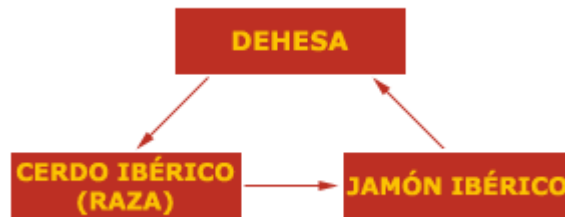


RAZA IBÉRICA

Introducción

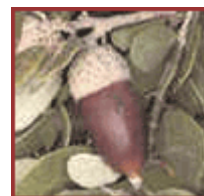
Tres son los elementos que interactúan entre sí, para conseguir el sostenimiento de la producción de Ibérico:

- La dehesa ecosistema único y hábitat del Cerdo Ibérico.
- El Cerdo Ibérico como raza de alta calidad para la producción de jamones y otros derivados.
- El Jamón Ibérico gran producto gastronómico y que proporciona el valor agregado para mantener la dehesa.



Por tanto podemos hablar de dos factores fundamentales en la elaboración de nuestro Jamón Ibérico:

- La 'Raza Ibérica' pura del porcino
- Su alimentación con bellotas en el ecosistema de la dehesa.



Historia

El tronco Ibérico aparece a partir del apareamiento del *Sus Scrofa Ferus* (jabalí europeo) con el *Sus Mediterraneus* (jabalí mediterráneo).

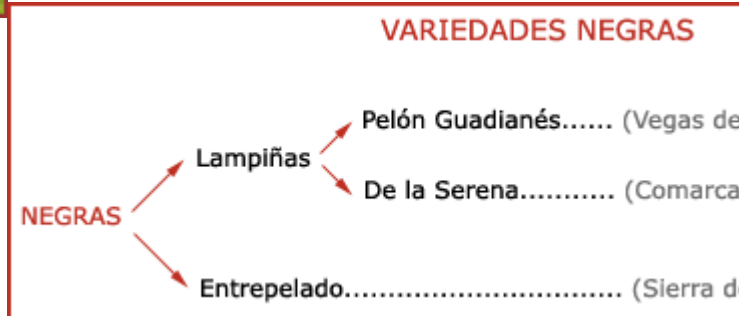
El Cerdo Ibérico se asentó en Andalucía Occidental, Extremadura y Salamanca en



España, y el Algarbe y Alentejo portugueses.

La agrupación racial Ibérica incluye variedades raciales notablemente distintas, a su vez dentro de estas variedades podemos encontrar estirpes.

Variedades o estirpes:



Cerdo Ibérico

"Conjunto de animales con una dotación genética semejante e idéntica en aquellos caracteres (étnicos) que se consideran imprescindibles" (Aparicio, 1987). Una raza delgada de mediano tamaño y perfil subcónico, cuyo pelaje y uña suelen ser oscuras.

Su historia y evolución está ligada totalmente a la bellota y a las dehesas del suroeste español. Su excelente adaptación ha motivado unas características únicas y exclusivas que lo hacen inmejorable entre el resto de las razas, y su utilización como base de los productos derivados de máxima calidad. Es por esto que los

jamones o paletas tienen su relación directa con la forma de cría y manejo.

Algunas de las características que hay que resaltar, son su capacidad de fijar e infiltrar las grasas entre sus fibras musculares. Esto dota a sus productos de un sabor incomparable, así mismo, sus grasas resultantes tienen unas proporciones de oleico no comparables con ninguna otra raza de cerdos.

Los principales problemas que presenta el Cerdo Ibérico en la actualidad son:
-Poca precocidad (21 meses hasta la matanza)
-Baja tasa de natalidad

Debido a estos datos, se cruza para obtener un mayor rendimiento económico. Las denominaciones de origen aceptan hasta un 25% de este cruce industrial con Duroc-Jersey. Si quisiéramos aumentar esta proporción nos encontraríamos con:
-Peor aprovechamiento de la montanera.
-Teórica calidad inferior de los productos al tener una menor infiltración grasa.
-Pérdida parcial de algunas cualidades propias del Ibérico puro.

CRIANZA



DEHESA

La dehesa es un ecosistema del bosque mediterráneo que el hombre ha ido moldeando a lo largo de su historia. Es por esta razón que también la conocemos como "Territorios Adehesados", siendo su objetivo el aclarado de las arboledas dentro de una densidad óptima, para aumentar la superficie pastable de ésta para uso ganadero.

