

XXXIII JORNADA FORESTAL, GANADERA Y DE LA DEHESA DE ASAJA SEVILLA

A. Estrella Yáñez

El sector del ibérico que se cría en la dehesa, cuyas piezas se comercializan con la identificación de "ibérico puro de bellota" e "ibérico de bellota", etiqueta negra y etiqueta roja, se queja por tener que aparecer ante el consumidor en el mismo saco que las explotaciones que crían a sus cerdos de forma intensiva o que sólo los alimentan con pienso aunque, según la Norma del Ministerio de Agricultura, también pueden llevar la marca ibérico, siempre que el animal tenga ascendentes de esta raza.

Así se puso de manifiesto en las XXXIII Jornadas Ganaderas, Forestal y de la Dehesa que Asaja Sevilla ha celebrado en Cazalla de la Sierra, con la colaboración de la Diputación provincial de Sevilla, la Fundación Caja Rural del Sur, Ferti Prado y Asegasa.

Allí se repasaron los datos de la última campaña de montanera, que ha permitido certificar 703.000 cochinos ibéricos de bellota, una cifra que el sector considera casi límite, puesto que el techo del ibérico en montanera está en ese entorno, pues es la disponibilidad de bellota la que marca el número de cochinos que pueden certificarse con la calificación "ibérico de bellota" o "ibérico puro de bellota", precinto rojo y precinto negro, respectivamente, que responden a la máxima calidad de las piezas



Las piezas de los cochinos que se crían en la dehesa, como se observa en la imagen durante el periodo de montanera, llevan etiqueta negra y roja.

630.000

Cochinos de cebo campo. Se han registrado en la última campaña, el doble que en 2014

curadas de ibérico dentro de la Norma que regula al sector.

No obstante, esta Norma del Ministerio de Agricultura también da entrada a producciones obtenidas fuera de la dehesa, en sistemas de cría intensivos o semiintensivos, como el denominado "ibérico de campo" y el "ibérico de cebo", con precintos verde y blanco, respectivamente. Por eso uno de los puntos más calientes de la jornada surgió, como era previsible, durante la mesa redonda sobre *El presente y el futuro del sector del porcino ibérico*, que estuvo moderada por el veterinario Juan Bilbao, y en la que participaron el presidente de la Sectorial del Porcino Ibérico de Asaja nacional José María Molina; el consejero delegado de Romero Álvarez S.A., Guillermo Romero; el presidente de la DO Jamón de Huelva Jabugo, Guillermo García-Palacios, y el presidente de Corsevilla, José Manuel Castillejo.

Este importante panel de ex-

El sector pide diferenciar al ibérico de bellota del resto

● Reclaman una distinción para las piezas del animal que se cría en la dehesa ● En la última campaña se certificaron 703.000 cochinos de bellota

pertos ofreció una opinión autorizada sobre la realidad del sector del porcino ibérico, que tantos frentes de actualidad tiene abiertos. Todos coincidieron en la necesidad de fortalecer los vínculos entre la dehesa y el ibérico, y en ir, de alguna manera, más allá de la Norma de Calidad para distinguir a las producciones de la dehesa del resto que se etiquetan como ibérico.

Hubo también unanimidad a la hora de reclamar mayores controles en el sector y más sanciones para los incumplidores.

Otro de los puntos en los que hubo consenso fue a la hora de enjuiciar a los productos ibéricos certificados bajo la denominación de "cebo de campo", cuyas cifras se han duplicado en

los últimos dos ejercicios, pasando de 321.000 en 2014 a 630.000 cochinos en la última campaña. Un incremento facilitado por la Norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico (Real Decreto 4/2014), que ha creado esta denominación para dar entrada a producciones semiintensivas que han ocupado el hueco que antes tenía el cochino ibérico criado en extensivo, dijeron.

El principal punto de desacuerdo surgió en el debate al analizar la evolución de los censos y la situación de mercado, pues José María Molina, alertó de que el progresivo incremento de los sacrificios de ibérico de bellota "nos puede llevar a pro-

ducir más de lo que puede absorber el mercado".

