

13. LA NORMA DE CALIDAD EN EL SECTOR DEL PORCINO IBÉRICO

*María Rosa Molina Pérez
Francisco Cabeza de Vaca Munilla*

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Antecedentes

El mercado del cerdo ibérico en España es variado y complejo, debido en primer lugar a las distintas categorías existentes a lo largo de su ciclo productivo: *lechones, marranos, primales, cebones, reproductores y desechos*. En segundo lugar a las razas utilizadas: *ibérico puro, ibérico cruzado al 50 % y al 75 %*; en tercer lugar, a los diferentes tipos de alimentación en el cebado final: *bellota, recebo y pienso*, y por último, al tipo de explotación: *extensiva o intensiva*.

La complejidad de este mercado, unido a la falta de reglas que establecieran las normas de producción de la materia prima destinada a la industria, y de las pautas a seguir durante el proceso industrial, como pesos mínimos de las piezas y duración de los distintos periodos durante las fases de curación, facilitan la picaresca y el fraude.

A finales de la década de los 80 y principio de los 90, se eleva la renta per cápita en España con el consiguiente aumento del poder adquisitivo del consumidor, produciéndose un fuerte incremento de la demanda de productos de calidad derivados del cerdo, que se refleja en un aumento de los precios, dando lugar a una clara diferenciación entre los precios de los productos del ibérico con respecto a los productos procedentes de otras razas porcinas.

Este aumento de precios incentivó un aumento de la producción para satisfacer la demanda creciente y, a la vez, debido a la falta de normativa, animó a muchos productores a cometer fraudes, denominando productos de cerdo ibérico a los obtenidos de cerdos de otras razas importadas: el Duroc, cerdos de capa negra húngaros, etc., de los que se

obtienen piezas nobles de muy inferior calidad. También se cometen fraudes en la denominación del tipo de alimentación consumida por los cerdos, principalmente etiquetando como productos de ibéricos de bellota a aquellos procedentes de cerdos que no habían comido ni una sola bellota y a veces no tenían de ibérico nada más que el nombre.

Como consecuencia de todo lo anterior, los consumidores, que estaban dispuestos a pagar precios altos pero no a ser engañados, empezaron a perder la confianza en los productos, perjudicando con una competencia desleal a aquellos productores e industriales fieles a una garantía de calidad real.

Ante este estado de cosas, tanto los criadores de cerdos ibéricos como las industrias que se dedicaban a elaborar productos de verdadera calidad, reaccionan intentando poner claridad en los mercados, y es así como se crearon las Denominaciones de Origen en el sector del porcino ibérico, los contratos homologados y la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI).

1.2. Situación actual

Como ya se ha dicho, durante los últimos años, se han creado las *Denominaciones de Origen* de *Guijuelo*, *Dehesa de Extremadura*, *Sierra de Huelva* y *Valle de los Pedroches*. Los contratos homologados han existido hasta la campaña 2000/2001, provocando su desaparición un fuerte descenso en el número de cerdos controlados por ASICI (ver cuadro y gráfico 1). Además, se han desarrollado métodos que mediante análisis intentan determinar de un modo objetivo y práctico el tipo de alimentación a la que han sido sometidos los cerdos sacrificados. De todos estos métodos, prácticamente el único utilizado es el de determinación de los perfiles de ciertos ácidos grasos, concretamente palmítico, esteárico, oleico y linoleico.

Pero paralelamente al avance en la analítica, se ha profundizado en el conocimiento de la alimentación, consiguiéndose piensos que con su suministro dan lugar a cerdos con los mismos perfiles de ácidos grasos que los obtenidos de cerdos alimentados con bellota, por lo que este tipo de análisis, si bien ayuda a la determinación del tipo de alimentación, no puede tomarse como concluyente, por lo que el único método que se muestra más fiable es el control en campo, aún estando lleno de dificultades y tener un alto coste.

Todas estas actuaciones, aunque han servido para clarificar en parte el sector, no han sido suficientes, pues en el mejor de los casos sólo se ha controlado un número de animales que no ha llegado nunca al 15% de la producción (campaña 2000/2001, en la que ASICI controló 307.300 cerdos). Además, este control no se reflejaba en el producto final, pues cada industria podía etiquetar sus productos poniendo la denominación que quisiera, sin que ésta se ajustase a la verdadera procedencia de la materia prima, por lo que los métodos de análisis sólo sirvieron para penalizar a los ganaderos. La excepción de lo anterior son algunas de las denominaciones de origen, principalmente *Dehesa de Extremadura*, que basaron su método de determinación de la alimentación en los controles de campo.

LA NORMA DE CALIDAD EN EL SECTOR DEL PORCINO IBÉRICO

De esta forma se ha llegado a la situación actual, esto es, un sector muy poco transparente, donde sigue existiendo el fraude y con enormes tensiones, no sólo entre ganaderos e industriales, sino también entre los industriales que apuestan por la calidad y los que apuestan por la poca claridad e incluso el engaño si es necesario.

