

LA IMPORTANCIA DE LAS D.O.'s “EL CASO DE LA D.O.P. LOS PEDROCHES”

Emiliano de Pedro Sanz¹, Francisco Maroto Molina¹,
José Emilio Guerrero Ginel¹, Juan Luis Ortiz Pérez²,
Wojciech Krawczyk³

¹Universidad de Córdoba, Departamento de Producción Animal, Campus de Rabanales,
Ctra. Madrid-Cádiz km 396, 14014, Córdoba, España

²D.O.P. Los Pedroches, C/Pozoblanco 3, 14440, Villanueva de Córdoba, España

³Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy, Zakład Systemów i Środowiska Produkcji,
32-083 Balice k. Krakowa

El artículo describe la situación actual en España con respecto al etiquetado de productos de cerdo ibérico. Las categorías comerciales aprobadas por la legislación actual. La relevancia de la denominación de origen protegido para promover la calidad de estos productos, muy apreciados por los consumidores y con muy alto valor agregado en el mercado.

Palabras clave: cerdo ibérico, etiquetado de productos de cerdo ibérico, D.O.P., Los Pedroches

Aspectos productivos del cerdo ibérico y las Denominaciones de Origen

Para entender la importancia de las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P) del cerdo ibérico es preciso destacar unos antecedentes.

El cerdo ibérico es una raza que se viene produciendo en la península Ibérica antes de la llegada de los romanos, aprovechando los recursos naturales, en especial la bellota. Por diversas causas (sanitarias, emigración de la población, rendimiento productivo, cambios en el consumo de productos menos grasos, reducción de las dehesas, etc.) su producción se ha visto sustituida por razas más productivas y más magras, quedando reducida su área de producción al cuadrante suroccidental de la península Ibérica además de cruzarse con razas de origen extranjero como el cerdo duroc (De Pedro, 2001).

Según datos del Ministerio de Agricultura español, en 2016 el censo total de porcino era de 29,2 millones de animales, de los cuales sólo 3,1 millones estaban en régimen extensivo.

El sistema de producción del cerdo ibérico después de la mitad del siglo pasado sufrió un cambio importante en su producción con el incremento de los cruces con cerdo duroc y reducción del número de animales en pureza hasta peligrar la raza ibérica. Por otra parte, el desarrollo de piensos compuestos de bajo coste permitió desvincular la producción del cerdo ibérico de la dehesa. En estas condiciones, ya todos los productos del cerdo ibérico de calidad reconocida en todo el mundo, no se obtenían a base del aprovechamiento de la dehesa y por tanto resultaban ser de menor calidad.

El sector trató de diferenciar los productos de ibérico puro (100% raza ibérica) engordados aprovechando la dehesa, de los animales cruzados con cerdo duroc y engordados con piensos compuestos, para preservar el sistema tradicional de producción del cerdo ibérico, del que se obtenían los productos de más calidad y, además, permitían la conservación del ecosistema de las dehesas y el desarrollo de zonas rurales.

Después de un largo proceso de establecimiento de normas para diferenciar los tipos de productos se establecieron las 4 categorías siguientes (fig. 1):

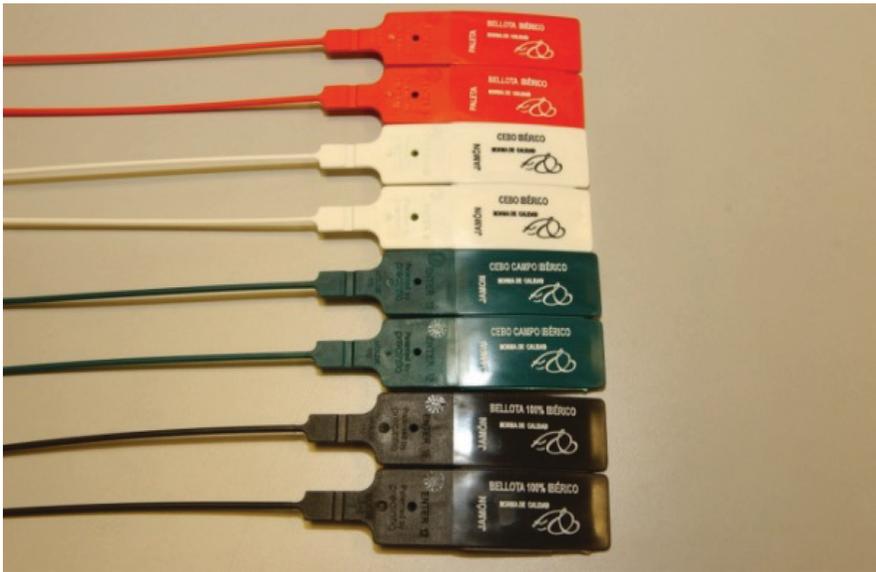


Figura 1. Precintos oficiales que deben llevar cada categoría de jamones y paletas de cerdos ibéricos
Figure 1. Types of labels distinguishing different categories of hams and shoulders from Iberian pigs

