

## LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DEL CERDO IBERICO

Ilmo. Sr. D. MANUEL ROLDAN REINA  
Academico Correspondiente.

Señoras, Señores, amigos:

Antes de dar lectura a estos folios, me gustaría agradecer a la Academia de Ciencias Veterinarias, en las personas de su Junta Directiva, y en especial a D. Julio Boza, esta invitación que me han hecho para hablar de la Calidad de los Productos del Cerdo Ibérico.

Hablar de los productos frescos y curados del cerdo ibérico es hablar de la dehesa, ecosistema único en la geografía mundial, es hablar de un animal singular; de una industria artesanal; de una tradición y de una cultura que además, ha sido, en fechas entrañables, folclórica y familiar; y como dice el andaluz José Lucena, " Es hablar también de la Europa de la convergencia y de Maastricht, y de ese monstruo de regulaciones artificiosas de mercados que es la CEE, que ahora se rinde y dice que no, que hay que revitalizar lo que está bien hecho, que hay que volver a la ganadería ligada a la tierra, y en nuestro caso, la del cerdo ibérico, no es necesario porque está ya, donde siempre ha estado ".

El cerdo ibérico, nuestro cerdo ibérico, es una raza adaptada al medio ambiente, que se desarrolla en un sistema de vida extensivo en pleno campo, conservando la fertilidad de los suelos y que forma parte de esa Agricultura ecológica, orgánica ó biológica, o biodinámica como también se la denomina, respetuosa con el medio ambiente y que conduce a la obtención de unos productos saludables, sanos, donde únicamente la sal actúa como agente extraño.

Y es curioso recordar que ya Estrabón, hace 2.000 años, relataba, al hablar de nuestra Península, la importancia de la bellota en la vida de nuestros pueblos, así como la abundancia de bosques y la fama de nuestros jamones nacidos, decía, de la bellota, de la hierba y del ejercicio del animal al hozar en busca de raíces y tubérculos, del consumo de planta aromáticas y de gramíneas, tréboles y trufas.

Pero también al cerdo ibérico le está " llegando el cambio " en su régimen de vida. Antes, cuando llegaba al matadero tenía 2 años de edad y ese régimen venía definido por haber sido el animal de las hierbas de primavera y otoño; el de las espigas del verano y el de las bellotas del invierno; y cómo no, era el animal de los grandes ayunos, Comía lo que el campo daba en cada época y en cada región. Era el animal rústico y anda-

riego, de largo ciclo de vida y explotación totalmente extensiva.

Hoy, a pesar de los avances tecnológicos, aún existen un 15-20% de esta cabaña ibérica que sigue manteniendo ese mismo régimen, totalmente extensivo. El resto son aminales, puros o cruzados con otras razas, que se crían y engordan con sistemas mixtos e incluso hay un 40% de ellos que son engordados con piensos y en sistemas extensivo o intensivo.

A título indicativo, del 1.260.000 cabezas que se crían y engordan actualmente en nuestra Área del Encinar.

Un 10% se sacrifican como lechones = 126.000 cabezas

Un 40% (ya hemos indicado, se engordan con pienso)..... = 504.000 "

y un 50% se engordan en montanera .. = 630.000 "

Com ven solamente la mitad de los jamones que se expenden proceden de animales cebados en montaneras. Y eso que España cuenta con una climatología ideal para la producción porcina y dispone, además, de abundancia de tierras para la construcción de explotaciones para este ganado.

Cuando se habla de los productos del cerdo ibérico, siempre se está pensando en los más populares, el jamón, la paleta, la caña de lomo o sus incomparables chorizos; pero es que hay más:

- Prueben un día una "CACHUELA", (pastel de hígado de cerdo sazonado con pimentón, pimienta negra, perejil y canela),

- Asistan a una matanza domiciliaria y tomen un "caldillo", un "enmagrao" o una "chanfaina"; o vayan a esos pueblos de la Extremadura vieja y coman una "Canchelada", que es guiso compuesto de panceta de cerdo, hígado y chorizo) que en la época de los Austrias se decía que era el mejor pasaporte del viejo cristianismo.

