La alimentación de **cerdos ibéricos** con piensos compuestos ante la norma de calidad

*C. Martín Moreno**



La norma de calidad del cerdo ibérico distingue tres categorías de cerdo ibérico en función de su alimentación.(Ver **tabla 1**)

Además, en el caso de los cerdos de bellota y recebo han de tener valores comprendidos dentro de los márgenes recogidos en el convenio anual suscrito entre el MAPA y ASICI (Punto 2.1.3 y 2.1.4 del anexo de la Orden APA/213/2003).

Desde el punto de vista de la industria de piensos compuestos, el potencial de mercado se encuentra fundamentalmente en los animales de cebo, que suponen alrededor del 75% de los aproximadamente 2.000.000 de cerdos ibéricos que se producen en España, lo que representa más de 800.000 Tm/año de pienso. No obstante las preparaciones de montanera y recebos constituyen también un interesante nicho de mercado que demanda productos capaces de asegurar la consecución de los parámetros analíticos exigidos por la norma de calidad.

Preparación de montanera

La necesidad de obtener un perfil de ácidos grasos acorde a las exigencias de la norma para obtener la calificación de bellota o recebo obliga al ganadero a cuidar la alimentación de sus cerdos en el periodo de premontanera.

El perfil de ácidos grasos del animal al final de la montanera está en gran parte condicionado por el nivel de engrasamiento y perfil de inicio de la misma. Ello es debido a que durante la montanera el cerdo se encuentra en un balance energético positivo lo que implica que habrá una escasa movilización de la grasa acumulada previamente, por esto la modificación del perfil de ácidos grasos será fundamentalmente por "dilución" de la grasa depositada en la premontanera con la depositada durante la montanera.

El nivel de engrasamiento depende del tipo genético y sexo del cerdo, plano de alimentación, condiciones climáticas y ejercicio en la premontanera. Cuanto más engrasado esté el animal más difícil será modificar su perfil durante la montanera.

Cuanto más alejado esté el perfil de ácidos grasos del cerdo a la entrada de montanera del perfil "de bellota", más difícil será alcanzarlo. El perfil de ácidos grasos a la entrada de montanera dependerá fundamentalmente de la alimentación recibida en el periodo de premontanera:

- Con piensos basados en cereales y leguminosas (cuya grasa tiene más del 50% de linoleico) y sin grasa añadida, la mayor parte de la grasa depositada por el cerdo provendrá de síntesis endógena, por lo que habrá una alta proporción de palmítico y esteárico, además de linoleico proveniente del pienso (ver T1 **figura 1**). La utilización de este tipo de piensos estaría justificada solo en el caso de mantener a los animales muy racionados, con tasas de crecimiento muy bajas que redujeran al mínimo los depósitos grasos por parte del animal.
- Piensos con grasa añadida rica en oleico darán lugar a un perfil de ácidos grasos más próximo al objetivo final, siendo más factible alcanzar los perfiles exigidos por la norma de calidad (ver T2, T3 y T4 **figura 1**). Estos piensos permiten una alimentación mucho más liberal de los animales sin comprometer el resultado final de la montanera.

Tabla 1. Categorías de cerdo ibérico en función de su alimentación

Alimentación (4.2 Anexo RD 1083 y 2.1 Anexo APA):	Bellota	Recebo	Cebo
Entrada a montanera	> 10 meses		
Peso Inicio montanera	7 – 10 @ (80,5 - 115 kg)		Solo piensos basados fundamentalmente en cereales y leguminosas
Rep. Mínima montanera	4 @ (46 kg)	2,5 @ (28,75 kg)	
Alimentación acabado	Solo montanera	Montanera Rematado con pienso	
Sacrificio	De 1 Dic a 1 Mayo	De 1 Dic a 30 Mayo	>10 meses

* Jefe de Producto Porcino, NANTA S.A.

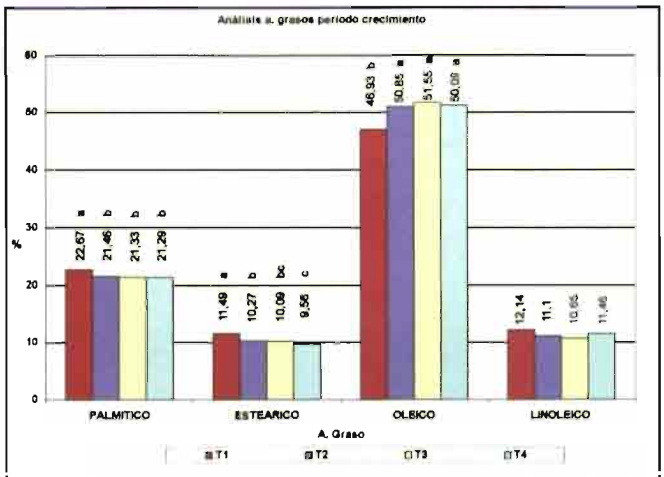


Figura 1. Perfil de ácidos grasos de cerdos de alrededor de 95 kg de peso vivo alimentados ad libitum desde los 30 kg con un pienso basado en cereales y leguminosas T1 y distintas formulaciones con grasa añadida rica en oleico T2, T3, T4. Fuente Nutreco PRC-Iber4.