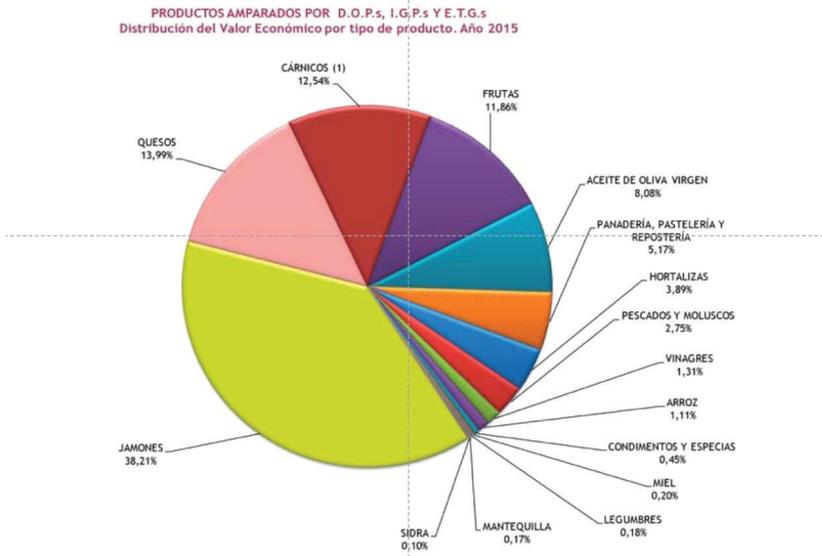
A) *Cerdo 100% Ibérico de bellota*, identificando sus jamones y paletas con un *precinto oficial negro*, que solo consumieron bellota durante al menos 2 meses antes de ser sacrificados

B) *Cerdo Ibérico* (cruzado con duroc con un 50 o 75% ibérico) *de bellota*, identificando sus jamones y paletas con un *precinto oficial rojo*, que solo consumieron bellota durante al menos 2 meses antes de ser sacrificados

C) *Cerdo Ibérico* (cruzado con duroc con un 50 o 75% ibérico, mayoritariamente) *de cebo de campo* (alimentado con pienso compuesto en campo) con un *precinto oficial verde* y una estancia mínima de 60 días en dichas explotaciones antes de ser sacrificado

D) *Cerdo Ibérico* (cruzado con duroc con un 50 o 75% ibérico mayoritariamente) de *cebo* con un precinto oficial, que cumplan las normas mínimas para la protección de cerdos engordados en naves con una superficie mínima de suelo de 2m².

La producción de cerdos de estas categorías ha ido, en general, aumentando desde 2014 tal como se aprecia en los gráficos 2 a 6 y tablas 2, 3 y 4.



Hams – 38.21%, cheeses – 13.99%, meat – 12.54%, fruit – 11.86%, virgin olive oil – 8.08%, confectionery – 5.17%, vegetables – 3.89%, fish and mollusks – 2.75%, vinegar – 1.31%, rice – 1.11%, spices – 45%, honey – 0.20%, legumes – 0.18%, butter – 0.17%, cider – 0.10%.

Gráfico 1. Valor económico de productos alimenticios no vínicos con DOP IGP y ETG (%) (2015)
Graph 1. Share of PDO, PGI and TSG products on the Spanish market (%) (2015)