La situación llegó hasta tal punto de descontrol que el MAPA, presionado por las asociaciones de ganaderos criadores de cerdo ibérico, por la industria que había optado por la transparencia y la calidad, y, en menor medida, por los propios consumidores, decide poner orden en el sector. Tras largas consultas, reuniones y negociaciones, con los ganaderos e industriales, decide publicar el *Real Decreto 1.083/2001, de 5 de octubre*, por el que se aprueba la *Norma de Calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España*. Con posterioridad se han ido publicando las órdenes necesarias para el desarrollo del citado Real Decreto.

Aunque en un principio, este Real Decreto fue acogido con reticencias y escepticismo por gran parte del sector industrial, actualmente es aceptado por casi la totalidad de la industria.

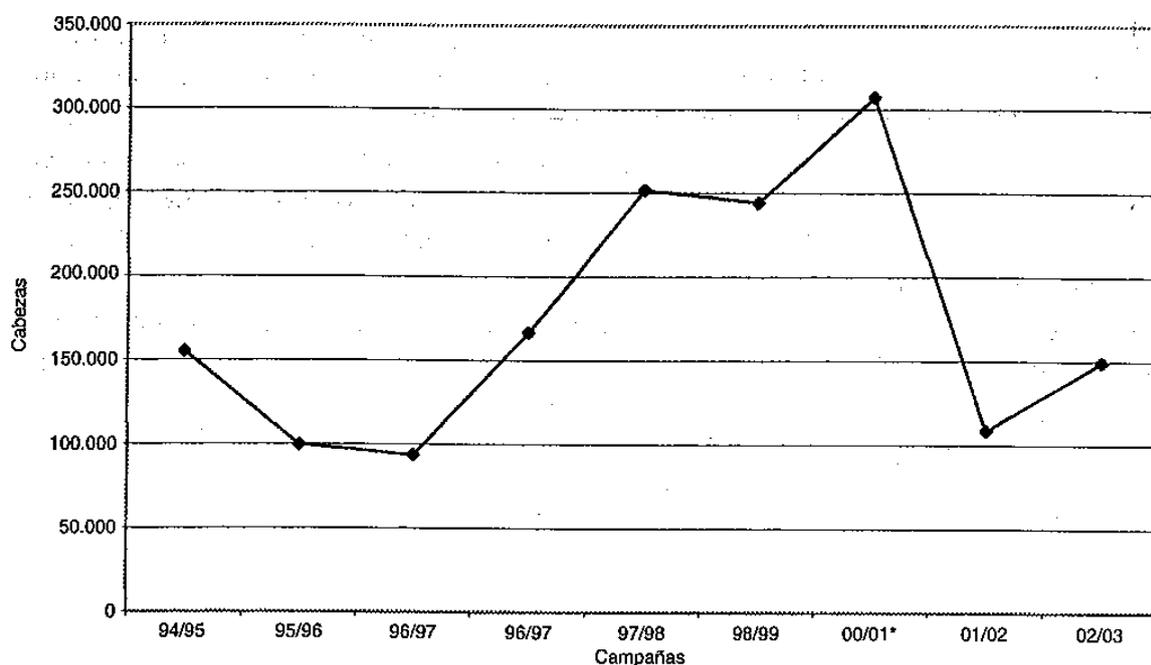
CUADRO 1: Cerdos controlados por ACISI

Campania	Tipos de alimentación										
	Bellota			Recebo			Pienso			Totales	
	Partidas	Cabezas	Cab/part.	Partidas	Cabezas	Cab/part.	Partidas	Cabezas	Cab/part	Partidas	Cabezas
94/95	347	37.400	108	341	34.100	100	839	83.900	100	1.527	155.400
95/96	123	12.300	100	280	28.000	100	594	59.400	100	997	99.700
96/97	316	31.600	100	274	27.400	100	346	34.600	100	936	93.600
97/98	337	33.700	100	484	48.400	100	847	84.700	100	1.668	166.800
98/99	820	82.000	100	961	96.100	100	737	73.700	100	2.518	251.800
99/00	155	15.500	100	682	68.200	100	1.606	160.600	100	2.443	244.300
00/01*	618	61.800	100	1.396	139.600	100	1.059	105.900	100	3.073	307.300
01/02	490	24.550	50	929	42.245	45	1.127	41.755	37	2.546	108.550
02/03	1.000	64.407	64	874	48.431	55	586	36.443	62	2.460	149.281
Totales	4.206	363.257	86	6.221	532.476	86	7.741	680.998	88	18.168	1.576.731

Fuente: ASICI

*Último año de contrato homologado

GRÁFICO 1: Cerdos controlados por ASICI



2. NORMA DE CALIDAD, LEGISLACIÓN, CONTENIDO Y APLICACIÓN

2.1. Legislación básica

- REAL DECRETO 1.083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

- ORDEN APA/213/2003, de 10 de febrero, por la que se establecen normas de desarrollo del Real Decreto 1.083/2001.

- REAL DECRETO 144/2003, de 7 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 1.083/2001.

- ORDEN APA/3.582/2003, de 11 de diciembre, por la que se establecen el protocolo, requisitos y parámetros exigibles para la consideración de machos de raza Duroc, a efectos de lo dispuesto en el Real Decreto 1.083/2001.

