

Ignacio de Loyola Clemente López

Grupo de Investigación «MERAGEM» (AGR-158)

Dpto. de Genética de la Universidad de Córdoba

Ponencia presentada en el VIII Curso Modernización de las Explotaciones de Ganado Porcino Ibérico, organizado por AECERIBER y FEAGAS en noviembre de 2006 en Aracena, Huelva



AECERIBER

Diferenciación de la producción del cerdo ibérico de cara al futuro del sector



Antes de entrar de lleno en el desarrollo de la presente ponencia, debemos aclarar que en ésta no se van a abordar las diferentes presentaciones con las que se comercializan o se pueden comercializar los productos del Cerdo Ibérico, tales como loncheados, piezas deshuesadas, etc. No obstante, es ésta otra área a la que el sector del Cerdo Ibérico no puede ser ajeno si pretende satisfacer la demanda de los consumidores del siglo XXI,

dadas las características de los hogares españoles hoy día.

Hace unos años, en mi casa como en la mayoría de los hogares españoles, únicamente entraba, como producto lácteo, leche fresca del día, en bolsa, de la que a veces mi madre apartaba cierta cantidad para elaborar yogur. Al poco tiempo empezaron a llegar aquellos yogures «de colorines» de los que, juntar sus tapas, te proporcionaba el álbum de los «cromos» que estaban de moda en aquel momento. En cambio, al abrir el frigorífico hoy día, contemplamos que el panorama ha cambiado. Ahora tenemos derivados lácteos con determinados microorganismos de los que nos han dicho que consumiéndolos reforzamos nuestras defensas. Hay quien lucha contra su colesterol con postres lácteos con fitoesteroles. También tenemos cremas de yogur con trocitos de chocolate que nos ofrecen un placer para el paladar, y por supuesto, la leche ahora la podemos elegir desnatada, semidesnatada, entera, enriquecida con vitaminas, calcio u omega 3. En definitiva, en los últimos años hemos sido testigos de una profunda transformación en el sector lácteo que ha pasado de comercializar leche líquida a elaborar una amplia gama de lácteo-derivados con cualidades diferenciadoras, y esto es así porque el consumidor ya no persigue únicamente satisfacer sus necesidades nutritivas con productos básicos, sino que ahora compra productos «elaborados» con los que busca disfrutar de sabores distintos, o bien espera

de ellos algún tipo de beneficio para la salud; nombres como desnatado, cero por ciento de materia grasa, bífidus activo, lactobacillus, rico en calcio, enriquecido con vitaminas A+D, con Omega 3, etc., son nombres que ustedes y yo conocemos.

Año	Consumo de leche líquida	Consumo de lácteo-derivados
2001	96,9 litros	26,5 kg
2005	87,3 litros	30,7 kg
Variación	-9,90 %	+15,84 %

De ello extraemos una primera conclusión: *el consumidor hoy día demanda productos diferenciados, calidades distintas entre las que poder elegir.*

¿Y QUÉ OCURRE DENTRO DEL SECTOR DEL CERDO IBÉRICO?

Actualmente el grueso de la producción está dominado por cerdos ibéricos cruzados con Duroc-Jersey y alimentados con pienso.

Los productos de la más alta calidad suponen una mínima parte del total, representando el jamón de Cerdo Ibérico puro y terminado con bellota un porcentaje mínimo del total de jamones ibéricos producidos. Sin embargo, son estos productos de mayor calidad los que, por sus cualidades, han propiciado que hoy día los productos del Cerdo Ibérico gocen de un reconocimiento no sólo nacional, sino también internacional.

Esta producción «industrial» mayoritaria (de cerdos cruzados y engordados con piensos) hace sombra a estos productos de la más alta calidad, al no estar bien definidas las diferencias entre ambos a nivel del consumidor.

Para tratar de clarificar esta situación, en un mercado confuso y sin regulación, surgen a lo largo de las dos últimas décadas diversas iniciativas cuya finalidad es diferenciar los productos del Cerdo Ibérico en base a sus calidades. Nacen así las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), a las que seguirán otras iniciativas como la Producción Ecológica, la Producción Integrada, iniciativas territoriales como la «Calidad Certificada» que patrocina la Junta de Andalucía, e incluso podemos incluir dentro de estas iniciativas a la Norma de Calidad (R.D. 1083/2001 y posteriores modificaciones).

