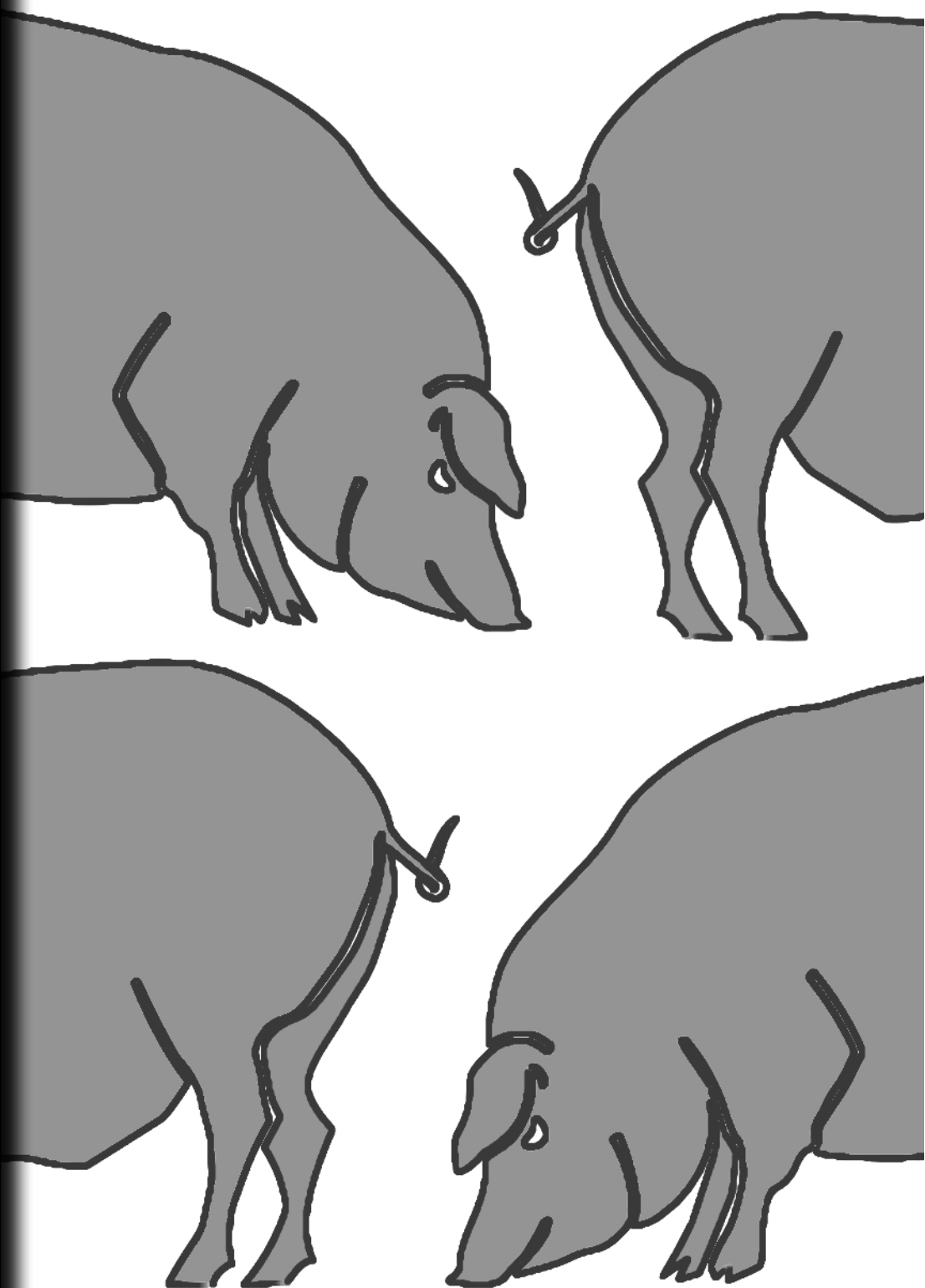




CERDO IBERICCO





1. EDITORIAL

4. BREVES

RAZA, GENÉTICA Y REPRODUCCIÓN:

- 11.** Proyecto Q-Porkchains: Evaluación de la sostenibilidad en el cerdo ibérico en intensivo
González, J. & col.

CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS:

- 21.** Caracterización de la calidad cárnica de la estirpe Manchado de Jabugo de Cerdo Ibérico. Estudio fisicoquímico del solomillo (Iliopsoas y Psoas menor)
Clemente, I. & col.

INDUSTRIA, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO:

- 33.** La crisis del Ibérico. ¿Un rayo de esperanza? *Robina, A.*
- 41.** Precios del cerdo Ibérico de cebo y lechones en la Lonja de Salamanca: Pasado, presente y ¿futuro? *De Pedro, E. & col.*
- 49.** Las industrias productoras de jamón ibérico ante las cadenas alimentarias del siglo XXI
Amaya, S.
- 67.** El sector del ibérico se manifiesta para alcanzar su definición futura *Diéguez, E.*
- 79.** El consumo de jamón ibérico en España (I) *Lara, P. & col.*

DENOMINACIONES DE ORIGEN:

- 105.** D.O.P. Dehesa de Extremadura *Consejo Regulador*
- 111.** D.O.P. Guijuelo *Consejo Regulador*
- 117.** D.O.P. Jamón de Huelva *Consejo Regulador*
- 123.** D.O.P. Los Pedroches *Consejo Regulador*

Índice de anunciantes

- Caja de Ahorros de Badajoz	Interior portada	- DOP Dehesa de Extremadura	104
- Señorío de montanera, S.L.	Contraportada	- DOP Guijuelo	110
- Sólo Ibérico	Interior Contraportada	- TECNIVIT, S.L.	115
- E.N.E.S.A.	7	- DOP Jamón de Huelva	116
- Sánchez Romero Carvajal	48	- IBERCOM, S.C.L.	121
- Santamix Ibérica, S.L.	66	- DOP Los Pedroches	122
- FAESAL	77	- DOP Presunto de Barrancos	126
- AECELIBER	78	- Setna Nutrición	127

EDICIÓN Y MAQUETACIÓN:
AECELIBER
C/San Francisco, 51 - 1º Dcha.
Telf.: 924 55 49 83
Fax: 924 55 37 03
e-mail: aeceriber@aeceriber.es
web: www.aeceriber.es
Apdo. 40 - 06300 Zafra (Badajoz)

PUBLICIDAD:
Mediataris Publicidad, S.L.
C/ Almendros, 20
28221- Majadahonda (Madrid)
Telf.: 91 544 15 50
Fax: 91 544 14 49
maxmunoz@mediataris.com

IMPRESIÓN:
IMPRESA RAYEGO, S.L.
C/ Sta. Brigida, 1
06300 Zafra (Badajoz)

D.L. BA - 339 - 1998
ISBN 84-930710-0-5
ISSN 2012050300318
© COPYRIGHT. Toda la información publicada en SÓLO CERDO IBÉRICO está sujeta a los derechos de la propiedad intelectual correspondientes, estando prohibida su reproducción total o parcial. Las personas interesadas en alguno de los trabajos publicados deben en ponerse en contacto con nuestra redacción. SÓLO CERDO IBÉRICO, no se identifica necesariamente con las opiniones emitidas por los autores de los artículos.

Las industrias productoras de jamón ibérico ante las cadenas alimentarias del siglo XXI¹

RESUMEN:

La demanda de los consumidores se inclina cada vez más por producciones de calidad contrastada. La certificación de productos agroalimentarios constituye la fórmula que garantiza esta nueva demanda social. La Denominación de Origen Protegida es una de las certificaciones más importantes. Está basada en factores ambientales, territoriales y humanos, de este modo, usos y tradiciones productivas locales determinan en gran parte la calidad de dichas producciones. En este contexto analizamos el caso del jamón ibérico de bellota, centrándonos en cómo la creación de su calidad se fundamenta en manejos tanto ganaderos como industriales.