- ORDEN de 5 de mayo de 2003 de la Consejería de Economía, Industria y Comercio, por la que se crea la Sección de Norma de Calidad para el Jamón Ibérico, Paleta Ibérica y Caña de Lomo Ibérico del Registro de Entidades Privadas de Inspección y/o Certificación de Productos Agroalimentarios de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

- REAL DECRETO 1781/2004, de 30 de julio, por el que se modifica el Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

2.2. Contenido

El R. D. 1.083/2001 justifica en su preámbulo la publicación de la norma, diciendo: "La necesidad de la presente norma de calidad se justifica por la correcta y leal competencia en el mercado y por la defensa de los consumidores".

Para la consecución de estos fines especifica que: "A este fin es preciso concretar los mecanismos de control de los productos mediante certificaciones realizadas por organismos y entidades de evaluación, con la correspondiente supervisión de sus actuaciones por los poderes públicos..."

En los dos párrafos anteriores queda reflejado el espíritu que ha guiado al legislador en la redacción del R. D.

Los aspectos más relevantes del R. D. vienen recogidos en su ANEXO y son:

- *Nombre de la norma:* Norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.
- *Objeto de la norma:* Definir las características de calidad y mercado que deben reunir los productos objeto de la presente norma elaborados en España.
- *Ámbito de aplicación:* La presente norma se aplicará.....
- *Factores de calidad:* Sin perjuicio de normas más estrictas establecidas para los productos amparados por Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas, los factores que determinan la calidad serán los siguientes:

I. Razas autorizadas: Sólo podrán suministrar piezas con destino a la elaboración de productos regulados por esta norma de calidad, los cerdos procedentes de los cruces de reproductoras ibéricas puras con macho reproductor de raza Ibérica, Duroc o Duroc Jersey, puro o resultante del cruce entre ellas.

II. Alimentación: Considerando la alimentación a la que el animal ha sido sometido antes del sacrificio se distingue:

A) *De bellota o terminado en montanera:* Aquel que se destina al sacrificio inmediatamente después del aprovechamiento de la montanera, que al menos reúna las siguientes características:

- a) Edad mínima de entrada en montanera diez meses.
- b) El peso medio de entrada en montanera de cada partida estará comprendido entre 80,5 y 115 kilos (de 7 a 10 arrobas).
- c) La reposición en montanera será como mínimo de 46 kilos (4 arrobas).

B) *De recebo o terminado en recebo:* Aquel que después de reponer un mínimo de 28,75 kilos (2,5 arrobas) en régimen de montanera, a la que ha entrado con un mínimo de diez meses de edad, su cebo es completado mediante el aporte de pienso, constituido fundamentalmente de cereales y leguminosas, hasta el momento de su sacrificio.

C) *De cebo*: aquel cuya alimentación hasta alcanzar el peso de sacrificio se basa en piensos constituidos fundamentalmente de cereales y leguminosas. La edad mínima de sacrificio será de diez meses.

III. Identificación de los cerdos y marcado de las piezas: Los animales destinados.....

IV. Denominaciones y definiciones de los productos: Se entiende por jamón ibérico.....

V. Elaboración de los productos: La elaboración de los productos objeto.....

VI. Aditivos: Únicamente podrán utilizarse.....

VII. Higiene: Las materias primas empleadas.....

VIII. Designaciones de calidad: De acuerdo con lo establecido en el apartado 4., las designaciones de calidad serán:

Según la alimentación:

- a) Ibérico de bellota o terminado en montanera.
- b) Ibérico de recebo o terminado en recebo.
- c) Ibérico de cebo.

Estas designaciones se aplicarán exclusivamente y en la forma indicada a los productos objeto de esta norma, no pudiéndose utilizar aisladamente para designar productos de la misma naturaleza derivados del porcino.

El orden en que han de figurar las designaciones de calidad es el siguiente: producto (jamón paleta o caña de lomo), designación racial (ibérico), designación de alimentación (bellota o terminado en montanera, recebo o terminado en recebo o de cebo).

IX. Etiquetado: Sin perjuicio de lo establecido.....

X. Infracciones y sanciones: Las infracciones cometidas contra.....

Hasta aquí se ha recogido lo fundamental del R.D. 1.083/2001, modificado por el R.D. 144/2003 y desarrollado por varias ordenes antes citadas.

De toda esta legislación hay dos puntos fundamentales a destacar que son:

PRIMERO:

El R.D. 144/2003 en su artículo único, en su apartado 3, define el término ibérico puro, y en el apartado 3.e. en relación al etiquetado dice textualmente: *“Queda prohibido el empleo de los términos “Ibérico”, “Ibérico puro”, “recebo”, “bellota”, “retinto” y “pata negra” en los productos que no se ajusten a la presente norma.*

Con esto se introduce el término Ibérico puro, exclusivamente para distinguir los animales ibéricos puros de los animales procedentes de los cruces autorizados por la norma.