La dehesa constituye un sistema agroforestal de uso múltiple, con diversidad de alternativas productivas (corcho, ovino, apicultura, turismo, etc.).

En las arboledas de las dehesas españolas predominan las encinas y alcornoques, robles y algunos fresnos. El fruto de todos estos árboles es la bellota, que forma parte de la dieta del cerdo y por tanto donde se cría.

Se extiende por el cuadrante occidental de la Península Ibérica, básicamente en las provincias de Badajoz, Cáceres, Sevilla, Córdoba, Cádiz, Huelva, Ciudad Real, Jaén, Zamora y Salamanca, y en menor proporción, en las provincias de Toledo y Ávila.

La razón de que sólo existan Cerdos Ibéricos en la Península Ibérica, es su gran adaptación a la dehesa, que es el hábitat por excelencia para la perfecta crianza de la Raza Ibérica. Se puede decir que la producción de Jamón Ibérico permite el sostenimiento de un ecosistema, -la dehesa-, que ha demostrado ser un sistema sostenible desde hace muchos siglos.

Aproximadamente, una encina produce de 20 a 25 kilos de bellotas, habiendo unas 50 encinas por hectárea. Por su parte, el consumo del cerdo varía en función de su peso, aunque se consideran de 6 a 10 kg por animal y día, además de unos 3 kg de hierba diaria. En el supuesto de que todas las hectáreas de la dehesa arbolada

se pusieran en régimen de producción, podrían albergar como máximo un millón y medio de cabezas de cerdo ibérico.

La montanera: Se conoce como tal la fase final del sistema de explotación tradicional del Cerdo Ibérico, siendo el constante ejercicio por la dehesa en busca del aprovechamiento natural de recursos de la dehesa, fundamentalmente de bellota, durante el período de cebo, uno de los factores determinantes de la calidad de su carne. Se inicia en el mes de octubre y suele durar hasta febrero o marzo.

El Cerdo Ibérico en la dehesa contribuye a la conservación del medio ambiente, ayudando a proteger los últimos reductos de bosque mediterráneo. En España existen un total de 2.889.000 Ha. de encinares aprovechables distribuidos básicamente en tres comunidades autónomas: Extremadura, Andalucía y Castilla León.

CRianza



LA BELLOTA

La bellota es el alimento básico para lograr jamones de calidad. Fruto de la encina, el alcornoque y el roble. El aprovechamiento de la bellota por parte del ganado porcino, en la fase final de su ciclo productivo, a pie de árbol constituye la montanera. La bellota de la encina sólo se produce en invierno, de noviembre a febrero, siendo la que determina el sabor de los productos, es decir, le confieren las características organolépticas propias de los productos derivados del Porcino Ibérico.

La bellota, rica en glúcidos y grasas (tabla 1), es fundamental en la alimentación natural del Cerdo Ibérico. Presenta en su composición un bajo nivel proteico, por lo que es necesaria la presencia de unas cantidades mínimas de pastizal que suplan las deficiencias proteicas. Por término general, se necesitan de 8 a 10 Kg. de bellota para producir un kilogramo de reposición, incrementándose en los estados finales de la fase de montanera, debiendo conseguir su engorde final y la grasa suficiente para alcanzar el nivel de infiltración intramuscular, y dar al Jamón Ibérico ese aroma y sabor tan apreciado.

La producción de bellotas en la dehesa es muy variable, debido fundamentalmente tanto a las enormes diferencias anuales y comarcales, como de cada árbol en particular; en las zonas con una densidad alta de arboleda se obtiene entre 500 y 800kgs. por Ha. La bellota carece de aroma propiamente dicho, y su sabor es agridulce debido a la presencia de azúcares. El tipo de grasa de la carne de Cerdo Ibérico de bellota es beneficiosa para el colesterol, cuenta con un índice de ácidos grasos insaturados importantes, entre los que destacan en tantos por ciento: Palmítico 14, 2; Oléico 63,1; Linoleico 16, 1. (Tabla 2) Además la bellota posee una serie de minerales. (Tabla 3)

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA BELLOTA

Tabla 1. COMPOSICIÓN QUÍMICA (%)

Humedad	Cenizas	PB	EE	Grasa verd. (%EE)
40	1,1	3,0	4,7	90

FB	FND	FAD	LAD	Almidón	Azúcares
6,5	15,0	9,0	4,2	26,0	5,0

Tabla 2. Perfil ácidos grasos

	C14:0	C16:0	C16:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C _≥ 20
% Grasa verd.	-	15	-	3	62	16	-	-
% Alimento	-	0,63	-	0,12	2,62	0,68	-	-