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS (DOP)

Como mencionábamos, debido a la ausencia de regulación en el mercado de los productos del porcino ibérico, y para garantizar al consumidor la calidad de los productos que compra, surgen, como un primer intento por diferenciar las producciones del Cerdo Ibérico, las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), cuyos criterios de calidad se basan principalmente en los factores raza, sistema de explotación y área geográfica de elaboración de los productos. Así, en 1984 ve la luz la primera de ellas, la D.O. Guijuelo. Posteriormente aparecerá la D.O. Dehesa de Extremadura, en 1990. La D.O. Jamón de Huelva nace en 1995, y recientemente, tras años de gestiones, inicia su actividad de la D.O. Los Pedroches, en 2004.



OTRAS INICIATIVAS PARA LA DIFERENCIACIÓN DE PRODUCTOS

«Calidad Certificada»

Se trata de un sello de calidad con el que la Asociación Empresarial de la Calidad Agroalimentaria (LANDALUZ) y la Junta de Andalucía, distinguen, desde el año 2001, a los productos andaluces de la más alta calidad. Este sello viene a suceder al de «Alimentos de Andalucía», con el que desde 1989 a 2000 se diferenciaban estos productos, y que por disposiciones europeas tuvo que modificarse al actual «Calidad Certificada».



«Producción Ecológica de Cerdo Ibérico»

Ante los problemas de la ganadería intensiva (concentración de animales en espacios reducidos, que además de la ruptura de la relación natural «animal-tierra» y consiguiente pérdida de bienestar animal, ha originado problemas medio-ambientales) y animada por la creciente demanda de alimentos de calidad (impulsada esta demanda por las crisis alimentarias como las «vacas locas»), surge el interés por la producción ganadera ecológica, que no es otra cosa que un sistema de producción ganadera ligado al suelo, basado en el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales y en el bienestar animal, cuyo objetivo fundamental es la obtención de productos de la más alta calidad nutritiva y sanitaria (no se emplean sustancias químicas de síntesis). Es por tanto un sistema de producción al que se adecua perfectamente la producción tradicional de cerdo ibérico y cuyos requisitos principales se centran en el manejo, alimentación y sanidad animal.

En Andalucía se crea en 1991 el Comité Territorial Andaluz de Agricultura Ecológica (CTAAE), que con los años pasará a llamarse Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE), y actualmente «Asociación CAAE», siendo ésta hoy día una entidad privada sometida a control de la administración pública, que vela por el cumplimiento en nuestra región de la reglamentación europea en materia de producción ecológica (Regl. CE 2092/1991 y Regl. CE 1804/1999).

Sobre la situación de la producción y comercialización de productos ecológicos en nuestro País, en contraste con otros estados miembros de la U.E., debemos señalar que tal vez nos hemos centrado en lo que es el proceso productivo, dejando un tanto descuidado el aspecto comercial de estos productos, algo que se está tratando de subsanar en los últimos tiempos mediante campañas de información y promoción de estos productos. Si bien aún queda mucho por hacer en este aspecto para que se normalice la presencia de estos productos en la cesta de la compra de los españoles y se consolide el suministro continuado de los mismos a los comercios españoles.



Producción Integrada de Cerdo Ibérico

El Decreto 245/2003, de 2 de septiembre (BOJA), regula la marca de garantía de calidad de la Producción Integrada de Andalucía, para ganadería y productos transformados.

Este sistema de producción que en nuestra región goza del respaldo de la Junta de Andalucía, está enfocado a explotaciones extensivas que emplean razas autóctonas y que mediante un aprovechamiento racional de los recursos naturales generan productos de calidad diferenciada, destacando entre sus criterios de producción el manejo, la alimentación y la trazabilidad de toda la cadena.



Norma de Calidad

También podemos considerar, como una forma más de diferenciar los productos del Cerdo Ibérico, a la Norma de Calidad para los productos nobles curados de Cerdo Ibérico, aprobada por Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, y posteriores modificaciones, y que categorizaba estos productos en función de la raza (*Ibérico puro e Ibérico*) y de la alimentación (*Bellota, Recebo y Cebo*).

Debido a la constante polémica que ha venido arrasando desde su aprobación, para muchos un cúmulo de despropósitos aprobados por Real Decreto y que poco ayudaba a esclarecer un mercado en el que tradicionalmente la picaresca había hecho mella, hoy día, la Norma de Calidad se encuentra aplazada y sometida a modificaciones que pretenden mejorar el texto de la misma. Por desgracia el nuevo borrador no está exento, una vez más, de la polémica que la había hecho fracasar; y es que resulta difícil compatibilizar los intereses de los agentes implicados en el sector.

