

SABERES LOCALES, TRADICIÓN E INNOVACIÓN: EL CASO DEL JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA¹

LOCAL KNOWLEDGE, TRADITION AND INNOVATION: THE CASE OF IBERIAN HAM

Santiago Amaya Corchuelo *

Universidad de Cádiz

Encarnación Aguilar Criado **

Universidad de Sevilla

Resumen

La creciente desconfianza de los consumidores hacia el sistema alimentario está favoreciendo la demanda de productos de calidad. La certificación de determinadas producciones agroalimentarias constituye la fórmula que garantiza esta nueva demanda social. La Denominación de Origen es una de las certificaciones más importantes. Está basada en factores ambientales, territoriales y humanos. De este modo, el uso y las tradiciones productivas locales determinan en gran parte la calidad de dichas producciones. En este texto analizamos el caso del jamón ibérico de bellota, para demostrar cómo la creación de su calidad se basa en una adecuada articulación entre tradición e innovación, es decir entre unos saberes locales, asociados al patrimonio cultural de territorios concretos y los nuevos requerimientos técnicos ligados a la producción de alimentos de calidad.

¹ Este trabajo se inscribe en el Proyecto I+D “La producción de calidad: nuevas estrategias rurales para nuevos consumidores” (CSO2010-22074-C03-01) Financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad y Fondos Feder. Grupo TECUDE (SEJ-418). También es fruto de la colaboración de la Diputación Provincial de Badajoz mediante el proyecto “Las estrategias emergentes del sector porcino pacense ante las nuevas demandas alimentarias: canales cortos de comercialización y estrategias de labelización.”

* Profesor de Antropología Social de la Universidad de Cádiz (España). Trabaja en campos como el patrimonio cultural, el desarrollo territorial o las indicaciones geográficas de calidad. Su formación, investigación y docencia transcurren entre Andalucía, Extremadura y distintas colaboraciones con universidades de México, Colombia o Brasil. *Los chochos: de recurso de la dehesa a patrimonio cultural y Patrimonio vivo: la vigencia del comunalismo agrario en el siglo XXI*, son los dos libros que ha publicado recientemente.

** Catedrática de Universidad de Antropología Social de la Universidad de Sevilla (España). Ha sido profesora invitada en diversas universidades españolas y extranjeras. Especialista en temas de Antropología Económica, Sociedad Rural y Patrimonio Cultural. Dirige varios proyectos de investigación relacionados con las temáticas de Territorio, Calidad y Desarrollo Rural. Entre sus últimos artículos están “Territorialising organic production: collective actions and public policies in Andalusian”, o “Productos locales, calidad y diversificación: nuevas estrategias de desarrollo en el mundo rural de España y Brasil”.

Palabras Clave: Producción de Calidad. Denominación de Origen. Patrimonio Cultural. Tradición e Innovación. Jamón Ibérico de Bellota.

Abstract

The current demand for quality products is relate with the growing of consumers's suspsition to the food system. The certification of certain agrifood products is the way that guarantees this new social demands. The Denomination of Origin is one of the most important certifications. It is based on environmentals land and human's factors. Part of the quality of these productions are determined by the use of *local know-how*. In this paper we analyze the case of Iberian ham, to demonstrate how the creation of quality is based on an appropriate link between tradition and innovation. That is the joint between local knowledge and cultural heritage, associated with specific territories and new technical requirements, have been considered to explain the quality food's production.

Key words: Quality Food's Production. Denomination of Origin. Cultural Heritage. Tradition and Innovation. Iberian ham.

INTRODUCCIÓN

La creciente implantación de las llamadas indicaciones de calidad constituye uno de los fenómenos ligados a las nuevas demandas de los consumidores de las sociedades post-industriales. Esta nueva tendencia del consumo se ha visto agudizada por las últimas alarmas alimentarias, lo que ha propiciado una mayor necesidad por conocer la procedencia de los alimentos e informarse del proceso seguido por el producto desde su origen hasta la mesa del consumidor. De otro lado, la búsqueda de la diferenciación de productos en un mercado cada vez más homogéneo y globalizado, que busca el valor añadido de la distintividad, resulta otro de los imperativos que explica este proceso de calidad alimentaria.

Este hecho ha sido abordado desde la literatura socioantropológica (Mauleón, 2001; Calle *et al.*, 2009; Lozano y Aguilar, 2010). Uno de los enfoques analíticos sobre esta realidad, es el que, además de variables económicas, territoriales y ambientales, toma en consideración las pautas culturales, señalando la importancia de factores patrimoniales en la implantación de las indicaciones de calidad. Son variables que repercuten poderosamente a la hora de elaborar determinadas producciones de calidad asociadas a territorios concretos, que los consumidores valoran por encima de los productos de origen industrial. Elementos como valores o percepciones sobre los productos tradicionales son decisivos entre los consumidores para determinar qué productos adquieren y consumen (Eloí y Menasche, 2010). En esta línea de investigación se inscribe este texto, que es el resultado de un proyecto, actualmente en curso, sobre las producciones de calidad diferenciada ligadas al mundo rural. En concreto se centra en las Denominaciones de Origen Protegida (DOP) del jamón ibérico, un producto con cierto peso económico y un extraordinario significado social y cultural.



Hasta llegar aquí se ha seguido un proceso de unos cuatro años y medio, del nacimiento del cerdo a la mesa del consumidor. Es un proceso caracterizado por el empleo de una experta ingeniería agronómica para crear el jamón ibérico de bellota, manejos ganaderos e industriales que aportan la calidad diferencial mediante el saber hacer tradicional.

Las cadenas agroalimentarias están constantemente en transformación y la tendencia actual hacia una mayor especialización en la calidad supone, tal como hemos señalado, el progresivo incremento de marcas de calidad, desde las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) o Indicaciones Geográficas (IGP), a las de Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) o las de Agricultura Ecológica (AE) (Lozano y Aguilar, 2010: 126-139), que además tienen reconocimiento europeo (Tregear *et al*, 2007). Básicamente se trata de un tipo de sello de calidad que se aplica a un producto agrícola cuyo procesamiento está vinculado a determinadas características que residen tanto en el medio geográfico donde se genera como en los saberes y conocimientos de sus elaboradores para conferirle especiales cualidades frente a otras producciones. Su existencia requiere de una normativa y de un aparato institucional que garantizan sus características mediante controles realizados por empresas certificadoras especialmente autorizadas al respecto.

Las figuras más consolidadas en este sentido son las DOP. España se incorporó a este proceso a partir del Decreto de 1932 mediante el que se reguló la figura de la Denominación de Origen, en principio sólo aplicable al vino, para finalmente, a partir de 1970², extender esta calificación a otros productos agroalimentarios como el aceite de oliva, el queso y el jamón curado (Gómez y Caldentey, 2000; Amaya, 2012). En 1992 la reglamentación europea unificó la normativa y estableció el marco legal y un sello común para los estados miembros de la Unión Europea.

