

El jamón ibérico, economía de tradición





José Vilches Moraga
Director
NAVIDUL
Madrid - España

Introducción

El jamón es un producto cargado de simbolismo que encarna lo mejor de nuestro patrimonio gastronómico. El jamón es nuestro tótem tribal. Es nuestro alimento más rico, es muy nutritivo y nos representa por todo el mundo.

Por otra parte es el mayor mercado de procesado cárnico en España, donde alcanza una producción anual cercana a los cuarenta y siete millones de piezas y una facturación de 1.880 millones de EUR, agrupando la actividad industrial de cientos de fabricantes.

La mayoría de su consumo se realiza en hogares, un 77,2%, mientras que bares y restaurantes representan un 22,8% del total. La compra de jamón alcanza al 90% de las familias, uno de los índices más altos en alimentación en nuestro país.

La legislación distingue dos grandes categorías:

► **Serrano/Curado.** Representa un 79% del volumen total y un 66% de la facturación. El producto proviene de cerdos blancos y es más asequible y común, siendo utilizado para un consumo diario. Está regulado por una ley de la UE que establece que debe curarse siempre con pata y un mínimo de siete meses.

► **Ibérico.** Alcanza un 21% del volumen total de jamón y un 34% de la facturación del mercado español, 696 millones de EUR. El ibérico proviene de una raza de cerdo exclusiva de la Península, es un animal más primitivo, de menor productividad y que necesita mayor curación (a partir de veinticuatro meses) debido a que contiene más grasa, también intramuscular, lo que le confiere su característico y exquisito sabor.



El cerdo ibérico

Historia del cerdo ibérico

El ibérico es una raza porcina descendiente del cruce de variedades de jabalí. Los pocos cerdos que componen esta raza (menos de dos millones en 2013) viven exclusivamente en la Península Ibérica y tienen un singular régimen de crianza y alimentación encontrando en la dehesa un ecosistema perfecto para su pastoreo.

La capacidad de almacenar grasa entre sus músculos convierte a esta raza autóctona en diferente y única, haciendo que sus productos alcancen un notable aroma, sabor y textura. El más destacado de todos ellos es el jamón ibérico de bellota. Los primeros jamones de los que se tiene conocimiento provienen del Imperio Romano. En Tarraco (Tarragona) se encontró un jamón fosilizado de unos 2.000 años de antigüedad.

Estirpes, ciclo de vida y alimentación

La raza ibérica está en realidad constituida por diferentes estirpes que se dividen en dos grandes variedades según la coloración de su piel: negras y coloradas.

Las hembras ibéricas tienen menos partos y menos lechones que otras razas. Como curiosidad, su gestación alcanza tres meses, tres semanas y tres días. Al nacer los lechones pesan en torno a un kilogramo y a medida que crecen y hasta que son sacrificados con al menos diez meses se les denomina con diferentes nombres: tostón, lechón, marrano, primal y gordo.

La alimentación del cerdo ibérico consta de tres fases: el período de lactancia a base de

leche materna, el período de cría con piensos a base de cereales y el período de engorde en el que obtendremos un cerdo ibérico de bellota si pasta libremente en la dehesa comiendo bellotas y hierbas o bien de cebo si se sigue alimentando sólo de piensos.

El Jamón Ibérico

Tipologías

El jamón es la pata trasera curada del cerdo, mientras que la paleta es la pata delantera. Según la clasificación de la nueva Norma del Ibérico (enero, 2014) existirán cuatro grandes categorías de jamón Ibérico según la alimentación y manejo del cerdo. Esta clasificación no será de aplicación en productos a la venta hasta principios de 2016:

- ▶ **Jamón de bellota 100% ibérico.** Brida negra identificativa. Corresponde a un cerdo con 100% pureza de raza que se ha alimentado exclusivamente de bellotas que encuentra en el campo durante el periodo de montañera, entre octubre y marzo. Los cerdos engordan al menos 46 kg. en esos meses y deben permanecer un mínimo de sesenta días. Sólo suponen un 5,3% del total de animales ibéricos sacrificados (ver Tabla 1).
- ▶ **Jamón de Bellota.** Con 50% o 75% pureza (siempre de madre pura inscrita en árbol genealógico oficial) y brida roja. La misma ali-

mentación exclusiva de bellotas pero con un cerdo cruzado, entre una hembra ibérica pura y un macho Duroc. Alcanzan un 13% del disponible total.