Cierto es que el borrador de la nueva Norma de Calidad incorpora determinadas modificaciones que consideramos de interés:

Amparará no sólo a los productos nobles curados, sino también a determinadas piezas cárnicas para consumo en fresco de alto valor comercial (solomillo, lomo, presa, secreto y pluma) cada vez más demandadas por el consumidor.

Las dehesas para el acabado en montanera y recebo deberán cumplir unos requisitos, como por ejemplo poseer un número mínimo de *Quercus* productivos por hectárea, debiendo estar ubicadas en localidades registradas como «áreas de dehesa». La idea es clara y simple, impedir que se puedan comercializar como «de bellota» o «de recebo» cerdos engordados en zonas donde no existen bellotas.

Asimismo se incorpora una modificación interesante en cuanto a la alimentación, y es que a partir de ahora se distinguirán los productos obtenidos del engorde con pienso en el campo (*Cebo en Campo*) de los que se han engordado en cebadero (*Cebo*). Por tanto quedarán cuatro categorías diferenciadas por la alimentación: Bellota, Recebo, Cebo en campo y Cebo.

Una de las principales causas de controversia viene del hecho de que el análisis de ácidos grasos pierda peso a favor de los controles de campo. A este respecto sólo mencionar que se debería seguir trabajando en el diseño de un análisis laboratorial que permita discernir con fiabilidad entre animales alimentados con bellota de los que han consumido piensos ricos en oleínas, algo para el que el actual análisis, con la comercialización de estos piensos, parecía mostrarse insuficiente. De hecho, desde hace pocas fechas, se ha aprobado que las Denominaciones de Origen queden eximidas de la necesidad de realizar estos análisis de ácidos grasos si disponen de mecanismos internos de control de la alimentación.

Pero sin duda, el tema que más ampollas está levantando, al menos entre los que amamos esta raza, es el mantenimiento de la diferenciación racial «Ibérico Puro» e «Ibérico», al entender que seguir definiendo simplemente como «Ibérico» a un animal que es tan Ibérico como Duroc (caso de los 50%), es una forma intencionada de confundir al

consumidor y que sirve para el lucro de aquellos a los que precisamente no les importa mucho el futuro de la raza, y que se niegan a que las cosas se llamen por su nombre: «cruce de ibérico».

Por tanto, la Norma de Calidad debe ser entendida como una «norma de mínimos», un conjunto de requisitos mínimos que deben cumplir los productos de Cerdo Ibérico para poder comercializarse como tal, dentro de los diferentes tipos comerciales básicos que la Norma establece. Es decir, es el umbral que delimita lo que se puede vender como producto de Cerdo Ibérico y lo que no, y que además establece diferentes tipos comerciales para estos productos, pero que no es incompatible con otras diferencias más específicas que puedan llevarse a cabo.

De hecho, el C.R.D.O. Jamón de Huelva ha anunciado que, debido a que los tipos comerciales que fija la Norma de Calidad no se ajustan a las diferentes calidades de los productos que la D.O. comercializa, va a establecer para su producción tres diferentes calidades que, como decimos, no tienen su correspondencia exacta con los tipos de la Norma de Calidad, sin que ello signifique, no obstante, que estos productos no cumplen los requisitos que exige dicha Norma. Estas tres categorías serían: Gran reserva, Reserva y Selección.



Lote de cerdos de Raza Andaluza o Colorada. Memoria del Concurso Nacional de Ganados de 1930.


¿QUÉ CONOCIMIENTOS TIENEN LOS CONSUMIDORES?

Una vez visto las opciones habidas de diferenciación de los productos del Cerdo Ibérico, pretendíamos pulsar los conocimientos que los consumidores tienen sobre los mismos, para lo cual redactamos un formulario de preguntas encaminadas principalmente a revelar si hay o no confusión entre los consumidores. Las preguntas fueron:

1. ¿Qué entiende por jamón serrano?
2. ¿En qué se diferencia el jamón serrano del ibérico?
3. ¿Cuántos tipos de jamón ibérico conoce?
4. ¿Cuántas Denominaciones de Origen de Cerdo Ibérico conoce y cuáles son?
5. ¿Para qué sirve una Denominación de Origen?
6. ¿Qué entiende por jamón de Recebo, Bellota, Cebo en Campo y Cebo?
7. Desde el punto de vista de la raza, ¿qué entiende si lee en la etiqueta de un jamón que es «jamón

- de Cerdo Ibérico»? ¿Y si figura «de Cerdo Ibérico Puro»? ¿Conoce el cruce con Duroc-Jersey?
8. ¿Conoce la existencia de jamón ibérico de producción ecológica? ¿Qué entiende que es?
 9. ¿Qué entiende por «Pata Negra»? ¿Y por «5 jotas»?
 10. ¿Ha oído hablar de la Norma de Calidad para los productos del Cerdo Ibérico?

