

CERDO IBÉRICO DE RAZA PURA DE BELLOTA ECOLÓGICO (IRP)



NOMBRE DEL PRODUCTO

CERDO IBÉRICO DE RAZA PURA DE BELLOTA ECOLÓGICO (IRP)

El Cerdo Ibérico de Raza Pura proviene de padre y madre 100% Ibérico de Raza Pura (RD 1469/2007). Es una diferencia fundamental con el Ibérico que, según la misma normativa, admite cruce con Duroc Jersey y obtiene una crianza más rápida y rentable.

CATEGORÍA ALIMENTARIA

CARNE DE IBÉRICO RAZA PURA ECOLÓGICO. En la actualidad quedan en España menos de 15 ganaderos y entre 800 y 1000 cerdos (Comité de Agricultura Ecológica). Una de las razones por las que estos ganaderos no pueden competir en el mercado actual es, de una parte, el mayor rendimiento que, al amparo de la normativa actual, el Ibérico obtiene al ser cruzado. La segunda y fundamental es que esa misma normativa permite que compitan en el mercado productos muy distintos con el mismo nombre. Bajo una misma marca -Ibérico- se vende tanto IRP en ecológico como Ibérico de bellota, recebo e Ibérico de cebo intensivo. La calidad no es la misma, pero para el consumidor es difícil discernir cuando la publicidad prima la marca.

La Denominación de Origen del Ibérico certifica y garantiza la calidad de alimentación en un periodo de vida del animal y que el número de animales de una finca corresponda con la cosecha de bellota de ese año. Si se pidiera para entrar en el Arca del Gusto que el ganadero no estuviera en la Denominación, se estaría incorporando a aquellos sobre los que no existe garantía de crianza extensiva en dehesa, pues es precisamente la Denominación la que realiza el marcaje estricto de los animales y garantiza una carga ganadera adecuada para cada finca. Esa certificación, necesaria por tanto, comprende tanto al Ibérico como al IRP, pero no libra a éste de la amenaza que viene disminuyendo el número de ganaderos y de cerdos, de ahí que en razón del punto 5º de la normativa de la CNAG se pida su incorporación.

Es decir que la candidatura que se propone tiene estas singularidades fundamentales: el ser Ibérico de Raza Pura (Ibérico Torbiscal e Ibérico Lampiño) y el tener certificación ecológica y estar libre de OGM. Sin embargo, estas singularidades, que garantizan la reproducción de la raza y de la dehesa, y la calidad del producto, sitúan a sus productores en una situación tal de desventaja, a pesar de estar necesariamente en la

Denominación, que las producciones van decreciendo y los productores envejeciendo sin sucesión.

La amenaza sobre el Ibérico de Raza Pura se debe fundamentalmente a:

1º Concentración de la producción y presión ganadera sobre la dehesa por parte de productores ajenos tradicionalmente al sector, que se benefician de la ambigüedad de la normativa actual (Norma de calidad del Cerdo Ibérico), en detrimento del Ibérico de Raza Pura y de los ganaderos tradicionales.

2º Competencia de los mayores niveles de rendimiento del Ibérico, al permitir la normativa su cruce con otras razas.

3º Envejecimiento de la dehesa por falta de inversiones, consecuencia de la falta de rendimiento de las unidades de producción del IRP y de su imposibilidad para acceder a subvenciones que requieren de planes técnicos que exceden su capacidad de inversión.

4º Falta de difusión de los valores organolépticos, nutricionales y medioambientales del Ibérico de Raza Pura por falta de medio de los productores.

5º Envejecimiento de los productores por la migración de los jóvenes, ante la falta de competitividad de la actividad.

La nueva normativa que se está preparando desde el Ministerio de Agricultura, aunque diferencia por tipo de alimentación y obliga a poner la componente genética, sigue dejando sin resolver la vinculación con la dehesa, por lo que persiste el riesgo de desaparición de este sistema de producción ancestral y sostenible.

