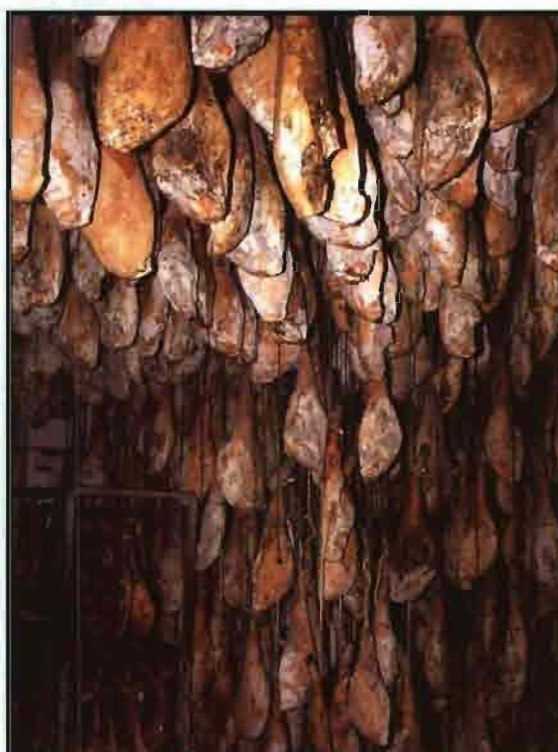
Cada cerda madre tiene entre siete y nueve crías por parto.



El 70% de la producción es cerdo Ibérico puro.



El proceso de curación del jamón y las paletas ibéricas es natural, limpiándose primeramente la grasa.



Los jamones elaborados por la firma Beher son curados de forma natural durante un mínimo de dos años.

quieran. Así, los últimos 50 kg se cogen en 100 días.

Para la cría de los 16.000 cerdos que produce Beher al año, se consumen un millón de kilos de cereales al mes, sin contar con los cereales cultivados en las propias explotaciones.

Los cerdos destinados a bellota se trasladan a fincas en Extremadura que se arriendan de octubre a marzo para que los cerdos coman estos frutos en los últimos meses de vida.

Todo este proceso se controla pormenorizadamente, desde la fecha de cubrición y parto, pasando por los diferentes cambios de ubicación y de alimentación, lo que posibilita conseguir esa homogeneidad en la producción de las piezas.

Elaboración artesanal de los embutidos curados

Tras el cuidado proceso de producción de los cerdos Ibéricos, estos son sacrificados en un matadero homologado de la zona para, posteriormente, pasar a la fábrica de embutidos de Beher (10.000 m² de instalaciones en total), donde son despiezados. En el despiece se separan los jamones y las paletas, los lomos, la carne

para los embutidos, el lomo de tocino y la grasa.

Los jamones y las paletas pasan directamente al proceso de curación; los lomos se embuten en tripa natural y se curan; la carne se pica y condimenta para elaborar los chorizos y salchichones; la panceta de tocino se vende para elaboración de platos preparados, etc; y la grasa se funde y se vende para diversas aplicaciones (pastelería, etc).

En total, por la fábrica pasan una media de 90 cerdos diarios (un mínimo de 60 y un máximo de 120 animales), aunque es desde enero a marzo cuando se sacrifica más. Por ello, en esta época la carne para los embutidos se congela para elaborarlos a final de verano, de cara a la venta navideña. Los embutidos necesitan 4 meses de curación, frente a los 18 meses de las paletas y

los dos años de los jamones.

El proceso de curación del jamón y las paletas ibéricas es natural, limpiándose la grasa primero y marcando la pieza para pasar, posteriormente, al salado (1 día/kg de la pieza) y luego se mete en frío unos días. Tras ello, trasladan las piezas al piso superior (totalmente forrado en madera) para un curado natural de frío en invierno (Guijuelo está a 1.000 m de altitud) y de calor en verano (para que suden). Tras el verano se bajan a la bodega donde hay un ambiente más frío y húmedo y la curación es más lenta, lo que le da un bouquet más suave al jamón.

Los embutidos se elaboran con la carne picada y especias, luego se someten a frío (8 °C y 80% de humedad) para que liguen bien y puedan pasar a una campana de ahumado (sis-

tema tradicional ya muy poco utilizado) antes de ser llevados a la curación.

La presentación final del producto es la tradicional, aunque cada día se vende más jamón ibérico envasado al vacío. En concreto, el 50% de las paletas se envasan al vacío, el 25% de los embutidos y el 15% de los jamones. El precio de las piezas del mejor jamón de Beher es de 4.000 ptas./kg en fábrica, que puede alcanzar las 12.000 ptas. en tienda o las 18.000 en los restaurantes.

El controlar todo el proceso productivo da no sólo la confianza y la homogeneidad en la producción, sino, también, una alta calidad. Así, los productos de Bernardo Hernández consiguieron en la IFFA de Alemania (una de las Ferias más importantes del mundo de la industria cárnica) cinco medallas de oro en el Concurso Internacional de Jamones y Embutidos Curados, alcanzando la máxima puntuación posible.

Estos premios han abierto interesantes posibilidades en el mercado exterior a Beher, que va a ampliar la producción con 500 cerdas madres más (entre 6.000 y 8.000 cerdos más de producción) y una nueva fábrica de 2.000 m². ■

Bernardo Hernández S.A. tiene actualmente una producción de 16.000 cerdos ibéricos y factura 1.200 millones anuales