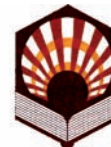
De las respuestas obtenidas, se deduce:

- a) Hay confusión entre jamón serrano e ibérico. Los consumidores saben que son distintos, incluso que el ibérico es superior, pero generalmente desconocen a qué se deben las diferencias entre uno y otro. 
- b) La gente tiene una idea bastante acertada de lo que son las Denominaciones de Origen y para qué sirven, sin embargo hay un desconocimiento generalizado de cuáles son las D.O. de Cerdo Ibérico, siendo Guijuelo la más conocida, y siendo la inexistente «D.O. Jabugo» la más repetida. Debemos mencionar también que obtuvimos respuestas que identificaban como de jamón ibérico, denominaciones de origen de jamón serrano.
- c) Hay un desconocimiento generalizado sobre qué significa «recebo», y la gente desconoce que se produzcan cerdos ibéricos alimentados sólo con piensos y estabulados, lo que identifican con fraude, pues asocian el Cerdo Ibérico con ganado que pasta en libertad en el campo y consume bellotas.
- d) Los consumidores no saben las diferencias entre cerdo ibérico y cerdo ibérico puro. El término «puro» les connota superioridad, pero desconocen el porqué, pues ignoran que hoy día se produzcan cerdos ibéricos cruzados, lo que, al igual que la alimentación en estabulación con pienso, identifican con fraude.
- e) No han oído hablar de la producción ecológica de productos de Cerdo Ibérico. Entienden que éste debe ser bastante ecológico de por sí.
- f) Los consumidores siguen identificando «pata negra» con Cerdo Ibérico. Generalmente saben que se refiere a la pezuña negra y lo identifican con mayor calidad. Respecto al término «5 jotas», los consumidores asocian esta denominación comercial con una medida de calidad como las estrellas de los hoteles; suelen relacionarla con Jabugo.
- g) Por último, hay un absoluto desconocimiento de la Norma de Calidad.

De todo lo visto extraemos una segunda conclusión: *el sector del Cerdo Ibérico no sólo tiene que consolidar en el mercado la presencia de productos diferenciados, productos de distintas calidades, sino que también debe promover la información a los consumidores sobre los mismos, para que adquieran el reconocimiento por parte de éstos.*



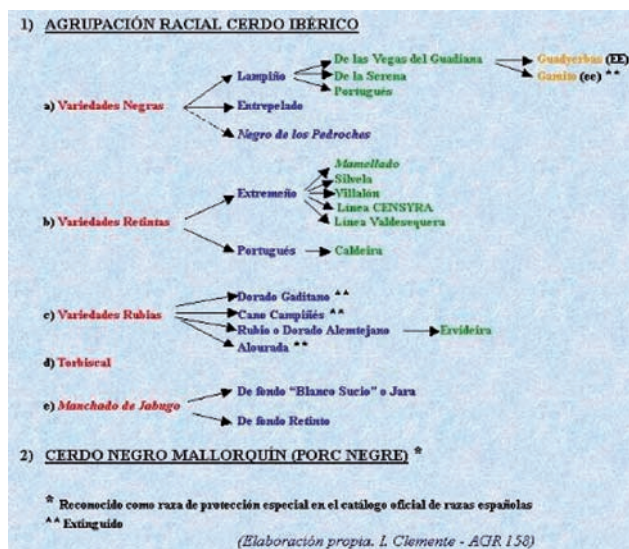
¿Y QUÉ PROPONEMOS DESDE EL GRUPO DE INVESTIGACIÓN MERAGEM AGR-158?



Nuestro grupo de investigación quiere ir más allá. Hemos tomando como ejemplo el caso del aceite de oliva destinado al consumo humano, del que se distinguen diferentes categorías en función del sistema de extracción y de la acidez. Asimismo, podemos encontrar producciones con Denominación de Origen, de Producción Integrada, de Producción Ecológica, etc. Sin embargo, adonde queremos llegar es al hecho de que, dentro del aceite de oliva, encontramos producciones de categoría Virgen Extra con valor añadido debido a la variedad (o variedades) de oliva de la que se extrae dicho aceite, ya que las distintas variedades (Picual, Verdial, Lechín, Hojiblanca, Arbequina, Cornicabra, Empeltre, etc) confieren al aceite unas cualidades organolépticas particulares y diferenciadoras.