El incremento paulatino de estas figuras ha ido de la mano, por lo que a Europa se refiere, de la progresiva aplicación de la PAC y con ella de una nueva dinámica rural que busca el desarrollo territorial anclado en la potencialidad de la cultura local (Esparcia, 1999; Mardens, 2003; Aguilar y Amaya, 2007). De este modo y en las últimas décadas se han sucedido las indicaciones de calidad sobre producciones como carnes, hortalizas y frutas, o productos elaborados como quesos, chacinas, aceites o jamón³, hasta llegar a unas 180 en 2010⁴.

² Ley 25/1970 del estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes y su reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo

³ Las indicaciones de calidad más numerosas corresponden a aceites, quesos y hortalizas. En el caso de jamones existen seis.

⁴ Según los datos del MARM, Secretaría General del Medio Rural. Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, en 2009, existían ya 167, tal como consta en el cuadro adjunto.

PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS AMPARADOS POR D.O.P. E I.G.P. AÑO 2009	
PRODUCTO	NÚMERO DE DENOMINACIONES
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	31
ARROZ	3
CARNES FRESCAS	16
CONDIMENTOS Y ESPECIAS	3
EMBUTIDOS	5
FRUTAS	19
HORTALIZAS	23
JAMONES	6
LEGUMBRES	8
MANTEQUILLA	2
MIEL	3
OTROS PRODUCTOS CÁRNICOS	2
PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA	12
PESCADOS Y MOLUSCOS	3
QUESOS	27
SIDRA	1
VINAGRES	3
TOTAL	167

Fuente: MARM

Estos sellos de calidad que originalmente surgieron para intentar frenar las copias de productos, hoy se caracterizan sobre todo por constituir un método para valorizar dichos productos localizados territorialmente mediante una elevada calidad diferencial. Son producciones generalmente de pequeña escala que ocupan nichos específicos de mercado. En este sentido, existe una clara disparidad de los productos agroalimentarios certificados de los elaborados con métodos industriales. Siguiendo a Deaton y otros (2010: 99-110), podemos denominar a estas producciones como una economía de valor o de calidad, más que una economía de cantidad⁵.

⁵ Estos autores utilizan el término de economía de las calidades y cualidades para subrayar las diversas dimensiones de la calidad presentes en los productos certificados en contraposición a lo que sería la economía dominante o economía de cantidad. Según ellos, la economía de calidad se basa sobre todo en las prácticas de

Es muy interesante analizar cómo se manifiesta esta tendencia en casos concretos, de qué manera se está vinculando la demanda de nuevos productores con esta emergente economía de valor que reside en las indicaciones de calidad. Las modalidades de certificación de productos agroalimentarios no dejan de ser estrategias del mercado que cubren la demanda de los nuevos consumidores. Pero ahora en estas nuevas estrategias la construcción de la tradición ocupa un destacado lugar. Esta necesaria articulación entre tradición e innovación, constituye uno de los elementos claves en este proceso de distintividad productiva. Esta es la contribución de este texto que aborda tal premisa desde el caso concreto de las producciones del cerdo ibérico y particularmente del jamón ibérico.

LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS DEL CERDO IBÉRICO

Las DOP del sector ibérico en España comienzan a gestarse en la década de los 80 del siglo pasado y actualmente existen cuatro del cerdo ibérico: *Guijuelo*, *Dehesa de Extremadura*, *Jamón de Huelva* y *Valle de los Pedroches*. Junto a estas existen las dos DOP de cerdos blancos: *Jamón de Teruel* y *Jamón de Trevélez*.

La creación de estas certificaciones de calidad supone la valorización de dos de las partes fundamentales del cerdo ibérico, conocidas como *jamones y paletas*⁶, característicos del sur y suroeste de España, así como del sur de Portugal⁷. Las funciones explícitas de estas cuatro DOP son a) proteger legalmente los jamones y paletas que se producen y/o elaboran en unas zonas determinadas, contra aquellos productores de otras zonas que quieran aprovechar la reputación que han creado los originales; b) mantener la calidad de los productos y conservar usos y manejos tradicionales de producción; c) garantizar al consumidor un nivel de calidad y unas características específicas diferenciales.

De esta manera se da una vinculación del producto, del jamón, con su territorio de origen, con un medio ecológico determinado y unos usos y manejos que forman parte de la historia y la cultura local, son los que lo dotan de sus características específicas y le otorgan

producción a las que se someten a los productos agroalimentarios, no el tamaño u otras características físicas como el caso de los huevos que ellos investigan.

⁶ Los jamones son las patas, los cuartos traseros del animal. Las paletas son los cuartos delanteros, más pequeñas que los jamones. Son las cuatro piezas de mayor valor económico del animal, cuya específica y prolongada elaboración les confiere significativos valores culturales.

⁷ En la región alentejana portuguesa tienen el “Jamón ibérico puro DOP Barrancos”.

el valor añadido que lo diferencia y le permite abrir un nicho específico en un mercado cada vez más competitivo.

Pero no olvidemos que este proceso de construcción de la calidad no está exento de contradicciones. La primera de ellas refiere al incumplimiento de la vinculación del producto con el territorio (desde el nacimiento del animal hasta el momento de la comercialización), porque dos de las cuatro DOP obtienen un porcentaje importante de su materia prima fuera del territorio de elaboración⁸. No es ilegal en tanto en cuanto sus respectivos reglamentos así lo permiten. Por tanto es un contrasentido de una regla básica de estas certificaciones: producir, transformar y elaborar en el mismo territorio. La segunda contradicción refiere a la relación de las DOP con el mercado en cuanto a la escala de su producción. Y así aunque la lógica de este tipo de producción necesariamente va ligada a una menor productividad que la de las grandes cadenas agroalimentarias, algunos de estos productores adoptan lógicas productivas del mercado a gran escala. Este tipo de actuaciones se explican a partir de la exposición sucinta del marco actual del sector ibérico en nuestro país, con especial atención a las reglamentaciones que lo regulan y que en cierto modo determinan el estado presente de sus producciones.

CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR IBÉRICO Y SU PROBLEMÁTICA ACTUAL

El denominado sector ibérico está sufriendo actualmente una profunda y particular crisis que comenzó antes de la crisis económica general, y que aunque agudizada por ésta, muestra una serie de características propias. Resumiendo podemos señalar las siguientes: un constante cierre de explotaciones, notable reducción censal, falta de recursos financieros, altos costes de producción, acumulación de stocks, equiparación de los precios a los del *jamón serrano*⁹, escasas e ineficientes ayudas públicas, cierre de líneas de capital bancario por el alto riesgo del sector, falta de respuestas de las administraciones, absorción del mercado por pseudo productos ibéricos elaborados por industrias de cerdos de capa blanca, etc. A ello se añaden los problemas específicos del sector más cualificado, el del ibérico de bellota: su marginación de los ámbitos de decisión o la ruptura entre productores que se fundamentan en procesos tradicionales con el resto, basados en métodos intensivos (Diéguez, 2011: 35).