Las industrias² del sector ibérico se encuentran hoy entre la innovación y la tradición, en la encrucijada de una profunda crisis, pero sabiendo que disponen de un nicho de calidad único que les permite cierta capacidad de maniobra en el entramado y complejo mercado global de las cadenas agroalimentarias. Sus estrategias y la intervención de los actores sociales implicados están determinando el cambio de este sector productivo y su papel en las cadenas agroalimentarias contemporáneas.

PALABRAS CLAVE:

Industrias del sector ibérico, indicaciones de calidad, tradición, jamón ibérico, denominación de origen, patrimonio cultural y matanzas domiciliarias.

Santiago Amaya Corchuelo

Universidad de Cádiz



INTRODUCCIÓN

En este ensayo sobre el sector industrial del cerdo ibérico, partimos de un posicionamiento teórico donde, básicamente, las sociedades postindustriales demandan producciones concretas e identificables a diferencia de los productos estandarizados de la macroindustria globalizada. A esta demanda, las indicaciones geográficas de calidad son la principal respuesta. Es una nueva dinámica en torno a las cadenas agroalimentarias que está atrayendo la atención científica de numerosos investigadores. Este planteamiento teórico

pertenece al proyecto de investigación I+D *La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores*, en el que trabaja un grupo de investigadores, antropólogos y sociólogos, pertenecientes a la Universidad de Sevilla, la Universidad de Cádiz y la Universidad de Oviedo, bajo la dirección de Encarnación Aguilar Criado. Nuestro enfoque analítico combina variables territoriales y ambientales, así como las pautas culturales, señalando la importancia de factores patrimoniales en la implantación de las indicaciones de calidad.

Bajo este prisma, hace poco

¹ Este trabajo se inscribe en el grupo de investigación TECUDE "Territorio, Cultura y Desarrollo". Está financiado por el proyecto "La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores" Ministerio de Educación y Ciencia. I+D (CSO2010-22074-C03-01). Ministerio de Ciencia e Innovación y Fondos Feder y por la **Diputación Provincial de Badajoz mediante el proyecto** "Las estrategias emergentes del sector porcino pacense ante las nuevas demandas alimentarias: canales cortos de comercialización y estrategias de labelización."

² **Cuando aquí hablamos de industria nos referimos a los distintos espacios de elaboración de los derivados del cerdo, desde mataderos, salas de despiece hasta las bodegas y secaderos.**

que tratamos en esta revista (Amaya, 2012: 65-82) el contexto productivo del cerdo ibérico. Nos centramos entonces en el papel de la tradición en el mundo del ibérico, particularmente en la primera fase de su ciclo productivo, la del manejo ganadero. Vimos cómo se usa, imbrica y resignifica la tradición ganadera en la construcción de la innovación del propio sector. En aquel trabajo resaltamos también aquellos procesos de trabajo encaminados a la certificación de sus producciones mediante alguna Denominación de Origen Protegida (DOP). En esta línea literalmente hablábamos de que “Uno de los enfoques analíticos sobre esta realidad, es el que, además de variables económicas, territoriales y ambientales, toma en consideración las pautas culturales, señalando la importancia de factores patrimoniales en la implantación de las indicaciones de calidad. Factores como valores o percepciones sobre los productos tradicionales son decisivos entre los consumidores para determinar qué alimentos adquieren y ponen en su mesa (Eloí y Menasche, 2010) Las modalidades de certificación de productos agroalimentarios son estrategias del mercado que cubren la demanda de los consumidores. Hemos observado cómo en este proceso de distintividad productiva uno de los elementos claves es la articulación entre tradición e innovación. En el caso del sector productivo ibérico, la tradición descansa en aquellos ganaderos e industriales que continúan realizando sus producciones de acuerdo a los sistemas tradicionales”.

Pues bien, es el momento de pasar a hablar del sector industrial desde la misma perspectiva analítica. Recordemos que, en nuestra línea de investigación que estamos desarrollando sobre las DOP del jamón ibérico, nos centramos precisamente en este derivado del cerdo, en el jamón ibérico. Es un

producto con un relativo peso económico³ pero con un extraordinario significado social y cultural. No en vano, uno de los símbolos de la identidad de España en el extranjero es el *jamón ibérico*, icono y emblema manejado y resignificado desde las campañas publicitarias institucionales hasta convertirlo en imagen e insignia de la marca España junto a otros con enorme poder simbólico tales como los toros o el flamenco. Si a ello le añadimos el hecho de que dentro del sector industrial del cerdo ibérico, el mayor volumen de negocio se concentra en los jamones y paletas (en torno a un 70%), es fácil entender que nos centremos fundamentalmente en lo concerniente a las particularidades de la industria del jamón.

Para acercarnos al sector industrial del cerdo ibérico es imprescindible remitirnos en primer lugar a un contexto sociohistórico muy distinto al actual, el de finales del XIX y principio del siglo XX. Este es el periodo temporal en el que las matanzas domiciliarias de estos animales, cruzaron la línea del autoabasto de los grupos domésticos, pasaron por intensificar esta producción como estrategia económica de algunas familias, avanzaron luego con la creación de las primeras fábricas, hasta situarnos ante la situación actual donde el sector es muy variado pero plenamente incorporado a la dinámica de las cadenas agroalimentarias globalizadas.

La resignificación de la parte tradicional que contiene el universo social que han supuesto las matanzas domiciliarias de cerdos en los territorios adhesionados, es la base sobre la que discursivamente sigue asentándose el prestigio de los derivados industriales del cerdo ibérico. O dicho de otro modo, el sector industrial continúa realizando grandes esfuerzos a nivel de mercadotecnia por asociar la calidad de sus producciones a la de la chacina de las

³ Entiéndase poco peso económico en las grandes cifras macroeconómicas, pero es un sector productivo de primer orden en muchas comarcas de dehesa.

matanzas caseras. De esta manera se construye constantemente la calidad del jamón ibérico en base a la tradición de los jamones caseros; se equiparan los derivados ibéricos producidos bajo parámetros industriales con las chacinas del ámbito familiar. Es un esfuerzo constante por hacer coincidir términos que hoy poco tienen que ver. Sacrificios y matanzas caseras con sus productos por un lado; por otro, alimentos industriales procedentes del cerdo ibérico elaborados bajo lógicas distintas como iremos viendo, deteniéndonos en coincidencias y divergencias. Siempre teniendo en cuenta que hablamos de dos fenómenos productivos vigentes, contemporáneos y simultáneos, matanzas caseras y matanzas industriales, con las particularidades que ello nos proporciona.

Es en este contexto donde cabe hacerse una serie de interrogantes que nos permitan reflexionar sobre aspectos que consideramos claves en el sector industrial porcino ibérico desde los planteamientos de nuestra investigación. ¿Cómo se ha dado la evolución, el paso desde esa protoindustria del ibérico hasta la situación actual?, ¿Qué tipología de empresas encontramos hoy?, ¿Qué tienen que ver dichas empresas con aquellas matanzas domiciliarias?, ¿Qué papel juegan la innovación, la tradición y el marketing en estas industrias?. Y otro asunto que entronca más directamente con nuestra investigación en cuanto al papel de las indicaciones geográficas correspondientes a los productos ibéricos certificados: ¿Qué aportan y qué repercusiones tienen las DOP del sector ibérico en este ámbito industrial?, o ¿Eran necesarias las certificaciones mediante DOP en el sector productivo ibérico de mayor calidad?.

LAS MATANZAS O EL PASO DE LA NECESIDAD A LA TRADICIÓN

Hemos asistido estas últimas décadas a un cambio, uno de los múltiples cambios de nuestras sociedades rurales. Nos referimos a la transición de una costumbre cuyo eje era el sacrificio de unos cerdos y la elaboración de chacinas para cubrir las necesidades de una parte del consumo de las familias. Hoy las funciones de las matanzas domiciliarias van mucho más allá, entre ellas la de ejercer de uno de los pilares de la tradición y de la identidad de los territorios adhesados. De dicha interpretación se apropia la maquinaria comercial del sector industrial, el cuál, por otra parte, es muy heterogéneo.



