

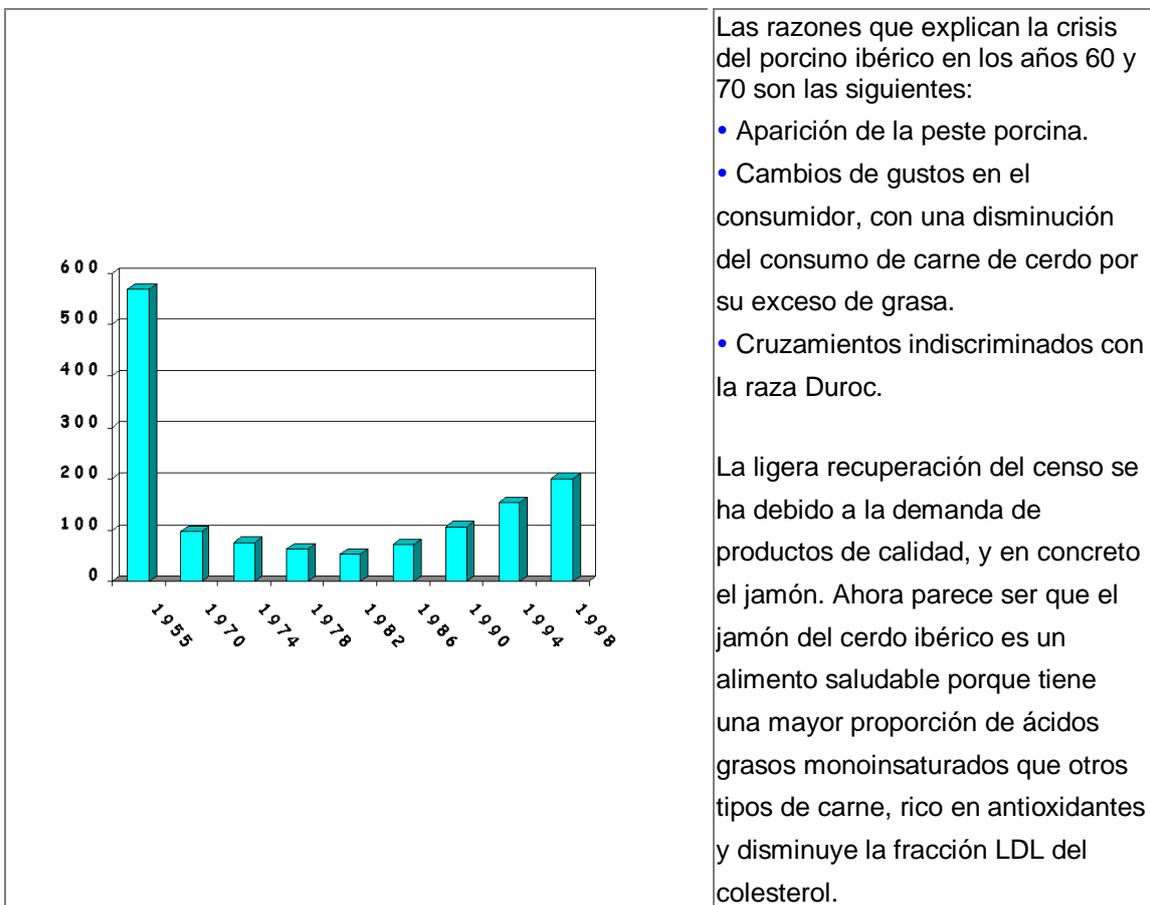
Cerdo Ibérico

INTRODUCCIÓN

El cerdo ibérico es un ejemplo fundamental para comprender la ganadería extensiva en España, porque en su sistema de manejo se logra una coordinación entre un medio físico muy característico, como es la dehesa, y el aprovechamiento de los productos de ésta por los animales, ya que su alimento lo basan en la bellota y los pastos.

