

GRUPO OSBORNE, S.A.: SANCHEZ ROMERO CARVAJAL JABUGO, S.A.⁽¹⁾

"... Lo que resulta asombroso es la demostración con hechos y datos de que el Grupo Osborne ha sabido conjugar y mantener sus fortalezas, sus propias señas de identidad con la imprescindible flexibilidad para ir incorporando las capacidades e innovaciones que actualmente le permiten ostentar el liderazgo del sector.

Estas señas de identidad, que forman parte de la cultura del Grupo y que caracterizan también a las empresas que sucesivamente se han ido integrando..."

(De un documento de régimen interno de Osborne).

JABUGO

Es una pequeña Villa de casas blancas cuyo término municipal se extiende sobre una superficie de 25 kms. cuadrados, con una población de aproximadamente 2.000 habitantes, de los cuáles sólo 1.600 habitan en el núcleo. El 75 % trabaja en la industria chacinera. Situada en la falda de un monte de la Sierra de Huelva - en el sudeste español - a aproximadamente 700 metros de altura sobre el nivel del mar, su clima es frío y seco en invierno y suavemente caluroso en verano. Está rodeada de dehesas de encinas, alcornoques, castaños, algarrobos, monte bajo, buenos pastos naturales y espigaderos.

Su campo y microclima resultan el habitat natural para el cerdo ibérico. Ello y la iniciativa de un nativo emprendedor y con fuerte espíritu empresarial son la cuna de la actual "Casa Grande": SANCHEZ ROMERO CARVAJAL JABUGO, S.A. Nació como empresa individual en el año 1879.

Ha sido sociedad civil, regular colectiva, cooperativa y anónima. Hoy pertenece al Grupo Osborne, S.A.

(1) Caso de la División de Investigación del Instituto Internacional San Telmo de Sevilla. Preparado por D. José Luis Torres Rodríguez de Torres (DEA 1994) bajo la supervisión del profesor Iñigo Moreno Lara. Octubre 1994. Este caso ha sido preparado para servir de base de discusión y no como ilustración de la gestión adecuada o inadecuada, de una situación determinada. Prohibida la reproducción, total o parcial, sin autorización escrita del Instituto Internacional San Telmo. Sevilla

EL CERDO IBERICO

Materia prima esencial en cualificadas industrias cárnicas españolas de alta calidad.

Un animal a la vez rudimentario y delicado con origen en la cuenca mediterránea de Grecia, Italia y Norte de Africa. Penetró en épocas prehistóricas por el suroeste de la Península Ibérica, zona en la que actualmente pervive.

Las camadas más importantes se encuentran en las regiones siguientes:

- * Salamanca. (Castilla-León)
- * Cáceres, Badajoz. (Extremadura)
- * Avila, Toledo, Ciudad Real, Segovia. (Castilla-La Mancha)
- * Córdoba, Huelva, Sevilla, Cádiz, Málaga, Granada, Jaén. (Andalucía)
- * Algarve y Alentejo. (Sur de Portugal)

Dada la pequeña superficie en la que el cerdo ibérico habita y las peculiaridades específicas de microclima exigido para la industria transformadora, esta se desarrolla consecuentemente sólo en un reducido espacio del mundo: la zona suroccidental de la Península Ibérica.

Por razones de adaptación hay diferentes variedades de cerdos ibéricos, pero en todas ellas se producen dos características que lo distinguen de sus congéneres de otros tipos:

- 1.- Defecto en la hipófisis que produce infiltraciones de grasas en los paquetes musculares de índole irregular (entreverado).
- 2.- Pastoreo de la dehesa: Proporciona una alimentación peculiar culminada por la bellota de las encinas y alcornoques ubicados en las zonas antes descritas que cualificarán la organolepsia del producto terminado.

Ambos elementos, junto a la influencia de ciertos microclimas de las zonas elaboradoras, determinan una originalidad típica que lo distingue de cualquier otro tipo de producto final del cerdo y los hacen únicos en el mundo.

La fuerza de la especie ha sido objeto de múltiples alteraciones a partir de los años 50, como consecuencia de cruces con otras razas que han perjudicado gravemente las calidades pero que han conseguido ventajas económicas para ganaderos e industriales:

- * Mayor número de lechones en cada parto.
- * Menor mortandad en el destete.
- * Mayor rapidez de crecimiento.
- * Mayor cantidad de carne en canal.

Por todo ello existen las siguientes clases de ibéricos (relacionados de mayor a menor calidad):

- * Puros.
- * Cruzados al 75 %.
- * Cruzados al 50 %.

Se puede considerar que la cabaña de puros ascendía en 1955 a un 37 % respecto al total de cerdos en España, mientras que dicha cifra sólo alcanzaba el 4 % en 1986.

Una encuesta realizada en 1986 por la Asociación Española de Criadores del Cerdo Ibérico (ACERIBER) concluyó que dos tercios de los reproductores eran cruzados.

Otro factor de reducción de la cabaña - que determinó además la prohibición para exportar - fue la aparición de la Peste Porcina Africana.

La Peste Porcina Africana y las manipulaciones genéticas han sido los factores principalmente responsables de la tendencia a la desaparición del número de madres.

EVOLUCION DE LAS CERDAS IBERICAS

AÑOS	NUMERO DE CABEZAS
1955	567.000
1970	98.000
1974	77.000
1978	64.000
1980	45.000
1985	7.000

Otro fundamento de la calidad del producto es, además del cerdo y el microclima, la alimentación del ganado. A mayor consumo de bellota mejor producto. De ahí surge la clasificación tradicional tanto del cerdo como de los productos, en:

- Bellota: alimentación en ciclo final de la vida con bellota.
- Recebo: alimentación en ciclo final de la vida con parte de bellota.
- Pienso: alimentación en ciclo final de la vida con pienso.

En la campaña 91/92 un 36 % de los cerdos fueron bellota y recebo, y un 64 % pienso.