FOTO 1. En las bodegas de jamones ibéricos descansa la tradición y la esperanza de los industriales

Sabemos que en las zonas de dehesa las matanzas domiciliarias tienen matices propios. Fundamentalmente se trata de que los cochinos sacrificados proceden de la montanera, se han criado en dehesas y se han engordado con bellotas. Esto se traduce en algo clave para la actual industria del cerdo ibérico, que se trata de productos de especial calidad que han adquirido hoy un prestigio internacional. Es el marchamo con el que todo industrial pretende que se identifiquen sus productos, con el de la tradición procedente de las matanzas caseras de los cerdos de montanera. De este modo se incide en el inconsciente del consumidor, que comprará y consumirá “mucho más” que un embutido o un jamón. Estará consumiendo naturaleza, dehesa, y sobre todo conocimientos, saber hacer casero elaborado en naves industriales. Es la resignificación mediante la publicidad de productos industriales que se convierten así casi en elaborados en una casa por una familia bajo lo que hemos denominado lógica campesina⁴. Pero veamos mínimamente las características de estas lógicas antagónicas, una dinámica productiva doméstica distinta a la industrial.

Popularmente se conoce con el nombre de matanza a un proceso que tiene como base el sacrificio de uno o varios cerdos dentro de un grupo doméstico. Se repite cada año en el seno de las familias con el objetivo de proveerse de productos cárnicos, embutidos y otros derivados para todo el año. Pero este ritual va mucho más allá de sus funciones económicas, nutricionales o del abasto de productos. Una matanza es un acto que encierra importantes significados y relaciones sociales. Desde la sociabilidad entre vecinos y familiares, el refuerzo de relaciones de reciprocidad, la variable

festiva, la muerte y la sangre de los sacrificios, etc. Podríamos decir que todo ello forma parte de una dinámica de sociedades locales, campesinas, una dinámica socioeconómica donde todas las variables de la matanza (ambientales, económicas, nutricionales, laborales...) constituyen un pilar de su identidad, de su universo social.

Por tanto, esta práctica es una tradición popular fuertemente arraigada en la actualidad, muy viva y vigente como expresión de una cultura, que constituye uno de los pilares de la identidad regional en Extremadura, y de ciertas comarcas y/o localidades en otras comunidades autónomas. Nosotros aquí nos centraremos en la matanza del cerdo en las zonas de dehesas.

La matanza estaba supeditada hasta hace pocos años a la meteorología, al descenso de las temperaturas. Sólo podía realizarse cuando las temperaturas eran más bajas. El frío seco mataba las moscas potenciales enemigas de la carne fresca; por otro lado este frío disminuye el peligro de putrefacción. Recordemos que si bien existe una matanza principal, por así llamarla, ésta se incluye en un ciclo de sacrificios de distintos cerdos a lo largo del año. Hablamos del consumo de cerdos pequeños en ocasiones puntuales como las fiestas veraniegas, o el denominado en algunas localidades como *guarro de verdeo*, un cerdo mediano que en septiembre proporciona carnes frescas hasta la matanza propiamente dicha. Hay lo que podemos denominar un escalonamiento en el tipo de cerdo sacrificado y consumido: guarrillo en verano, torreznero o de verdeo en otoño y guarro gordo en invierno (Catani, Amaya y Díaz: 2002). Básicamente este era un ciclo anual que

⁴Cuando hablamos de lógica campesina o sociedades campesinas, no hacemos referencia a ningún tipo de sociedad arcaica propia del siglo XIX, sino poblaciones actuales donde muchas de sus familias tiene el sector primario como base de su renta, tal como lo hicieron sus antepasados de los que heredaron una serie de normas, valores y costumbres sobre la matanza.

se seguía en gran parte de las familias de ganaderos en zonas rurales. Dicho ciclo se ha roto entre otros factores por los avances tecnológicos e industriales. El frío industrial, las grandes cámaras refrigeradas, permiten disminuir los riesgos y procesar las carnes en cualquier temporada del año. Es uno de los relevantes cambios que caracteriza al sector industrial y sus innovaciones respecto a la dinámica de las matanzas caseras. Así el sector industrial rompe con una de las características fundamentales de las producciones tradicionales, la férrea estacionalidad.

Otra variable de cada **matanza domiciliaria** es un acto de sociabilidad entre familiares, amigos y vecinos. Laboralmente el hecho de que se “invite” a la matanza a varias personas hay que entenderlo en un contexto de reciprocidad y de la dádiva. La reciprocidad, el favor que se hace al vecino y familiar y que luego será devuelta en la matanza correspondiente. Una cadena que se establece entre todos los miembros que participan directamente en la actividad. Este hecho refuerza los lazos sociales y de parentesco entre los participantes. Esto es muy importante para las familias y sus economías que difícilmente podrían realizar estos procesos si la mano de obra fuese asalariada. Sí es verdad que en algunas matanzas encontramos al matancero y/o la matancera que trabaja como profesional y cobra por ello. Sin embargo, y este es una idea fundamental de este trabajo, la lógica económica que rige las matanzas domiciliarias se basa en el trabajo prestado que se devuelve en la misma medida que se recibe. Es una cadena de reciprocidad laboral característica de sociedades campesinas, muy alejadas de la lógica capitalista donde la mano de obra sólo se entiende como asalariada, tal como sucede en las actuales industrias de productos ibéricos.

La matanza también encierra creencias y múltiples simbolismos. Matar un animal como el cerdo no significaba solamente obtener alimento por algún tiempo, representa la superación por parte del hombre de la dureza de una tierra como la dehesa y la pone a su servicio a través de los productos del cerdo, un cerdo que se le desprende de la vida. Así se consigue domesticar la bravura, reducir el poder y la fuerza de la naturaleza por las personas que viven de la tierra con la dureza que conlleva. Cosa muy distinta supone el sacrificio sistemático en los mataderos industriales. Es una fase más de una cadena productiva que se repite varias veces en semana.

Relacionado con lo anterior está la necesidad de dar muerte al animal que prácticamente se vio nacer, se cuidó y alimentó durante meses. Es esta una muerte de una fuerte carga simbólica. Se mata a un ser doméstico, cercano, conocido. Pero sin la pérdida de la vida del animal no existiría este proceso. Para que el cerdo se transforme en alimento, la muerte es un mal menor, necesario y obligatorio. En la cadena industrial es un paso más, donde en los mataderos simplemente se cuantifica el número de sacrificios diarios o por temporadas. No se tiene conocimiento alguno de los animales que entran vivos y al rato salen sacrificados.

La cuestión simbólica se encuentra igualmente presente en las tareas inherentes a la preparación de la carne, trayendo con ella restricciones y normas sobre cómo y quién debe o no manipular cada parte del animal después de muerto. Pautada y exhaustiva división de tareas por género y edad en las matanzas caseras.



FOTO 2: Aquí, en estos espacios domésticos, reside la calidad de lo que socialmente entendemos como la tradición de las chacinas de las matanzas

Una matanza es sin duda un fenómeno ritual como hemos dicho ya. La matanza tiene lugar cíclicamente cada invierno. Es su periodicidad necesita de diversos preparativos, fases y pasos perfectamente organizados y pautados. Esto se sustancia en la división de roles por géneros y espacios en el trabajo. Si la matanza constituye una actividad ritualizada, donde cada parte del proceso tiene su momento y todo tiene su momento, una de las normas básicas es lo que cada uno tiene asignado socialmente su tarea. De este modo existe una división por géneros de los trabajos asociados a hombres y a mujeres.

De forma resumida podemos decir que los hombres matan los cerdos, los chamuscan y limpian, los abren y despiezan, pican y muelen la carne, recortan y sangran los jamones. Además suele ser un hombre quien hace las migas del primer día de matanza. Las mujeres revisan los útiles y prevén qué productos y utensilios son necesarios; limpian los instrumentos que se utilizarán. Durante la matanza una de ellas suele recoger la sangre del cerdo cuando se sacrifica. Luego limpian las tripas e intestinos, sirven las comidas, ayudan a la matancera (sea la señora de la casa u otra) a lo que vaya surgiendo; llenan, atan y cuelgan los embutidos y al final recogen y limpian.