- ▶ **Jamón de cebo ibérico,** de brida blanca, procedente de cerdos Ibéricos que se han alimentado en granjas acondicionadas con piensos naturales a base de cereales seleccionados. Es la categoría más común, en torno a un 80%.



La capacidad de almacenar grasa entre los músculos de los cerdos de raza ibérica, los convierte en diferentes y únicos, haciendo que sus productos alcancen un notable aroma, sabor y textura

Tabla 1: Nº sacrificios cerdo ibérico.

	2012	2013	% Inc.	% sobre el total
Bellota 100% ibérico	105.065	107.232	2,06%	5,38%
Bellota ibérico	306.226	258.609	-15,55%	12,98%
Cebo de campo ibérico	33.219	35.409	6,59%	1,78%
Cebo ibérico	1.875.190	1.591.730	-15,12%	79,87%
Total	2.319.700	1.992.980	-14,08%	100%

La curación del jamón ibérico es un proceso único cuya duración excede los veinticuatro meses y durante su elaboración se aplican temperaturas crecientes y humedades cada vez menores para que las piezas pierdan agua con la única ayuda de sal marina

- ▶ Entre los jamones de cebo, existe la categoría **Jamón cebo de campo ibérico** cuando los cerdos son alimentados con piensos en fincas al aire libre con una densidad baja de cerdos por hectárea. En 2013 sólo fueron 35.000 cerdos (un 2% del total).

Como regla simple podemos decir que el jamón de bellota suele tener un PVP (Precio Venta al Público) el doble que el del cebo, y este, doble que un jamón serrano.

Elaboración

La curación del jamón ibérico es un proceso único cuya duración excede los veinticuatro meses. Durante su elaboración se aplican a lo largo del tiempo temperaturas crecientes y humedades cada vez menores para que las piezas pierdan agua con la única ayuda de sal marina. Hoy en día la inmensa mayoría de los productores replican el mismo proceso que se conoce desde siglos atrás:

- ▶ **Salazón:**
Después de acondicionar los jamones y clasificarlos en partidas homogéneas, se cubren de sal durante aproximadamente

un día por kilo de peso a una temperatura y humedad propias del invierno. Terminada la salazón, se lavan las piezas con agua fría para eliminar la sal sobrante de la superficie.

- ▶ **Postsalado:**
En esta fase se busca el asentamiento de los jamones y un reparto homogéneo de la sal en el interior del jamón. Se realiza en cámaras controladas a una temperatura en torno a los 4º y una humedad un 10% inferior que en la anterior etapa.

- ▶ **Secado:**
Los jamones pasan a los secaderos donde se exponen a temperaturas más elevadas y a una humedad menor. Con estas condiciones, similares a las de la primavera, se estabiliza el color y se desarrolla el sabor y aroma característico del ibérico.

- ▶ **Estufaje:**
La fase de secado se completa en condiciones parecidas al verano, en la que los jamones permanecen a temperaturas cercanas a los 25 grados durante unos tres meses.



Proceso de salazón de los jamones

► Bodega

Los jamones pasan a las bodegas para «madurar» en la fase más larga de todas. Tras un lento reposo, el jamón ibérico habrá envejecido adquiriendo su *bouquet*.

Características nutricionales

Las propiedades alimenticias que tiene el jamón ibérico y especialmente el alimentado con bellota, hacen que sea una fuente de salud y bienestar para el organismo y un complemento esencial de la dieta mediterránea.

El 62% de las grasas están compuestas por ácidos grasos mono insaturados y ácido oleico que favorecen la aparición en la sangre de HDI y reducen los niveles de C-LDL.

Es rico en vitaminas y minerales. Contiene gran cantidad de vitamina E conocida como la vitamina de la juventud y la belleza, además de vitaminas B1, B6, B12 y ácido fólico, muy beneficiosas para el sistema nervioso y el buen funcionamiento del cerebro. Minerales como hierro, cobre y fósforo, muchas proteínas y otros oligoelementos, que ayudan a combatir estados anémicos y favorecen el desarrollo muscular y óseo.

100 gramos de jamón solo aportan 190 calorías, menos que ningún otro embutido curado.