Sin duda, el Cerdo Ibérico se destaca de otras razas por la enorme diversidad intrarracial que expresa, estructurada a modo de estirpes (variedades) y líneas.



Torbiscal



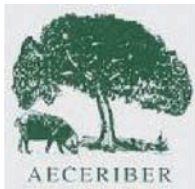
Por tanto, lo que estamos planteando es la posibilidad de diferenciar los productos del Cerdo Ibérico en función

de la estirpe, ya que hay estudios suficientes que avalan diferencias organolépticas entre los productos de estas estirpes en función de sus diferentes composiciones químicas.

De hecho, nuestro grupo de investigación MERAGEM (AGR-158), a través de sus laboratorios de Calidad Cárnica de la Universidad de Sevilla y de Genética Molecular de la Universidad de Córdoba, junto con AECE-RIBER y el CIFA de Las Torres, está iniciando los pasos para llevar a cabo un proyecto de investigación que estudiará las diferencias físico-químicas y organolépticas de las piezas cárnicas para consumo en fresco y de piezas nobles curadas (protegidas por el borrador de la nueva Norma de Calidad), de cerdos ibéricos de las cuatro estirpes principales (Lampião, Entrepelado, Retinto y Torbiscal), estudiando además como contraste, tanto cerdos ibéricos puros sin adscripción a estirpe concreta alguna, como cerdos ibéricos cruzados con Duroc-Jersey al 50 %.



*Negro Lampião,
línea de la Serena*



¿Y por qué las estirpes Lampião, Entrepelado, Retinto y Torbiscal?

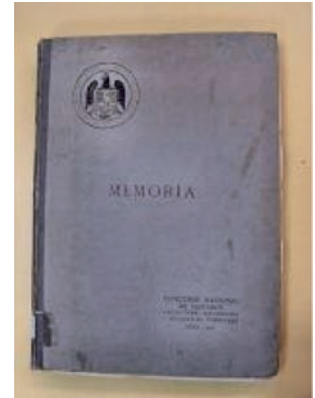
Gracias a las memorias de los Concursos y Certámenes de Ganados, tenemos constancia histórica de la existencia diferenciada de las tres primeras estirpes desde hace décadas. Por su parte, el origen de Torbiscal, que está perfectamente documentado, tiene lugar en 1963, en el Dehesón del Encinar, con la fijación de caracteres tras la fusión de cuatro soleras pertenecientes a sendas estirpes porcinas, dos portuguesas (Caldeira y Ervideira) y dos españolas (Puebla y Campanario), mantenidas hasta entonces en aislamiento reproductivo de cara a la reposición.

Por otro lado, en 1996, nuestro grupo de investigación firmó un convenio de colaboración con el M.A.P.A. y AECE-RIBER para la caracterización de las estirpes de Cerdo Ibérico, cuya primera fase consistía en una caracterización exteriorista (morfológica y faneróptica).

Se analizaron un total de 25 variables morfológicas, 17 de naturaleza cuantitativa y 8 cualitativas (7 para los machos), sobre 566 animales pertenecientes a las principales variedades del Cerdo Ibérico.



*Portada de la Memoria
del Concurso Nacional
de Ganados de 1913*



*Portada de la Memoria
del Concurso Nacional
de Ganados de 1922*



*Portada de la Memoria
del Concurso Nacional
de Ganados de 1930*

De este estudio se deducían diferencias morfológicas significativas entre estirpes, quedando bien definidas las estirpes Lampião, Entrepelado, Retinto y Torbiscal, así como otras hoy día extinguidas o en inminente peligro de extinción.



Piara de Manchados de Jabugo (finca Huerto Ramírez, Dip. De Huelva)

Igualmente, hay estudios que reflejan diferencias bien definidas entre estas estirpes en cuanto a datos productivos como crecimiento y pesos de las piezas nobles. Torbiscal

es la estirpe que mejores resultados productivos arroja, destacando por su mayor tasa de crecimiento, medida como ganancia media diaria (GMD), en todas las fases productivas, especialmente en el acabado. También destaca por el

mayor peso de sus piezas nobles. Le siguen a distancia, y por este orden, las estirpes Retinto y Entrepelado, quedando en último lugar y con los peores resultados productivos el Negro Lampiño.

