

20. PERSPECTIVAS DEL SECTOR DEL CERDO IBÉRICO

Jesús Ventanas Barroso

1. INTRODUCCIÓN

La incidencia del sector alimentario en Extremadura destaca por su importancia cuantitativa y cualitativa. Sistemáticamente figura como el primer o segundo sector industrial de Extremadura por el VAB (22%), y es el primero por el número de puestos de trabajo (36% del total). Adquiere, además, una importancia estratégica, por permitir una ocupación más estable y mantener un nivel de actividad incluso en los momentos de crisis; así como por su elevado poder de arrastre sobre otros sectores, entre los que cabe destacar la revalorización de materias primas, de las que nuestra región siempre se ha caracterizado por su extraordinaria calidad, pero escasa industrialización y promoción.

Dentro del sector alimentario, la industria derivada del porcino adquiere una relevancia especial, y hablar del porcino en Extremadura supone referirse al porcino ibérico, que constituye un sector de primera magnitud en la región. A su gran peso económico (genera casi una cuarta parte del PIB agrario), se une su aspecto de sector emblemático en términos de imagen de calidad y, lo que puede ser más importante, porque adquiere un carácter estratégico para el futuro desarrollo de nuestra Comunidad Autónoma. Varias razones así lo indican:

1. Está ligado, y seguirá estándolo en el futuro, a la producción de materias primas de alta calidad y no reemplazables, en las que tradicionalmente somos líderes (según datos de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, en 2005 el censo total de porcino ibérico ascendió en Extremadura a cerca de 1,7 millones de cabezas), siendo la Comunidad Autónoma que más ha incrementado el número de cabezas (un 30% en los últimos 7 años). Sin embargo, aunque últimamente se han potenciado las iniciativas industriales, todavía es insuficiente el desarrollo de las industrias de transformación, cuya elaboración no sobrepasa la tercera parte de la producción.

2. Ofrece grandes posibilidades de expansión. Además del ciclo expansivo que se vive actualmente, los mercados mantienen un nivel de demanda por encima de la oferta. Si se analizan los datos procedentes del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) referentes al ciclo comercial de los distintos productos cárnicos curados (introducción, desarrollo, madurez, declive o revitalización), los productos del cerdo ibérico, en fase de expansión, constituyen la excepción más clara respecto a la mayoría de los demás productos cárnicos, que están en fase avanzada de madurez o en franco declive. De hecho, en los últimos años, el extraordinario crecimiento del sector porcino en España, que nos sitúa ya en segundo lugar de la UE, por detrás sólo de Alemania, se ha debido casi exclusivamente al ibérico, que contrasta con el estancamiento del cerdo blanco.
3. Quizás por primera vez el desarrollo tecnológico está en nuestras manos. Extremadura cuenta a su favor con numerosas entidades, asociaciones e instituciones, que tienen mucho que ver en la orientación del desarrollo futuro del sector. Entre otras la Asociación Española de Criadores del Cerdo Ibérico (AECERIBER), la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI), y una Denominación de Origen (Dehesa de Extremadura), que goza de un prestigio cada vez mayor.
4. En estos momentos, los mayores avances científicos y de desarrollo tecnológico en que pueden apoyarse el sector, se están generando en nuestra región, así como los mayores esfuerzos para transferirlos al tejido productivo. A todo ello no es ajena la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura, que es el referente en los trabajos sobre la calidad de los productos del cerdo ibérico y en su transferencia al sector. No puede entenderse un aumento en la escala de producción de tal magnitud en un sector, sin una adecuada conexión con el mundo científico. El contar "in situ" con Centros de Investigación, se revela imprescindible para proporcionar al sector el soporte científico-tecnológico que precisa para continuar despegando, y a la vez prestigiándose. Cuando se cuenta con grupos consolidados e investigadores con suficiente prestigio, éstos son capaces rápidamente de formular programas de investigación con suficiente solvencia, captar recursos externos y atraer a los empresarios del sector más inquietos y activos. En un entorno de estas características, pueden formarse adecuadamente jóvenes titulados, profesionales rigurosos y técnicos cualificados que transfieren los avances al sector productivo; que en consecuencia se ve comprometido y sabe que allí pueden atender sus problemas y necesidades.