⁸ Son las DOP Jamón de Huelva y la DOP de Guijuelo

⁹ Socialmente se denomina así a los jamones de cerdo blanco

Algunos datos cuantitativos terminarán por facilitarnos la comprensión general del sector de la producción de jamón ibérico de bellota, inserto en la caracterización que acabamos de resumir antes. España ocupa la cuarta posición como productora de cerdos y sus derivados, precedida de China, EEUU y Alemania. En nuestro país existía en 2010 una cabaña porcina de 25.704.039 cerdos; Cataluña (26%), seguida de Aragón (21%) y Castilla León (13%) es donde se concentran la mayoría. El número de cerdos ibéricos en 2010 en todo el país fue de 2.577.975, lo que supone poco más del 10% de la producción porcina. La cabaña porcina ibérica se concentra en las comunidades de Extremadura, Castilla y León y Andalucía.

Ahora bien, es necesario distinguir claramente cuántos de estos animales corresponden a ibéricos de bellota y cuántos de los alimentados con bellota han sido amparados por las DOP. Los cerdos ibéricos de bellota fueron en 2010, 613.423. Ese año se sacrificaron por las DOP en torno a 90.000 cerdos, un 14,7% de los cerdos ibéricos de este país. Pero a su vez, al menos un 40% de los que se certificaron por las DOP son criados y alimentados con piensos, no con bellotas, con lo cual el porcentaje desciende mucho.

Evolución del número de cerdos ibéricos en España por tipo genético y régimen de alimentación¹⁰

	2008	2009	2010
Total ibérico de bellota	903.246	799.389	613.423
Total ibérico de recebo	62.441	49.098	15.817
Total ibérico cebo			
campo	9.299	46.869	43.087
Total cebo	3.196.059	2.014.145	1.905.638
Total ibérico puro	517.172	379.879	332.761
Total ibérico cruzado	3.653.875	2.529.613	2.245.204
Totales	4.171.045	2.909.492	2.577.965

Fuente: MARM

¹⁰ Tal como se señala, estas cifras proceden de Datos de la SG de estadística del MARM y están citados por Pablo Lara en su artículo *Evolución de los datos RIBER 2008-2011*. En el cuadro superior aparecen los datos totales de los cerdos ibéricos de bellota, recebo, cebo de campo y cebo. Debemos entender que se habla de cifras totales en la medida que cada una de estas categorías contiene cerdos ibéricos puros y cruzados. En el cuadro de abajo se señalan precisamente las cifras de los cerdos cruzados y de los ibéricos puros.

De estos datos se extrae sobre todo el descenso continuado de cerdos ibéricos en las tres últimas campañas. También que porcentualmente del total de los cerdos ibéricos (10% de la cabaña española), los engordados con bellota son un 23,7%, lo que económicamente no es relevante en la balanza global de las producciones porcinas.

Tanto como estos datos, es muy esclarecedor sobre la dinámica del sector referirnos a la falta de cumplimiento de las regulaciones existentes, fundamentalmente de los dos factores básicos reglamentados como son la raza y la alimentación del cerdo. El criterio vigente para denominar y etiquetar estas producciones combina el origen racial con el tipo de alimentación recibida, unido al sistema de engorde, bien intensivo o extensivo: ibérico puro, ibérico, de bellota, de recebo y de cebo, en campo o en granja¹¹.

Desde los años 80 y sobre todo en los 90, se solicitaba la creación de una ley que homogeneizara y clarificara el sector. De esta manera surgió en 2001 la denominada Norma de Calidad del Ibérico¹², que “...tenía como objeto definir las características de la calidad y marcado de los productos ibéricos presentes en el mercado”, tal como se señala en la revisión definitiva de dicha normativa publicada en 2007¹³. Como vemos es una regulación con pocos años y en fase de aplicación. Apenas ha transcurrido una década desde que se emplea, pero su uso no ha dejado impasible a nadie de los involucrados. Según nuestros informantes, su sistemático incumplimiento ha sido la tónica que está caracterizando la implementación de la Norma. Se reclama sobre todo que realmente se reconozca por ley al cerdo ibérico, de modo que se pueda llamar y etiquetar como producto ibérico aquel que sea exclusivamente ibérico. Puede parecer paradójico, pero la *Norma de Calidad del Ibérico* admite que se denomine y etiquete como ibérico¹⁴ el cruce del ibérico puro con otras razas¹⁵. Lo que nos resulta más interesante, sin entrar en otro tipo de análisis, es que esto

¹¹ Existe una campaña publicitaria que explica al consumidor que para comprar con seguridad una paleta o jamón, la pieza debe contener *nombre y apellidos*. El nombre sería jamón o paleta, mientras que el primer apellido sería la raza y el segundo el tipo de alimentación. Por ejemplo el producto de mayor calidad sería *jamón ibérico-puro de bellota*.

¹² Real Decreto 1083/2001, de 5 de octubre, por el que se aprueba la norma de calidad para el jamón ibérico, paleta ibérica y caña de lomo ibérico elaborados en España.

¹³ REAL DECRETO 1469/2007, de 2 de noviembre, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos. BOE num. 264 Sábado 3 noviembre 2007

¹⁴ Racialmente el cerdo ibérico no constituye un genotipo único sino que tiene diferentes estirpes que adoptan nombres específicos en función de su lugar de origen. Algunas de las estirpes más conocidas son los *Lampiónos* (*Negro de la Serena, Vegas del Guadiana*), *Entrepelados* (cruces entre *Retintos* y *Lampiónos*), *Lampiónos* (*Negro de la Serena, Vegas del Guadiana*), *torbiscal* u otras como *Rubio andaluz*, *Cano campañés*, *Manchado de Jabugo*, etc.

¹⁵ Concretamente se podrá denominar *Ibérico Puro* el animal de padre y madre 100% raza de tronco ibérico, e *Ibérico* aquel que tenga hasta un 50 % de las razas Duroc y Duroc Jersey y el otro 50% ibérico puro.

supone legalizar la apropiación del valor añadido del término “ibérico” a producciones que no lo son.

Parte de estos problemas obedecen a la complejidad de proceso de elaboración y a la variabilidad de los agentes implicados en la misma: ganaderos o productores, industriales y elaboradores, distribuidores, empresas de inspección y certificación, administraciones – locales, comarcales, provinciales, autonómicas, estatales y europeas-, consejos reguladores de las DOP, organizaciones agrarias, organizaciones del sector, centros de investigación, hasta el propio consumidor.

Un segundo problema que tiene relación con esta compleja situación es el conflicto entre productores y *certificadoras*. Hay que partir de que la elaboración de los productos derivados del cerdo ibérico de bellota goza de alta estima en el mercado agroalimentario basada en la calidad de los mismos. El prestigio de su calidad se asienta en manejos ganaderos tradicionales y en procesos productivos enraizados en territorios adhesados. Por tanto, en el mercado de productos agroalimentarios el jamón de bellota posee un nicho específico con un altísimo reconocimiento de acuerdo a su calidad. De este modo, estamos afirmando que es un tipo de producción que *a priori* no necesitaba de la concurrencia de las DOP para su implantación o difusión comerciales.