Tabla 3. Macrominerales (%)

Ca	P	Pfítico	Pdisp.	Pdig. Av	Pdig. porc
0,07	0,08	0,04	0,02	0,03	0,02

Na	Cl	Mg	K	S
0,01	-	0,04	0,60	-

Tabla 4. VALOR ENERGÉTICO (kcal/kg)

RUMIANTES					
EM	UFI	UFc	ENI	ENm	ENc
1650	0,58	0,56	1000	1175	-

PORCINO		
ED	EM	EN
1820	1730	1250

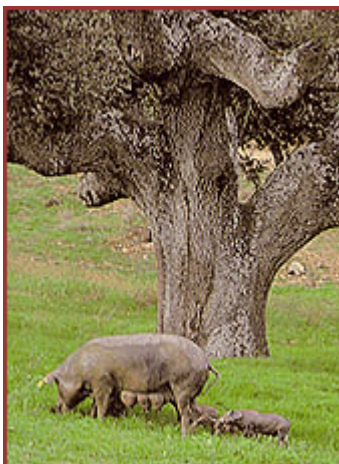
Tabla 5. VALOR PROTEICO (%)

Coefficiente de Digestibilidad de la proteína	
Rumiantes	Porcino
82	75

Podemos observar en las tablas que el Cerdo Ibérico aprovecha eficientemente la bellota (tabla 5), proporcionándole una gran energía (tabla 4).

PB: Proteína bruta
 EE: Extracto etéreo
 FB: Fibra bruta
 FND: Fibra neutro detergente
 FAD: Fibra ácido detergente
 LAD: Linnina ácido detergente
 Ca: Calcio
 P: Fósforo
 Na: Sodio
 Cl: Cloro
 Mg: Magnesio
 K: Potasio
 S: Azufre

CRIANZA



FASES DE LA CRIANZA

Cuando hablamos del Cerdo Ibérico siempre lo relacionamos con una producción extensiva en las dehesas del suroeste español. En la actualidad se mezclan los sistemas intensivos y extensivos dependiendo de la fase productiva del animal.

Sistemas de producción:

- **Intensivo.** El animal se encuentra encerrado en corrales y/o majadas. Son casi idénticos al cerdo blanco.
- **Extensivo.** El cerdo se encuentra libre en la dehesa.

Hay que aclarar que progresivamente se está disociando el cerdo Ibérico con sus sistemas tradicionales de producción. Aunque no queda muy claro como afectará a la calidad de los productos y a la sostenibilidad de la dehesa.

La calidad de la canal va a depender del régimen de producción al que haya estado sometido el animal que depende de la disponibilidad de alimentos en la explotación (abundancia o escasez de pastos y bellotas) así como de la edad y tipo genético de los animales.

En la actualidad predominan los sistemas de alimentación con pienso. Entre los años 1986 y 1999 la producción de Cerdos de Bellota y Recebos oscila entre 25 y 40% del censo de los Cerdos Ibéricos y Cruzados (F. Esparrago 1999), es decir, de 1.690.000 cerdos 1.100.000 son de pienso.

Es muy habitual el cruce con Duroc-Jersey (cruce industrial), con la finalidad de:

- Mejorar la eficacia reproductiva de las explotaciones.
- Para atender la demanda del sector transformador.

Con los sistemas extensivos por cerda no podremos aspirar a más de 1.7 partos anuales y 6 lechones por parto en (ocasiones 7-8 por parto), es decir, 10 lechones por cerda y año.

Al nacimiento, el peso medio de los lechones varía entre 1 y 1.4 kg., dependiendo del genotipo, sexo, tamaño de la camada, alimentación, edad de la cerda y época de parto.

Etapas:

- **Lactación:** Puede existir destetes precoces entre los 21-28 días, aunque lo habitual en los sistemas camping son a los 35-45 días, es decir entre los 12-15 y los 25 kg, los lechones suelen estar alimentados en base a piensos compuestos, sin permitir generalmente su salida al campo. En este período la velocidad de crecimiento puede alcanzar los 440 g/d para los lechones cruzados y algo inferiores para los Ibéricos (330 g/d). Penco Martín, A.D.(1995).