Por consiguiente, la industria cárnica del cerdo ibérico está bien posicionada y cuenta con las ventajas de ofrecer unos productos diferenciados, que son conocidos y valorados en el ámbito nacional y empiezan a serlo en el exterior. Además, se beneficia del soporte científico y tecnológico de los investigadores y el apoyo de la Administración dentro de Extremadura. Pero no está exento de riesgos y de interrogantes hacia el futuro.

De un lado está el cambio en la mentalidad de los consumidores; que ha motivado una mayor preocupación por el medio ambiente, el respeto por el bienestar animal, por la salud, y por la trazabilidad. En definitiva, el consumir una dieta sana y que no contenga los residuos y los problemas detectados en los sistemas intensivos. Pero el factor determinante del auge de estos productos, además de su seguridad, está ligado con que lleguen a tener una alta calidad y la confianza del consumidor. A tal efecto, se está cuestionando la validez del control de la alimentación y si el producto se corresponde con la etiqueta que porta. Existe la necesidad de conseguir una mayor transparencia en el mercado, dedicando esfuerzos a la lucha contra la competencia desleal, y la presencia en el mercado de productos de bellota o ibéricos sin serlo.

Por otro lado, se observa con preocupación un importante crecimiento de explotaciones intensivas de porcino ibérico, sobre todo fuera de Extremadura, que está conduciendo a una intensificación de la producción, alejada de los sistemas tradicionales del cerdo ibérico vigentes en Extremadura y cuyo crecimiento es teóricamente ilimitado, por lo que hay un riesgo importante de "deslocalización" del ibérico fuera de nuestra región. Por todo ello, sería oportuno plantear un "Plan Integral de Consolidación y Desarrollo del Porcino Ibérico".

2. PLANTEAMIENTO DEL PLAN INTEGRAL

En Extremadura se da la mayor producción de la materia prima del jamón que más ha contribuido al prestigio internacional de nuestro producto, el cerdo de raza ibérica. Un animal que en el año 1983, cuando se inició el proceso autonómico extremeño, estaba a punto de desaparecer, pues apenas había 2.500 madres ibéricas en todo el territorio. La Peste Porcina Africana era una mal endémico que amenazaba con terminar con lo que había sido un producto clásico, histórico, en Extremadura. El enorme esfuerzo que se hizo por parte de ganaderos, de veterinarios, de investigadores, y por las Administraciones, hizo posible que diez años después, en 1993, ya el censo de madres ibéricas se multiplicara por 30, llegando hasta las 80.000 cabezas de hembras ibéricas en Extremadura, y lo que es más importante, en 12 años, es decir en diciembre de 2005 el censo de reproductoras ibéricas ya ha superado las 129.000. Es una cifra significativa, que nos permite hablar de un producto altamente competitivo e importantísimo para la economía regional.

Pero en Extremadura no solamente se da el mayor censo de porcino ibérico, existe además el hábitat natural donde ese ibérico puede desarrollarse con garantías, la dehesa. En un año bueno, producimos aproximadamente unos 250.000 cerdos cebados con bellota de encina o de alcornoque, animales de primerísima calidad. Esos animales se crían mayoritariamente en la provincia de Badajoz. Pero existe también dehesa suficiente en la provincia de Cáceres, como para que el número de cerdos cebados, pudiera aumentar espectacularmente. Estaríamos hablando entonces de un millón de jamones colgados y de un millón de paletas colgadas, de dos millones de piezas de primerísima calidad, de jamones y de paletas que no dependen en absoluto de la ayudas que pueda mantener o que pueda suprimir la Política Agraria Común, y de un producto que no tiene ni va a tener nunca competencia con países terceros en vías de desarrollo. El respeto al

medio natural, que es imprescindible para que el ecosistema "dehesa" se mantenga, si no existiera el cerdo ibérico, haría tiempo que hubiera desaparecido. Se trata de un producto que no consume ni un sólo kilovatio a la hora de su producción, como ocurre con otros productos que se transforman de otra manera, y hablar de ahorro de energía en los tiempos que corren es importante. Y si interesa aumentar el censo tanto a productores como a transformadores: ¿Podríamos, aprovechando que estamos en la Unión Europea, utilizar también toda esa superficie de dehesa que existe en Portugal, también con poca producción y que pudiéramos llevar al engorde a nuestros primales y traer a esos cerdos engordados, al sacrificio en Extremadura?