La cata. Los sabores de un jamón

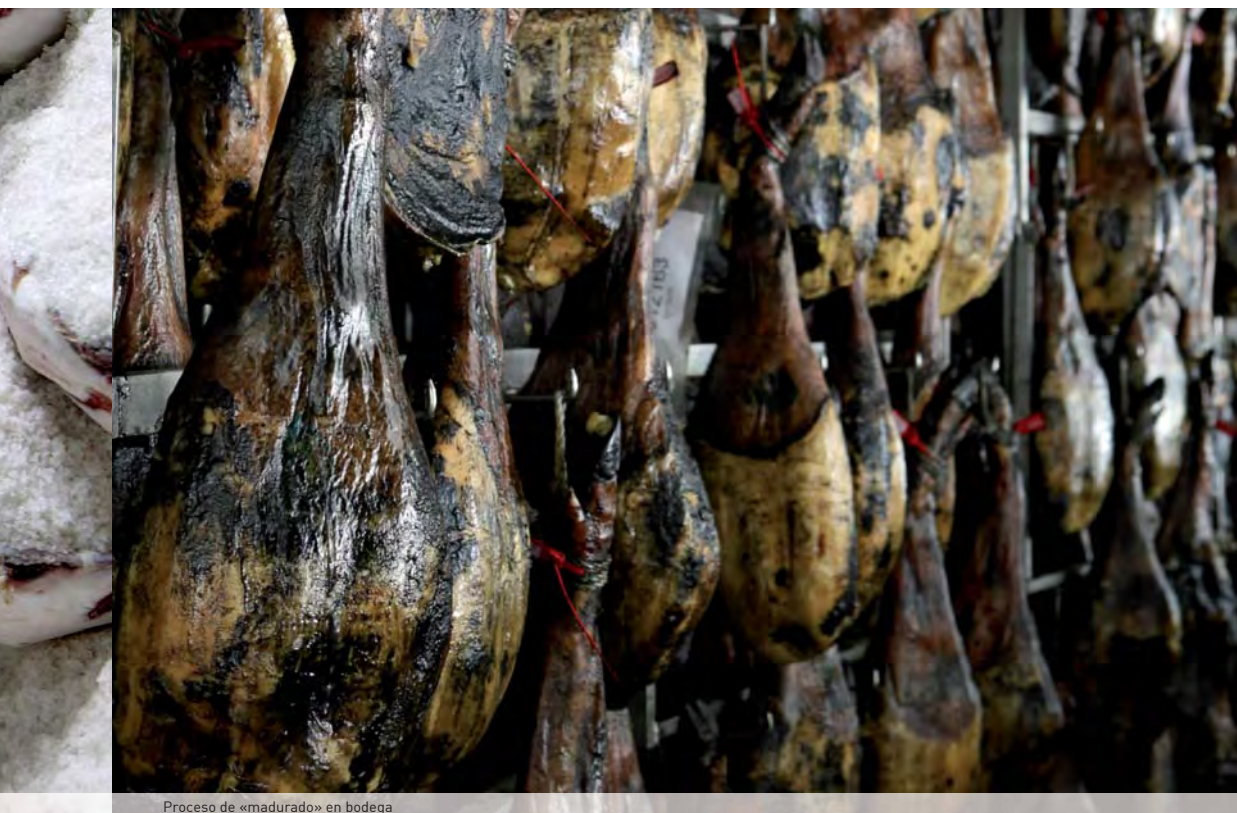
El jamón ibérico se considera uno de los cuatro grandes manjares de la cultura occidental junto con el caviar, el foie y trufa.

La grasa infiltrada, de color blanco con matices amarillos le da al jamón ese aspecto veteadado característico de la raza ibérica. La carne es de color rojo oscuro, casi púrpura, aunque tanto el aspecto como el sabor variarán dependiendo de la zona de corte: maza, babilla, punta y codillo aportan diferentes matices.

Más de 170 sustancias volátiles componen su olor inconfundible, intenso y con reminiscencias a setas, frutos secos y caramelo.

El sabor que predomina en el jamón ibérico de bellota es dulce, con algunas notas leves de sal y un regusto final ligeramente amargo. En el sabor del jamón ibérico influye también su jugosidad y textura producto de la grasa infiltrada característica de la raza ibérica.

La carne es de color rojo oscuro, casi púrpura, aunque tanto el aspecto como el sabor variarán dependiendo de la zona de corte: maza, babilla, punta y codillo aportan diferentes matices



Proceso de «madurado» en bodega



La Dehesa

La dehesa es un ecosistema único formado por el bosque mediterráneo y la adecuada explotación de sus recursos tanto agrícolas como ganaderos. Está constituida principalmente por especies arbóreas del género *Quercus* como la encina, el alcornoque y quejigos que maduran la bellota durante el otoño para que en invierno se alimente el cerdo. La tradicional crianza del ibérico ha favorecido la conservación de este ecosistema.