Hay que señalar que en las matanzas encontramos un matancero y una matancera. El matancero es especialista en matar el cerdo, abrirlo y separar las piezas del animal. También es el experto en recortar los jamones y sangrarlos antes de salarlos. Puede ser un hombre de la familia que realiza la matanza o un profesional al que se le paga un salario. Por otro lado, la matancera es la experta en los procesos asociados socialmente a las mujeres en las matanzas, sobre todo aquellos de los que dependerá la correcta curación y sabor de los embutidos: el uso, mezcla y aliño de carnes, así como su embuchado. En este caso puede ser también una asalariada o una mujer mayor de la propia familia que hace la matanza.

En definitiva, roles socialmente adscritos a uno u otro género en función de las normas sociales e ideología dominantes, las cuáles asocian trabajo masculino sobre todo con fuerza y potencia, mientras que el femenino tiene que ver con las tareas que exigen más cuidado, delicadeza, flexibilidad, sensibilidad, finura, etc. Mientras, en las industrias, entran en juego distintos empleados y empleadas en una escala

donde los de mayor experiencia coinciden con los empleados permanentes y los menos especializados los contratados para la temporada alta. No priman aquí las normas de división del trabajo de acuerdo al género. Los procesos de elaboración industriales y la dinámica de la mano de obra implicada, resulta muy distinta a la dinámica de matanzas domésticas.

Por tanto, la matanza, cargada de procesos ritualizados, es un valor verdaderamente cultural en los territorios de dehesa. Ha perdurado durante los últimos siglos, se ha transmitido generacionalmente y continúa vigente. Permanece en nuestras estructuras mentales y ocupa un lugar prioritario en nuestro sistema de valores. De este modo es uno de los valores culturales más vivos en estas zonas, aunque como cualquier fenómeno cultural va cambiando con el tiempo, sus formas y funciones se van adaptando a las nuevas realidades. Como decíamos en otro trabajo (Catani, Amaya y Díaz, 2002:196-198) la fuerza de esta costumbre la comprobamos en que las nuevas generaciones la practican o que llega a convertirse en tradición recreada (matanzas didácticas, matanza extremeña) para observación y degustación turística. Todo ello reafirma fuertemente la continuidad de la matanza doméstica (no la industrial) con el pasado.

También podemos pensar en las matanzas domiciliarias como un ámbito de transmisión de la cultura. En cada sociedad se da un proceso por el cual el individuo desde sus primeros años de vida va internalizando los valores y normas de comportamiento de su grupo de pertenencia, de su cultura. Es una experiencia de aprendizaje a través de la cual la generación de más edad invita, induce y, digamos que obliga a la generación más joven a adoptar las normas sociales. Un ejemplo muy claro

de endoculturación se da en las matanzas caseras, cuando los niños y niñas aprenden qué trabajo le corresponde a cada uno de acuerdo a su género o qué está permitido o estrictamente prohibido a lo largo de los distintos procesos de la matanza. No podríamos pensar en un matadero, una sala de despiece o un secadero como un ámbito de endoculturación. Los procesos de trabajo que se dan en su interior se invisibilizan, no son fuente de enseñanza para las nuevas generaciones.

Para ir cerrando este apartado que caracteriza mínimamente las matanzas caseras y las diferencias con las industriales, digamos que las casas, los inmuebles donde se practica la matanza disponen de unos espacios y zonas pensadas y construidas especialmente para curar o almacenar los derivados del cerdo. Por tanto, son edificios donde se refleja una manera de entender la habitabilidad que en cierto modo depende de espacios funcionales específicamente relacionados con este fenómeno. Nos referimos sobre todo a las bodegas donde se cuelga la chacina y a las denominadas popularmente como pilas. Las pilas son estructuras cuadradas de pequeño tamaño, generalmente situadas en el rincón de una bodega donde puedan salarse tanto los jamones como el tocino de la matanza. Además, aquí se almacenarán todo el año los diferentes tipos de tocinos, frescos y añejos, una vez que se hayan salado. En las bodegas de la chacina, en sus techos, se cuelgan también los embutidos, y finalmente los jamones tras salarlos en la pila. La relación entre arquitectura tradicional y matanza es evidente. Mientras, las industrias disponen de instalaciones realizadas *ex profeso* para usos industriales; no se combinan sus espacios y funciones con uso residencial en ningún caso.

Los productos derivados del cerdo y los procesos de elaboración.

Visto ya lo anterior, ¿cómo se llevan a cabo los procesos de trabajo en las matanzas caseras, qué derivados se obtienen, qué tienen que ver con los de carácter industrial?. Como sabemos los productos de una matanza son fundamentalmente los embutidos, los chorizos rojos y blancos, delgados y gordos, los morcones, los salchichones y las morcillas que pueden ser de distinto tipo según las tradiciones de cada territorio. Por otro lado están la manteca, costillas y huesos en salmuera como otro grupo de productos derivados del cerdo. Pero las piezas destacadas son los jamones en primer lugar, símbolo y emblema de cerdo ibérico sobre el que gira el prestigio del mundo de los productos ibéricos. Junto a éstos, y en el escalón menor en la escala de valoración, se sitúan las paletas y los lomos.

Si estos son los productos, lo realmente importante son los conocimientos, cuidados y manejos que debe recibir cada parte del animal, cada pieza, cada mezcla de carne con las grasas. Son los saberes técnicos, el saber hacer como códigos culturales altamente especializados los que determinan los productos finales. Ahora los secaderos industriales disponen de cámaras frigoríficas con las que controlan la temperatura de carnes y productos derivados del cerdo. Hemos visto en nuestra investigación cómo determinadas empresas disponen de una cámara donde almacenan carne de cerdo de montanera congelada que van sacando durante el resto del año para realizar chorizo fresco de carne de bellota. En las matanzas familiares se corre el riesgo de que las carnes o los propios jamones se estropeen o se pudran, por lo que hay que estar siempre pendientes de factores como la temperatura, la humedad, las corrientes

de aire, las heladas, la lluvia, la niebla, el sol...

La aplicación de saberes y cuidados es especialmente importante en la pieza emblemática, el jamón. Los jamones necesitan ser sangrados, extrayendo manualmente la sangre de venas como la femoral y safena ejerciendo presión desde la zona muscular más cercana a la pesuña hacia la cadera. Así se extrae buena parte de sus flujos internos que pueden estropear la pieza durante el largo proceso de curación. Luego, cuando está totalmente frío hay que salarlo, aproximadamente un día metido en sal por cada kilo de peso, dicen los especialistas. Hay que tener en cuenta la temperatura, el tamaño del jamón, el corte que tenga la pieza con más o menos tocino... Se sacan de la sal, se lavan con agua templada y se cuelgan. Aquí empieza el dilatado periodo de secado y curación del jamón ibérico, de entre dos y tres años.

En las industrias se encargan de todo ello especialistas, mano de obra asalariada e intensiva. Suele concentrarse el trabajo desde diciembre hasta finales del marzo, coincidiendo con al montanera. Aquí se combinan la disciplina de una jornada laboral con el saber hacer adaptado a la dinámica industrial.

Las características organolépticas de los jamones elaborados en las casas a partir de las matanzas domiciliarias, constituyen el pedestal sobre el que se construye la reutilización desde el sector industrial de las bondades de la chacina caseras en general y de los jamones en particular. Sin entrar aquí a diferenciar en si la cualidad de los productos se deriva de su pureza o mezcla racial, o que sí es cierto que entre las familias ganaderas se han sacrificado animales de toda la gama racial y mezclas que podamos

pensar. No es sino recientemente, desde hace unas décadas cuando se hacen los distingos de ibérico, ibérico puro, etc. Lo que sí es innegable es que se vienen aplicando idénticos saberes para obtener productos de alta calidad.