Hoy, en Extremadura, ya se puede hablar de transformación, cuando hace unos años sólo se hablaba de producción, y en pie de igualdad con cualquier otra comunidad autónoma. El esfuerzo que se ha hecho por parte de empresarios e instituciones ha sido enorme en estos últimos 12 años, de tal forma que lo que era una transformación ridícula hace 10 años o 15 años, en este momento significa ni más menos casi el 25 % del producto bruto agrario extremeño. Estamos hablando de una cifra importante y significa el esfuerzo que los industriales y transformadores, empresarios extremeños, y no sólo extremeños, han hecho en Extremadura, un producto que antes sólo se producía y que ahora también se produce y se transforma. Pero a pesar de ese esfuerzo, como nuestro censo ha aumentado tan espectacularmente, el porcentaje de transformación sigue estando alrededor del 35%. El reto que se plantea es: ¿Podemos los extremeños ir al desafío de transformar el 100% de lo que producimos hoy y de lo que podemos producir mañana?

En definitiva, estamos hablando de un producto cada día más competitivo, más apreciado y que sus precios afortunadamente se vienen manteniendo a lo largo de los últimos años; y cuando el precio desciende, no desciende sobre el producto de altísima calidad, sino que desciende sobre productos de mediana y baja calidad.

3. RETOS DE FUTURO

La industria cárnica del cerdo ibérico empieza a estar bien posicionada en Extremadura, y existen importantes expectativas, como lo demuestra el aumento del censo y el que continuamente se anuncien nuevos proyectos de industrias. Procede ahora formular unas propuestas concretas en aras de que este sector se consolide como uno de los pilares básicos del desarrollo regional.

Creemos que la apuesta debe ir orientada en el sentido de definir, promover y apoyar la calidad, y por otro lado, en el de conseguir un óptimo aprovechamiento de los recursos endógenos. Ambos puntos son cruciales; el primero porque estamos perdiendo gran parte del valor añadido de los cerdos que producimos al año y que podemos incrementar; pero que en su mayor parte van a parar a industrias y D.O. de fuera de nuestra región. Además, el aprovechamiento de la dehesa por los animales es escaso durante la mayor parte del año, y lo mismo ocurre con las instalaciones (mataderos, industrias), cuyo nivel de utilización es también muy estacional. Finalmente, es urgente buscar una salida comercialmente viable a unas materias primas ricas en grasa, pero que son de alto valor gastronómico y dietético.

1. Por ello, en relación con los productos nobles (jamones, paletas y lomos), sería importante garantizar un control de campo y analítico de la materia prima y mantener una adecuación entre la materia prima y el proceso de elaboración, ya que a cada tipo de materia prima se le debe aplicar un proceso determinado. Asumiendo que la materia prima (carne y grasa de cerdo ibérico), puede presentar unas características muy variables, y que esta heterogeneidad es la principal causa de diferencias en la calidad del producto final, es necesario, en primer lugar, definir y clasificar las piezas en fresco y hacerlo precisamente en función de aquellas características "diferenciales" determinantes de su evolución durante el procesado y, en consecuencia, de las propiedades sensoriales del producto. Esta separación de las materias primas de partida según su aptitud tecnológica, de acuerdo con los requerimientos actuales del mercado, conduciría hacia la obtención de dos tipos de productos bien diferenciados. Por un lado estarían los derivados de la materia prima proveniente de los cerdos tipificados como *ibéricos de montanera*, que necesitan 1-2 hectáreas por cabeza para su engorde (y por tanto su crecimiento es limitado). Éstos seguirían procesos de transformación tradicionales, normalmente de ciclo abierto y largos (más de 18 meses o 2 años, según el nivel de sal y la temperatura y humedad relativa de la zona geográfica). Capaces, por lo tanto, de proporcionar unos productos de altísima calidad (y también de un elevado precio, tanto por su alta calidad organoléptica como por ser escasos), con las características definidas por las D.O. Aquí, el seguimiento riguroso del animal desde la dehesa (incluso el control individualizado, no por lotes) y del proceso, hasta el producto (entero, deshuesado o loncheado) se revela imprescindible.