	Lampiño	Entrepelado	Retinto	Torbiscal	Mixto
GMD en Montanera (g/d)	559	584	607	626	566
Peso de los Jamones (kg)	19,54	20,38	20,57	21,28	20,56
Peso de las Paletas (kg)	12,74	13,78	13,96	14,18	13,95
Peso de los Lomos (kg)	2,83	2,99	2,97	3,30	2,91

En función de los registros reproductivos, constatamos igualmente diferencias caracterizadoras entre estas estirpes. Torbiscal presenta los mejores registros de prolificidad, tanto en nacidos totales como en lechones destetados. Lampiño es la estirpe que, con mucho, peo-

res datos de prolificidad presenta. Por su parte, Retinto y Entrepelado presentan resultados intermedios entre los de Torbiscal y Lampiño, más próximos a los de Torbiscal (en cuanto a destetados) que a los pobres de Lampiño.

	Lampiño	Entrepelado	Retinto	Torbiscal
Lechones Nacidos	5,53	6,04	6,31	8,35
Lechones Destetados	4,94	5,84	6,24	6,82
Carácter Maternal	**	***	****	*

Adaptado de Barba, C. (2002)

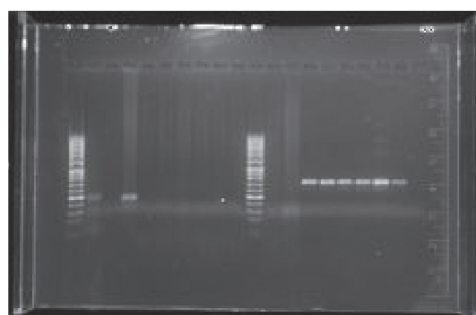
Asimismo, se han apreciado diferencias entre los productos de estas estirpes en cuanto a descriptores organolépticos relacionados directamente con la calidad. Estas cualidades dependen del grado de infiltración grasa intra e intermuscular, que se ha comprobado ser dife-

rente en dichas estirpes. Así, las estirpes negras (Lampiño y Entrepelado) muestran un mayor grado de infiltración grasa que determina, por sus mejores cualidades organolépticas, una mayor aceptabilidad por parte de los consumidores.

	Lampiño	Entrepelado	Retinto	Torbiscal
GIM en Lomo fresco (%)	4,84	5,11	4,80	3,67
GIM en Lomo curado (%)	10,22	9,39	6,77	7,85

Adaptado de Muriel, E. et al (2003 y 2005)

Fruto del convenio de investigación que, como antes señalábamos, suscribimos en 1996 con el M.A.P.A. y A.E.C.E.R.I.B.E.R., llevamos a cabo como última fase del mismo, la caracterización genética de las estirpes de Cerdo Ibérico mediante marcadores moleculares (microsatélites). Se trabajó principalmente con hembras de diferentes líneas de Retinto, así como de las estirpes Negro Lampiño, Entrepelado, Torbiscal, Manchado de Jabugo y Dorado Gaditano. Igualmente se emplearon hembras de las razas Duroc-Jersey y Chato Murciano como contraste. Se empleó un panel de 32 microsatélites recomendado por la FAO para el genotipado de la población.

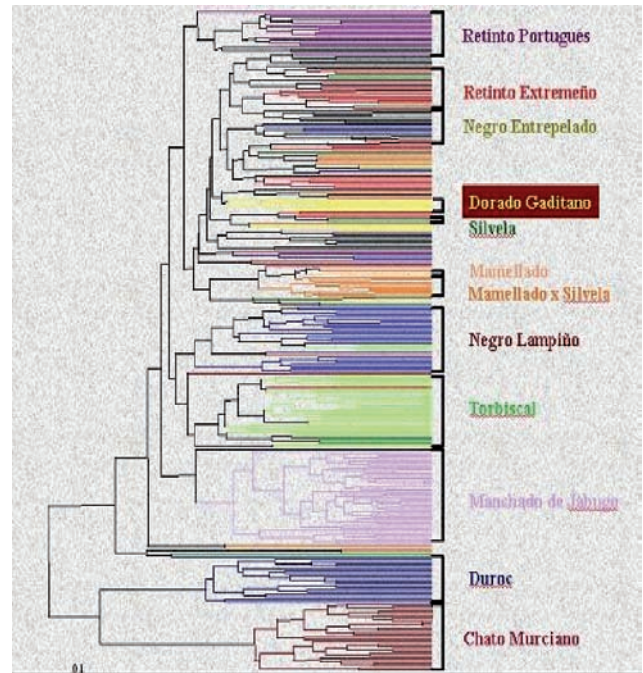


Electroforesis en gel de agarosa de fragmentos de ADN amplificados de Cerdo Ibérico.