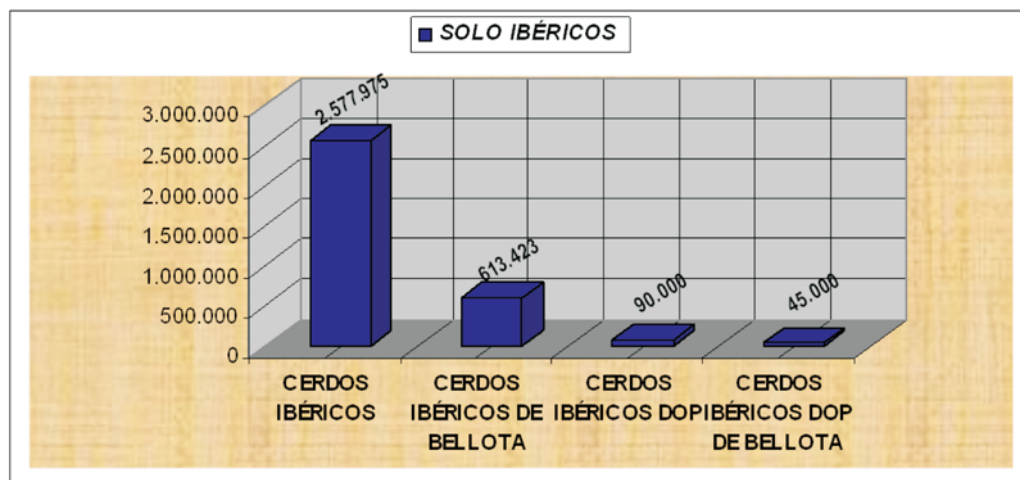
LAS INDUSTRIAS DEL IBÉRICO

Como se ha señalado en múltiples ocasiones⁵, la industria cárnica ocupa uno de los cinco primeros sectores industriales de nuestro país. Está formada mayoritariamente por más de 3.000 pequeñas y medianas empresas, repartidas por toda la geografía. Su cifra de negocio es de más de 19.000 millones de euros, un 20% de todo el sector alimentario español. Sobre su evolución da una idea si comparamos los 9 mataderos frigoríficos y las 615 fábricas de embutidos que había en 1954 con las cifras actuales. Datos de 2009 sobre instalaciones cárnicas arrojan 703 mataderos, 2.370 salas de despiece, 4.505 industrias de elaboración⁶. En la producción cárnica española destacan los volúmenes de carne de porcino, que representa el 82% de las carnes producidas en nuestro país. Por tipos de productos, las preferencias del consumidor español están encabezadas por los jamones curados, término que

engloba de forma genérica tanto a jamones serranos como ibéricos. En este escenario, la evolución de la producción de cerdos ibéricos oscila entre el decrecimiento sostenido de los animales de bellota, hasta la estabilidad y el ligero repunte de los ibéricos de cebo⁷.

En esta caracterización cuantitativa, debemos perfilar mejor la producción de jamón ibérico de bellota. Si existía en 2010 una cabaña porcina de 25.704.039 cerdos el número de cerdos ibéricos en 2010 en todo el país fue de 2.577.975, lo que supone poco más del 10% de la producción porcina. Ahora bien, es necesario distinguir claramente cuántos de estos animales corresponden a ibéricos de bellota, e incluso cuántos de los alimentados con bellota han sido amparados por las DOP. Los cerdos ibéricos de bellota fueron en 2010, 613.423. Ese año se sacrificaron por las DOP en torno a 90.000 cerdos, un 14,7% de los cerdos ibéricos de este país. Pero a su vez, al menos un 40% de los que se certificaron por las DOP se criaron y alimentaron con piensos, no con bellotas, con lo cual el porcentaje desciende mucho.

Porcentualmente del total de los cerdos ibéricos (10% de la cabaña



Elaboración propia. Fuente: MARM

Tabla sobre el porcentaje de las distintas clasificaciones de cerdos ibéricos 2010

⁵ http://www.anice.es/v_portal/apartados/apartado.asp?te=7

⁶ Datos del documento de la UE sobre cooperación territorial 2007-2013:

http://t3innovacion.larioja.org/fileadmin/redactores/00_Home/Eventos/2012_06_20AnexoSectorCarnico.pdf

⁷ Evolución de la producción de cerdo ibérico 2009-2011 Dpto de Producción Animal de la Universidad de Córdoba-ASICI

española), los engordados con bellota son un 23,7%, lo que económicamente no es relevante en la balanza global de las producciones porcinas. Ello no es óbice para aseverar que para comarcas enteras éste es un sector productivo prioritario.

Junto a este dato cuantitativo, actualmente es conveniente que cuando pensamos en el ámbito productivo del jamón ibérico, tengamos en cuenta otras características que lo definen. Por un lado, las normativas de certificación (esencialmente la *Norma del Ibérico*⁸) tipifica como jamón ibérico también el cruzado con la variedad Duroc, lo que ha supuesto en esta última década el mayor cambio a nivel empresarial y comercial de este sector; ha facilitado la irrupción de las grandes cadenas cárnicas con masivas producciones de ibérico de cebo, y ha supuesto una bajada del precio de entre un 30% y un 50% de estas producciones. Por otro lado y unido a lo anterior, tenemos las dificultades para acceder al crédito por parte de las empresas. Son algunas de las variables de mayor incidencia en este sector, ante lo cual ha habido una serie de respuestas en este periodo, tales como los intentos de internacionalización de algunas empresas⁹, nuevos sistemas de venta y presentación mediante loncheado y envasado de jamones y paletas cuyo periodo de maduración ha excedido lo reglamentario y amplían constantemente el estocaje, el deshuesado de jamones, etc. Las alternativas y estrategias empresariales son más amplias tal como veremos luego.

Si nos detenemos en la estrategia de la internacionalización,



FOTO 3. Los mismos productos pero con otras formas de presentarlos. Nuevas estrategias y posibilidades.

digamos que la facturación del mercado del jamón es en un 90% nacional, 9 de cada 10 jamones se venden en España. El empresariado del sector, según nuestro trabajo, insiste en su internacionalización y hace un lugar común de las trabas burocráticas que encuentra. Poca atención se le presta a las razones culturales de países terceros ante el rechazo de un producto muy étnico. El paladar, el gusto y atractivo o rechazo hacia los alimentos y sus formas de prepararlos o de presentarlos, vienen determinados en cada cultura por el proceso de socialización. Es esa fase de los primeros años de vida donde nuestros mayores nos forman e inducen sobre las normas alimenticias (entre otros muchos ámbitos). En este sentido prácticamente cualquier ciudadano puede viajar y encontrar en culturas muy distintas a las suyas, verduras, hortalizas, frutas o carnes frescas afines a sus costumbres culinarias. Otros platos romperán totalmente nuestros esquemas y nos opondremos a su consumo. Aunque somos omnívoros, cada sociedad selecciona qué comer de su entorno y qué considera prohibido o tabú. En Corea o China es habitual consumir carne de perro, en México gusanos de maguey o chapulines (saltamontes), entre los Tuareg un plato favorito son los

⁸ Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España y *Real Decreto 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos*. BOE num. 264 Sábado 3 noviembre 2007.

⁹ Véase un caso paradigmático en este sentido como el de la empresa Embutidos y Jamones Fermín

ojos de cordero, para judíos o musulmanes ingerir una comida compuesta por jamón o carne de cerdo sería un gran pecado. El caso del jamón para buena parte del resto del mundo entra dentro de lo prohibido, tabú, o no coincidente con algunos de sus valores y gustos culinarios. Pensemos que se trata de carne cruda, ofrecida en forma de una pieza entera “momificada”, con una cantidad de grasa considerable, con un tacto interpretado como rechazable por su aspecto pringoso y sucio, sin envase, con una apariencia arrugada..., en fin, nuestros gustos no coinciden con los cánones básicos sobre los alimentos considerados socialmente buenos (estética, nutricional, saludable y formalmente) por la gran mayoría de culturas. Este es, desde nuestro punto de vista, un gran hándicap para el empresariado en sus estrategias por lograr la internacionalización del jamón ibérico.