2. Pero no siempre es posible disponer de una materia prima de tales características, que además cubre sólo un 15-20% de la demanda del mercado. Estos otros productos nobles pueden ofrecer una buena calidad, muy superior a los del cerdo blanco, y sobre todo muy constante, partiendo de una genética (mín. 50% Ibérico x Duroc), de una alimentación (con piensos adaptados y con acceso a hierba y pastos), y con un proceso más controlado, certificados dentro de la Norma de Calidad. Este tipo de producto podría ser el más idóneo para introducir el producto loncheado en nuevos mercados. Sería por lo tanto necesario, también aquí, establecer un ciclo productivo integrado que permita, por un lado, atender a una demanda más amplia, para la que existe un gran mercado, imposible de cubrir con los cerdos de montanera, y a la vez conseguir un mejor aprovechamiento y la revalorización de los recursos endógenos. En efecto, uno de los pilares fundamentales de esta calidad es un cerdo ibérico "de campo", con un máximo de 10 animales/hectárea, mantenido en extensivo en la dehesa durante la mayor parte del año, incrementando el valor del capital-suelo y de las instalaciones industriales (mataderos), que por su especialización son infrautilizadas.

3. No todo son, obviamente, ventajas en un producto diferenciado y único (y por tanto sin competencia directa). Actualmente, la base del éxito de los productos alimenticios en el mercado radica en tres elementos (lo que se ha dado en llamar el

“triángulo del éxito”): *salud, conveniencia y placer*. Pero es la “conveniencia” (la comodidad y la facilidad en la preparación para el consumo), el valor predominante en el mercado (por encima incluso de la relación del producto con la salud o placer). Las dificultades de conservación, y sobre todo del corte adecuado del jamón ibérico son importantes, y es relativamente frecuente ver expuestos al público jamones excelentes con un corte lamentable, y lo más sorprendente: con un precio superior a 100 o 200 €/kg al corte. La presencia de pezuña y mohos y que el producto que se vende loncheado, hasta ahora tenga una presencia casi residual en los mercados, plantea por tanto algunas limitaciones importantes. Por ello, debe prestarse una especial atención a cuidar el aspecto, al mantenimiento de la calidad tras el corte y a las nuevas formas de presentación. Como el jamón deshuesado sin pezuña, envasado en bolsa retráctil como “segunda piel”, destinado principalmente a la hostelería y la exportación; y a optimizar la calidad y adaptar los loncheados al formato que demanda el consumidor.

A nivel industrial, son cada día más numerosas las empresas elaboradoras de jamón ibérico que lo comercializan loncheado y envasado al vacío, conservado bajo refrigeración. Su precio es elevado, por el reducido porcentaje de aprovechamiento de las piezas que supone el obtener lonchas vistosas y no muy engrasadas. Pero se constata que con el envasado hay una pérdida de calidad, que es más evidente en los productos de la gama más alta. Se produce un descenso de las características aromáticas típicas, problemas de adherencia entre las lonchas contiguas, que se rompen fácilmente al extraerlas del sobre, y de separación de la grasa fluidificada que confiere un aspecto aceitoso a los márgenes del paquete. Ello pone de manifiesto la necesidad de plantearse otros sistemas de corte distintos de los que se vienen realizando (por ejemplo el corte manual por un cortador), de la conservación en atmósfera protectora en lugar de al vacío y buscar el tipo de película de envasado apropiado. Por ello hasta ahora, lógicamente el mayor éxito comercial lo han tenido los loncheados de una calidad comercial intermedia.