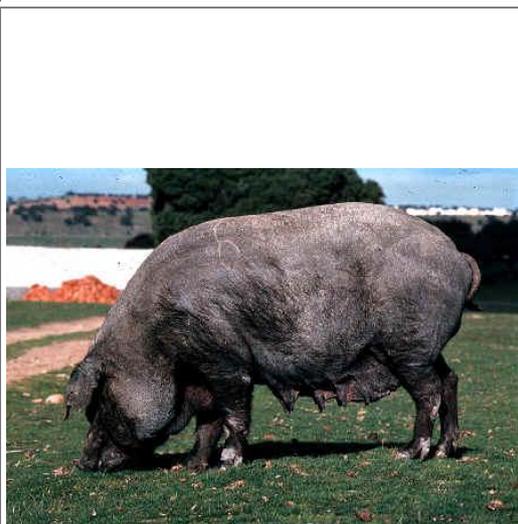
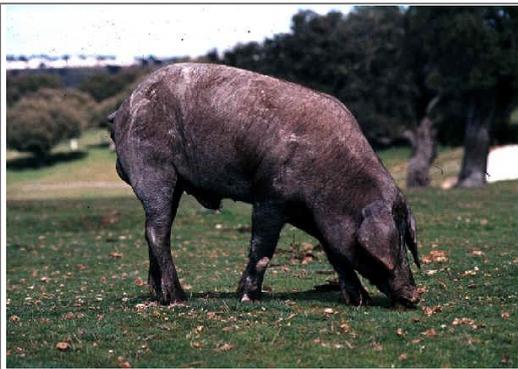
En la actualidad el sector del porcino ibérico tiene una gran importancia económica dentro de la ganadería de las zonas adehesadas. Por ejemplo, se estima que en Extremadura el porcino ibérico representa cerca del 20% de la producción final agraria.

Por otra parte, la evolución del cerdo ibérico ha variado mucho en los últimos 50 años. El censo que ha ido descendiendo alarmantemente desde la década de los años 50, con casi casi 600.000 reproductoras en 1955, hasta un mínimo en los años 80. En la última década se ha producido una recuperación hasta llegar en la actualidad a cerca de las 200.000 reproductoras.



Los datos de su distribución ponen de manifiesto que más del 50 % de las reproductoras se encuentran en Extremadura (Badajoz un 40% y Cáceres un 20%), mientras que en Andalucía se encuentra el 37% del censo. Salamanca, en la zona norte de la dehesa dispone de un 7% del censo.

CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS Y VARIEDADES



Peso vivo: Es un animal eumétrico, su peso puede oscilar entre los 100 y 150 kg para las hembras vacías y entre 150 y 200 kg para los machos (no cebados). Los animales en montanera suelen alcanzar 135-175 kg.

Características morfológicas:

- Perfil subcóncavo,
- Cabeza pequeña, medianamente ancha en el frontal y estrecha, casi en punta, en la cara, con hocico largo y disco terminal muy inclinado.
- Orejas medianas, estrechas y llevadas en forma de "alero de tejado" cuando son cortas y algo plegadas a la cara cuando son más largas.

Capas: las capas predominantes son la **negra**, y la **roja o colorada**, diferenciándose en ambas distintos tipos de pelo y tonalidades.

La **pezuña** es de color negro intenso en los de capa negra y algo más aclarada en los de capa roja. Los cruces con Duroc o Large black también presentan la pezuña de color negro.

Las variedades se clasifican teniendo en cuenta el color.

☑ **Negra:** Es la agrupación racial con mayor proporción de grasa. Muestra una mayor velocidad de crecimiento con un mejor rendimiento a la canal. Existen dos subvariedades, la **lampiña** y la **entrepelada**.

☑ **Coloradas:** En la variedad colorada encontramos tres subvariedades:

- ❖ Rubia campiñesa,
- ❖ Retinta extremeña

❖ Machada de Jabugo. De color rubio con manchas negras o grises oscuras, de tamaño variable y distribuidas irregularmente.

Entre las variedades coloradas, la Retinta es la variedad más extendida. Esta variedad presenta una capa roja con pocas cerdas. Es una raza bien adaptada, con buena capacidad de crecimiento, dando buen rendimiento a la canal, y con mayor proporción de músculo que las otras variedades ibéricas.

☑ **Torbiscal:** es una variedad sintética creada por D. Miguel Odriozola en la finca Dehesón del Encinar, en Oropesa (Toledo), perteneciente inicialmente al Instituto Nacional de Colonización, posteriormente al INIA y transferida finalmente a la Comunidad de Castilla la Mancha, pero cuya gestión de conservación genética sigue siendo llevada por el Dpto. de Genética del INIA en Madrid. Está formada por 2 líneas españolas y 2 portuguesas.