Este concepto, de gran importancia para los criadores de cerdos ibéricos en pureza queda aún más definido en el punto 2.1 del Anexo de la Orden APA/213/2003, que en sus apartados 2.1.1 y 2.1.2 refiriéndose a la raza dice textualmente:

- 2.1.1. *Ibéricos*: Cuando se obtengan de cerdos procedentes del cruce de reproductoras ibéricas puras, que cumplan los requisitos exigidos en los apartados 1.1 o 1.2, con machos reproductores de raza Duroc, inscritos en el Libro Genealógico, o con machos resultantes del cruce entre ellas cuyos progenitores cumplan los requisitos exigidos para cada raza.
- 2.1.2. *Ibéricos puros*: cuando se obtengan de cerdos cuyos progenitores, la madre y el padre, cumplan los requisitos exigidos en los apartados 1.1 o 1.2 de la presente orden.

En resumen, quedan definidas las designaciones de dos tipos de cerdos. Los que tienen un 100% de sangre ibérica que se designan "Ibéricos puros"; y los que provenientes de madres ibéricas puras tienen como mínimo el 50% de sangre ibérica, que se designan "Ibéricos"

SEGUNDO:

La orden APA/213/2003 en los apartados 2.1.3, 2.1.4, y 2.1.5 de su Anexo dice textualmente en cuanto a la alimentación (condiciones de la materia prima para su designación en los productos:

- 2.1.3. *De bellota*, cuando se obtengan de cerdos que cumplan lo establecido en el inciso 2 A) del apartado 4 de la norma de calidad (anexo del Real Decreto 1.083/2001), sacrificados en el periodo comprendido entre el 1 de diciembre y el 1 de mayo de cada campaña y, la analítica sobre tocino, realizada de acuerdo con lo establecido en los convenios anuales suscritos entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la ASICI, presente valores comprendidos dentro de los márgenes recogidos en el mencionado convenio para la designación de bellota.
- 2.1.4 *De recebo*, cuando se obtengan de cerdos que cumplan lo establecido en el inciso 2 B) del apartado 4 de la norma de calidad (anexo del Real Decreto 1.083/2001), sacrificados en el periodo comprendido entre el 1 de diciembre y el 30 de mayo de cada campaña y la analítica sobre tocino, realizada de acuerdo con lo establecido en los convenios anuales suscritos entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la ASICI, presente valores comprendidos dentro de los márgenes recogidos en el mencionado convenio para la designación de recebo.
- 2.1.5. *De cebo*, cuando se obtengan de cerdos que cumplan lo establecido en el inciso 2 C) del apartado 4 de la norma de calidad (anexo del Real Decreto 1.083/2001).

Lo que establecen estos puntos es de una gran importancia, pues da la categoría de dirimente a los análisis de ácidos grasos, siendo fundamental el correcto establecimiento de los márgenes de variación para cada ácido, pues un ligero error en estos márgenes puede producir la descalificación de un porcentaje muy elevado de animales con el consiguiente perjuicio económico. Baste decir que con los márgenes establecidos en el último convenio acordado entre la ASICI y el ministerio, el 64% de los cerdos engordados con bellota serían calificados como de recebo o pienso, con lo que se causaría un grave perjuicio económico a los ganaderos, y por ende, a la totalidad del sector.

3. CENSOS DE PORCINO IBÉRICO Y PRODUCCIONES

Para estudiar un sector económico ganadero, es esencial disponer de datos fiables que nos permitan conocer el potencial productivo, las producciones actualizadas, la evolución de las mismas a lo largo del tiempo, la demanda del mercado, la tendencia de esta demanda, etc. Además, es fundamental tener censos muy aproximados, tanto de reproductoras como de ganado de cebo.

En el porcino ibérico, desde 1986 no se dispone de estadísticas donde se diferencien claramente las distintas clases de ganado porcino atendiendo a las distintas razas. En las estadísticas oficiales actuales sólo se diferencian los animales explotados en régimen extensivo de los explotados en régimen intensivo.

Para aproximarnos a la realidad en el estudio de censos y producciones, asumiremos en el presente trabajo que los cerdos explotados en extensivo son todos ibéricos, que si bien no es exacto, se aproxima bastante a la realidad, pues salvo algunas explotaciones de cerdos de capa negra, como pueden ser algunas de Baleares, los cerdos que no pertenecen al tronco ibérico se explotan en régimen intensivo. Este criterio de equiparar los cerdos del tronco ibérico con los explotados en régimen extensivo, no es válido para los cerdos explotados en régimen intensivo, ya que hay un gran número de explotaciones de cerdos del tronco ibérico explotados en este sistema. La tendencia a explotar estos cerdos en régimen intensivo es creciente, sobre todo en Cataluña, Murcia y Aragón, donde se están creando grandes explotaciones y se están sustituyendo madres blancas por ibéricas. Por todo lo anterior, analizaremos los censos y producciones con los datos disponibles y haremos una corrección al alza, estimando los cerdos del tronco ibérico explotados en régimen intensivo.

Con el transcurso del tiempo la raza Ibérica ha pasado de ser la principal raza porcina explotada en España. En el año 1955 había censadas 567.424 reproductoras ibéricas puras, pues todavía no habían comenzado los cruces con Duroc-Jersey, hasta casi llegar a la extinción. Cuando se creó AECERIBER¹ en el año 1985, apenas había 7.000 reproductoras puras; este periodo se conoce como la "crisis del cerdo ibérico". Es a partir de mediados de los años 80 cuando se inicia la recuperación de la raza, coincidiendo con el aumento de la demanda de productos de calidad.