DESCRIPCIÓN BREVE

El cerdo Ibérico de Raza Pura es largo y alto de estatura, con grandes orejas y caídas, frente arrugada, generalmente de color gris, escaso pelo y pata muy fina y larga que le da gran agilidad para desenvolverse en la montaña. Se trata de la raza autóctona y endémica de la dehesa (Un 85% del Ibérico de Raza Pura se encuentra en Andalucía, un 12% en Extremadura y un 1% en Castilla y León). Su carga ganadera no compite con el ecosistema (1 a 1/1/2 Ha/cerdo), sino que es indispensable para su conservación. La labor del ganadero es manejar al cerdo, como se ha hecho tradicionalmente, desde su nacimiento hasta el sacrificio, pasando por la montanera (alimentación solo de bellota de octubre a febrero).



El Ibérico Raza Pura se produce en explotaciones familiares tradicionales y son, por tanto, pequeños productores, que emplean formas de crianza y transformación también tradicionales que los diferencian de los demás productores y que consisten en:

1. Durante el parto y la lactancia, la madre no está en camisa (enjaulada), sino en un espacio mínimo de 4m² y con salidas al campo.
2. Durante la lactancia, la madre se alimenta de piensos naturales y el lechón debe mamar entre 40 y 60 días, como mínimo.
3. Alimentación: pasto en la dehesa con suplementación de piensos naturales de cereales molidos en invierno, bellota, y alfalfa y calabaza de las huertas en verano.
4. El sacrificio no se hace antes de los 18 meses y preferiblemente a los 22, lo que hace un animal totalmente preparado para infiltrar en su carne las cualidades de la bellota.
5. La media de las explotaciones familiares es entre 40 y 70 Ha, con una producción de 55 a 60 cerdos anuales. Los datos históricos de estas explotaciones tradicionales apenas tienen oscilación anual en los últimos 20 años (Sierra de Huelva).

ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:

El área histórica de producción del Cerdo Ibérico de Raza Pura es la dehesa, donde se siguen criando, aunque cada vez en un número más reducido. La dehesa ocupa gran parte del O y SO de la Península Ibérica (4 millones de Ha aprox.) y es un ecosistema único en Europa, con altos valores medioambientales y patrimoniales, que afectan a la ordenación y construcción del territorio (trazados, monumentos, arquitectura tradicional, etc.) y a la fijación de la población al mismo. Su supervivencia depende de las actividades vinculadas a la cría del cerdo Ibérico extensivo y en particular del IRP. Actualmente, la dehesa se encuentra amenazada por su envejecimiento y la excesiva presión ganadera, consecuencia del aumento de las cabañas de ovino y bovino, que, a diferencia del cerdo, reciben subvenciones. Tradicionalmente la producción fundamental de la dehesa ha sido el cerdo, compatibilizada en periodos reducidos con la oveja y los bovinos. La dehesa requiere del cerdo y de la actividad de sus ganaderos y de manera muy especial de la del cerdo Ibérico de Raza Pura, que ejerce la presión ganadera y reproduce las prácticas tradicionales que han permitido la conservación de la dehesa durante siglos.

¿EL PRODUCTO SE ELABORA EN EL ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN?

Sí

¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?

Sí

EN CASO AFIRMATIVO, ¿EN QUÉ CANTIDADES?

500 cerdos anuales

NÚMERO DE PRODUCTORES

Menos de 15

NOMBRE, APELLIDOS, DIRECCIÓN Y TELÉFONO

Armando Escaño Bermúdez y Lola López Sánchez (Cortegana/Huelva) 670791579

Eduardo Donato (Aroche/Huelva) 959503228

Miguel López Delgado (610777871)

Manolo Ponce (Villanueva de los Castillejos/Huelva) 654536318

Benito Gómez (Las Cruces/Huelva)

Francisco Volante 618959813

(En el plazo de un año se espera que haya un nuevo productor en Extremadura)

¿SE GARANTIZA QUE EL PRODUCTO ESTÁ TOTALMENTE LIBRE DE OGM?
Sí. Todos tienen certificación de ecológico.

NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:
Armando Escaño Bermúdez y Lola López Sánchez 670791579

Convivium Slow Food SevillaySur
Responsables: Esperanza Camacho y Juan Vicente Delgado.