Y podríamos hablar del sabor de "unas migas de chorizo; o de las puntas de costillas a la plancha; de los torreznos; de las castañuelas o castañetas; o de una parrillada de violines o de la nobleza del morcón; o del pestorejo de rabos, morros y orejas; o de los solomillos; o de ese producto increíble que es la "presa de paletilla", sabrosa y perfumada como un encinar y donde se da el sumun de la infiltración grasa; pero jamás llegaríamos a expresar con palabras la categoría gastronómica de estos productos.

Juan Mari ArzaK hablaba del cerdo ibérico como el de mejor

calidad y el más recomendable para cualquier especialidad del amplio recetario del cerdo y recuerda ciertas recetas, como:

- El caldo típico de Extremadura
- La cabeza de cerdo en gelatina
- La carne consumida en fresco, olvidada porque siempre se ha utilizado como chacina.
- La manteca blanca de ibérico, perfumada y purísima con la que pueden elaborarse los más delicados hojaldres, mantecados, perrunillas, roscos y bollas, así como paté de gusto y textura incomparables.
- La cinta de lomo, braseada al horno o en estofado

D. Carlos Luis de Cuenca en su introducción del libro " Una imagen de Calidad. Los productos del cerdo ibérico", publicado por el Ministerio de Agricultura en 1.984, decía de ellos:

"Representan la Aristocracia de la Conserva Cárnica, en unos grados de elevación tales, que no admiten comparación con productos procedentes de animales de la misma especie, nacional o extranjera."

Y podemos asegurar que una " parrillada de carne asada de cerdo ibérico es incomparable con cualquier otra carne asada, sea de la especie animal que sea. Es la joya más selecta de la ganadería

Y todo ello, sin duda, se debe a la grasa infiltrada entre los paquetes musculares que atesora la carne de cerdo ibérico, y que es, en definitiva, el factor más importante de la tersura y gustosidad de una carne, y no digamos de la "apetencia" que es una característica vinculada al sabor y al aroma, y en definitiva a los Ácidos Grasos y a la mayor In saturación de la grasa.

La importancia gastronómica de los productos del cerdo ibérico arranca ya de la Grecia Clásica; y en la Romana se fomenta ron platos de cerdo de gran complejidad: Como los asados, los tostones, el salado o ahumado de los jamones, o el arte de hacer embutidos con la carne picada de cerdo, los antiguos "Botullos" o "Botellos" de los que provienen los botillos o botelos que actualmente se elaboran en Galicia, Asturias o León.

Los productos del cerdo ibérico son, por tradición, productos artesanos, de alta calidad.

Con los magros de cerdo ibérico no se hacen butifarras, ni salchichas ni obispones; pero hasta su parte más humilde y vituperada ha hecho historia y ha sido sustento de muchos españoles durante siglos. Era y es, nuestro "oro graso".

Se ha llegado a decir que con "Pan de Extremadura y Tocino de cerdo ibérico, se conquistó América."

Y si algún día visitan un matadero de ibérico no dejen de asomarse a esas" naves de salazón auténticos cementerios blancos

Desgraciada ó afortunadamente los Industriales no hemos sabido darles el valor ó promocionar comercialmente tantos magníficos productos como nos dá el cerdo ibérico, increíbles desconocidos. por eso, cuando se tiene la suerte de degustarlos, siempre, invariablemente, surge la pregunta de porqué no se comercializan.

Quizás, esta época de cambio, sea el momento afortunado de realizarlo.

No debemos olvidar que : " Cada pueblo come según su alma, y el alma de España está en sus tradiciones, en su cocina, austera, recia y sencilla, sin más artificios, con el carácter noble y orgulloso de sus gentes que la han conservado a través de generaciones. Y sin entrar a discutir entre la "nueva cocina" de hamburguesas, pastas, pizzas y precocinados, ó la de platos con salsas que no se sabe si son franceses, españoles, suizos ó ingleses, no estaria de más la vuelta, aunque sea como recordatorio semanal, a nuestra cocina tradicional, a la de esa " Dieta Mediterránea" que tanto vuelven a recomendar los cardiólogos; a esos cocidos, a esas ollas, pucheros ó freijones que siempre han llevado y llevan el adimento de la carne y el tocino del cerdo ibérico.