Aproximación a la evolución histórica de las industrias del ibérico

El sector industrial dedicado a los derivados del cerdo ibérico es una creación relativamente reciente, tal como hemos señalado antes. En su evolución podemos establecer una serie de fases:

1) Fase origen. A finales del siglo XIX, la producción familiar dio paso al surgimiento de las primeras fábricas. Básicamente se incrementó la cantidad de productos de algunas matanzas domiciliarias para ponerlos a disposición de un mercado local. Fueron iniciativas y estrategias de familias que de este modo complementaban su renta. No existía prácticamente visión industrial o dimensión empresarial, ni mecanización o tecnología propia del sector.

2) Fase fábricas. A partir de los años cincuenta del siglo XX surgió lo que

podemos señalar como las primeras industrias llamadas fábricas, procedentes de aquella protoindustria del sector porcino ibérico. Eran industrias que sin dejar de ser mayoritariamente familiares, se acercaban al significado actual de instalaciones con una lógica de producción netamente orientada al mercado a una escala superior que la del abasto local. En esa época tuvieron que hacer frente a la aparición de enfermedades como la Peste Porcina Africana y en los sesenta la crisis de la dehesa y cambios en la demanda de productos menos grasos.

3) Fase industrias. En los años ochenta del siglo pasado entró en vigor el Real Decreto de 22 de junio de 1983, por lo que se intensificó la presión legal sobre las producciones agroalimentarias. Se aumentó el control sobre la producción y la venta al público, así como se modificó el sistema sanitario. En las zonas del cerdo ibérico se crean centros de inspección veterinaria donde se hace un sistemático seguimiento de distintas enfermedades y un control de la cabaña ganadera y de los sacrificios¹⁰. Todo ello ha repercutido en las dificultades que han sufrido una serie de industrias que ya existían en la década de los ochenta para adaptarse a las consecutivas normativas y formar hoy parte del sector industrial chacinero. La expulsión de esta actividad de carniceros locales que vendían chacinatas elaboradas familiarmente fue una realidad de esa década.

Ahora el sector se compone de aquellos pequeños, medianos y grandes industriales autóctonos que desde hace tres décadas se han venido amoldando a los requerimientos de capitalización y saneamiento de sus instalaciones, así como de un nutrido número de industrias filiales de grandes corporaciones del sector agroalimentario que han ubicado algunas de sus fábricas en las zonas

¹⁰Un asunto muy interesante al respecto es la respuesta de las explotaciones dependiendo de su tamaño, suponiendo un fortalecimiento para las grandes (capitalizadas y tecnificadas) y las cada vez mayores dificultades y debilitamiento para medianas y sobre todo pequeñas explotaciones.

productoras de jamones ibéricos o directamente producen en territorios ajenos a la dehesa.

4) Fase *revolución industrial* o de respuestas actuales a la crisis. Hemos comprobado en nuestra investigación una tendencia contemporánea y constante hacia la búsqueda de alternativas a la difícil situación actual del sector. Desde pequeñas fábricas de carácter cuasi familiar que se especializan (bien en producciones de jamones de bellota de cerdos ibéricos puros o en producciones de ibéricos cruzados de cebo sin certificación), pasando por industrias concretas con dedicación a productos de cierta calidad de cerdos cruzados de cebo y con la venta garantizada a grandes superficies comerciales; o por empresarios agrícolas organizados en torno a figuras como cooperativas que realizan el ciclo completo de producción y elaboración; hasta industriales de cierta relevancia que optan por dar el paso hacia líneas de producción exclusivamente de productos ibéricos puros y mayoritariamente de bellota de gran calidad. Son básicamente estrategias de especialización y de distintividad que buscan un hueco, un nicho de mercado en una sociedad postindustrial que demanda de manera creciente estas producciones certificadas, con garantía e información de procedencia, alimentación, raza, etc. Precisamente aquí es donde las cuatro DOP existentes pueden alcanzar su propio nicho mercantil en la medida que se posicionen adecuadamente en este tremendo dinamismo o *revolución*, como hemos denominado a la fase actual del sector.

De cualquier modo este proceso temporal durante más de un siglo del sector industrial ha supuesto pasar de una reducida dimensión empresarial, con industrias que se localizaban

mayoritariamente en Extremadura, Salamanca y Huelva, a un empresariado consciente de su existencia y muy especializado, incluyendo las líneas productivas de ibérico de grandes corporaciones cárnicas casi en cualquier parte del país. De aquella escasa formación y vocación empresarial, se está pasando a un empresariado que tiende a realizar importantes inversiones y cambios a nivel tecnológico.

Han sido pocos los intentos de clasificación de las industrias del ibérico. Uno de ellas se centra en primer lugar en el tamaño, considerando así industrias de pequeño-mediano tamaño (las más abundantes del sector), las de una producción de 400-500 piezas día; realizan la salazón en pilas, con escasa maquinaria auxiliar. Las de tamaño medio-grande tienen capacidad de elaboración de 800-1.000 piezas día. Disponen de maquinaria auxiliar de salazón y lavado de jamones, cadena de perfilado movimiento de productos en palets, bastidores o perchas (Guijarro, Espárrago, Cabeza de Vaca y Molina, 2010: 375). Los mismos autores manejan otra forma de evaluar la dimensión de una industria, basándose en la capacidad de piezas, de jamones que pueden almacenar¹¹. Estos almacenes son considerados como los principales activos fijos de cada marca. Las empresas que superen los 250.000 las consideran de gran tamaño, las medianas las que almacenan entre 25.000 y 150.000 piezas y las pequeñas, las que no alcanzan las 20.000 (Guijarro, Espárrago, Cabeza de Vaca y Molina, 2010: 377).

Para finalizar esta aproximación, tengamos en cuenta que hasta mediados del siglo pasado no existía la alta consideración de los productos ibéricos de bellota que hoy conocemos.

¹¹ Sería muy interesante a nuestro entender, usar también otros parámetros de carácter cualitativo como el prestigio y la calidad de las producciones de cada empresa. De este modo conseguiríamos una interesantísima relación de marcas que combinara los dos tipos de variables.

El cerdo ibérico y sus derivados formaban parte de los productos del abasto diario junto a producciones cuyo prestigio entonces tenía un mayor reconocimiento, tales como los jamones de Avilés y Trevélez, el lacón gallego o el chorizo de Cantimpalos. Incluso podemos hablar de una depreciación de la carne de ibérico en la década de los cincuenta, a causa de que el mercado empezaba a incrementar y orientar su demanda hacia carnes más tiernas y menos grasas. Así, por un lado se da un desarrollo de la producción intensiva sin tierra del cerdo de capa blanca, y por otro y lo que es afín a nuestros intereses, se van incrementando progresivamente los derivados del cerdo ibérico curados como los jamones. De este modo la demanda de las producciones del ibérico se orientaron hacia los productos elaborados de calidad con una alta cualificación. Su demanda fue en ascenso, pasando así de producciones de bellota y de recebo, hasta las producciones de ibérico y de ibéricos cruzados engordados con pienso que se han convertido en mayoritarias.

Territorios de producción

Es necesario fijar territorialmente estas industrias y así incidir de nuevo en que las industrias que se definen como garantes de la calidad, se vinculan al territorio adhesionado. O dicho de otro modo, las industrias del ibérico son inherentes al medio de donde proviene la materia prima. Es un medio que proporciona condiciones medioambientales para elaborar estos productos, pero también condiciones socioeconómicas y culturales, con un escenario donde continúan existiendo los saberes y conocimientos, el condicionante humano que amalgama el resto de variables. Dicho territorio se circunscribe a las principales comarcas extremeñas de dehesa (sobre todo en

Tentudía, Sierra Suroeste, Ibor-Villuercas, Cáceres-Gredos Sur, Sierra de Montánchez y Sierra de San Pedro), en la zona sur de Castilla León coincidiendo con el territorio adhesionado salmantino, o en varias provincias andaluzas, en comarcas como la Sierra de Huelva, Sierra Norte de Sevilla, Los Pedroches en Córdoba y algunos puntos de Cádiz.

Una particularidad de la economía de estos territorios adhesionados, es que si bien producen otro tipo de ganadería, propia de la dehesa, ha sido generalmente¹² el sector porcino el que concentra el ciclo productivo completo. Estamos señalando así, que las industrias que elaboran productos a partir de la materia prima como es el ganado, son casi exclusivamente las del sector porcino ibérico. El resto de ganadería se suele sacrificar e industrializar fuera del territorio donde se produce, con la ausencia de repercusión positiva de su valor añadido para dichas zonas.