Los resultados arrojados por este estudio revelan que el Cerdo Ibérico exhibe una gran diversidad estructurada en diferentes estirpes genéticamente diferenciadas.

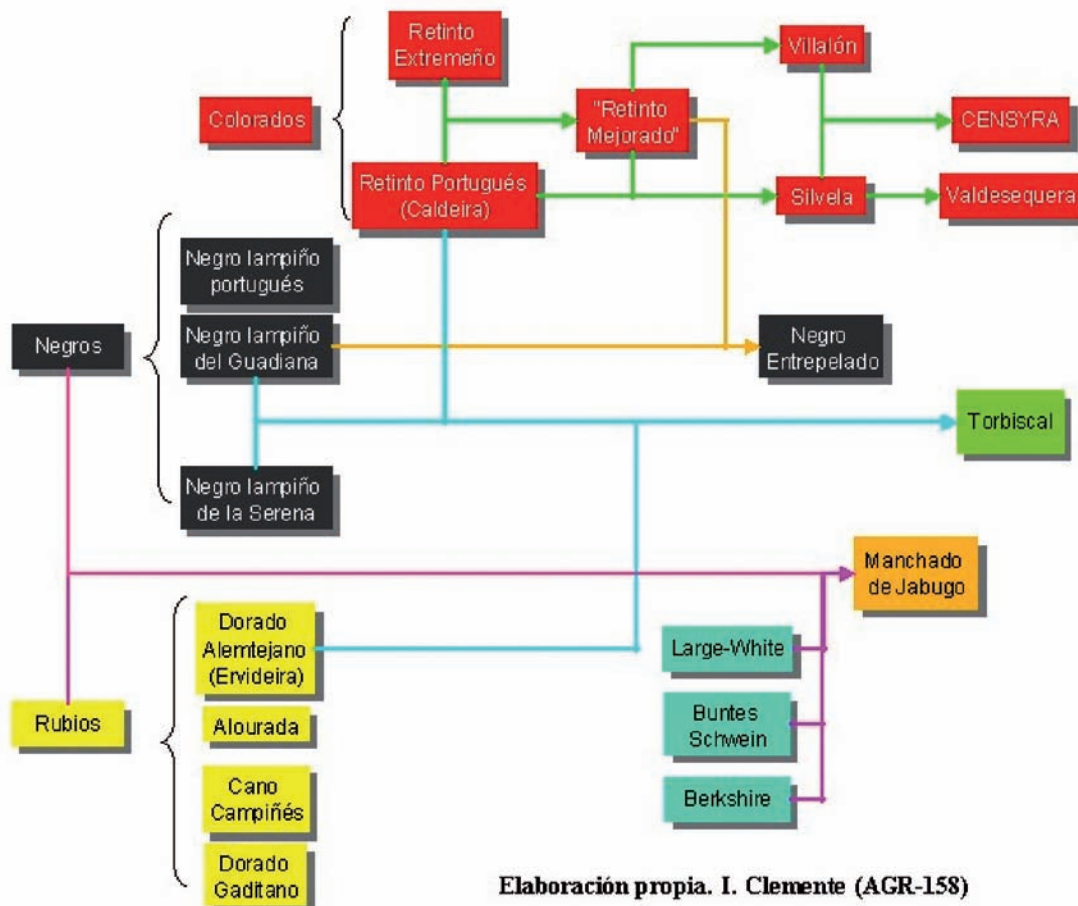
Las estirpes Negro Lampiño, Torbiscal, Retinto y Entrepelado, mostraron una enorme definición genética al agruparse entre sí sus individuos. No ocurre lo mismo con las diferentes líneas reconocidas dentro del Retinto, algo lógico dado su origen común a partir de una misma ganadería (de la viuda de Montero de Espinosa).

También se comprobaron las distancias genéticas entre estas estirpes, encontrándose mayor cercanía genética entre las estirpes Entrepelado y Retinto, como cabía esperar dado el origen de la primera por cruzamiento posteriormente fijado entre Retintos Extremeños (mejorados con verracos portugueses) y Lampiños (en un principio, de la línea de las Vegas del Guadiana), como se explica en el siguiente esquema en el que, con flechas naranjas, se señalan los flujos genéticos que dieron lugar al Negro Entrepelado a partir de las estirpes antes indicadas. Igualmente, con flechas de color azul, podemos apreciar esquematizado el origen de Torbiscal (casilla verde) a partir de la fusión de cuatro castas pertenecientes a los dos tipos españoles de Negro Lampiño y a las estirpes portuguesas Caldeira y Ervideira.