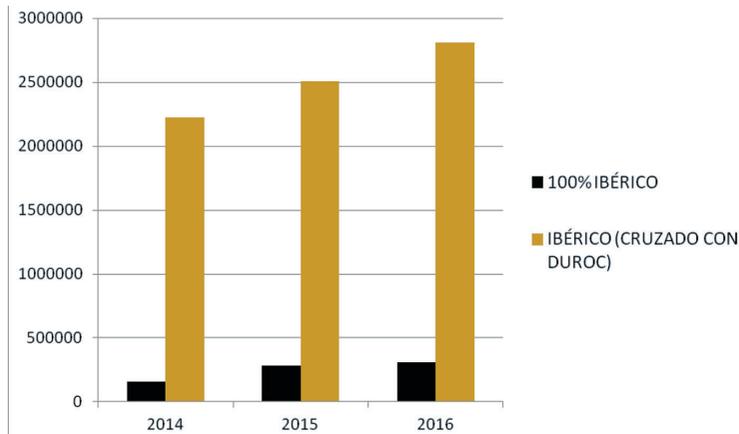


Gráfico 2. Evolución total cerdos 100% Ibérico – Cruzado. (Fuente MAPA)
Graph 2. Changes in the population of 100% Iberian pigs and Iberian × Duroc pigs in 2014–2016 (head).
(Source: Spanish Ministry of Agriculture)

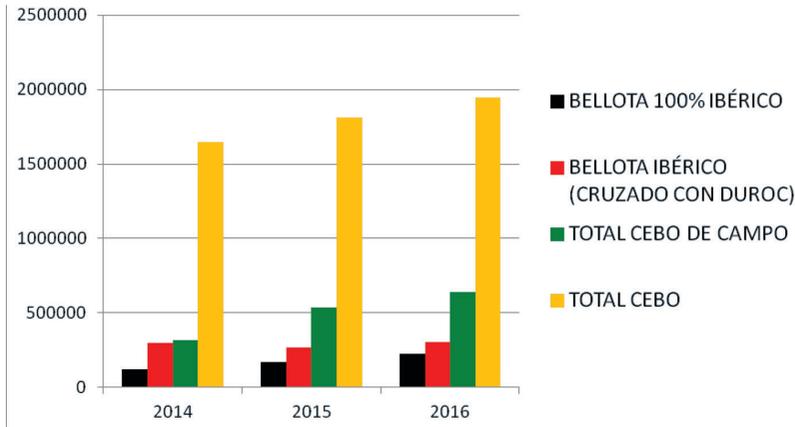


Gráfico 3. Evolución total cerdos ibéricos por alimentación. Fuente MAPA
 Graph 3. Changes in the population of Iberian pigs depending on feeding method (head).
 (Source: Spanish Ministry of Agriculture)

1. 100% Iberian – acorn feeding, 2. Iberian × Duroc – acorn feeding, 3. pasture feeding with foddres,
4. fodder fed only.

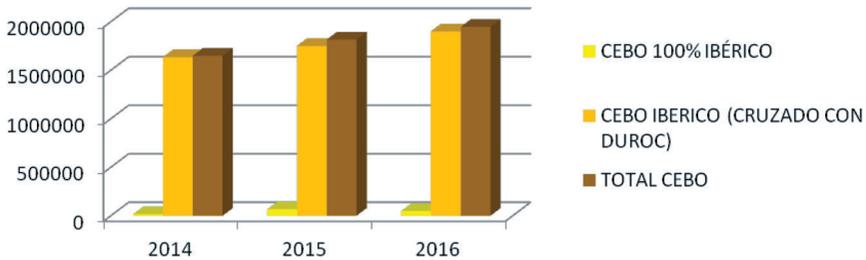


Gráfico 4. Evolución cerdos de “cebo” (nº de animales). Fuente MAPA
 Graph 4. Changes in the population of pigs (2014–2016) exclusively fed with foddres (head).
 (Source: Spanish Ministry of Agriculture)

1. 100% Iberian – fodder fed only, 2. Iberian × Duroc – foddres, 3. Total: fodder-fed pigs

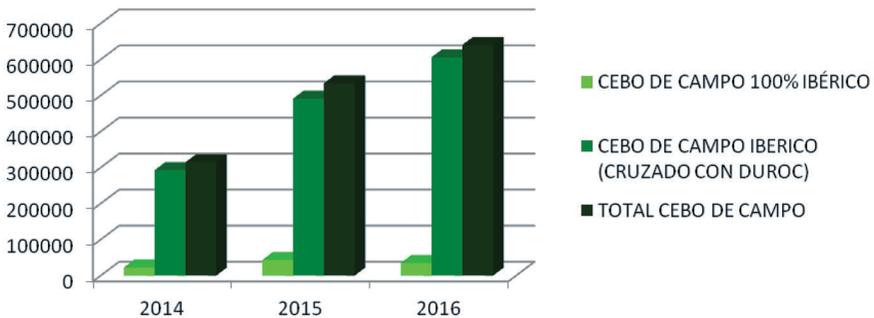


Gráfico 5. Evolución cerdos de “cebo de campo” (nº de animales) (Fuente MAPA)
 Graph 5. Changes in the population of pigs (2014–2016) fed on pasture with foddres (head)
 (Source: Spanish Ministry of Agriculture)