Actualmente otras zonas productoras de derivados de cerdos considerados legalmente ibéricos y certificados como tal, se encuentran en el levante español y algunos puntos de Cataluña. Aunque este segmento del sector se haya apropiado del valor simbólico de la dehesa, de la bellota y del saber hacer, amparados por la *Norma del Ibérico*, la distintividad y el nicho de producción reconocido socialmente como el de mayor calidad, únicamente se encuentra en los territorios de dehesa.

La producción industrial entre la innovación y la tradición

Como hemos dicho antes, el jamón, igual que en las matanzas caseras es el máximo exponente de los productos resultantes de las industrias y fábricas¹³ del cerdo ibérico, la pieza clave

¹² Excepciones a esta generalización pueden ser casos como la cordobesa COVAP o Ganaderos de la Sierra en Fregenal de la Sierra y la empresa Sierra de Tentudía en Monesterio.

¹³ Como hemos señalado, antes se solía utilizar el apelativo de fábrica, mientras que ahora cualquier instalación perteneciente a una empresa de derivados del cerdo se suele llamar industria.

y emblemática. Desde el punto de vista de la elaboración de estas piezas, jamones o perniles y paletas, las industrias basan sus procesos de trabajo en aquellas matanzas domiciliarias de las que hemos hablado. Vimos páginas atrás que las primeras fases de la evolución de la industria del porcino ibérico, aquellas protoindustrias no eran más que matanzas domiciliarias ampliadas. Ahora, las industrias están mecanizadas y sometidas a todo tipo de controles. A pesar de las diferencias en los procesos de trabajo de los dos ámbitos (doméstico/industrial) para obtener los derivados del cerdo, en el caso de los jamones son procesos relativamente comunes en los territorios adheridos donde estamos realizando la investigación. Sin embargo, como también hemos señalado, buena parte de los jamones con distintivo de ibéricos proceden de secaderos artificiales de fábricas al margen de territorios adheridos.



FOTO 4. Procesos de trabajo en cadena en una industria porcina

Los industriales suelen coincidir en que todo el proceso necesario para conseguir un jamón ibérico curado pasa fundamentalmente por cinco etapas: salazón, asentamiento, lavado, secado y envejecimiento. En las matanzas caseras esta secuencia de

¹⁴Obviamente este hecho no se puede generalizar. No son todas las industrias del ibérico las que reciben jamones de las matanzas domiciliarias. Son precisamente las de mediano y pequeño tamaño de larga tradición en las localidades ganaderas adheridas donde hemos documentado este fenómeno.

nombres y fases no existe, pero lo que suele hacerse con los jamones caseros es muy parecido. Es cierto que en las casas, una vez obtenidas las piezas, el sangrado o escurrido de cada jamón es manual. En las industrias actualmente encontramos máquinas de sangrado de jamones por rodillos de presión, lo cual podemos hacer extensivo a otras fases de todo el proceso. Pero al margen de estas diferencias, sí podemos señalar que existe una forma común de realizar los procesos que marca el saber hacer tanto en las casas como en las industrias.

Tanto en un secadero natural, como en una bodega, para que dichos procesos sean considerados óptimos, deben permitir realizar todas estas operaciones de forma natural en cuanto a factores meteorológicos y ambientales, así como de acuerdo a los patrones tradicionales. Es una cuestión de altísima especialización y cualificación, pues el resultado final dependerá tanto de las características del propio secadero como de la habilidad técnica, de la pericia de los trabajadores. Experiencia, dedicación, higiene, tradición e innovación y factores como la altitud, microclima, grado higrométrico, variaciones de temperatura y potencia de los vientos, dan como resultado el producto que ya conocemos.

A pesar de las diferencias que podamos establecer entre los procesos de trabajo de una matanza domiciliaria y una industria actual, existe un dato que nos revela (entre otras muchas cosas) certidumbre al respecto del buen hacer de las industrias¹⁴ respecto a los jamones que producen. Hemos encontrado cierto número de ellas donde admiten los jamones de matanzas domiciliarias hasta el periodo de secado. Esto es muy significativo,

puesto que la fuente de donde surgió el saber hacer, las matanzas familiares, depositan la pieza emblemática en manos de los industriales para que en sus instalaciones los jamones superen los periodos más delicados de su proceso. Es la señal inequívoca de que el conocimiento y el saber hacer sobre la curación de los jamones son comunes a ambas realidades.

En cuanto a la innovación en el sector industrial hay que relacionarla con aspectos muy tangibles y reglamentarios, por un lado, y con otros menos visibles pero importantísimos de cara a alcanzar producciones de calidad.

Por una parte las novedades e innovaciones reglamentarias son aquellas que obligan a mejorar y renovar las infraestructuras de las industrias dedicadas a la transformación de los cerdos y a la elaboración de sus derivados. Por otra parte, en este grupo de innovaciones hay que incluir aquellas relacionadas con el bienestar animal y la salubridad de estos procesos de cara a la inocuidad de chacinas y jamones para la salud humana.

Por otro lado, aunque parezca contradictorio, gran parte de la innovación tiene que ver con la tradición. Es fácil de explicar. Los productos de las matanzas caseras son considerados socialmente los de más calidad, son el referente cualitativo de las producciones industriales. No es sencillo trasladar los procesos y formas caseras a la dinámica industrial para conseguir productos de la misma calidad. Aquella dinámica de economías campesinas en las que enmarcamos las matanzas domiciliarias, es ciertamente diferente en relación a la dinámica mercantil de las industrias porcinas actuales. Ese es otro de los hándicaps de la industria, conseguir la máxima calidad aplicando la tecnología y medidas de salubridad, junto a las

fórmulas tradicionales, mezcla de innovación y de tradición.

Por tanto, la tradición en el sector industrial del cerdo se basa en la consecución de la mayor calidad y en vincular todo lo posible sus producciones con el prestigio derivado de las chacinas y jamones procedentes de las matanzas caseras.

La tradición de este sector está también fuertemente relacionada con un tipo racial de cerdo, el ibérico, y tal como venimos comprobando en nuestro trabajo de campo, cierto número de industriales optan por trabajar únicamente con cerdos ibéricos puros y mayoritariamente de montanera como estrategia comercial. Obviamente al factor de pureza genética hay que añadirle una variable cualitativa, la del manejo extensivo en la dehesa. Esta tendencia y los productos derivados, se equiparan a lo que discursivamente se considera como lo más tradicional y por tanto de mayor calidad, de todo el entramado productivo ibérico.

Si lo analizamos un momento veremos cómo se construye esta idea. Hasta hace escasas décadas no se ha definido por ibérico puro lo que hoy se entiende como tal, y lo que existía tanto en el sector matancero industrial, como en las matanzas domiciliarias, era realmente una gran diversidad de estirpes o troncos más o menos relacionados con el ibérico y/o mezclado con otras razas. Obviamente se obtenían producciones caseras, tradicionales, de calidad, etc., coincidentes o no con lo que hoy se reinterpreta, se define y se construye como "lo tradicional".

Por poner un solo ejemplo de los datos recogidos durante nuestro trabajo de campo que ilustran la forma de construir *lo tradicional*, veamos datos muy recientes que corresponden al recién inaugurado Museo del Jamón de

Monesterio¹⁵. En dicho museo, en un espacio de su primera planta dedicado a las industrias locales, se pidió a algunas de éstas por parte del Ayuntamiento que se autodefinieran en pocas palabras para presentarlas en un vídeo promocional que puede verse en dicha sala. Hay frases como estas: “tradición artesana”, “aromas y sabores de la dehesa”, “dehesa, naturaleza, artesanía y tradición”, “calidad en estado puro”, “el sabor del ibérico más puro”, “hacemos del sabor ibérico un arte”, “productos auténticos y naturales” o “ponemos el acento en la bellota”. Como vemos hay un continuo esfuerzo por relacionar calidad con tradición y tradición con dehesa, naturaleza, autenticidad, todo lo cual se asocia con *lo artesano*. Lo artesano en estas frases y juegos de palabra, refiere al trabajo, procesos, saberes y productos obtenidos en las matanzas caseras. Pero nosotros hemos ido describiendo al principio de este trabajo de qué forma los procesos de trabajo de las matanzas caseras y su dinámica general, poco tienen que ver con la dinámica industrial actual. La excepción a ello, tal como lo hemos definido antes, es la dinámica productiva del jamón, donde coinciden saberes domésticos e industriales.