Un volver la mirada a lo auténtico, hacia esos olores y sabores, sencillos y naturales que, al degustarlos nos hagan decir, como escribió Arthur Pendenys "Está claro que una buena comida hace sentir más amor por el mundo que cualquier sermón.

Montignac, dice con acierto que, los franceses han descubierto que gracias a su alimentación tradicional, a su cocina del terruño y a su cultura gastronómica, han podido prevenir enfermedades metabólicas y cardiovasculares comunes en todos los países industrializados.

Y a los grandes de la restauración, todos son grandes, y a los cocineros, cocineros con " mayúscula " hay que pedirles que " avancen respetando", que conjuguen su capacidad creadora y los gustos de hoy con el respeto a la tradición y a las rai

ces de este pueblo, de su pueblo, que es el más rico del mundo en gastronomía, simplemente porque tiene más historia, y que no olviden que ésta, la gastronomía, es una ciencia templada en el gusto de los tiempos, en la paciencia del fuego y en la mirada amorosa del que la trabaja.

Y como dice el francés Savarin " El placer de la mesa es de todos los tiempos y todas las edades y el último que nos queda cuando todos los demás nos ha abandonado."

Y ya, sin más preámbulos, vamos a centrar nuestra charla sobre el PRODUCTO REY DEL CERDO IBERICO, EL JAMON, simbolo del Bienestar, visionando, desde un principio, alguno de los pasos que hay que dar y de los obstaculos que hay que salvar en la búsqueda de la CALIDAD del mejor jamón del mundo, el JAMON DE CERDO IBERICO.

## EL JAMÓN ESPAÑOL.

La calidad de un jamón viene determinada por el conjunto de cualidades que lo definen como producto, y que, en definitiva, marcan su dignidad, su nobleza e incluso su historia.

Para nosotros, la calidad de un buen jamón, resumiéndolo todo, viene definida por la comunión entre el cerdo ibérico y la bellota.

Y no es verdad que el jamón nace cuando muere el cerdo. Nace cuando nace el cerdo y hereda su genética.

Y no es fácil obtener un jamón de calidad. Gracias a Dios el consumidor y el propio industrial son cada vez más exigentes.

Veamos cuales son los factores que determinan la calidad del jamón Español.

### - TRANSPARENCIA Nº 1 -

Para conseguirlo, como ven, hay que cuidar todos los granos del granero:

- La raza
- La alimentación del cerdo en su crianza y recrio
- La edad y peso del animal a la entrada en montanera
- La reposición que haga de bellota y hierbas durante sus largas caminatas por la dehesa arbolada de encinas, alcornoques y quejigos.
- El ejercicio desarrollado en las fechas anteriores al sacrificio.

Hay que vigilar:

- El stress en la carga y transporte al Matadero y
- El reposo en las cuadras antes del sacrificio

Hay que estudiar:

- La composición en ácidos grasos de sus grasas

y finalmente,

Hay que controlar:

- El proceso de elaboración del jamón comenzando por el del
- Sacrificio del animal
- El enfriamiento antes de salazón
- El salado
- El postsalado
- El tiempo, la temperatura y humedad del jamón en el secadero
- El "sudado" del jamón y
- El "añejamiento" en bodega

Y por último:

- El "Habitat" donde se desarrolla el proceso natural de curación del jamón.

Todos estos factores son partes del proceso, necesarios y directamente relacionados con la calidad, y aunque son factores muy conocidos vamos a tratar algunos en sus aspectos más significativos.

#### LA RAZA.- ( TRASPARENCIA N° 2 )

Hoy, la mayoría de estas razas se encuentran mezcladas y solamente aparecen algunas líneas muy definidas, entrepeladas negras ó retintas, como son las Silvelas, Villalón, Olivenzas ó Torbiscal, que gozan de las preferencias de ganaderos e industriales. Las tres primeras, negras, son de características muy parecidas; en la Torbiscal, retinta, la proporción de magro es mayor y menor el porcentaje de grasa de depósito. Y otras, como la lampiña Guadyervas, tiene mayor tendencia de engrasamiento.

- PROYECTAR LAS DIAPOSITIVAS DE LAS RAZAS -

Pero todas ellas " poseen la capacidad única de infiltrar grasas entre sus paquetes musculares".