1. 100% Iberian – pasture feeding with foddres, 2. Iberian × Duroc – pasture feeding with foddres
3. Total: pigs fed on pasture with foddres

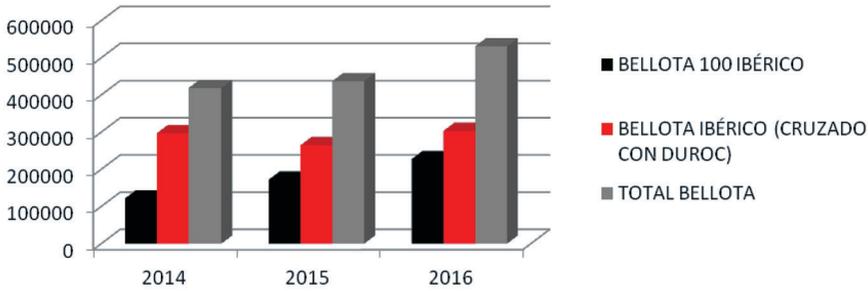


Gráfico 6. Evolución cerdos de "bellota" (núm. de animales). Fuente MAPA
Graph 6. Changes in the population of acorn-fed pigs in 2014–2016 (head).

(Source: Spanish Ministry of Agriculture)
1. 100% Iberian – acorn feeding. 2. Iberian × Duroc – acorn feeding. 3. Total: acorn-fed pigs.

Tabla 1. Valor económico de diversos productos amparados por DOP, IGP o ETG (M €) (2015)
Table 1. The value of Spanish PDO, PGI and TSG products (million euro) (2015)

Producto Product	Valor (millones de €) Value (million euro)
Vinos Wine	3.410
Bebidas espirituosas Alcoholic beverages	0.185
Resto de alimentos Food products	1.856
Jamones Hams	0.710
Quesos Cheeses	0.260
Carne Meat	0.232
Frutas Fruits	0.220
Aceites de oliva virgen Virgin olive oil	0.150
Resto otros productos Other food products	0.284
Total	7.307

(Source: authors' own data).

Así, en cuanto al tipo genético, (gráf. 2) la mayor rentabilidad del cerdo cruzado frente al ibérico puro, hace que predomine este tipo de animal, además de que la producción de bellota es limitada y por tanto muchos animales deben ser engordados en sistemas alternativos.

Tabla 2. Número de cerdos sacrificados cada año según su tipo genético
Table 2. Number of fodder-fed pigs slaughtered in 2014–2016 (head)

Raza de Cerdo Breed	2014	2015	2016
Cebo 100% Ibérico 100% Iberian – fodder feeding	14990	64973	45699
Cebo Ibérico (Cruzado con Duroc) Iberian × Duroc – fodder feeding	1633696	1749184	1899461
Total: Cebo Total: fodder feeding	1648686	1814157	1945160

(Fuente MAPA).
(Source: Spanish Ministry of Agriculture).

Tabla 3. Número de cerdos sacrificados de cebo de campo cada año según su tipo genético
Table 3. Pigs fed on pasture with fodders and slaughtered in 2014–2016 (head)

Raza de Cerdo Breed	2014	2015	2016
100% Ibérico 100% Iberian – pasture feeding with fodders	21948	42636	34230
Ibérico (Cruzado con Duroc) Iberian × Duroc – pasture feeding with fodders	292146	490806	605686
Total: Cebo de Campo Total: pasture feeding with fodders	314094	533442	639916

(Fuente MAPA).
(Source: Spanish Ministry of Agriculture).

Tabla 4. Número de cerdos sacrificados de bellota cada año según su tipo genético
Table 4. Acorn-fed pigs slaughtered in 2014–2016 (head)

Raza de Cerdo Breed	2014	2015	2016
100% Ibérico 100% Iberian – acorn feeding	121625	172316	227484
Ibérico (Cruzado con Duroc) Iberian × Duroc – acorn feeding	296675	264753	303172
Total: Bellota Total: acorn feeding	418300	437069	530656

(Fuente MAPA).
(Source: Spanish Ministry of Agriculture).