En este sentido las reglamentaciones de las DOP y la Norma de Calidad del Ibérico bajo las que se amparan la mayor parte de jamones y paletas han supuesto un cambio importante en el funcionamiento de este circuito productivo del ibérico. Como decimos, la aplicación de la *Norma de Calidad del Ibérico* lleva aparejado una serie de controles (calificación de reproductores, control de raza, edad y alimentación, trazabilidad...). Las entidades encargadas de esta tarea son las denominadas *certificadoras*¹⁶, empresas de carácter privado, que básicamente realizan un seguimiento del proceso de cría y elaboración del producto, a partir de inspecciones en campo o en granja, para certificar el correcto tratamiento y elaboración de los derivados en mataderos, secaderos y bodegas de las industrias transformadoras¹⁷.

¹⁶ Estas empresas son conocidas popularmente como *certificadoras*, aunque realmente se distinguen empresas certificadoras, que son las que supervisan los procesos industriales durante la elaboración de los derivados del cerdo, y las empresas inspectoras, que se encargan de la fase de cría y engorde, la producción de los animales.

¹⁷ Aclaremos que en nuestras entrevistas con los gerentes de estas empresas nos aseguran que se cumple la normativa y que ellos además están controlados por AENOR. Sin embargo a nivel de campo, cuando descendemos a la labor de los técnicos en campo y en las industrias, son contadas las empresas rigurosas en el cumplimiento de la norma.

Si bien esta normativa se creó con el firme propósito de ordenar el sector del cerdo ibérico, actualmente hay distintas interpretaciones sobre su contribución, achacándose el desatinado funcionamiento al hecho de que las *certificadoras* sean de carácter privado. Este es un dato muy interesante de cara a la calidad alimentaria y a la garantía que ofrecen los productos certificados dentro de las cadenas alimentarias actuales. Nos referimos a que una serie de entidades, empresas privadas que aplican una normativa pueden interpretar dicha normativa a la hora de aplicarla, pueden ser más o menos rigurosos. Algunos autores (Martín, 2006: 89) equiparan la certificación de calidad agroalimentaria a través de estas empresas privadas con los sistemas de control y certificación de las DOP (Lozano, 2011). Aunque nosotros hemos comprobado en esta investigación, que en el caso del jamón ibérico son diametralmente distintas, como iremos viendo.

En el sector ibérico, la naturaleza y alcance de la certificación llevada a cabo por las *certificadoras* es muy distinto al de las DOP. Dicho de otro modo, la mayoría de industriales y ganaderos del sector ibérico contratan a una empresa *certificadora*. Esta realiza unos servicios tanto en campo, como en industria, que deben pagar ganaderos e industriales. Si el ganadero quiere vender sus cerdos al industrial, es imprescindible para la transacción el documento de la empresa que ha inspeccionado su *trazabilidad* durante el periodo de cría y engorde. Posteriormente, cuando el industrial vaya a vender sus productos, éstos deben contener el nombre de la empresa *certificadora* que ha controlado el proceso de curación. Y lo que es al final realmente importante en esta cadena, el valor de cada pieza está asociado al prestigio derivado de distintos nombres como *ibérico*, *dehesa* o *montanera*¹⁸, nombre que exclusivamente pueden utilizarse en las piezas amparadas bajo la *Norma de Calidad del Ibérico*¹⁹. Esta nomenclatura que encierra el valor simbólico de la tradición, es de uso exclusivo para las piezas, los productos que están amparados por las *certificadoras* en su proceso de trazabilidad. De esta manera permanecen al margen de la Norma de Calidad únicamente aquellas empresas de gran prestigio cuyas marcas son reclamos altamente valorizados en el mercado, sin necesidad de utilizar señuelos como el término *ibérico*.

¹⁸ Temporada de maduración de las bellotas y fase de engorde del cerdo mediante bellotas.

¹⁹ En el artículo 14 dedicado al etiquetado se dice literalmente “Queda prohibido el empleo de los términos “Ibérico puro” “Ibérico” así como cualquiera de las estirpes del “Ibérico”, “montanera”, “recebo”, “bellota”, “pata negra” y “dehesa” en los productos regulados por esta norma que no se ajusten a la misma. Para el resto de productos tendrán que cumplir los requisitos de las normas específicas que los regulen para poder utilizar estos términos.”

Por tanto, someterse al control de la Norma de Calidad es imprescindible para la mayor parte de productores e industriales, que aunque critican duramente la aplicación de la normativa, les sería muy complicado operar al margen de la misma. Aquí radica la base del principal conflicto del sector, el sometimiento del mismo a una norma que no les facilita su trabajo ni mejora el reconocimiento efectivo de los productos realmente ibéricos, con la calidad asociada.

Trabajar al margen de la Norma de Calidad no es un requisito imprescindible para contados ganaderos e industriales (marcas como Joselito, Cárdeno, Consorcio de Jabugo, Sánchez Romero Carvajal o Lazo) que pueden operar al margen de ella. Son los reducidos espacios de poder de las producciones ibéricas de calidad, ámbitos externos a certificadoras o indicaciones de calidad. De este modo, certificar bajo la *Norma de Calidad del Ibérico* igual que certificar mediante una DOP es un proceso teóricamente voluntario, pero de naturaleza muy distinta.

Esta es la encrucijada y el hándicap actual de un sector productivo regulado por una norma que ampara cuantitativas producciones de alimentos bajo el nombre de conceptos asociados a prestigio y tradición. El resultado es el beneficio de grandes operadores industriales y la pérdida gradual de pequeños productores tradicionales, que realmente continúan con prácticas productivas basadas en la cría extensiva del cerdo ibérico, su cría en montanera y la posterior elaboración en territorios especialmente aptos para ello.

EL CERDO IBÉRICO COMO PARADIGMA DE LA GESTIÓN DE LAS DEHESAS

Tal y como venimos afirmando el sector ibérico es cuantitativamente poco representativo respecto al sector porcino español. Además, dentro del ibérico, los animales alimentados con bellota y criados en régimen extensivo son a su vez porcentualmente minoritarios, por tanto, ¿en qué se basan la industria y el prestigio de lo “ibérico”? Existe el binomio socialmente extendido *ibérico-bellota*, o lo que es casi igual, *ibérico-dehesa*, y éste es un estereotipo común en cuanto que relaciona las producciones de ibérico de bellota con un agroecosistema²⁰, la dehesa²¹. Este binomio encierra la máxima de que este producto está

²⁰ El concepto agroecosistema surge y forma parte de los planteamientos teóricos del ecodesarrollo. Se trata de un enfoque del conocimiento de los aspectos abiótico, biótico y social de un medio ecológico de manera

indisolublemente unido a un territorio antrópico que es la dehesa, uno no existiría sin el otro. De hecho, actualmente la dehesa es rentable fundamentalmente gracias al cerdo ibérico de bellota en extensivo. El manejo de los cerdos es prioritario en la mayor parte de explotaciones adehesadas, aunque sea uno de los usos y manejos de este agroecosistema. Estos manejos ganaderos constituyen un modo de gestión de un territorio basados en prácticas agronómicas tradicionales que giran sobre la montanera y la producción del cerdo.