En las explotaciones de ibérico predomina la variedad Retinta, porque tiene mayor aceptación en el mercado debido a su bajo tanto por ciento de grasa. Las razas utilizadas se encuentran más o menos degradadas por la utilización de híbridos (Large Black y Duroc). La nueva norma de calidad publicada en octubre del 2001 señala que los cruces deberán hacerse entre una hembra ibérica pura y un macho Duroc para que el producto tenga al menos un 50% de ibérico.

SISTEMAS DE CRÍA y MANEJO

Actualmente hay una importante dicotomía entre los sistemas tradicionales de cría y las exigencias de las empresas productoras de jamones, de tal forma que se puede considerar que la crianza del cerdo ibérico se parece cada vez más a la del cerdo blanco, en la que se pretende obtener una producción constante de lechones a lo largo del año, para cebo en dos sistemas diferentes:

- en montanera
- con pienso en sistemas intensivos o semiextensivos.

Las cerdas reproductoras inician su actividad a partir de los 8-10 meses de edad. En el caso de los verracos, se dedican a la reproducción desde los 10 meses. En ambos casos finaliza su vida reproductiva a los 3-4 años. El tamaño de la camada oscila entre 6 y 8 lechones nacidos vivos, con un promedio de lechones al destete/paridera/hembra de 6,5.

El sistema de cría puede ser de tres tipos:

- en cochineras, dentro de una nave, complementado con pequeños corrales en el exterior.
- sistema "camping". de carácter semiextensivo, con cabañas de chapa galvanizada. Muy difundido por la escasa mano de obra.
- sistema intensivo de cría similar al cerdo blanco.



En los sistemas extensivos un factor determinante del manejo de los animales es la época en la que se realizan las cubriciones y por lo tanto también las parideras. En el caso del porcino ibérico determina el destino de las crías. existen tres épocas tradicionales

Cubriciones de agosto y septiembre. Los lechones nacen en diciembre, son denominados *yerbizos* porque se destetan en primavera. Estos nacimientos pueden aprovechar las condiciones de la primera montanera en octubre.

Cubriciones en noviembre y diciembre. Los lechones son destetados al inicio del verano, se denominan *marceños*. Este sistema permite acortar el ciclo productivo si la fase inicial del crecimiento se potencia con una alimentación con concentrados.

Cubriciones en febrero y marzo. Los lechones nacen en mayo y se destetan en verano (*agostones*). Es un sistema en regresión ya que los lechones no aprovechan la primera montanera y el ciclo se hace muy largo.

El destete en los sistemas tradicionales se produce a los 45 días con un peso de 13-16 kg. Pero en la actualidad esta tendencia está variando porque si se quiere maximizar la producción resulta un periodo muy largo y la tendencia es a hacerlos de modo similar al cerdo blanco, con 21 o 28 días. El periodo de transición se extiende hasta los 23 kg, en el cual el animal es alimentado con concentrados o piensos. El manejo a partir de este peso está orientado a preparar al animal para el engorde y cebo, la alimentación se basa en el sistema tradicional en el pastoreo complementado con cereales, pero la intensificación de los sistemas ha traído consigo el empleo de piensos compuestos en esta etapa.

SISTEMAS DE CEBO

Tradicionalmente la explotación del cerdo ibérico ha estado unida al aprovechamiento de los recursos de la dehesa, la bellota de encinas o alcornoques, los ramones (ramaje) y pastos. Esto determina una producción estacional que se ajusta a disponibilidad de bellotas en el campo para el cebo de los animales. Del mismo modo toda la industria del cerdo ibérico tenía una producción de tipo estacional, en la que las matanzas se agrupaban entre diciembre y abril. En los sistemas de explotación tradicionales, las cerdas se organizaban en lotes y sus

partos se agrupaban de forma que se dispusiera animales de 9 a 10 arrobas (1 arroba = 11,5 kg) a finales del otoño para su entrada a montanera.

Hoy en día el mundo del ibérico es más complejo. De los 1.690.000 cerdos que se produjeron en la campaña 98-99, 1.100.000 fueron alimentados con pienso.