Tal como se ve en el gráfico 3, el número de cerdos de bellota 100% ibéricos han ido aumentando, pero siempre por debajo de los cruzados de bellota, ya que este tipo de animales es más rentable engordarlos en campo (en libertad a base de pienso compuesto) y por descontado en naves intensivas (cebo). Esto se puede apreciar más claramente en el gráfico 4 y la tabla 2, donde los animales 100% ibérico engordado a base de pienso en naves cerradas (intensivo) no llega, en el año 2016 al 2,5% de los animales de esta categoría, ya que los índices de conversión (kg alimento/kg peso corporal) son mucho más elevados que en los cruzados y por tanto menos rentables.



Figura 2. Sellos identificadores de Denominación de Origen Protegida (D.O.P.), Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) y Especialidad Tradicional Protegida (E.T.P.)
 Figure 2. Spanish symbols that identify products with Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and Traditional Speciality Guaranteed (TSG)

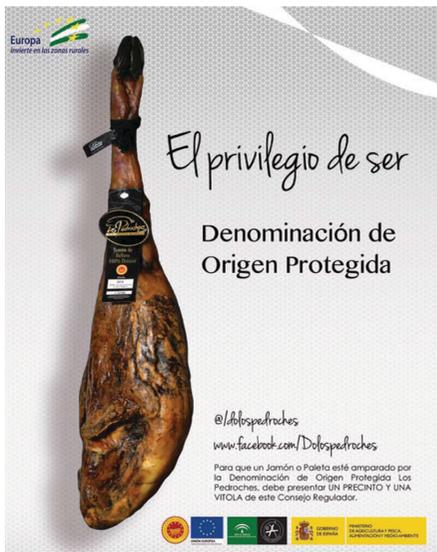


Figura 3. Jamón DOP Los Pedroches
 Figure 3. Los Pedroches PDO ham

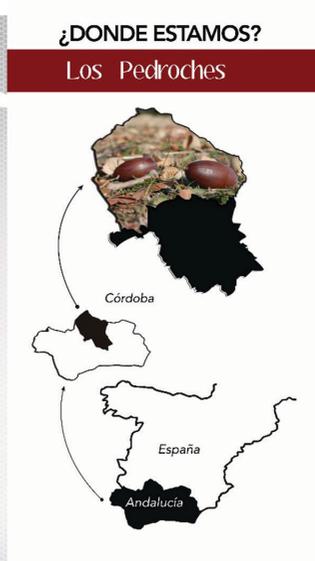


Figura 4. Localización de la D.O.P. Los Pedroches
 Figure 4. Los Pedroches PDO region

En el gráfico 5 y la tabla 3 el porcentaje de ibérico 100% engordados en campo aumenta su porcentaje respecto al total, pero no pasa del 5,5% de los animales de la categoría “cebo de campo”, también por su menor eficiencia de conversión de alimento, pero la inversión en infraestructuras en este sistema posibilitan más la producción de ibéricos 100%.

Centrándonos ya en la máxima categoría comercial que produce la máxima calidad de productos que es la de “bellota”, en el gráfico 6 y en la tabla 4, se aprecia que en el período 2014–2016 se ha incrementado el número de cerdos de esta categoría, como consecuencia del incremento de cerdos ibéricos 100%, que son los que más calidad aportan a sus productos y son más eficientes que los cruzados aprovechando la bellota. Así en 2014 suponían un 29% del total, mientras que en 2016 alcanzaron un 43%. En ello tiene que ver en gran medida la mayor demanda de productos de la

categoría bellota y, por tanto, de una exigencia por parte del consumidor de productos de calidad y, especialmente, garantizada.

Calidad de productos garantizados

Con el fin de proteger aquellos productos agroalimentarios de calidad diferenciada, en Europa existen unos regímenes conocidos (Reglamento (UE) N° 1151/2012 del Parlamento Europeo) como: Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidad Tradicional Garantizada (ETG).

Una Denominación de Origen (D.O.) es un tipo de indicación de procedencia que se aplica a un producto alimenticio (en general de origen agrícola cuya calidad y características son debidas, fundamental y exclusivamente al medio geográfico en el que se producen, transforman, elaboran y/o envasan).

Considerando la calidad como la «Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor» (Real Academia española), los productos acogidos a una D.O. tienen una *calidad diferenciada*. Esta calidad diferenciada está reconocida oficialmente en la Unión Europea mediante unos sellos (fig. 2) que garantiza que esos productos son portadores de unas características peculiares y diferenciadoras de un alimento, como consecuencia de las exigencias previstas en disposiciones de carácter voluntario, y relativas a *diversidad, origen, materias primas* utilizadas, *procedimientos de elaboración* y *características organolépticas* finales.