Son animales de madurez sexual temprana, de gran apetito, anabólicos y andariegos y posiblemente deban sus características a los miles de años que llevan deambulando por hierbas, rastrojos y montaneras en busca de su sustento.

CENSO: (Transparencia n° 3)

El último censo oficioso realizado por la Comisión Interprofesional del Cerdo Ibérico, en Agosto de 1.990, daba los siguientes resultados:

- Extremadura .....	467.000 cabezas	=	49'68 %
- Andalucía .....	306.000 cabezas	=	42'12 %
- Castilla-León .....	60.000 cabezas	=	6'38 %
- Castilla-La Mancha.	17.000 cabezas	=	1'82 %
	-----		-----
	940.000 cabezas		100'00 %

En Marzo de este año se había producido un notable incremento según censo privado de una firma comercial:

- Extremadura .....	630.000 cabezas	=	50'00 %
- Andalucía .....	531.000 cabezas	=	42'14 %
- Castilla-León ...	76.000 cabezas	=	6'03 %
- Castilla-La Mancha	23.000 cabezas	=	1'83 %
	-----		-----
	1.260.000 cabezas		100'00 %

Es un incremento notable de producción que se produce en un momento inoportuno.

ALIMENTACION.- (Transparencia nº 4 )

Junto a la raza, la alimentación es el factor que asegura la supervivencia del cerdo ibérico, la de las dehesas del encinar y la de la Industria transformadora.

Obviamente la alimentación del ibérico no está enfocada, como la del balnco precoz, a la obtención de magro; sino conjuntamente con el factor tiempo y el ejercicio, a conseguir ese objetivo final para el que está predestinada la raza.

Existen notables diferencias entre los ibéricos alimentados exclusivamente con bellotas en su ciclo final; los recebados con piensos; o los cebados exclusivamente con piensos más o menos naturales. Sobre todo en cuanto a la composición de los Acidos Grasos de sus Grasas y al contenido total de grasa

(Transparencia nº 5 )



A título orientativo señalamos los porcentajes medios, la riqueza en ácidos grasos, de las distintas grasas, facilitados por el Laboratorio de Investigación de la Calidad de SANCHEZ ROMERO CARVAJAL-JABUGO, S.A., y que son en definitiva un parámetro más de los utilizados en la identificación de la calidad de la canal, toda vez que la composición en ácidos grasos de la grasa del cerdo refleja la composición de la dieta que han tenido los animales en su etapa final.

Explicación de la Transparencia 5ª.- Como ven, la grasa del ibérico de montanera es mucho más insaturada. El porcentaje de Ácidos Grasos saturados no pasa nunca del 30%, y los pienesos se sitúan sobre el 40%

#### EDAD Y PESO DEL ANIMAL A LA ENTRADA EN MONTANERA Y AL SACRIFICIO:

(TRANSPARENCIA Nº 6 )

Como las técnicas de selección y manejo del ganado son cada día más avanzadas, la Asociación Interprofesional ha fijado unos mínimos de edad y peso para que los ganados entren en la montanera en busca de esa alimentación final.

Así, se fija la edad del cerdo entre 10 y 12 meses y su peso entre 7 y 9'5 @ ( 86 y 110 Kgs.) de peso vivo.

Se busca con ello que el engorde ó reposición en esa etapa, en la montanera, sea de 4'75 @ ( 54 Kgs.) para los más pequeños y 65 Kgs. para los de más peso. es decir, aproximadamente 5 @, 60 Kgs. de engorde de bellota y hierbas, peso suficiente para tener ya los dos primeros factores de la calidad de un buen jamon : La raza y la alimentación.

#### EDAD, PESO Y EJERCICIO EN LAS ETAPAS ANTERIORES.-

(TRANSPARENCIA Nº 7 )

Es muy importante que los animales vayan alcanzando un peso correcto, a una edad determinada. Para ello es fundamental el tipo de alimentación que reciban en estas etapas de crianza y recría y el ejercicio que desarrollen. Hay que evitar su atocinamiento y la paralización de su desarrollo.