1. Asociación Española de Criadores de Ganado Porcino Selecto Ibérico y Tronco Ibérico (AECERIBER).

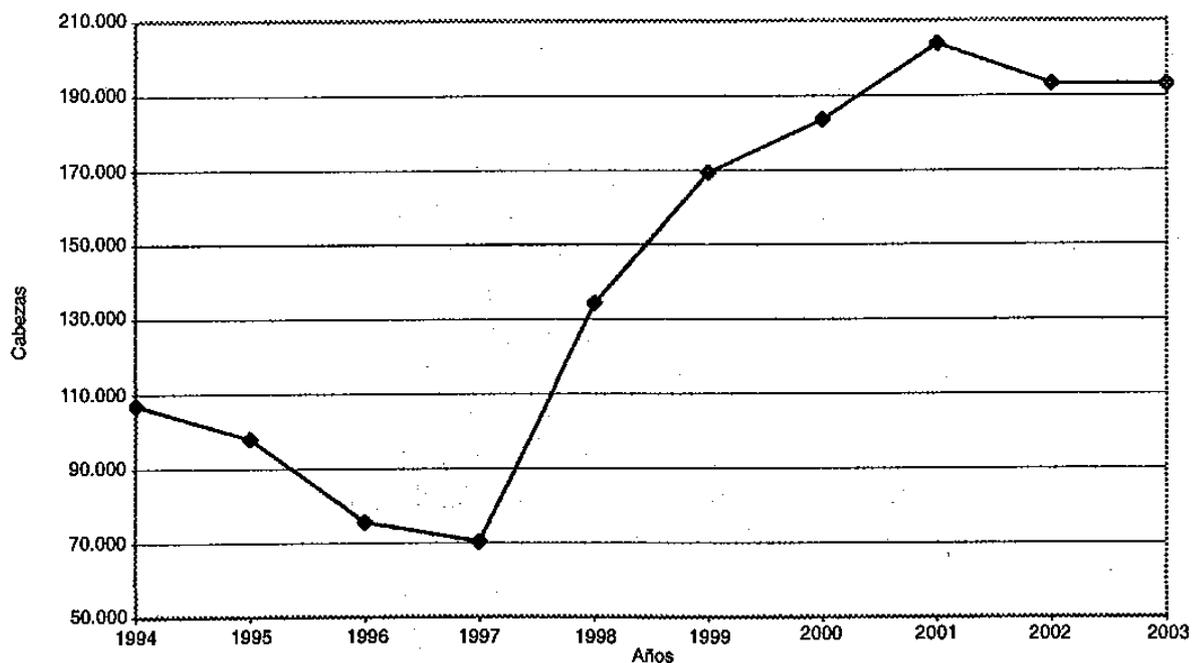
En el cuadro 2 y gráfico 2, se recoge la evolución del censo de reproductores de ganado porcino extensivo en los últimos diez años. Como vemos en él, el censo se ha estabilizado en torno a las 200.000 reproductoras, pero a esta cantidad habrá que añadir aproximadamente otras 50.000 madres explotadas en intensivo, lo que nos da una cifra próxima a 250.000 madres.

CUADRO 2: Evolución del censo del ganado porcino extensivo

Año	Total ganado porcino extensivo	Reproductores de 50 o más kg de peso vivo		
		Verracos	Hembras reproductoras	
			Total	No cubiertas
1994	1.144.792	10.639	106.908	39.203
1995	867.058	10.449	97.858	42.479
1996	990.085	7.635	75.638	32.408
1997	945.887	7.026	70.354	39.028
1998	1.295.318	12.898	134.357	69.164
1999	1.660.181	14.887	169.406	97.000
2000	1.878.260	19.653	183.782	87.792
2001	2.098.026	21.898	203.853	117.859
2002	1.753.363	20.273	193.167	102.793
2003	2.078.365	21.629	193.086	87.339