Estos sellos les distingue y protege de aquellos productos alimenticios similares que:

- A) Se producen en otras regiones;
- B) Reemplazan algunas etapas del proceso de elaboración original, por técnicas de industrialización;
- C) Cambian una de las materias primas por otra de similares características.

Es importante destacar también qué no es una figura de calidad diferenciada

- a) No es la solución a todos los problemas del sector. Estará afectada por situaciones de oferta y demanda, comercialización etc;
- b) No es una figura privada ni se puede utilizar indiscriminadamente, ni siquiera por parte de los socios;
- c) No significa que el producto no tenga pegas o que guste a todo el mundo;
- d) No es una estructura gratuita, en lo económico; es una estructura que debe soportar el sector, ya que:
 - I. Hay que certificar el Pliego de Condiciones;
 - II. Mantener unos órganos de gestión;
 - III. Invertir en la promoción.

La D.O.P. debe defender el nombre protegido para evitar fraudes, pero no es una protección internacional absoluta.

A nivel nacional el valor económico estimado en 2015 de productos DOP/IGP/ETG en España, está recogido en la tabla 1 y el gráfico 1. En la UE estos productos andan en torno a 60.000 M €.

Los Pedroches. El privilegio de ser una D.O.P.

Un proverbio africano dice que «*si quieres ir rápido camina sólo, si quieres llegar lejos ve acompañado*».

Guiados por este proverbio, algunos ganaderos e industriales decidieron crear una Denominación de Origen Protegida para defender sus productos característicos de la zona.

El proceso de establecimiento de la D.O.P. Los Pedroches (fig. 3.) ha llevado su tiempo. Se localiza principalmente en el norte de la provincia de Córdoba (fig. 4), en un marco incomparable de la dehesa de la comarca andaluza del Valle de los Pedroches, con la dehesa mas grande del mundo con una extensión de 300.000 ha, fundamentalmente de encinas, con una historia milenaria de aprovechamiento múltiple de este ecosistema.

Su proceso comienza en 1986, cuando parte del sector ganadero e industrial muestran su interés mediante una primera comunicación a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

En 1988 se publica su Reglamento en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y en 2003 inicia sus actividades tras las aportaciones de los operadores interesados en acogerse a la D.O.P. El sector, en general no sabía realmente lo que significaba una D.O.P. ni había realizado nunca un documento para la Dirección General de Agricultura.

En esa fecha ya existían otras tres D.O.P. del jamón de cerdo ibérico (Guijuelo, Dehesa de Extremadura y Jabugo). La gran diferencia en el producto de la D.O.P. es la raza (Ibérico 100%), no un territorio, como en otras D.O.P. (a excepción de Jabugo).

El aprovechamiento de la bellota que produce la encina transcurre entre octubre de un año y marzo del año siguiente. Así en el año 2004, tras la montanera 2003/2004, se acogieron a la D.O.P. 9 industrias y 83 ganaderías del territorio que comprendía la Denominación, con un total de 4.484 cerdos sacrificados.

En la última campaña 2017/18 en la D.O.P. están registrados 15 industrias, 342 ganaderías y se sacrificaron un total de 19.978 cerdos.

Bibliografía

- De Pedro E.J. (2001). Calidad de las canales y de los productos del cerdo Ibérico: Técnicas de control y criterios de calidad. En *Porcino Ibérico: Aspectos claves*. C. Buxadé y A. Daza (Coordinadores), Ed. Mundi-Prensa Madrid. ISBN: 84-7114-876-5, pp. 589–622.
- MAPA. 2017. Censos de animales y productos comercializados.
- Real Decreto 4/2014 de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. BOE núm. 10 11/1/2014.
- Reglamento (UE) N° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

EMILIANO DE PEDRO SANZ, FRANCISCO MAROTO MOLINA, JOSÉ EMILIO GUERRERO GINEL, JUAN LUIS ORTIZ PÉREZ, WOJCIECH KRAWCZYK

The importance of high quality pork products – example Los Pedroches PDO

SUMMARY

The aim of the study was to determine the importance of Iberian pig production and different management systems in Spain in the context of manufacturing highest quality pork products, their commercial categories and labelling in light of the applicable legislation as well as the significance of Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) and Traditional Speciality Guaranteed (TSG) in the market promotion of these products. Depending on the management method and product obtained, the production of Iberian pigs was 2% in the intensive system (2014), 6% in the pasture system with supplementary fodders (2015) and 43% in the dehesa system involving acorns (2016).

Key words: Iberian pigs, management systems, pork products, Los Pedroches