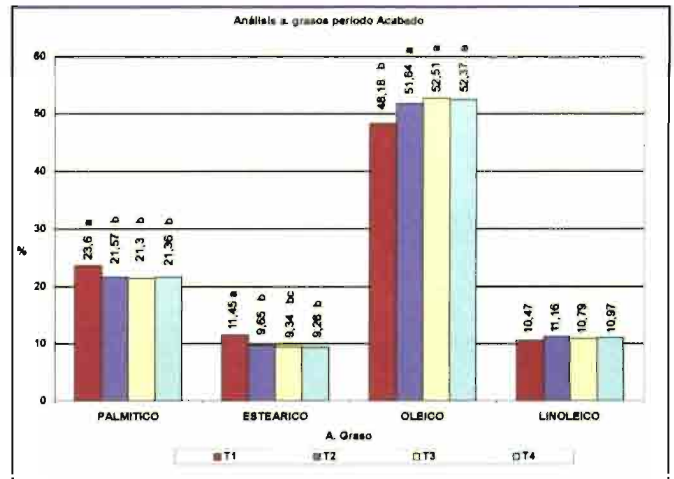


Figura 2. Perfil de ácidos grasos de cerdos de alrededor de 145 kg de peso vivo alimentados ad libitum desde los 30 kg con piensos basado en cereales y leguminosas T1 y distintas formulaciones con grasa añadida rica en oleico T2, T3, T4.

Recebo

Una alimentación inadecuada en el periodo de recebo puede alterar el perfil de ácidos grasos conseguido durante la premontanera y montanera. De nuevo el uso de piensos con alto contenido en oleico ayudarán a mantener o incluso mejorar el perfil. De este modo en la **figura 2** vemos como los cerdos alimentados en el periodo de acabado con piensos sin grasa rica en oleico añadida (T1) tienen un mayor contenido en ácidos grasos saturados y mucho menor en oleico.

Cebo

El cebo de cerdos ibéricos a pienso cada vez más tiende a una intensificación de la producción en la que el coste de reposición es determinante, y los criterios de calidad pasan a un segundo plano. La idea general es que si todos los productos procedentes de cerdos de pienso va a haber que etiquetarles como "cebo", va a ser difícil obtener del mercado el sobrecoste que supone la utilización de piensos con grasas ricas en oleico.

No obstante algunas industrias cárnicas del sector con producción porcina vinculada han apostado por la diferenciación, cebando sus cerdos con piensos que dan perfiles de ácidos grasos próximos a los de los animales de recebo, y cuyos productos se situarían desde el punto de vista cualitativo entre medias de los de animales de pienso convencional y de recebo, aventajándoles estos últimos por el efecto beneficioso que sobre la calidad del producto tienen el ejercicio y los aportes de nutrientes propios de la bellota y la hierba consumidas en el periodo de montanera.

Efectivamente, como hemos visto en la en la **figura 2**, es posible alcanzar perfiles finales muy similares a los de los animales de recebo en cerdos alimentados exclusivamente a pienso. En la **figura 3** vemos los resultados de otra experiencia en que los resultados de los análisis se comparan con el perfil de recebo según el contrato MAPA ASICI para la campaña 2000-2001.

Implicaciones económicas y conclusiones

En premontanera y recebo el sobrecoste que pueda suponer una alimentación adecuada para la consecución del perfil de ácidos grasos conforme a la norma carece de importancia, ya que la diferencia de precio de un cerdo de bellota a uno de recebo o de uno de recebo a uno de pienso extensivo es de al menos 40 eur/cerdo. Dado que el consumo máximo en premontanera es de unos 300 kg de pienso y en recebo de 100 Kg., un diferencial de precio del pienso de 30 euros/Tm supondría tan solo 9 euros/cerdo en premontanera y 3 eur/cerdo en recebo, frente a los 40 euros que supondría la pérdida de calificación.

En cebo la norma general es apostar por una estrategia de costes. No obstante una parte de la industria se ha decantado por una estrategia de diferenciación que tiene por objeto salirse de la lucha de precios que se va a producir en el segmento bajo de mercado, situándose un escalón por encima en el posicionamiento de los productos y obtener de este modo una fidelización de la clientela y un mayor valor añadido.

El perfil de ácidos grasos del animal de la montanera está condicionado por el nivel de engrasamiento y por el perfil de inicio de la misma

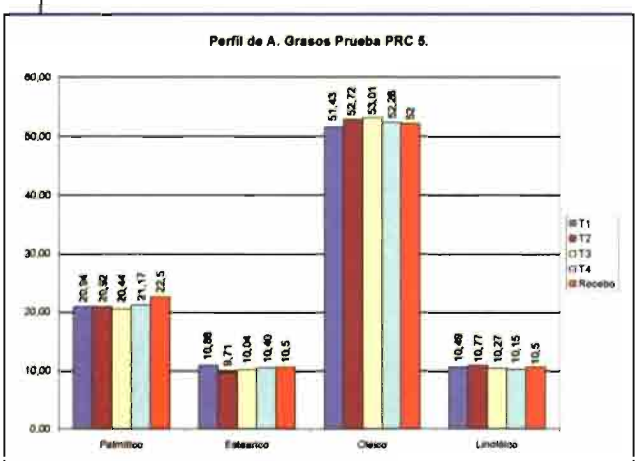


Figura 3. Perfil de ácidos grasos de cerdos de alrededor de 145 kg de peso vivo alimentados ad libitum desde los 30 kg con distintas formulaciones con grasa añadida rica en oleico T1, T2, T3, T4. comparados con el perfil de recebo según el contrato MAPA ASICI para la campaña 2000-2001 Fuente Nutreco PRC-Iber5.