No importa que los animales lleguen excedidos de peso a la montanera, si son ganados viejos, porque, aparte del incremento porcentual de la grasa subcutánea, también tienen aumentada la intramuscular, con lo que sus carnes son más jugosas . (El único problema sería un jamón grande, poco comercial).

En los animales jóvenes el exceso de peso lo es por depósito de grasa subcutánea. Faltaría infiltración y por tanto cali-

dad al jamón.

Por tanto, cuando se habla de peso, hay que hablar de edad. Lo que en el argot taurino se denomina " trapio "

Y no olviden que para un mismo peso, las carnes de más edad retienen más agua, tienen una grasa más insaturada y menos colesterol.

Respecto al SEXO, nosotros no hemos encontrado nunca diferencias en la calidad de un jamón. A igualdad de alimentación y manejo es indiferente que proceda de macho ó hembra. E incluso hemos distanciado las castraciones: La de los machos a los 2 meses de vida, 10-15 Kgs., y la de las hembras con 4-5 @ y 6 meses de edad. indudablemente si la castración se produce a una edad muy avanzada si que influye en la calidad del jamón, y en definitiva de la carne.

Esto es lo que ha llevado hoy día en la crianza y cebo de los cerdos blancos precoces a no castrar a los machos, buscando con ello menos porcentaje de tocino y mayor de magro. Tiene el inconveniente del olor sexual de la carne, debido a la androsterona, sintetizada en los testículos a partir, aproximadamente, de los 200 días de edad, y al escatol, como producto de degradación del triptófano de la dieta por la flora intestinal.

Tampoco hemos encontrado nunca diferencias entre jamón izquierdo o derecho.

Vigilamos mucho, prestamos mucha atención a la labor de CARGA Y TRANSPORTE del ganado al matadero.

El cerdo, como saben, tiene un corazón muy pequeño comparado con su tamaño y peso final. En las situaciones de excitación, de fuerte stress, el corazón aumenta sus latidos, se acelera extraordinariamente, produciéndose una movilización de la energía muscular, superior a la normal, que el organismo tendría que consumir con mayor ejercicio, pero al no hacerlo, aparte de las muertes que se producen, hay unas descargas altísimas de adrenalina, con la consiguiente formación de glucogeno y posterior de ácido láctico que endurece el músculo, lo acidifican y cierran sus estructuras. razón por lo cual antes del sacrificio debe darsele al animal un reposo suficiente en las cuadras.

Una vez el animal en el matadero se ejerce un control exhaustivo de todas las fases del proceso:

(TRANSPARENCIA Nº 8 )

De las temperaturas en las Naves de Sacrificio, Evisceración

y Despiece y del tiempo máximo que debe mediar entre el sacrificio y la entrada de las carnes en frío.

Así mismo se controla el tiempo, la humedad y la temperatura del resto de los procesos que sufre el jamón para su maduración:

El jamón se tiene :

1º.- 24 horas en cámara de enfriamiento a 0°C

Después se saca y se le hace la preparación comercial: " Corte de la piel en uve; aserrado del "violín"; y recorte de la grasa externa " volviendo nuevamente a cámara otras 24 horas. Para este procesado del jamón jamás se sobrepasa el tiempo de 60 minutos.

2º.- Una vez transcurridas las 48 horas, y con el 0° en el corazón del jamón, se sacan de cámara, se clasifican por pesos y pasan a manos del MAESTRO-SALADOR, unos de los puestos claves de nuestra Industria.

En este momento, CONTROL DE CALIDAD, con todos los datos aportados por los técnicos agropecuarios que han controlado la vida de los cerdos, o sus fases finales, y los análisis químicos realizados a las carnes y a las grasas, dictamina el tratamiento que hay que dar al jamón en las siguientes fases del curado.

En Jabugo es un orgullo ser Maestro-Salador. De él parten todos los esfuerzos dirigidos a frenar cualquier proceso bioquímico ó microbiológico que pueda conducir a la alteración del proceso.

El controla, la sal y el frío como los dos principales catalizadores de las enzimas que van a degradar las proteínas y las grasas del jamón.