Fuente: Anuarios estadísticos MAPA

GRÁFICO 2: Evolución del censo de madres en extensivo



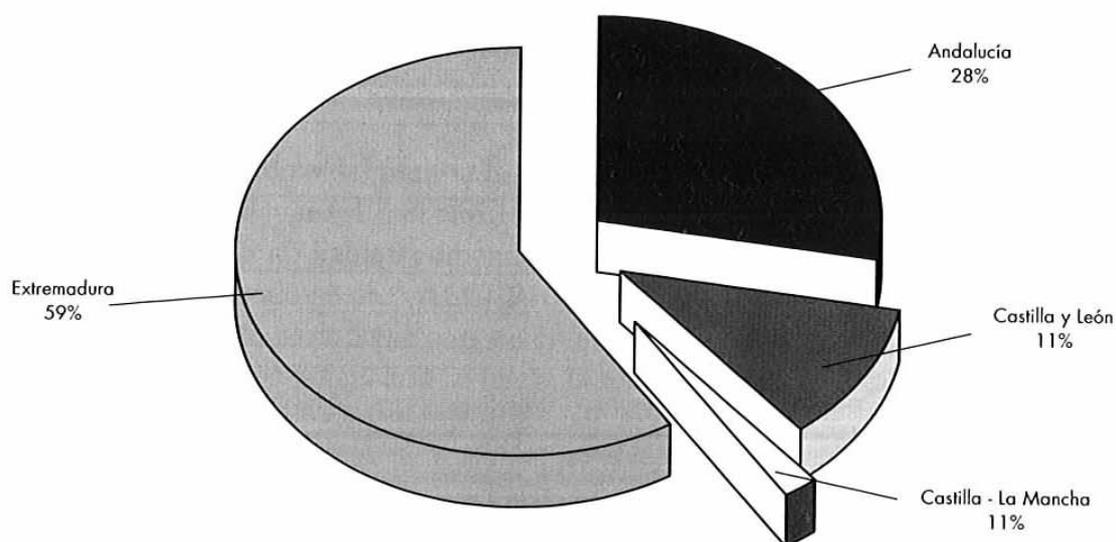
En el cuadro 3 se recogen los animales de régimen extensivo distribuidos por tipos y regiones. Hay que hacer notar que no figuran Cataluña, Aragón y Murcia, pues en estas Comunidades Autónomas prácticamente no existe el porcino extensivo.

CUADRO 3: Censo de reproductores en extensivo (2003)

Provincias y Comunidades Autónomas	Reproductores de 50 o más kg de peso vivo					
	Verracos	Cerdas reproductoras				
		Total	Que nunca han parido		Que ya han parido	
			No cubiertas	Cubiertas	Cubiertas	No cubiertas
Ávila	76	613	44	71	392	106
Salamanca	1.702	20.400	3.183	1.659	10.358	5.200
CASTILLA Y LEÓN	1.778	21.013	3.227	1.730	10.750	5.306
Ciudad Real	97	530	11	60	133	326
Toledo	161	2.722	222	208	1.460	832
CASTILLA - LA MANCHA	258	3.252	233	268	1.593	1.158
Badajoz	10.644	99.363	7.634	8.802	42.401	40.526
Cáceres	1.984	15.180	1.234	1.717	6.537	5.692
EXTREMADURA	12.628	114.543	8.868	10.519	48.938	46.218
Cádiz	1.252	10.545	514	862	4.915	4.254
Córdoba	1.391	9.295	368	60	5.693	3.174
Huelva	3.175	22.068	588	3.413	10.969	7.098
Málaga	219	2.765	30	280	1.395	1.060
Sevilla	928	9.605	113	196	4.166	5.130
ANDALUCÍA	6.965	54.278	1.613	4.811	27.138	20.716
ESPAÑA	21.629	193.086	13.941	17.328	88.419	73.398

Fuente: Anuarios estadísticos MAPA

GRÁFICO 3: Distribución por CC. AA. de reproductoras en extensivo



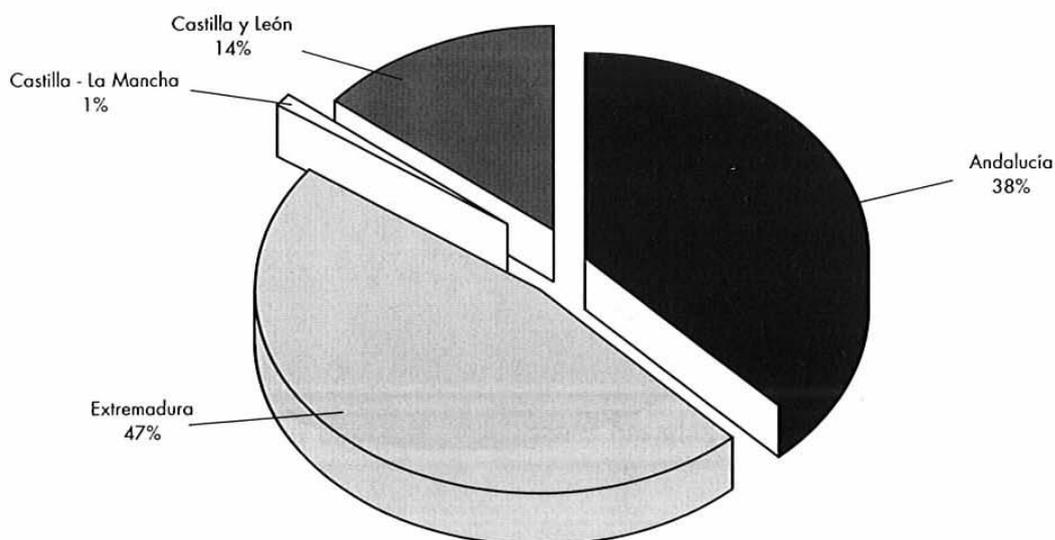
En el cuadro 4, quedan reflejados los cerdos de explotación extensiva destinados a cebo durante el año 2003, que suman un total de algo más de 2.078.365 cabezas, que unidas a los 600.000 animales que posiblemente se engorden en explotaciones intensivas, nos da una cifra entre 2.600.000 y 2.700.000 animales del tronco ibérico.