Estamos señalando así, que las producciones de jamón ibérico de bellota son inherentes a la identidad cultural de las sociedades locales, cuya actividad fundamental radica en la explotación de la dehesa y en la transformación de los cerdos²². La dehesa es el paradigma de la base de la calidad que vincula a un territorio (adehesado) con un producto (jamón ibérico de bellota).

La tradición en las producciones del cerdo ibérico de montanera nos remite a ganaderos de distinto tipo²³, que hasta los años 60 del siglo pasado aprovechaban la montanera con partidas de cerdos de acuerdo a un sistema de gestión que perseguía la optimización del aprovechamiento de este recurso. Básicamente suponía una especialización de pastoreo, la guía de la piara por un porquero, un experto que conducía el grupo de animales de número adecuado al tipo y extensión de la finca de dehesa. Utilizaba para ello el vareo de la bellota²⁴, el *corrico* (aprovechamiento de la caída natural del fruto) y la rotación de las cercas de la explotación, además del uso casi en exclusividad del terreno por los cerdos. Los animales que entraban en montanera canónicamente debían tener sobre dos años para que engordaran; de menos edad se consideraban excesivamente pequeños, y de más tiempo, muy caros para mantenerlos hasta entrar en montanera.

simultánea. Así estudia e investiga el conocimiento de la realidad en sí misma, y las iniciativas para modificarla, identificando aquellos aspectos que se orienten hacia el manejo sostenible y ecológico de los recursos.

²¹ La dehesa es un sistema agrosilvopastoril con árboles (sobre todo encinas y alcornoques) en grado variable de densidad, pastos herbáceos, cultivos y ganado en una interacción generalmente sostenible mediante prácticas y conocimientos agrícolas y ganaderos. Para abundar en su conocimiento se puede ver la obra de Acosta, Díaz y Amaya (2001) o la de Campos (1984).

²² La dehesa como sector productivo se caracteriza por proporcionar cantidades constantes y discretas de ganadería fundamentalmente. Sólo los cerdos como materia prima procedente de la ganadería de dehesa se transforma y se comercializa en o desde las zonas de producción. Como se señala más adelante, una explicación radica en la transferencia de saberes desde las matanzas caseras a pequeñas industrias.

²³ Para una visión completa de las producciones de dehesa a mediados del siglo pasado, así como de los distintos tipos de productores, véase la obra *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol. I. La dehesa y las tierras calmas.*, de Acosta R., Amaya, S. y Díaz, A.L. (2002).

²⁴ Caer el fruto del árbol mediante varas especiales y aptas para esta tarea.

Dependiendo del tipo de cerdo (distintas ramas de ibérico) y de la cuantía de la montanera (muy cambiante de un año a otro), se obtenían cerdos de entre 12 hasta 20 arrobas²⁵. Al final del ciclo, entre enero y marzo, se sacrificaban, bien por los grupos domésticos que de este modo obtenían carnes y grasas para autoconsumo durante todo el año, o bien por las pequeñas industrias que existían en la mayoría de poblaciones con dehesas. Industrias procedentes de familias cuya estrategia en un momento determinado fue incrementar la cantidad de sacrificios de las propias matanzas domésticas, generar así mayor cantidad de alimentos de los que necesitaban para el autoconsumo y convertirse en elaboradores y distribuidores.

Tanto en el caso de las matanzas caseras como en este tipo de pequeñas industrias, los métodos de producción, los procesos para obtener los derivados del cerdo eran similares. Procesos tradicionales escasamente mecanizados, donde se manejaban materias primas de alta calidad (carnes, grasas, sal, pimentón y ajo sobre todo), características meteorológicas concretas (vientos, temperatura y humedad) y una especialización productiva basada en un profundo conocimiento y control de todas estas variables. El factor humano era el que determinaba estas producciones.

Entonces, hoy podríamos decir que los procesos de indicaciones geográficas representados por las DOP en el sector del cerdo ibérico de bellota, constituyen claros procesos de patrimonialización. La respuesta a esta hipótesis se encuentra en la demanda de productos ibéricos de alta calidad, de alimentos percibidos y valorados como parte de un pasado que ya no existe, pero que nos ha legado determinados saberes y procesos mediante los que obtener chacinas, embutidos y jamones de primera calidad que evocan sabores, territorios y tradición (Aguilar y Lozano, 2008: 170-173).

Es la caracterización de un modelo de producción que se considera y estandariza como tradicional. Es esta la tradición que pasa ahora a patrimonializarse a través de un proceso social selectivo que entiende y maneja esta tradición como innovación y que encuentra sus principales representantes en las DOP. Son fórmulas de innovar consistentes en el rescate de fórmulas tradicionales, pero ¿mediante qué mecanismos?

²⁵ Medida que equivale a 11,5 kilos.

INDICACIONES GEOGRÁFICAS COMO PROCESOS DE PATRIMONIALIZACIÓN

Las DOP se rigen por reglamentos. Todos ellos estipulan y mencionan las características de la raza del cerdo, la edad de los animales, la alimentación de los mismos, el periodo de curación de sus derivados y los métodos de elaboración permitidos. En este sentido lo que se produce es una selección de determinadas características del modelo tradicional de producción del cerdo ibérico de montanera. Los elementos elegidos son aquellos que mejor se adecuan a los parámetros reglamentarios de las Unión Europea para las DOP. Y es en esa precisa combinación entre tradición -de usos, manejos y saberes locales- con innovación y requerimientos tecnológicos -de higiene y salubridad- en la que radica la construcción de la calidad que ahora se oferta bajo la fórmula de marca protegida. Es una fórmula donde “los productos tradicionales dejan de ser percibidos como restos del pasado, condenados a desaparecer en la modernidad, para pasar a ser demandados en procesos que remiten a la valorización cultural y a la dinamización de economías locales.” (Menasche y Krone, 2010). Un industrial del sector lo verbalizaba de esta manera: “...Nosotros lo que no hacemos es innovar, sino recuperar y respetar lo existente, siguiendo la tradición milenaria ibérica. Se estaba olvidando debido a las prisas y al deseo de ganar sin freno y en el mínimo tiempo posible”²⁶.