4. El extraordinario éxito comercial que ha tenido en los últimos años la difusión de la carne de cerdo ibérico para su *consumo en fresco*, ha sido clave para la rentabilidad de las empresas y que hayan continuado su crecimiento. Ya sabemos que el cerdo ibérico puede ofrecer una carne de alta calidad sensorial (por aspecto, color, vetado, jugosidad y flavor) y unas buenas propiedades tecnológicas (como el mantenimiento de sus características durante el almacenamiento bajo refrigeración); que la coloca en una situación muy ventajosa para atender la demanda de carne roja de alta calidad, sobre todo a tenor de las inquietudes sobre la carne de vacuno (EEB). Pero también aquí deberíamos defender y promover que se garantice en el etiquetado una adecuada categorización comercial de las piezas que han ido surgiendo, que se mantenga una base genética suficiente de ibérico y se especifique que provienen de un sistema de explotación extensivo o semi-extensivo característico de Extremadura. Una protección adecuada requiere urgentemente que la carne fresca sea incorporada a la Norma de Calidad o la solicitud de una IGP específica para la carne, como ya hace varios años realizaron nuestros vecinos portugueses para el cerdo alentejano.

5. Por último, el hecho que el rendimiento en piezas nobles (jamones, paletas, lomos, e incluso pieza de carne) amparados por D.O., Norma de Calidad o IGP no supere el 30% del peso de la canal del cerdo ibérico, reclama una atención urgente hacia el aprovechamiento de materias primas que son muy grasas. Podemos apuntar algunas acciones que sería necesario poner en marcha a corto-medio plazo; como la mejora del "know-how" relacionado con la fabricación de los embutidos del cerdo ibérico, acerca de los cuales existe poca información científico-técnica específica. El estudio de los ingredientes cárnicos y grasos, las especias (pimentón), la utilización de cultivos iniciadores, la tecnología del procesado, las nuevas formas de presentación (loncheados) son cuestiones que están empezando a ser abordadas. También existe un incipiente desarrollo de productos cocidos que incorporan grasas de cerdo ibérico (patés, salchichas cocidas, etc.) y en productos pre-cocinados; donde ya algunos estudios avalan el carácter diferenciador que imprime la utilización de magro y grasa de ibérico en ellos, tanto desde el punto de vista nutritivo-dietético (contenido en hierro, en ácidos grasos monoinsaturados), como en la mejora en la palatabilidad. El crecimiento potencial de este segmento, tanto en nuestro país como en la UE, donde esta gama de productos esta plenamente asentada, es de mucho interés y apenas ha sido explotada, ni siquiera explorada.

Como conclusión, el sector porcino en Extremadura, que está tan marcadamente sesgado hacia el cerdo ibérico, viene siendo en los últimos años un modelo a seguir. Como lo demuestra la evidente "reconversión" del porcino blanco a ibérico que se está viviendo a nivel nacional. Previsiblemente, esta reconversión se acentuará ante la competencia que sufrirá la producción de carne de cerdo blanco, que ya no sólo vendrá de la UE, sino de EE. UU., Brasil, China, etc, con motivo de la liberalización de los mercados en 2008. Todo parece indicar que, por una vez, estamos bien posicionados en uno de los sectores agroganaderos de mayor futuro. Pero, a pesar de los resultados altamente satisfactorios de los últimos años, este sector debería estar atento a las cambiantes demandas del mercado.

BIBLIOGRAFÍA

- Ventanas, J., Coletto, J.M., Rojas, S. y Canal, A. (1999): Comparecencia en la Asamblea de Extremadura para informar sobre el sector industrial en Extremadura, el 18-3-1999.
- Rodríguez Ibarra, J.C. (2003): Discurso inaugural del Presidente de la Junta de Extremadura en el III Congreso Mundial del Jamón, Cáceres 26-28 Marzo 2003. En "Avances en Ciencia, Tecnología y Comercialización del Jamón, coord. Prof. J. Ventanas. Edit. Con Jamón Badajoz.
- Ventanas, J. (2005): Tecnología del Jamón Ibérico. Mundi-Prensa. Madrid.
- Ventanas, J. (2006): El jamón Ibérico, de la dehesa al paladar. Mundi-Prensa. Madrid.