CUADRO 4: Censo de ganado porcino extensivo para cebo (diciembre 2003)

Provincias y Comunidades Autónomas	Total	Lechones	Cerdos de 20 a 49 kg de p.v	Cerdos para cebo de 50 o más kg de p.v			
				Total	De 50 a 79 kg de p.v	De 80 a 109 kg de p.v	De 110 y más kg de p.v
Ávila	3.221	1.231	203	1.098	229	277	592
Salamanca	292.662	70.963	71.030	128.567	50.516	24.485	53.566
CASTILLA Y LEÓN	295.883	72.194	71.233	129.665	50.745	24.762	54.158
Ciudad Real	3.338	863	687	1.161	645	390	126
Toledo	19.275	4.194	3.383	8.815	3.272	3.157	2.386
CASTILLA - LA MANCHA	22.613	5.057	4.070	9.976	3.917	3.547	2.512
Badajoz	830.111	236.143	115.424	368.537	62.769	90.267	215.501
Cáceres	133.643	43.029	19.904	53.546	13.203	14.501	25.842
EXTREMADURA	963.754	279.172	135.328	422.083	75.972	104.768	241.343
Cádiz	106.973	50.043	13.287	31.846	4.547	14.694	12.605
Córdoba	152.310	12.387	55.892	73.345	5.232	18.038	50.075
Huelva	272.094	58.116	70.374	118.361	22.382	15.195	80.784
Málaga	13.381	6.669	1.860	1.868	1.201	582	85
Sevilla	251.357	64.180	15.095	161.549	981	31.631	128.937
ANDALUCÍA	796.115	191.395	156.508	386.969	34.343	80.140	272.486
ESPAÑA	2.078.365	547.818	367.139	948.693	164.977	213.217	570.499

Fuente: Anuarios estadísticos MAPA

GRÁFICO 4: Distribución por CC. AA. de la producción de porcino en extensivo



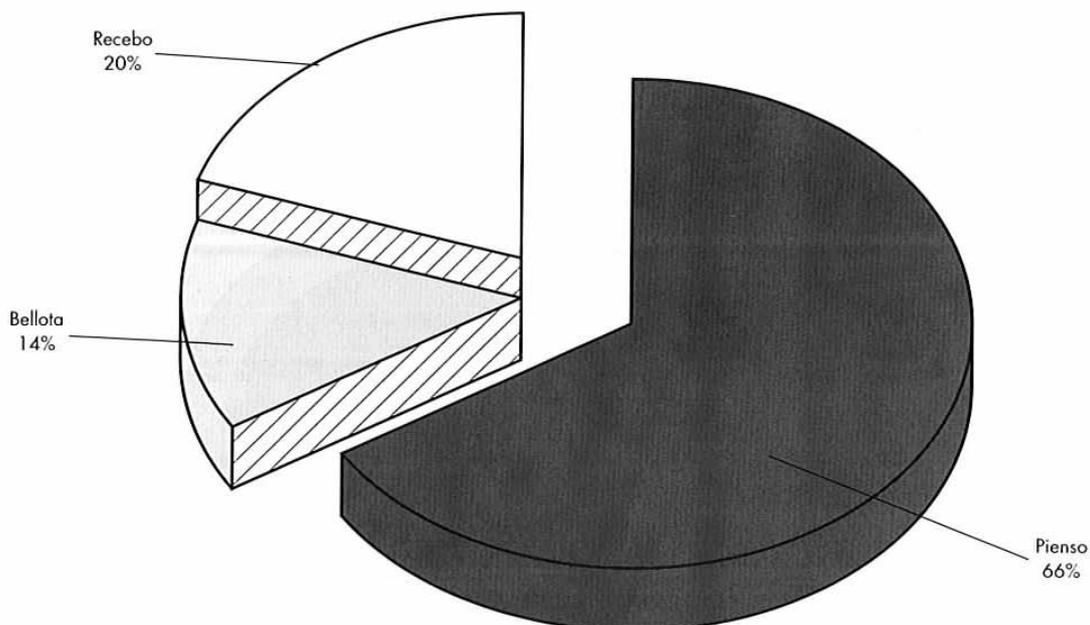
En el cuadro 5, que es de elaboración propia de los autores, se ha recogido la producción de jamones y paletas curados durante el año 2003, clasificados por tipos de razas y alimentación.

CUADRO 5. Producción aproximada de jamones y paletas año 2003

Tipo de pieza	Nº de piezas	%
Jamón curado de cerdo blanco	34.600.000	90,81
Paleta curada de cerdo blanco	3.500.000	59,32
Bellota	503.800	1,32
Recebo	713.642	1,87
Pienso	2.282.558	5,99
Jamón curado de cerdo Ibérico	3.500.000	9,19
Bellota	390.444	6,62
Recebo	513.106	8,70
Pienso	1.496.450	25,36
Paleta curada de cerdo Ibérico	2.400.000	40,68
Total jamones	38.100.000	100,00
Total paletas	5.900.000	100,00
Total piezas	44.000.000	

Fuente: Elaboración propia

GRÁFICO 5: Producción de jamones de ibérico según tipo de alimentación



4. REPERCUSIÓN DE LA NORMA DE CALIDAD EN EL SECTOR DE CERDO IBÉRICO

La entrada en vigor de la Norma de Calidad tendrá una gran repercusión dentro del sector. Ésta se reflejará en la economía, en los beneficios derivados de un mejor conocimiento del sector, una mayor transparencia en el mercado, y una disminución sustancial del fraude, lo que generará una mayor confianza de los consumidores.

