

EL JAMÓN IBÉRICO, ¿UNA CUESTIÓN DE MARCA? D.O.P. JAMÓN DE HUELVA O JABUGO¹

Corría el mes de abril de 2009 y José Antonio Pavón, Secretario General del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Jamón de Huelva, no salía de su asombro tras colgar el teléfono en su oficina de la Plaza de Doña Elvira de Aracena en Huelva. Acababa de recibir una llamada de la oficina comercial de la embajada de España en la República Popular de China, anunciándole que dos empresarios de aquella nacionalidad habían solicitado el registro de la marca Jabugo en el país asiático.

La embajada había conocido unos días antes, a través de una información facilitada por China Trademark & Patent Law Office, que el empresario chino Wu Zhe Ren había solicitado en septiembre de 2007 el registro como marca de “Hameng Jabugo” (traducible como jamón de Jabugo). En 2006, otro ciudadano chino, Wang Weiqing, había registrado también el vocablo “Jabugo”. Por otro lado, el 15 de noviembre de 2007 se había firmado el protocolo entre los gobiernos de España y la República Popular de China para abrir el mercado de este país a los productos cárnicos del sector porcino español.

El Consejo Regulador fue informado de que aún había tiempo para oponerse legalmente a la solicitud. Pero ese no era el principal problema. Éste radicaba en que el nombre de la Denominación de Origen reconocida por el Ministerio de Agricultura, Medio Rural y Marino (M.A.R.M.) desde 1995 era “Jamón de Huelva” lo que complicaba desarrollar competencias para intervenir ante este tipo de asuntos. No obstante, se consideraba evidente el perjuicio que la actuación china podía causar al sector del jamón ibérico español, en general, y al sector del jamón ibérico de la sierra de Huelva, en particular. Finalmente, se decidió plantear una oposición a los dos registros de marcas.

¹ Caso de la División de Investigación del Instituto Internacional San Telmo, España. Preparado por el profesor José Luis García del Pueyo del Instituto Internacional San Telmo, con la colaboración de la asistente de investigación D^a Fátima Segura Alcaide, para su uso en clase, y no como ilustración de la gestión, adecuada o inadecuada, de una situación determinada.

Copyright © Noviembre 2011, Instituto Internacional San Telmo. España.

No está permitida la reproducción, total o parcial, de este documento, ni su archivo y/o transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro o por otros medios, sin la autorización expresa y escrita del Instituto Internacional San Telmo.

Por otro lado, el Consejo Regulador de Jamón de Huelva, el Ayuntamiento de Jabugo (Huelva) y los industriales y ganaderos de la zona habían consensuado un acuerdo en julio de 2008 con el objetivo de modificar el nombre de la D.O.P. “Jamón de Huelva” por el de “Jabugo”, dada la mayor importancia comercial que éste podía tener. El M.A.R.M. comunicó en enero de 2010 la desestimación del cambio, circunstancia que había generado incertidumbre sobre los pasos a dar a partir de ese momento y el futuro de la estrategia de posicionamiento de esta Denominación de Origen.

EL CERDO IBÉRICO

El sector del porcino en España (Anexo 1) se divide entre el cerdo blanco y el ibérico. Es el segundo en importancia de la U.E. (Apéndice 1), con una cabaña en el año 2009 de unos 26 millones de ejemplares, pero las diferencias entre ambas razas son significativas. El cerdo blanco se criaba de forma intensiva en granjas, era alimentado con piensos, su cabaña representaba aproximadamente el 90% del total y el precio de sus productos era muy inferior al cerdo ibérico.

El porcino ibérico representaba un claro ejemplo de la ganadería extensiva en España, con gran importancia económica en las dehesas del Suroeste de la Península Ibérica. Los productos procedentes de su explotación ganadera y en especial las piezas de mayor calidad, como los jamones, habían adquirido gran fama gastronómica y elevada demanda social. A ello se unía el valor ecológico que suponía el mantenimiento de las dehesas (un ecosistema procedente del bosque mediterráneo caracterizado por la alta concentración de encinas y alcornoques, con gran producción de bellotas y plantas herbáceas, que lo hacían único en Europa). La bellota procedente de estos árboles era parte fundamental de la alimentación del cerdo ibérico. Dado su aprovechamiento agrícola y ganadero había sido históricamente un modelo de sostenibilidad, y sus grandes espacios territoriales representaban otra seña de identidad del cerdo ibérico. Había una gran complementariedad entre el cerdo ibérico y la dehesa y se solía decir que, sin las explotaciones para la crianza del primero, no serían viables económicamente las segundas y que, sin éstas, no existiría el cerdo ibérico.