La SALAZON , cuya forma de realizarla yá la citaba Catón en su " De Re Agricola " hace 2.300 años, se ha transmitido a través de los tiempos sin modificación alguna, realizándose, en la actualidad, de la misma forma, a base de cubrir los jamones con sal, formando pilas con ellos hasta una altura de 6 7 jamones y con la precaución de que sus carnes no contacten entre sí. Incluso Catón ya citaba los días que el jamón debía estar en sal: 1'5 día/Kgs. (12 días para jamones de 8 Kgs.)

Indudablemente este proceso se cuida hoy muchísimo más.:

- Se controla la calidad de la sal. Con humedad entre 15-17 %. Lo que llamamos " sal llorona "

- La temperatura de cámara que esté entre 0-1°C
- El pH de la carne del jamón, que debe estar entre 5'8 y 6. punto en que la carne presenta una estructura más abierta y adecuada para la penetración de la sal.
- La humedad relativa de la cámara que debe estar como mínimo a 90%.

Y por último se controla

- Microbilógicamente la sal procurando que tenga una riqueza en micrococos superior al 70% y una ausencia total de gérmenes anaerobios putrefactivos.

La SAL, además de intervenir en la formación del sabor, resalándolo, crea un medio selectivo para el desarrollo de los

gérmenes deseados, acondicionando, además, la carne para su secado posterior.

La sal toma la humedad ambiente, además de la del jamón, se transforma en salmuera y penetra en el jamón salvando todas las barreras grasas que la genética del cerdo y la alimentación han creado en el jamón.

Los tiempos que se citan en el cuadro son los que marcan las autoridades sanitarias como mínimos y máximos. Nosotros entendemos que el tiempo de salazón de un jamón debe estar en función del mínimo necesario de sal, aún, a sabiendas, de que existe un riesgo superior de averías que admitimos como primer tributo a una mejor calidad.

Después de la salazón viene la fase de

POSTSALADO: Los jamones se sacan de sal, se lavan y se vuelven a introducir en cámaras durante 40-50 días y con temperatura de 1 a 5°, y humedad entre 80 y 85%. Esta fase es necesaria para lograr un equilibrio salino en toda la masa del jamón y para la orientación y crecimiento de los gérmenes deseables en los procesos de degradación que se están produciendo.

Después los jamones son trasladados a los SECADEROS naturales al aire limpio y excepcional de Jabugo, donde permanecen hasta finales de Julio ó primeros de Agosto en función del grado de " sudado" que se les exija.

Con el calor, la grasa funde, y al igual que la exterior forma manto en el suelo, la interior "se mueve" entre los paquetes musculares, notándose ya, en esta fechas, el desarrollo

de las características sensoriales del jamón de la zona.

El proceso de secado ha debido ser lento. Con fuertes oscilaciones entre la humedad de la noche y el día y sin temperaturas extremas. En Jabugo, la humedad relativa por la noche llega a ser casi absoluta, con valores superiores al 90%; y durante el día baja a 30-40%. Ello favorece la salida de la humedad interior, lo que unido a una baja concentración salina favorece la acción de las enzimas, responsables del aroma y el sabor del jamón.

Después del secado natural los jamones son trasladados a las BODEGAS donde, amigos míos, aquí el tiempo se detiene, produciéndose el añejamiento que dará el sabor y aroma característicos al jamón.

Son Bodegas, no sótanos, abiertos al exterior, al clima de Jabugo, donde la humedad y la temperatura condicionan el milagro de su microbiología.

-VAMOS A PROYECTAR UNA SERIE DE DIAPOSITIVAS QUE SON UN RESUMEN DE TODO EL PROCESO -

Estos nos lleva a hablar, finalmente del HABITAD de curación y maduración del jamón.

En Jabugo existe una perfecta simbiosis entre el pueblo y el producto, fruto de una larga tradición, artesanal, llena de amor. Y es el todo Jabugo, pueblo precioso y noble en el corazón de Sierra Morena, en la Sierra de Aracena " Jamón presunto de español marrano, nacido en la Sierra de Aracena " que escribía Lope de Vega.

Es una zona bendecida por el agua del cielo donde se mezclan los cultivos de frutales con el castañar, la encina y el alcornoque, y donde junto al helecho macho crece la abulaga, el romero y la retama; el brezo, el tomillo y la jara; el lentisco, el jaguarzo y las madroñeras.