Casi la mitad de la superficie mundial de encinar se localiza en España, un total de 1.600.000 hectáreas distribuidas casi un millón de ellas en Extremadura y el resto en Andalucía, Castilla La Mancha y Castilla León.

Las Denominaciones de Origen

En España hay cuatro Denominaciones de Origen (DO) de producto ibérico y una en Portugal. Protegen y controlan los jamones de una determinada localización geográfica, velando que cumplan ciertas características propias.

- ▶ La Denominación de Origen «Dehesa de Extremadura» nace en 1990 y agrupa 85 municipios. Posee un clima continental con una leve influencia atlántica.
- ▶ La Denominación de Origen «Guijuelo» fue creada en 1984. Son 76 industrias repartidas entre poblaciones del entorno de Guijuelo. Posee un clima de inviernos fríos y secos con veranos suaves y cortos.



- ▶ Los Ibéricos de «Jamón de Huelva», se crían en las dehesas de Extremadura, Sevilla, Córdoba, Cádiz, Málaga y Huelva en alguno de los 31 municipios inscritos en la DO.
- ▶ «Los Pedroches» es una DO que suma a más de 100 ganaderos y 16 industrias. Los cerdos se crían y se elaboran los jamones dentro de la comarca fundamentalmente en Córdoba. Esta zona se caracteriza por un clima bastante frío en invierno y mucho calor en verano.
- ▶ La DO portuguesa es «Barrancos», que agrupa al Jamón Ibérico de la zona del Alentejo. Está considerado como el mejor de Portugal y es una de las razas ibéricas más puras de la Península Ibérica.

El sector ibérico en España

Principales magnitudes

El sector ganadero y elaborador de productos ibéricos en España comienza en estos momentos a salir de una profunda crisis que lo ha transformado profundamente.

Desde 2.008 se ha producido un descenso de más del 50% de la cabaña de cerdo ibérico, de la actividad de sacrificio (que en 2013 apenas alcanzó los dos millones de cabezas de ganado, de ellas un 80% cebo) y de la elaboración de sus productos derivados por parte de las empresas industriales.

Por regiones destaca Castilla León con un 35% del total muy concentrado en la pro-

En España hay cuatro Denominaciones de Origen de producto ibérico y una en Portugal. Protegen y controlan los jamones de una determinada localización geográfica, velando que cumplan ciertas características propias



vincia de Salamanca y Extremadura, con un 33%. En los últimos años comenzó a instalarse ganadería de régimen intensivo en regiones sin tradición histórica en el sector como Murcia y Cataluña.

Respecto al número de jamones comercializados fueron 4.800.000 unidades en 2012 y 4.666.000 paletas, descendiendo en conjunto un -4%. En total el consumo hogareño se ha retraído un 8,3% desde 2009 según datos del MAGRAMA¹, y ello pese a reducciones im-

¹ MAGRAMA: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

portantes en el precio de venta al público con los que los fabricantes han intentado librarse de existencias y generar flujo de caja que les permitiese continuar con su actividad dadas las dificultades para encontrar financiación en el mercado.

Evolución del sector

Durante los años de *boom* económico se produjo en España la entrada de numerosos actores en el sector, algunos de ellos fortunas provenientes del inmobiliario, que invirtieron en la ampliación de cabañas de ganado ibérico y en levantar nuevos mataderos y secaderos.

Una vez completada esta ampliación de capacidad, sin embargo, sobrevino la crisis económica que trajo consigo caídas de la demanda natural de un producto caro, lo que se unió a un excedente de existencias y capacidad en el mercado, y en consecuencia los precios se desplomaron, el sector no encontró la financiación necesaria para seguir alimentándose de circulante y se empezaron a suceder apuros financieros, con algunas de las principales empresas del sector en concurso de acreedores o ya desaparecidas e importantes operaciones de refinanciación de deuda y cambios de propiedad de empresas.

Después de años de duros ajustes, la situación en este momento se está invirtiendo debido a que muchos ganaderos han cerrado sus negocios o reducido su cabaña y consecuentemente presenciamos ya una escasez de materia prima y fuertes subidas en el precio de producto en fresco que comienzan en 2014 a trasladarse en forma de subidas de precios al consumidor.