El cerdo ibérico era un animal con un ciclo de explotación y aprovechamiento de casi cinco años, desde su nacimiento (Anexo 2) hasta poder comercializar su producto principal que era el jamón. Una de sus principales características era el engorde final en montanera², que le otorgaba un importante valor diferencial. Estos factores de “tiempo” y “espacio” propios de la dehesa, representaban dos importantes señas de

² Montanera: Período de tiempo que transcurre desde el otoño hasta final del invierno, durante el cual los cerdos ibéricos engordan en las dehesas alimentándose de pastos, bellotas de encinas, alcornoques y quejigos, con una reposición de unos 50 kg de peso, durante una estancia mínima de 60 días. Los animales suelen entrar en la montanera con unos 100 kg. de peso. Cada animal necesita para ésta forma de alimentación extensiva, un territorio aproximado entre 1 y 2 hectáreas, en función de las características arbóreas de cada dehesa. Este gran espacio posibilitaba a los cerdos ibéricos hacer ejercicio de forma casi permanente en la época de montanera, lo que era determinante para la calidad organoléptica de su carne.

identidad de esta raza, aunque para muchos consumidores, el principal factor diferencial del cerdo ibérico, más allá de la raza, la edad y el manejo, era la alimentación, pues la ingesta de bellotas otorgaba a la carne una proporción de grasa entreverada que posibilitaba un aroma y sabor únicos, inalcanzables cuando la alimentación de los animales se realizaba sobre la base de piensos.

La evolución del cerdo ibérico había experimentado en los últimos años importantes oscilaciones. Hubo un acusado descenso desde la década de los años 50 hasta los años 80 del siglo XX, pero, a partir de entonces, tuvo lugar un crecimiento constante de la cabaña, que llegó a duplicarse entre 1993 y 2007 superando los tres millones de animales.

La alta demanda y los precios alcanzados habían generado un efecto llamada, incorporándose a este subsector industriales de porcino blanco, con unos métodos intensivos de producción y cruces raciales alejados de las formas tradicionales de crianza del cerdo ibérico, produciendo distorsiones de la oferta.

Con la llegada de la crisis económica de finales de la primera década del S. XXI se produjo un rápido cambio de tendencia: en 2009 la cabaña había descendido notablemente respecto a 2007 y fuentes del sector consideraban que experimentaría una reducción del 50% entre 2010 y 2012. El largo ciclo de explotación y aprovechamiento del cerdo ibérico había supuesto un gran lastre para el sector: se sacrificaron muchos animales y se empezaron a curar sus jamones en época de bonanza económica pero, tras su período en las bodegas, estaban listos para salir al mercado en pleno periodo de fuerte recesión económica. Esta circunstancia sumió al sector en una profunda crisis.

Existían diferentes variedades dentro de la propia raza ibérica -negra, rubia, retinta extremeña, machado de Jabugo-, pero entre los operadores del sector existía una polémica sobre cuál debía ser la pureza de la raza, unida al desconocimiento de los consumidores propiciado por una legislación ambigua, avivada por la alta demanda del mercado en los periodos anteriores.

La legislación señalaba que los cruces de razas eran legítimos y permitidos, pero deberían hacerse entre una hembra ibérica pura y un macho de la raza Duroc-Jersey³, para que así el animal tuviese al menos un 50% de sangre ibérica. El lechón resultante tendría la denominación de "ibérico" para diferenciarlo del "ibérico puro", en el que el macho y la hembra debían pertenecer a la misma raza. Muchas empresas del sector se estaban inclinando por criar cerdos "ibéricos" en vez de "ibéricos puros", lo que

³ Duroc-Jersey: Raza porcina de origen americano muy valorada en el sector, debido a sus buenas cualidades tanto por su rápido crecimiento como por la calidad de la carne, que es muy magra. En los parámetros reproductivos se puede equiparar a la Yorkshire y Landrace y se emplea habitualmente como línea paterna, para los cruzamientos. Es bastante menos utilizado como línea materna, ya que aunque se le atribuye una mayor "resistencia" no supe con ello las menores características maternas en comparación con Yorkshire o Landrace.