Bellotas	Bellotas + pienso	Piensos	Total en 1999
354.000	263.000	1.100.000	1.690.000



En la actualidad existen tres sistemas de cebo, que desde el año 2001 han sido descritos y fijados por una norma de calidad del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (RD 1083/2001, BOE 15 de octubre de 2001):

De bellota o terminado en Montanera. Esta modalidad se refiere a la alimentación aprovechando los alimentos de la dehesa, principalmente la bellota y pastos. La montanera suele iniciarse a finales de octubre y dura hasta finales de febrero o principios de marzo dependiendo de la densidad arbórea. Los requisitos de la norma de calidad para que un animal sea considerado en esta categoría son.

- Edad mínima de entrada en montanera de 10 meses.
- Peso medio de entrada comprendido entre 80,5 y 115 kg (de 7 a 10 arrobas)
- Reposición en montanera como mínimo de 46 kg (4 arrobas)

De recebo o terminado en recebo. Se realiza fundamentalmente cuando en la montanera no se ha conseguido alcanzar el peso comercial adecuado. En estas circunstancias se ceba el animal con pienso compuesto o con maíz. Este recebo se circunscribe a los animales que han sufrido un retraso en el crecimiento y es necesario suplementarlos una vez finalizado el periodo de montanera. La norma de calidad marca los siguientes requisitos:

- Edad mínima de entrada en montanera de 10 meses.

- Peso medio de entrada comprendido entre 80,5 y 115 kg (de 7 a 10 arrobas)
- Reposición en montanera como mínimo de 28,75 kg (2,5 arrobas) y el cebo es completado con el aporte de piensos basados en cereales y leguminosas.

De cebo. El engorde se realiza a base de pienso compuesto. La edad mínima de sacrificio es de 10 meses. En este caso hay dos modalidades de manejo:

- Cebo intensivo en el sentido estricto de la palabra, similar al cerdo blanco.
- Cebo extensivo con ejercicio, los animales se instalan en un cercado, con un notable separación de la zona de pienso y del agua, de tal forma que se obliga a los animales a practicar un ejercicio continuado. Este tipo tiene más cotización.

PRODUCTOS DEL CERDO IBÉRICO

La producción del cerdo ibérico está orientada a la obtención de productos de alta calidad. Un aspecto muy importante para garantizar esta calidad es la existencia de tres denominaciones de origen (Guijuelo, Jabugo y Dehesa de Extremadura) y una norma de calidad elaborada por el MAPA y publicada en octubre del año 2001, que homogeneiza las características de los productos y los sistemas de cría. Los tres tipos de productos regidos en la norma de calidad son: Jamón, Paleta y Caña de lomo.

La calidad de los productos depende de los siguientes factores:

Genética. El cerdo Ibérico posee un mayor contenido en grasa intramuscular comparativamente con las razas de cerdo blanco. Esta grasa proporciona el bouquet y mejora la aceptación de la carne por parte del consumidor.

Edad y peso en el sacrificio. Es sacrificado con pesos muy elevados, lo que provoca se produzca una mayor infiltración grasa, mejorando las características del producto.

Ejercicio físico, que mejora la coloración de la carne.

Duración del proceso de curado. Las denominaciones de origen mantienen un mínimo de 18 a 24 meses de curado.

Alimentación en un régimen extensivo con bellotas y hierba. La bellota en el momento de su consumo tienen hasta un 60% de materia seca, con una elevada concentración de ácido oleico, que posteriormente se refleja en la composición de los ácidos grasos de la carne. la grasa del cerdo ibérico se caracteriza por su alto contenido en ácido oleico (55%) en relación a los cerdos alimentados con dietas de pienso (49%).

El producto puede ser clasificado en tres categorías:

Ibérico de bellota o terminado en montanera

Ibérico de recebo o terminado en recebo

Ibérico de cebo

Lopez Bote y cols publican en un artículo en el año 2000 una tabla con los parámetros de composición de ácidos grasos que permiten diferenciar un animal alimentado con bellota de un de recebo.

Ácido graso	Bellota	Recebo
Palmítico	< 21	< 23
Esteárico	< 9,5	< 10,5
Oleico	> 54	> 52
Linoleico	< 9,5	< 10,5

ENLACES INTERESANTES

<http://www.veeru.reading.ac.uk/organic/proc/proceedings.htm>

<http://www.uco.es/organiza/departamentos/prod-animal/economia/dehesa/index.htm>

<http://www.iberico.com>

<http://www.jamoniberico.com/esp/>

<http://www.dehesa-extremadura.com/>