Los industriales tendrán que enfrentar un panorama de incertidumbre todavía durante varios años pero se abre la oportunidad de recuperar rentabilidades pasadas una vez que la competencia es ya menor y las compañías que han sobrevivido han reducido estructuras derivado de su menor actividad.

Este panorama está trayendo una progresiva concentración del sector en menos actores y siendo favorable para aquellas compañías que tienen mejor acceso a la financiación, mejor

alcance comercial, marcas de prestigio y sobre todo sus negocios diversificados con presencia en la elaboración de productos de charcutería provenientes de cerdo blanco y otras especies como el pavo o el pollo.

Del mismo modo los ganaderos que han podido sobrevivir ven ahora como pese a incrementos en años anteriores del coste de los cereales con que alimentan a su ganado, las fuertes subidas de precio del cerdo y sus despieces en las lonjas de Mérida y Salamanca les permiten tener ahora negocios rentables al menos hasta que por efecto del ciclo vuelvan las dificultades.

Se ha pasado de un escenario de sobreoferta de animales a la escasez y el alza de los precios de la materia prima, lo que unido a la fuerte competencia existente genera dificultades para los fabricantes. Por ser concretos, el jamón fresco que en 2012 se vendía a 3,5 EUR/kg un año más tarde se vende por encima de 6,5 EUR/kg.

El ciclo de oferta y demanda en el ibérico

El jamón ibérico es el despiece más importante del cerdo ibérico y el que determina fundamentalmente su crianza. Por ser un producto exclusivo de la Península Ibérica (no se vende en fresco en otros mercados), tener ciclos de producción superiores a los dos años y no poder destinarse a otros usos (como el jamón blanco, que también se destina a cocer) y por estar el sector altamente atomizado y poco regulado, la oferta y demanda de jamón ibérico nunca casan por mucho tiempo y se acaba produciendo un ciclo que en condiciones normales dura 7 años en los que se pasa de sobre oferta a infra oferta reguladas con el precio de venta (que sufre pronunciadas variaciones), para volver a empezar.

La Norma del ibérico

El mercado se ha venido regulando en los últimos años con una Norma de 2007 que trataba de establecer límites dentro de un sector en el que tradicionalmente había reinado la confusión, amparada por el desconocimiento natural de los consumidores hacia el producto.

Derivada de la transformación que se vive y de la falta de cumplimiento pleno de esa Norma anterior por la relajación en los controles, el Ministerio de Agricultura (Magrama) hacía entrar en vigor el pasado mes de enero de 2014 una nueva Norma de Calidad tras meses de negociaciones con los distintos actores del sector.

Tras meses de pugnas territoriales y luchas de intereses, esta nueva norma vendrá a simplificar las tipologías actuales y debería profundizar en el cumplimiento de sus exigencias, para evitar la competencia desleal y proteger aún más al consumidor y a aquellas empresas que siempre cumplimos escrupulosamente la legislación.

La exportación

Sólo disponemos de estadísticas de total jamón curado, pero sabemos que la inmensa mayoría de estas ventas lo son de jamón serrano y no de ibérico que apenas es conocido y valorado en su justa medida fuera de nuestras fronteras.

La exportación de jamón español representó 303 millones de EUR con un crecimiento de +16,6%, y unas 31.100 toneladas (16% del total producido en nuestro país). Los principales destinos son europeos: Alemania 8.579 tons (27% del total), Francia (26%), Portugal (9,2%), Italia (4%) y Bélgica (4%). Fuera de Europa destacan México 785 toneladas (3%) o EE.UU. 485 toneladas (casi todo serrano).

Bibliografía:

El Jamón. Elegirlo, cortarlo y saborearlo.
Autor: Juan Carlos Gómez Sierra
Editorial ANAYA, Oberón Práctico, colección «Para Torpes». 2011.

El jamón.
Editor: Paco Asensio. Textos: Cristina Montes
Loft Publications. 2002.

El cerdo Ibérico, la naturaleza, la dehesa.
Edita: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, Secretaria General Técnica. 1997.

Después de años de duros ajustes, la situación se está invirtiendo debido a que muchos ganaderos han cerrado sus negocios o reducido su cabaña y consecuentemente presenciamos ya una escasez de materia prima y fuertes subidas en el precio de producto en fresco