Dendrograma (tesis doctoral de Martínez, 2000)

FLUJOS GENÉTICOS EN EL CERDO IBÉRICO



Elaboración propia. I. Clemente (AGR-158)

Reconocimiento diferenciado de las estirpes dentro del Libro Genealógico

Por todo ello, el pasado mes de junio, AECERIBER presentó al Comité de Razas de la Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos (Dirección General de Ganadería del M.A.P.A.) una propuesta de modificación de la Reglamentación del Libro Genealógico (Orden Ministerial de 28 de mayo de 1987) que gestiona desde 1987, que ha sido aprobada por el Ministerio, y que contempla el reconocimiento diferenciado dentro del L.G. de las cuatro principales estirpes de Cerdo Ibérico: Negro Lampiño, Negro Entrepelado, Retinto y Torbiscal.



Lote de cerdos de D. José M^a Martí, de Valencia. 1.^{er} premio y campeonato. Concurso Nacional de Ganados de 1930.

Nuestro grupo de investigación (AGR-158) se siente copartícipe de este logro, al haber elaborado, a petición de AECERIBER, un informe científico-técnico sobre la diferenciación de las estirpes del Cerdo Ibérico, que avalaba la necesidad de este reconocimiento diferenciado de las principales estirpes dentro del L.G., y que fue presentado al Comité de Razas. En el último párrafo de las conclusiones finales de dicho informe, decíamos:

«...consideramos este reconocimiento diferenciado de las estirpes como una necesidad inexcusable para posibilitar la conservación de esta biodiversidad intrarracial del

porcino ibérico, hoy día seriamente amenazada, pues actualmente las estirpes Negras (Lampiño y Entrepelado) se encuentran en grave riesgo de extinción debido a la concentración de la producción en las estirpes coloradas. Esta circunstancia podría en parte revertirse, de reconocerse de manera diferenciada las excelencias de sus productos de la más alta calidad organoléptica».

Finalmente, y por todo lo visto, llegamos a una tercera y última conclusión: *la diferenciación de los productos del Cerdo Ibérico en función de la estirpe, no sólo tiene una base científica que lo respalde, sino que sería una medida clave para la conservación de las estirpes Negras del Cerdo Ibérico (principalmente Lampiño), ya que un reconocimiento comercial de la superioridad organoléptica de sus productos justificaría su explotación en pureza a pesar de sus peores resultados productivos.*

Antes de dar por concluida esta ponencia, quisiera hacer hincapié en el hecho de que la supervivencia futura del Cerdo Ibérico pasa por su protección como raza autóctona, que se cría en un entorno característico, mediante un manejo peculiar; y que así y sólo así, da lugar a los productos de las más alta calidad. Dicho en otras palabras: no podemos desvincular al Cerdo Ibérico de la dehesa sin proteger los productos que se elaboran de manera tradicional, pues esta relación cuasi simbiótica entre Cerdo Ibérico-Dehesa es la clave que explica no sólo su existencia, sino también las excelencias de sus productos. Sacar al Cerdo Ibérico de la dehesa, relegando sus productos a tan sólo los productos de una raza, despreciando los factores entorno y manejo, es malograr aquello que hace que éste sea exclusivo de la Península, y ello conlleva el riesgo de que en poco tiempo veamos en el mercado productos de Cerdo Ibérico elaborados en terceros países donde los costes de producción son muy inferiores. Además, los productos «solamente de la raza» perderán sus cualidades, y por tanto se resentirá el reconocimiento de la calidad de los mismos. No debemos caer en el mercantilismo y pensar únicamente en el presente... «pan para hoy y hambre para mañana».



Ya tan sólo queda despedirme de ustedes agradeciéndoles la atención prestada, y agradeciendo igualmente a AECERIBER y FEAGAS que hayan contado conmigo para estas provechosas jornadas. Quisiera tener también un recuerdo para mis compañeros del grupo de investigación MERAGEM AGR-158 y para todos aquellos que trabajan con nosotros en el día a día, de los que siempre aprendemos algo nuevo; desde los funcionarios de las diferentes administra-

ciones públicas con las que mantenemos contactos y colaboraciones, a los ganaderos que desinteresadamente cooperan con nosotros, pasando por los técnicos de AECERIBER y los trabajadores de las fincas Huerto Ramírez, de la Diputación de Huelva, y El Imperio, de la Diputación de Cádiz, poseedoras ambas de magníficos ejemplares de Cerdos Ibéricos con los que realizan una encomiable labor de conservación y fomento de la raza. Muchas gracias.