CONCLUSIONES

Tal como señalamos antes, hemos asistido en estos últimos quince años a la desvinculación entre producto (jamón ibérico) y territorio (dehesa). La base fundamental de las indicaciones de calidad, que radica en la relación inherente entre territorio, materia prima y saber hacer, se ha cercenado en el caso de la producción del jamón ibérico. Se ha realizado legalmente, puesto que se cumple en cierto modo lo que señala la *Norma de calidad del ibérico* a la hora de certificar estas producciones. Las multinacionales del sector cárnico porcino se han apropiado así de un patrimonio cultural perteneciente a grupos de productores e industriales muy concretos de sociedades locales en zonas de dehesa.

Actualmente los actores implicados en este contexto (políticos, técnicos, asociaciones, industriales, ganaderos, consejos reguladores de las DOP...) intentan recuperar el prestigio de *lo ibérico* mediante el cambio de la norma legal. Sin embargo los intereses de las grandes empresas cárnicas en sus líneas productivas de ibérico se verían seriamente afectados en la medida que sólo podrían certificar como ibérico aquellas industrias que procesen cerdos fundamentalmente de raza ibérica cuyas vidas hayan transcurrido en la dehesa con un manejo ganadero extensivo. Será muy interesante asistir al posible cambio y las estrategias que implementen las múltiples partes interesadas.

Todo ello coexiste con una continuada demanda de jamones de la mayor calidad. Un producto de alta gama para nichos de mercado muy concretos (clientes muy especializados, tiendas delicatessen o restaurantes exclusivos) que recurren generalmente a las certificaciones de las DOP o a contadas empresas de contrastado prestigio. Con ello podemos contestar una de las interrogantes de partida, la de la necesidad o no de crear las DOP del sector ibérico. Al menos las producciones certificadas como DOP del jamón ibérico de bellota¹⁶ tienen sentido al garantizar la calidad de un producto mediante una estricta reglamentación, un producto que sistemáticamente se piratea. Podíamos pensar que existen empresas del sector al margen de las DOP cuyos niveles de control, trazabilidad y calidad del producto, es cuando menos similar a los jamones amparados por una DOP. O también, que gran parte de las producciones jamoneras ibéricas, guardan una estrecha relación con el saber hacer local y tradicional y que, por tanto, son de gran calidad. Ante esta realidad poco sentido tiene el establecimiento de las DOP del ibérico. Pero un mercado saturado de productos procedentes de líneas intensivas del

¹⁵ Pueden obtener más datos del mismo en este enlace: <http://www.museodeljamondemonesterio.com/>

¹⁶ No olvidemos que una parte muy significativa de los jamones amparados por las DOP son de cebo y algunos, los menos, de recebo.

sector ibérico, a veces con elaboraciones de dudosa procedencia (economía sumergida, terceros países, razas foráneas...), da pleno sentido a la existencia de las DOP.

Asunto distinto es si los consejos reguladores de estas entidades, verdaderos poderes fácticos del sector, adecuarán sus reglamentos a las necesidades tanto de consumidores como de productores y elaboradores. Ante la situación actual, ante la fase que hemos denominado de *revolución industrial*, se demandan nuevas reglas que concentren a un tiempo la calidad con la flexibilidad que de salida a la acumulación de jamones en las bodegas de las industrias, que facilite y agilice la distribución y la internacionalización del jamón, tal como hablamos antes. Es este uno de los retos más importantes de las DOP del jamón ibérico ante las cadenas alimentarias del siglo XXI.

Hemos visto también cómo en el día a día de las cadenas agroalimentarias globales coexisten en los territorios adeshados dos dinámicas productivas distintas de las que se derivan alimentos

del cerdo ibérico. Las industrias reelaboran qué es la calidad de los productos ibéricos en torno a las tradiciones de las matanzas domésticas. Aunque este marchamo busca diferenciar todas sus producciones dentro del gran contexto cárnico porcino español e internacional, sólo es plenamente coincidente con el referente de los productos caseros en la elaboración de su producto estrella, económica y simbólicamente: el jamón.

Sí es una realidad que la mayor parte de las empresas de la industria porcina ibérica, manejan continuamente la máxima de la calidad aplicando a un tiempo innovación y tradición a sus producciones. El saber hacer y el conocimiento es el factor clave y común a la dos dinámicas, la casera y la industrial. De esta manera, matanzas caseras y sacrificios industriales son fenómenos simultáneos temporalmente, coexisten sincrónicamente en nuestra sociedad. Siguen siendo uno de los valores culturales e identitarios más relevantes de amplios territorios, un pilar del universo social de los pueblos y de sus gentes.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Criado, E. y Lozano Cabedo, C. (2008): "El territorio y las producciones de calidad como factor de desarrollo sostenible en el medio rural". En *Agricultura Familiar en España*. Fundación Estudios Rurales. Madrid.
- Amaya Corchuelo, S. (2011): Los chochos: de recurso de la dehesa a patrimonio cultural. Coautor. Colección Lecturas de Antropología. Dirección General de Patrimonio Cultural. Junta de Extremadura.
- Amaya Corchuelo, S. (2012): "Cadenas alimentarias y cooperativismo en la producción de jamón ibérico", en *Alimentación y Cultura*, Slow Food Brasil. <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/545-jamon-iberico>
- Amaya Corchuelo, S. (2012): "Tradición y factores culturales en la producción del jamón ibérico. El papel de los manejos ganaderos", en *Solo Cerdo Ibérico*, Nº 27. Edit. AECERIBER. Zafra.
- Catani, M, Amaya Corchuelo, S. y Díaz Aguilar, A.L (2002): Comer en Tentudía. Aproximación etnográfica a la comida y los hábitos de la vida de las gentes de la comarca de Tentudía en los últimos setenta años. Mesto. Cuadernos

- monográficos de Tentudía. Edit. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía. Zafra.
- Cruz, F. T. y Menasche, R. (2011): "Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru". In: III Colóquio Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural, Porto Alegre.
- Deaton J., Busch L., Samuels W. Y Thompson P. (2010): "A note on the economy of qualities: attributing production practices to agricultural practices". *Journal of Rural Social Sciences*, 25(3).
- Guijarro Merelles, J.L., Espárrago Carande, F., Cabeza de Vaca Munilla, F. y Molina Pérez, M.R. (2010): La industria del cerdo ibérico (II), en Especial "Solo cerdo ibérico". Tomo II. Edit. AECERIBER. Zafra.
- Lozano Cabedo, C. (2011): El sabor de la naturaleza. Fundación Blas Infante. Sevilla.
- Lozano Cabedo, C. y Aguilar Criado, E. (2010): "Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces", en Soler, M. y Guerrero, C. (Coords.), *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza*. Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico,

Consejería de Cultura. Sevilla.

- Renting, H; Marsden, T. y Banks, J. (2003): "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development", *Environment and Planning A*, 35.
- Tregear, A, Arfini, F., Belletti, G. y Marescotti, A. (2007). "Regional foods and rural development: The role of product qualification". *Journal of Rural Studies* 23.

WEBGRAFÍA

- MARM: http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/INFORME_FINAL_VINCULADO_A_EXCEL_2009_tcm7-152858.pdf
- http://www.anice.es/v_portal/apartados/apartado.asp?te=7
- <http://www.pulsodigital.net/2010/04/porque-cada-cultura-rechaza.html>
- <http://www.museodeljamondemonesterio.com/>
- http://t3innovacion.larioja.org/fileadmin/reectores/00_Home/Eventos/2012_06_20_AnexoSectorCarnico.pdf