Allí, en esa pequeña área geográfica, se dan las especialísimas circunstancias biológicas y climáticas que hacen que un jamón de Jabugo sea eso, nada más.

En Jabugo no se dan temperaturas extremas. No nieva. Sus 700 metros de altitud, representan el ideal para la curación artesana, al aire libre.

Una auténtica maravilla que hace que el proceso de maduración del jamón sea perfecto, y un reto permanente de conservación de esa naturaleza.

Allí seguimos apostando por la calidad e insistimos en que

hay que cuidar todos los factores citados si queremos asegurarla.

De partida adquirimos para ello el compromiso "ceros defectos Entendemos que antes de controlar la calidad final del producto hay que "hacerla", paso a paso, en cada una de las facetas del proceso que hemos citado.

Y para finalizar indicar que rechazamos la denominación de jamón serrano, y la de jamón de pata negra, e incluso la de jamón ibérico.

-14-

Es lógico que al cerdo se le llame ibérico porque coexiste y ha coexistido, en España y Portugal; pero el jamón, no. Este jamón solo se elabora en España. Por eso ó le llamamos JAMON DE CERDO IBERICO, ó simplemente JAMON ESPAÑOL, título de nuestra charla y nombre de nuestro jamón.

Y como escribía Baltasar de Alcazar, en su poema " Preso de Amores"

" Tres cosas me tienen preso  
de amores el corazón,  
la bella Inès, el jamón  
y las berengenas con queso.  
Alega Inès su beldad;  
el jamón, es de Aracena,  
el queso y la berengena  
su española antigüedad."

Muchas gracias

## FACTORES QUE DETERMINAN LA CALIDAD DEL JAMON ESPAÑOL

- LA RAZA
- LA ALIMENTACION DEL CERDO EN SU CRIANZA Y RECRIO
- LA EDAD Y PESO DEL ANIMAL A LA ENTRADA EN MONTANERA
- LA REPOSICION DE BELLOTA Y HIERBAS
- EL EJERCICIO
- EL STRESS EN LA CARGA Y TRANSPORTE A MATADERO
- EL REPOSO EN LAS CUADRAS ANTES DEL SACRIFICIO
- LA COMPOSICION EN ACIDOS GRASOS DE SUS GRASAS
- EL SACRIFICIO DEL ANIMAL
- EL ENFRIAMIENTO ANTES DE SALAZON
- EL SALADO
- EL POSTSALADO
- EL TIEMPO, LA TEMPERATURA Y HUMEDAD DEL SECADERO
- EL " SUDADO " DEL JAMON
- EL ALEJAMIENTO EN BODEGA
- EL HABITAT

R A Z A S

CERDO IBERICO	NEGRO	-	ENTREPELADO
			LAMPINO
	RETINTO	-	ENTREPELADO
			LAMPINO
	RUBIO	-	CANO CAMPINES
			DORADO GADITANO
	MANCHADO DE JABUGO		
			SILVELA
LINEAS NEGRAS : ENTREPELADAS	-	VILLALON	
		OLIVENZAS	
		PUEBLA	
LINEAS NEGRAS : LAMPINOS	GUADAYERBAS		
LINEAS RETINTAS : ENTREPELADAS	TORBISCAL		
CRUCES DE IBERICOS x DUROC YERSEY	-	50%	I x D
		75%	I x D x I



CENSO DE IBERICOS : AGOSTO 1.990

EXTREMAURA.....	467.000	Cabezas	= 49'68%
ANDALUCIA .....	396.000	"	= 42'12%
CASTILLA-LEON .....	60.000	"	= 6'38%
CASTILLA LA MANCHA .....	17.000	"	= 1'82%
	-----		-----
TOTAL.....	940.000	Cabezas	100'00%

CENSO DE IBERICOS : MARZO 1.993

EXTREMADURA .....	630.000	Cabezas	= 50'00%
ANDALUCIA .....	531.000	"	= 42'14%
CASTILLA-LEON .....	76.000	"	= 6'03%
CASTILLA-LA MANCHA .....	23.000	"	= 1'83%
	-----		-----
TOTAL.....	1.260.000	Cabezas	100'00%

