

## ESTRATEGIAS PARA LA PRODUCCIÓN DEL CERDO IBÉRICO EN UN SISTEMA COOPERATIVO

**Bartolomé Moreno**

COVAP C/ Mayor 56. Pozoblanco. 14400 Córdoba

La Cooperativa Andaluza Ganadera del Valle de los Pedroches (COVAP) consciente de su objeto social está realizando un importante esfuerzo por desarrollar las actividades necesarias para mejorar el desarrollo de la ganadería, a nivel de la producción, la selección, la industrialización y la comercialización y ofrecer al mercado una gama de productos competitivos que satisfagan las necesidades del consumidor que cada día demanda productos más sanos, seguros y de calidad.

En este contexto, en la sección de ganado Porcino Ibérico continúa el alto nivel de demanda de productos de calidad, siendo más acusada al final de cada año. Los precios de venta de nuestros productos han permitido conseguir buenos resultados para la cooperativa y mantener la línea ascendente de precios percibidos por los socios.

Un hecho que ha marcado el desarrollo de nuestro producto ha sido la publicación del Real Decreto 1083/2001 por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérica elaborados en España. Esta norma favorece la protección de la raza Porcina Ibérica como raza autóctona española ligada a un medio natural, al considerar al Cerdo Ibérico como responsable del buen estado de conservación de nuestras dehesas, que dejarían de tener el mismo sentido si no fuera por su explotación. Igualmente, el uso indebido del nombre "ibérico" para productos procedentes de cruces abusivos con cerdos no ibéricos estaba haciendo peligrar la raza pura y, por tanto, la supervivencia de este ecosistema.

Anticipándose a ésta medida, los ganaderos asociados decidieron hace unos años que sus reproductores debían ser ibéricos puros, de modo que actualmente disponen de más de 2.000 madres ibéricas puras.

Los técnicos del departamento de campo, en colaboración con los Servicios Técnicos han realizado varios ensayos encaminados a analizar la respuesta de las diferentes líneas de cerdo ibérico en relación con los diferentes tipos de pienso que fabrica la Cooperativa para "premontanera" y "montanera", así como para determinar la calidad de las bellotas en las distintas zonas donde se ceban los cerdos que se sacrifican en nuestra industria.

Recientemente se ha diseñado un proyecto de ampliación en la Cooperativa que contará con un nuevo matadero y sala de despiece para cerdo ibérico, al tiem-

po que se ampliará la zona de elaboración de jamones y paletas (secaderos y bodegas). De este modo, el compromiso de calidad que tiene la Cooperativa con los consumidores de productos "ibéricos" se refuerza.

En agosto de 2001, comenzó el funcionamiento del Centro de Cría de Porcino Ibérico de COVAP, localizado en el término de Alcaracejos (Córdoba).

El nuevo centro consta de:

- La nave de cubrición de 350m<sup>2</sup> donde las hembras permanecen desde su cubrición hasta el diagnóstico de gestación que se realiza mediante ecografía a los 28 días. En esta dependencia, además de 60 plazas para las reproductoras se localizan 4 sementales y un laboratorio donde se valora y se procesa el eyaculado con el que posteriormente se inseminan las hembras.
- Zona de camping, donde las hembras permanecen hasta diez días antes del parto. Tiene una superficie de 20.000 m<sup>2</sup>, que permite que los animales pasen parte de su ciclo en un ambiente más espacioso y cómodo.
- Nave de partos, con cuatro salas independientes de 10 plazas cada una. En esta nave también se ubican 3 salas de transición de lechones.
- Zona de camping de lechones, donde éstos permanecen los últimos días hasta alcanzar las 50 libras de peso. Aquí los animales se acostumbran a estar al aire libre, favoreciendo su adaptación a la dehesa.

Las reproductoras son de la Línea Ibérica Torbiscal, y los sementales Retintos y Torbiscal. Todos los animales están inscritos en el libro genealógico de la raza.

La función del centro será en principio proporcionar a los socios inscritos lechones de unas 50 libras, ya castrados, para seguir su cebo en las diferentes explotaciones. No se descarta la posibilidad de ofrecer animales para vida, debido a las numerosas peticiones por parte de los ganaderos.

El desarrollo de COVAP se refleja en sus índices económicos y en la expansión que se hace tangible por ejemplo con la apertura de nuevos puntos de venta como ha sido la inauguración de la quinta tienda COVAP en Madrid. El local situado en una zona comercial de la capital española presenta como producto estrella la venta de jamón ibérico "al corte". Otra innovación ha sido la venta de producto fresco del cerdo ibérico que se ofrece al consumidor envasado en atmósferas modificadas, de modo que el producto no pierde ninguna de sus excelentes cualidades.

El desarrollo de la Cooperativa es posible gracias al esfuerzo de todos sus socios y del equipo técnico y directivo que apuestan por un producto de calidad y que ofrezca las máximas garantías al consumidor que demanda productos sanos, novedosos y de calidad demostrada.