Guillermo Romero, por su lado, sostuvo que "el periodo de bonanza que vive el porcino ibérico de bellota se mantendrá al menos otros cuatro años", puesto que en este momento la demanda supera a la oferta y, "mientras no vayamos a producciones de un millón de cochinos ibéricos de bellota por campaña, los precios continuarán siendo atractivos para los ganaderos".

Por su parte, Guillermo García-Palacios, que fue quien se mostró más crítico con la Norma por haber dado entrada al porcino criado fuera de la dehesa, reivindicó el papel del pequeño y mediano ganadero y del pequeño y mediano secadero tradicio-

nal frente a las grandes corporaciones cárnicas que "están copando el sector y que van camino de convertir a los ganaderos de toda la vida en sus pastores".

El presidente de Corsevilla, José Manuel Castillejo, cuestionó también algunos aspectos de la Norma, en especial el referido al sistema de medición por satélite de la carga ganadera de las dehesas, la conocido SAC, que evalúa la superficie arbolada cubierta de las dehesas, pero, según los ganaderos, es incapaz de medir la producción de bellota de una finca. Esta situación se hace especialmente grave en comarcas como la de la Sierra Norte, donde el desarrollo arbóreo de encinas y alcornoques, en varios pisos, da lugar a una pro-

ducción de bellota por árbol muy superior a la de otras zonas.

Tras la mesa redonda, tuvo lugar la intervención de Francisco Marcén, presidente de la Interprofesión del Ovino y el Caprino (Interovic), organización en la que está integrada Asaja y que fija en el incremento del consumo de la carne de ovino su primer objetivo, y para ello se ha propuesto modernizar la venta, vendiendo al despiece y adaptando los cortes al gusto y las necesidades de los consumidores del siglo veintiuno. “El objetivo es lograr que el consumidor no vea el cordero como un plato para las celebraciones e integre la carne de ovino en su dieta semanal”, dijo.

Marcén hizo hincapié en garantizar la trazabilidad del producto y diferenciarlo en el punto de venta, algo a lo que obliga

Los ganaderos confirman que se está frenando la caída del consumo de cordero

la normativa actual, que exige que en las etiquetas aparezca el origen de las carnes, pero que no siempre se cumple o al menos no se cumple en su integridad. Por ello, Interovic está poniendo especial celo en la supervisión de los puntos de venta y en la denuncia cuando proceda.

Francisco Marcén se mostró optimista ante los últimos datos, que ponen de manifiesto que se está frenando la caída del consumo de cordero en España, y apostó también por “vincular el cordero y su consumo con la sostenibilidad, el medio rural, el medio ambiente y el territorio”.

La jornada contó también con la intervención del director del Instituto Andaluz de Caza, Guillermo Ceballos, quien expuso las novedades sobre el nuevo reglamento de caza que, entre otras cosas, permitirá ejercer una mayor presión sobre los jabalíes. z

Los ganaderos llevan tiempo denunciando el crecimiento desmesurado que experimenta



Juan Bilbao y Guillermo García-Palacios, en un momento de las jornadas.

esta especie, hasta el punto de que está colonizando nuevos espacios y, por ello, reclaman un mayor control para evitar los numerosos daños que provoca a cultivos y plantaciones.

Cerró el encuentro el jefe de Servicio de Producción Ganadera, Rafael Bazán, quien expuso los objetivos del Plan de Ganadería Extensiva que ha empezado

El nuevo reglamento de caza y el jabalí fueron otros de los temas destacados

a elaborar la Consejería de Agricultura y que no estará plenamente operativo hasta el próximo marco comunitario de apoyo. La clausura estuvo a cargo del subdirector general de Producción Agraria, Manuel León, quien destacó el alto nivel de todas las ponencias y coincidió con los presentes en la necesidad de contar con una ganadería rentable como garantía de futuro también para la dehesa y el mundo rural. La jornada fue inaugurada por el alcalde de Cazalla de la Sierra, Sotero Manuel Martín, el director del Parque Natural de la Sierra Norte, Antonino Sanz, y el presidente de Asaja-Sevilla, Ricardo Serra.