Un mayor detalle de estas consideraciones es el siguiente:

a) *Repercusión económica.*

El cerdo del tronco ibérico tiene un peso relativamente pequeño en todo el sector de porcino de España. El número de animales de tronco ibérico sacrificados apenas representa el 10,0 % del total del porcino, y el porcentaje de reproductoras ibéricas es del 12,3 % del total. Este porcentaje, sin embargo, se eleva al 16,3 % si se refiere al valor de la producción, debido a que los animales del tronco ibérico se sacrifican con un mayor peso (160 kg de peso vivo frente a los 110-115 kg del porcino blanco), y a que el precio del kg es más de un 25 % superior. Estas diferencias hacen que el valor de un cerdo de tronco ibérico sea un 75 % superior al valor de un cerdo blanco. Este peso económico, si bien es bajo en el conjunto nacional, en algunas CC. AA. es muy importante. En el caso de Extremadura, concretamente, en el año 2002 se produjeron 181.459 t de peso vivo, con un valor de 245.533.000 euros lo que representó el 30 % del valor de la producción animal de toda la Comunidad Autónoma, y el 17 % del producto agrario bruto de la misma.

Es difícil predecir la repercusión económica que tendrá la entrada en vigor de la norma, pero tomando un criterio bastante conservador, se podría admitir una subida entre un 10 y un 15 % de los precios de los productos, lo que se traduciría en un aumento entre el 1,6 y el 2,4 % del valor final del total nacional, y entre el 3 y el 4,5 % del incremento del valor de la producción animal en Extremadura, repercutiendo en un aumento del valor del conjunto de los cerdos producidos, que se podría estimar entre 24,5 y 36,8 millones de euros.

b) *Repercusión en el conocimiento del sector.*

Cuando la Norma de Calidad esté en pleno vigor, se dispondrá de los datos suficientes para poder realizar estudios detallados sobre el sector, pues no sólo se tendrán censos clasificados por razas, tipo de manejo y alimentación, sino que además, se conocerán las producciones de cada tipo de cerdos, así como el potencial de producción de los animales engordados con bellota, que permitirá realizar estudios de tendencias para poder regular y planificar las producciones, tanto de las explotaciones ganaderas como de las industrias.

c) *Claridad en los mercados.*

La Norma de Calidad conseguirá clarificar los mercados, haciéndolos más transparentes, permitiendo diseñar estrategias de ventas basadas en calidades certificadas.

d) *Disminución del fraude.*

La Norma de Calidad dificultará la realización de fraudes y pondrá trabas a la competencia desleal, que si bien no desaparecerán por completo, quedarán reducidos a unos niveles mínimos, dando una mayor confianza a los consumidores.

e) *Consolidación del consumo.*

La aplicación, en la totalidad de un sector, de un sistema inviolable de trazabilidad, proporciona una garantía real desde un punto de vista cualitativo y de seguridad alimentaria. La falta de rigor permitida hasta ahora se traduce en un control integral que, en unos casos abrirá, y en otros, consolidará los mercados nacionales e internacionales.

f) *Influencia de la Norma de Calidad en otras normativas vigentes.*

La Norma de Calidad influirá en todas las normas vigentes actualmente relacionadas con la calidad de los productos del cerdo ibérico, como son las normas de las Denominaciones de Origen.

Como ejemplo, tenemos que el día 28 de agosto de 2004 en el DOE nº 100 se ha publicado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Extremadura las normas que regirán en la campaña 2004/2005, donde se ha introducido un cambio de la mayor trascendencia con respecto a campañas anteriores. Este cambio consiste en que ha sido modificado el peso máximo de entrada de los cerdos en montanera, pasando de 9@ (103,5 kg) de las campañas anteriores a 10@ (115 kg). Este cambio se justifica en el preámbulo de la publicación, por la necesidad de armonizar esta normativa con las condiciones impuestas por la Norma de Calidad.

La nueva norma beneficia a los ganaderos, permitiéndoles optimizar el aprovechamiento de las montaneras, y a los industriales, pues les permite obtener piezas más acordes con la demanda del mercado, especialmente las paletas que hasta ahora no han dejado de crear problemas, sobre todo en las procedentes de cerdos ibéricos puros que difícilmente alcanzan el peso mínimo de 4,5 kg.

5. RESUMEN

La Norma de Calidad representa un gran esfuerzo de todo un sector, que amparado en una calidad diferenciada, precisa una estabilidad para su consolidación y garantía de continuidad. Si bien no será la panacea que evite todos los males del sector del porcino ibérico, será muy beneficiosa para el mismo, tanto para los ganaderos como para la industria, y como consecuencia de su aplicación, sus últimos beneficiarios, los consumidores, mirarán los productos amparados con menos desconfianza.