- **Cría:** Puede durar hasta 3 meses, es decir a partir de 23 a 25 kg, los animales criados en extensivo salen a la dehesa en busca de los recursos alimenticios, complementándose frecuentemente con piensos compuestos. Es recomendable que los animales no estén subalimentados por lo menos hasta alcanzar los 50 kgs.
- **Recría :** Esta fase es muy importante posteriormente para conseguir un adecuado engorde. El animal debe tener una configuración adecuada, con unas estructuras óseas y musculares para el posterior almacenamiento de la grasa. Duración de 15 a 21 meses, con una fase intermedia de 35 a 60 kg (Marranos).
Hasta que los animales entran en montanera con unos 90 a 100 kg (Primals), el crecimiento puede ser muy variable.
La alimentación en esta fase condicionará no sólo las ganancias de peso en la misma, sino las de montanera (crecimiento compensatriz), además de tener una influencia importante sobre la composición de la canal.
- **Cebo o Engorde :** La fase de cebo o de engorde se lleva a cabo mediante tres sistemas distintos, dependiendo de los cuales se obtienen diferentes "calidades". En esta fase el consumo de alimentos ricos en hidratos de carbono es muy importante.

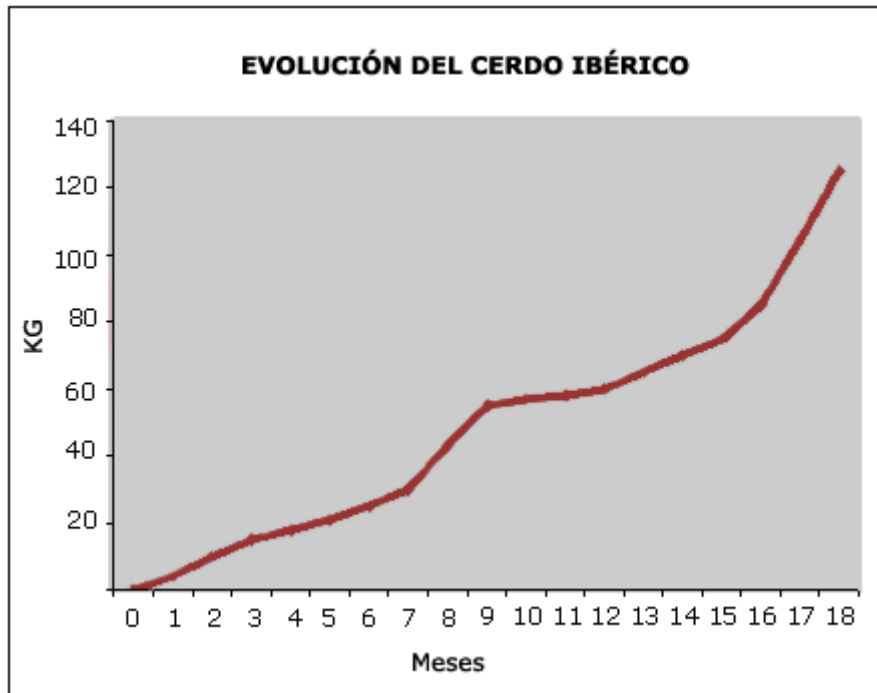
La fase de engorde la podemos realizar:

- Completamente con piensos. Obteniendo productos de menor calidad. El animal es alimentado con piensos diferentes adaptados a la edad.
- Con piensos y montanera (recebo). Obteniendo productos de una calidad buena. El cerdo, tras ser criado inicialmente con piensos, disfruta de una pequeña montanera para terminar su engorde con pienso.
- Solamente con montanera (bellota). Obteniendo productos de alta calidad.



La montanera es la fase de cebo que consiste en el aprovechamiento de los recursos naturales de la dehesa, para ello el Cerdo Ibérico pasta, comiendo bellotas, hierbas y raíces.

El animal se debe introducir no antes de los 14 meses de edad, una vez que tenga una adecuada conformación con la estructura ósea bien formada, y con un peso aproximado de 6 a 7 arrobas. Es la fase final del sistema de explotación tradicional del Cerdo Ibérico, los animales se pueden introducir a partir de octubre con las caídas de las primeras bellotas, terminando a finales de febrero.



La montanera conjuntamente con la genética del animal será la que determine las características de un buen jamón. Ya que inciden directamente en la cantidad (cuanto) y calidad (tipo y disposición) de las grasas acumuladas.