El reconocimiento social del producto más destacado del cerdo ibérico de bellota es sin duda el jamón. Varios son los términos que condensan la riquísima polisemia sobre la calidad y propiedades de este alimento. Términos que resumen su universo simbólico, desde los clásicos *jamón ibérico*, *ibérico de bellota*, *pata negra*, hasta otros contemporáneos como *oro graso*, *tres encinas*, *cinco jotas*, etc. Son expresiones en constante disputa y que la reglamentación actual intenta normativizar, aunque es el mercado el que asiduamente se apropia de estos nombres, los convierte en marca y los coloca como sello distintivo en sus producciones de jamones y/o paletas aunque estén desvinculadas de la dehesa, de la bellota y poco relacionadas racialmente con el ibérico.

El reconocimiento de este simbolismo está basado en la legitimidad de prácticas tradicionales de producción de los jamones ibéricos de bellota, prácticas que diferencian y proporcionan valor añadido a este alimento respecto a todos los demás jamones, tanto los

²⁶ Manuel Maldonado, web <http://www.ibericosmaldonado.com/es/manuel.php>

ibéricos que no son de bellota como, sobre todo, los no ibéricos. Las prácticas tradicionales y el saber hacer en la producción del jamón ibérico constituyen el verdadero factor de innovación, prácticas ganaderas y prácticas industriales.

Estas prácticas las implementan ganaderos e industriales fundamentalmente bajo las certificaciones de las DOP. Sin embargo, hemos comprobado que las estrategias de ambos colectivos pasan mayoritariamente por combinar las líneas productivas de DOP, con otras de distinta naturaleza. Así, la mayor parte de los ganaderos entrevistados, engordan otras partidas de cerdos con otros sistemas de producción diferentes a la gestión de los cerdos certificados bajo denominación de origen. Igual sucede con los industriales: los que certifican jamones de DO, lo hacen como complemento a las demás producciones que son mayoritarias en sus negocios. Son sus estrategias de diversificación. De igual modo, una minoría de ganaderos e industriales, han optado por dedicarse únicamente a líneas productivas del ibérico de bellota amparadas por una denominación de origen.

Por tanto, estamos señalando que las producciones de DOP de cerdo ibérico de montanera, representadas fundamentalmente por jamones y paletas, son sólo una parte de las producciones ganaderas y de la oferta de las industrias inscritas en las DOP. Constituyen así una estrategia económica de complemento a las demás producciones de estos productores. De este modo, combinan un ciclo productivo encaminado a colocar en el mercado jamones de alta calidad que responden a los manejos tradicionales y a la demanda de consumidores puntuales, con los productos de otro ciclo productivo acorde a dinámicas plenamente industriales. Uno, el ciclo tradicional implementado por las DOP, responde a una economía de valor y de prestigio. El otro, el ciclo cuyos resultados son productos cárnicos en cadena, responden a una economía de cantidad, tal como señalamos antes (Deaton *et al*, 2010).

Entre la variedad de agentes implicados en los procesos productivos del jamón ibérico de bellota, se encuentran quizás el colectivo menos adaptado a las normativas, un elevado número de pequeños y medianos productores. Son precisamente éstos los más cualificados para garantizar las producciones tradicionales, de hecho nunca han abandonado estas prácticas, ahora institucionalizadas por las DOP a través de los reglamentos. Son los depositarios de la elaboración de la materia prima, del complejo proceso de cría y engorde del cerdo en montanera. Tal como señalan, son los primeros dispuestos a continuar con

estas prácticas. Y ello a pesar de que son estos mismos productores los que están abandonando la certificación de la DOP, por la sencilla falta de relación entre los altos costes de producción y el bajo precio final del producto, que se equiparan progresivamente con los precios de venta final del resto de productos ibéricos no amparados por una denominación de origen.

En este caso, a favor de los productores tradicionales y de sus sistemas de producción, juegan precisamente otros valores no institucionalizados, como el conocimiento directo y la confianza de sus compradores, el reconocimiento de su labor diferenciada y de sus prácticas tradicionales. Son estas cualidades no formalizadas, ni certificadas bajo ningún mecanismo institucional las que proporcionan buena parte del valor añadido que estos productores demandan que se les reconozca. Esta falta de reconocimiento de los valores característicos de determinados alimentos, ha sido tratado en otros casos de estudio como el de los quesos brasileños de las sierras en los estados de Santa Catarina y Rio Grande do Sul (Cruz y Menasche, 2011) o los casos de ciertos quesos de México (Espinoza-Ortega, 2009). Como en nuestro trabajo, una de las conclusiones de dichas investigaciones, consiste en afirmar que una solución para ganaderos e industriales de estos sectores productivos está en el reconocimiento legal y administrativo a estos valores cualitativos, lo que permitiría que se posicionaran en condiciones ventajosas para la comercialización de sus producciones.

En gran medida estos saberes tradicionales han sido apropiados desde las DOP del ibérico y regulados mediante sus reglamentos, como hemos dicho antes. Pero el principal problema para estos productores del sector ibérico de calidad, es la competencia agresiva que están actualmente sufriendo desde las grandes empresas del sector agroalimentario, en ese caso las del sector cárnico de cerdo blanco. Se trata de una competencia facilitada legalmente por la *Norma de Calidad del Ibérico*, promulgada en 2006. Una ley que permite la utilización de términos como “ibérico” en su etiquetado. De ese modo usan el valor añadido vinculado con la simbología propia del término *ibérico* y lo aplican a una producción intensiva de miles de piezas de cerdos ibéricos o cruzados alimentados con piensos en régimen intensivo en cualquier parte de la geografía del país. Se consolida así y por vez primera, la desvinculación entre producto y territorio, una relación que, tal y como hemos explicado, es consustancial a la calidad final del producto. La lógica de estas multinacionales del sector cárnico porcino, mejor adaptadas a las lógicas mercantiles, se

impone y se adueñan legalmente de un patrimonio cultural propio de grupos de productores e industriales locales.

La falta de reconocimiento del saber hacer, tanto de ganaderos como de elaboradores, puede encontrarse en cualquier manifestación de los agentes implicados y con poder de decisión en el sector ibérico de montanera. En el manifiesto “En defensa de la raza porcina ibérica” emitido el 12 de enero de 2011, se habla de “Garantizar la conservación de las dehesas de encinas y alcornoques, mediante la rentabilidad de la explotación del cerdo ibérico y la transformación de sus productos derivados”, o de establecer una clara distinción entre animales alimentados con bellota de los alimentados con piensos. Pero no se menciona la especificidad cultural, el saber hacer, la especialización técnica de ganaderos y de industriales. En EFEAGRO (10 de abril de 2011), la consejera de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, Clara Aguilera, señalaba “...que si no se potencia la comercialización de los productos de la dehesa y se mejora la certificación de su calidad diferenciada se corre el riesgo de que desaparezcan las poblaciones e incluso la propia dehesa”. La prioridad, en este caso, se establece en la comercialización del producto, pero sin los procesos y los productores que los realicen, sin que entren en juego las prácticas tradicionales no hay producto diferenciado.