CLASIFICACION DE LOS JAMONES EN FUNCION DE SU ALIMENTACION FINAL

DE BELLOTA	-	IBERICOS PUROS CRUZADOS DEL 75% DE IBERICO CRUZADOS AL 50%
DE RECEBO	-	IBERICOS PUROS CRUZADOS DEL 75% DE IBERICO CRUZADOS AL 50%
DE PIENSO	-	EXTENSIVO INTENSIVO

PARAMETROS DE IDENTIFICACION EN FUNCION DE LOS ACIDOS GRASOS

	<u>BELLOTA</u>		<u>RECEBO</u>	<u>PIENSO</u>
	<u>EXCELENTE</u>	<u>BUENO</u>		
INSATURADOS	%		%	%
- OLEICO	53	50-53	49-50	-49
- LINOLEICO	7'5	6'5-9'5	9'5-10'5	+10'5
- LINOLENICO	0'6	0'5-0'8	0'75-0'9	+0'9
- PALMITOLEICO	2'75	2'5-3'5	-2'5 +3'5	-2'5+3'5
SATURADOS				
- PALMITICO	20	20-23'5	23'5-25	+ de 25
- ESTEARICO	8	7-10	10-11	+ de 11
- MIRISTICO	1'35	1'35-1'6	1'6-1'8	+ de 1'8

EDAD Y PESO DE ENTRADA DE LOS CERDOS IBERICOS EN MONTANERA Y A SACRIFICIO

LA EDAD DE ENTRADA DE LOS ANIMALES EN MONTANERA:

- IBERICOS PUROS ..... 12 meses minimo
- CRUZADOS DEL 75% ..... 11 meses minimo
- CRUZADOS DEL 50% ..... 10 meses minimo

PESO DE ENTRADA EN MONTANERA :

DE 7 A 9'5 @

REPOSICION EN MONTANERA:

- La suficiente para que los animales, de menor peso a la entrada ( 7 @, 80'5 Kgs.) salgan con un peso minimo de 135 Kg. Es decir, tendran una reposición de 54'5 Kgs.
- Los de mayor peso ( 9'5 @, 109 Kgs.) adquieran en este regimen al menos el 60 % del peso de entrada, es decir. 65'5 Kg = a 5'7 @.
- La media, por tanto, de reposición en montanera se situa en 5'2 @, sobre 60 Kgs.

LOS PESOS AL SACRIFICIO, serán:

<u>RAZA</u>	<u>PESO MINIMO</u>	<u>PESO MAXIMO</u>
IBERICOS PUROS .....	135	175 Kgs.
CRUZADOS DEL 75% .....	135	180 Kgs.
CRUZADOS DEL 50% .....	135	185 Kgs.

**EDAD MINIMA Y PESOS**

	<b><u>TIEMPO</u></b>	<b><u>PESO</u></b>
DESTETE DEL LECHON	3-4 MESES	23 Kgs. ( 2 @ )
RECRIO: MARRANO Y PRIMAL	8-10 MESES	80'5-109 Kgs. (7-9'5 @ )
CEBO	2-3 MESES	135-175 Kgs.

**DATOS DEL PROCESO**

	METODO	TIEMPO	HUMEDAD	TEMPERATURA
SACRIFICIO	DESCARGA ELECTRICA 600 A.	2 '	-	-
NAVE SACRIFICIO	-	-	-	-15°C
NAVE DE EVISCERACION Y DESPIECE	-	1 h. 15'	-	10-12°C
ENFRIAMIENTO	CAMARA	48 horas	-	-
SALAZON	CAMARA SAL MARINA	0'65 2 dia/Kg	+90%	0°-1°C
POSTSALADO				
1ª FASE	CAMARA	30 dias	80-85%	1-3°C
2ª FASE	CAMARA	30 dias	75-80%	1-5°C
SECADO	SECADERO NATURAL	ENERO AGOSTO	AMBIENTE MEDIAS DE JABUGO	AMBIENTE
	MERMA 28-30% T	INVIERNO PRIMAVERA VERANO OTOÑO	6'6°C 10'6°C 21'2°C 14'8°C	83'2 77'7 67'1 74'3
AÑEJAMIENTO	BODEGA	HASTA 18-24 mes	70-80%	12-16°C