La piara de cerdos en montanera deberá estar dirigida por un porquero, con el fin de aprovechar mejor las bellotas. Al comienzo de la montanera es aconsejable utilizar las peores zonas de la finca (bellotas en peor estado o territorios abruptos), aprovechando que los cerdos están más ágiles, reservando para el final de la montanera las mejores zonas de la finca. Con esto obtenemos un adecuado uso de los recursos de la finca.

Son necesarios unos 8 kilos de bellotas para producir 1 kilo de carne al principio de temporada, y unos 12 kilos al final. El sistema de pastoreo extensivo en montanera, consiste en la distribución del ganado en piaras, con unos 100 animales que diariamente son conducidos por el porquero en busca de bellotas.

La montanera tiene funciones importantes en la posterior calidad de los productos: ejercicio adecuado consiguiendo una distribución homogénea del tejido adiposo y textura muscular adecuada. A su vez el animal está libre de situaciones de estrés y con una alimentación natural rica en bellotas que le permite obtener la grasa, sudado y aroma característicos.

Al comienzo de la montanera se aprovechan las bellotas de lugares más alejados y de mas difícil accesibilidad, aprovechando que los cerdos están mas ágiles.

Pese al exceso de grasa que producen los cerdos alimentados con bellotas, ésta confiere una alta calidad y cotización a sus productos, en especial al jamón. Esta característica se debe a la lenta pero paulatina incorporación de grasa, infiltrándola entre sus fibras musculares. Este proceso es ayudado por el ejercicio de los animales al campear por la dehesa.

Las matanzas coinciden con los meses de enero, febrero y marzo. Con un peso

de 180 Kgs aproximadamente, en medidas de toda la vida unas 14 y 15 @ (arrobas) y un rendimiento a la canal del 82%.

Características productivas mas importantes:

Artículo enviado al IV Simposio Internacional del Cerdo Mediterráneo, Evora (Portugal). Autores: J. Benito; C. Vázquez; C. Menaya; JL. Ferrera; JM. García Casco; L. Silió; J. Rodríguez y MC. Rodríguez.

E-96/97	VAL	TOR	RSPxTOR	NLSxTOR	NLSxVAL	RVMxVAL
GMD recría (g/día)	299	312	335	311	281	305
GMD (montanera (g/día)	710	789	743	665	651	723
Peso sacrificio (Kg) (1)	168,53	172,22	169,69	166,03	166,76	171,31
Peso canal (Kg)	137,08	137,91	137,9	132,74	134,66	140,26
Longitud canal (cm) (2)	79,39	86,12	85,77	84,89	80,07	81,53
Rendimiento (%)	81,49	80,51	81,37	80,71	81,4	81,95
ETD 110 (mm) (3)	26,98	24,18	26,23	27,83	29,13	28,31
Peso Jamones (Kg) (2)	21,24	21,85	21,77	22,25	21,77	22,02
Peso paletas (Kg) (2)	15,16	15,2	14,96	14,84	14,42	15,17
Peso lomos (Kg) (2)	3,39	3,8	3,86	3,76	3,5	3,52
ETD canal (mm) (4)	76,25	77,16	74,5	78,44	78,74	76,38
Grasa intramuscular (%) (5)	7,13	5,62	4,96	5,87	6,27	8,58

Notas: (1) Corregido por la edad de sacrificio

(2) Corregido por el peso de la canal

(3) Espesor del Tocino Dorsal ajustado a 95/100/110 Kg de peso vivo

(4) Media del ETD medido en tres puntos de la hemicanal

(5) Análisis de 40 jamones (10 de cada estirpe)

GMD: Ganancia Media Diaria

ETD: Espesor del Tocino Dorsal

VAL.- (Valdesequera).- Línea retinta.

TOR.- (Torbiscal).- Procedente del Dehesón del Encinar, es una piara resultante del cruce de 4 estirpes ancestrales en 1964.

ROL.- (Retinto Oliventino).- Retintos procedentes de Olivenza (Badajoz).

LRZ.- (Lampión).- Animales de tipo lampiño con algún origen retinto y procedentes de la zona de Zafra.

RSP.- (Retinto de San Pedro).- Animales retintos procedentes de la Sierra de San Pedro.

GUA.- (Guadyrbas).- Estirpe negra lampiña del tipo pelón guadianés y originario de las vegas del Guadiana.

NLS.- (Lampión de la Serena).- Animales negros lampiños procedentes de la comarca de La Serena (Badajoz).

RVM.- (Retinto del Valle de Matamoros).- Animales retintos de gran formato.