Desde un punto de vista de la ética en cuanto a la propiedad intelectual de estos saberes, la tradición productiva y transformadora del jamón ibérico de bellota, han residido históricamente en ganaderos e industriales de los territorios adeshados. En los ganaderos con sus manejos, en las tradicionales matanzas domésticas e industriales de estas zonas se ha depositado un saber hacer, un patrimonio compartido y público entre los habitantes de las zonas de procedencia del jamón ibérico de bellota. Vemos cómo su altísima calidad, el hecho de ser un producto de alta gama entre los alimentos de las cadenas actuales, la fama y prestigio acumulados durante siglos y condensado simbólicamente en términos como el de “ibérico”, se arrebató a estas sociedades y se aplica sistemáticamente a producciones que no comparten el universo socioeconómico, medioambiental ni cultural de las producciones tradicionales.

PROTECCIÓN DEL CAPITAL CULTURAL Y DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

La importancia de productos agrícolas locales en la conformación de nuevas dinámicas de desarrollo territorial, impulsadas por la valorización de características que atribuyen especificidades a un producto, asociadas a una imagen territorial, es un hecho ampliamente estudiado (Mauleón, 2001; Ruiz *et al*, 2007; Aguilar y Lozano, 2008 y Lozano y Aguilar, 2010). Pero en pocos estudios de caso se plantea la necesidad de establecer mecanismos de protección de los saberes, de la tradición acumulada y heredada que facilita seguir produciendo los alimentos diferenciados por pequeños grupos sociales asociados a territorios concretos (Menasche y Krone, 2010, Espinoza-Ortega, 2009). Estamos hablando más que de seguridad o soberanía alimentaria, de derechos de autor, de soberanía y propiedad intelectual. La pregunta en nuestro caso respecto al jamón ibérico de bellota sería: ¿es protegible el saber hacer de las personas que saben elaborar estos productos? Este es el capital cultural de los agentes locales (ganaderos, industriales y matanceros -matanzas caseras-) que poseen esta experiencia y saber hacer. Podemos pensar en políticas públicas de protección de este capital cultural (Amaya, 2012; Tregear *et al*, 2007).

Por ahora lo más cercano a estos planteamientos sobre la protección de producciones localizadas, protecciones regionales o territoriales en forma de capital cultural que crea beneficios económicos y sociales en áreas rurales a partir de patrimonializar su saber hacer en el caso del jamón ibérico de bellota, son las DOP. Es lo más parecido a un sistema de protección del capital cultural de este sector, mientras que el otro sistema de certificación mediante la *Norma de Calidad del Ibérico*, está suponiendo el efecto contrario: el traslado y desterritorialización de dichos saberes hacia sectores antes ajenos tanto a los saberes como a las producciones de alimentos ibéricos diferenciados.

En nuestro entorno, Francia es el país con mayor tradición y experiencia en sistemas de protección inspirándose en la noción de *terroir* o territorio generalmente pequeño en el que el sol o el microclima confieren cualidades distintivas a los productos (Barham, 2003). Esta amplia trayectoria en los sistemas de protección se asienta en otra dimensión a la que suele hacerse menos referencia, la dimensión cultural. De este modo, un producto agroalimentario diferenciado es fruto tanto de características meteorológicas y ambientales, como sobre todo de la interacción humana. Difícilmente podemos entender la existencia

del cerdo ibérico (animal de crecimiento lento y por tanto caso, de mucha grasa y poca carne) en la tendencia del mercado actual. Poca proyección tendría el jamón ibérico sin las personas que manejan a los animales durante su crecimiento y engorde en montanera, sin los que después aplican puntualmente las formas de corte, salado, secado y curación, sin los que durante años controlan temperatura, vientos y humedad, o la textura y olor de cada pieza. Estos saberes, este patrimonio inmaterial es el factor que determina la calidad particular de un producto. La calidad específica del jamón ibérico de bellota como alimento diferenciado le es conferida por inscribirse en una cultura local, en un modo de vida heredado que durante siglos se ha formado en relación directa con la dehesa.

De nuevo son las DOP del jamón ibérico las instituciones que incorporan la delimitación de un territorio a partir de la reputación y la fama de un producto, junto a otros condicionantes que confieren la diferenciación. Son por una parte los factores naturales – sol, clima, medio ambiente- y por otra los factores humanos- saber hacer local, la tradición y costumbres, historia y cultura de un grupo social-, que conjuntamente caracterizan los procesos productivos.

INDICACIONES GEOGRÁFICAS, SABER HACER Y CADENAS GLOBALES DE VALOR

Las relaciones habituales entre las indicaciones geográficas, el saber hacer y las grandes cadenas de producción y distribución es un punto de gran interés en el caso del jamón ibérico de bellota. Su análisis contribuye a clarificar el papel de la tradición en la producción del jamón ibérico.

Las políticas actuales de protección de alimentos como el jamón ibérico de bellota a través de las DOP, incorporan el saber hacer tradicional en sus distintas fases de producción como hemos dicho. Estos procesos de producción del jamón necesitan de unos tiempos y condiciones hasta que el producto es óptimo para el consumo, plazos que en el jamón ibérico de bellota puede durar entre tres y cuatro años. Sin embargo las DOP y sus operadores (industriales y distribuidores) están plenamente insertos en las cadenas globales del mercado, cuyos plazos no coinciden con los de estas producciones localizadas. Dicho de otro modo, las cadenas globales de producción se caracterizan por la intensificación, capitalización y maximización del beneficio, mientras que un producto como el jamón

ibérico de bellota se obtiene a través de otro tipo de dinámica, la de la economía de valor y calidad. Los plazos de determinadas fases del proceso productivo son obligatorios, no cabe acelerarlos ni intensificar dichas fases.

Pensemos por ejemplo que la dehesa es un medio ecológico que permite el engorde mediante un sistema extensivo en montanera de un número máximo de cerdos cada año, aunque relativamente variable. Dicha variabilidad está fijada por la cantidad de bellota de cada montanera, que viene determinada sobre todo por las condiciones meteorológicas. La cantidad de hectáreas de dehesa no están sometidas a una rápida intensificación. Una dehesa tarda varias décadas para alcanzar el grado de bosque maduro. La cantidad de bellotas de una montanera es muy variable de unas temporadas a otras. Con estas características no se puede prever de forma exacta la cantidad de materia prima para la alimentación de los animales. Junto a ello se da otra variable mercantil que se contradice con la lógica productiva del jamón: los jamones necesitan entre tres y cuatro años para curarse y las demandas temporales del mercado son a corto plazo. Por ello los industriales del sector nunca pueden calcular con exactitud la demanda concreta de sus producciones. Ambos son esquemas distintos obligados a coincidir.

Por otra parte el mercado demanda jamones estandarizados, piezas homogéneas, mientras que el jamón muestra una importante variabilidad de tamaño, de curación, de sabor... es un producto vivo, cambiante y variable por tradición secular. Si las montaneras no son semejantes en calidad y cantidad, del mismo modo existe cierta variabilidad en los procesos de producción según las zonas. Según algunos expertos no sólo podemos distinguir entre jamones de una u otra DOP, sino entre las industrias de una misma denominación.

Por tanto en el sector del jamón ibérico de bellota tenemos a las DOP establecidas acorde al mercado que demanda producciones estereotipadas, uniformes, pero que por otro lado incorporan la variabilidad propia de la tradición productiva jamonera. En este sentido los sistemas de indicaciones geográficas parecen valorizar sobre todo el producto final en detrimento del saber hacer tradicional. Tienden a restringir la caracterización de la producción tradicional a patrones uniformes, sin dar lugar a la diversidad, que comúnmente está presente entre los productores, dispersos en el territorio, diversidad que en el caso del jamón ibérico de bellota es una de las principales señas de diferenciación (Bowen y De Master, 2011).

VARIABILIDAD COMO CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO DOP

Hemos dicho que la variabilidad es una característica inherente a las producciones del jamón ibérico de bellota. Las variaciones, aunque a veces sean matices, se pueden encontrar tanto entre jamones pertenecientes a distintas temporadas, a distintas montaneras, como a jamones del mismo lote de animales. Sus diferencias pueden residir en factores genéticos, alimenticios y también en el proceso de salado y de curación. La propia variabilidad de los procesos de producción es una característica del producto tanto como del saber hacer. Es en este punto donde la innovación implementada desde las DOP entra en conflicto con la tradición, puesto que las producciones tradicionales y su continuidad histórica asumían esta variabilidad, mientras que ahora el mercado exige producciones estandarizadas. Por tanto, adoptar patrones rígidos de producción significa tomar el saber hacer en parámetros de no continuidad histórica, inhibiendo cualquier tipo de innovación y encorsetando el saber hacer en parámetros uniformes.

La relación del jamón ibérico de bellota con la población local, con las prácticas y el saber hacer propio de una forma de vida de sociedades locales mantiene unos cánones comunes, pero dentro de éstos la variedad de formas de producir cerdos y de elaborar jamones es muy amplia, tan amplia como productores y elaboradores pueda haber. Si la única forma de protección que hemos encontrado de estos saberes radica en las reglamentaciones y prácticas tradicionales que llevan a cabo las DOP, patrimonializando estas prácticas tradicionales contextualizadas en formas de vida local de donde surgieron estas prácticas, no contemplar esta variabilidad deslegitima en gran parte las producciones de DOP como tradicionales. De esta manera ya no se articulan en estas producciones distintas dimensiones de una misma realidad, la simbólica y la material, la social, la económica y productiva o la de consumo.

CONCLUSIONES

En este texto hemos tratado de demostrar que la producción de alimentos de calidad como el jamón ibérico, debe ponerse en relación con los diversos procesos de producción tradicionales asociados a territorios concretos. Este proceso se materializa mediante las indicaciones de calidad, fundamentalmente las Denominaciones de Origen Protegidas, fórmulas que relacionan producciones tradicionales con sociedades postindustriales.

Aunque esto sea así en teoría, en la práctica diaria no se da una correlación absoluta entre procesos tradicionales de producción de jamones ibéricos de bellota con los sistemas productivos de las actuales DOP. Existe un proceso selectivo de la tradición que se adapta a la normativa europea de certificación de alimentos. Es la nueva fórmula de innovar basada en la tradición.

Así, frente a la pérdida de referentes que conlleva la producción a gran escala, encontramos alimentos como el jamón ibérico de bellota certificados que garantizan a los consumidores mayores niveles de calidad, fiabilidad y seguridad alimentaria. Este proceso actual podría permitir a ganaderos e industriales inmersos en una economía de valor, espacios de relativa fortaleza frente al poder de las multinacionales de la agroalimentación de productos industrializados.

Hemos visto, por otro lado, que las producciones de jamón ibérico de bellota son inherentes a la identidad cultural de las sociedades locales cuya actividad fundamental radica en la explotación de la dehesa. La dehesa es el paradigma de la base de la calidad que vincula a un territorio (adhesado) con un producto (jamón ibérico de bellota). Este proceso de diferenciación productiva contribuye así a la conservación de un paisaje cultural y a la continuidad de prácticas ganaderas.

Finalmente hemos caracterizado los actuales procesos de certificación de calidad, representados por las DOP, como espacios de interacción entre la tradición y la innovación. Ámbitos de poder, en la medida que seleccionan y reglamentan las características inherentes a los productos bajo su protección. A partir de ahí se produce la patrimonialización de los elementos locales de este tipo de producciones, que constituyen además la base de numerosos conflictos entre ganaderos, industriales, certificadores y Consejos Reguladores.

BIBLIOGRAFÍA

Acosta, Rufino; Amaya, Santiago y Díaz, Antonio L. (2002) *Memoria de la tierra, campos de la memoria. Los agroecosistemas tradicionales de Tentudía. Vol. I. La debesa y las tierras calmas*. Mesto, Cuadernos monográficos de Tentudía. Número IIa. Zafra (Badajoz), Edit. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.

Aguilar, Encarnación y Amaya, Santiago (2007) “El patrimonio cultural como activo de desarrollo rural”. Sanz Cañada, J. (ed.) *El futuro del mundo rural*, Madrid, Síntesis.

Aguilar, Encarnación y Lozano, Carmen (2008) “El territorio y las producciones de calidad como factor de desarrollo sostenible en el medio rural”, *Agricultura Familiar en España*, pp. 170-173.

Amaya, Santiago (2012) “Cadenas alimentarias y cooperativismo en la producción de jamón ibérico”, *Alimentación y Cultura, Slow Food Brasil*, <http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/545-jamon-iberico>.

Amaya, Santiago (2012): “Tradición y factores culturales en la producción del jamón ibérico. El papel de los manejos ganaderos”, *Solo Cerdo Ibérico*, N° 27, pp. 65-82.

Amaya, Santiago (2012) *Patrimonio vivo. Vigencia del comunalismo agrario en el siglo XXI*, Saarbrücken (Alemania), Editorial Académica Española.

Barham, Elizabeth (2003): “Translating terroir: the global challenge of French AOC labeling”, *Journal of Rural Studies*, n. 19, pp. 127-138.

Bowen, Sarah y De Master, Kathryn (2011) “New rural livelihoods or museums of production? Quality food initiatives in practice”, *Journal of Rural Studies*, n° 27, pp. 73- 82.

Calle, Angel; Soler, Marta y Vara, Isabel (2009) “La desafección al sistema agroalimentario: ciudadanía y redes sociales”. Texto resumen Mesa 1: *Consumo alimentario y cambio social, I Congreso Español de Sociología de la Alimentación*.

<http://sociologiadelaalimentacion.es/site/sites/default/files/La%20desafecci%C3%B3n%20al%20sistema%20agroalimentario.%20CONGRESO.pdf>

Campos, Pablo (1984) *Economía y energía de la dehesa extremeña*, Madrid, Instituto de Estudios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios.

Cazes-Valette, Geneviève (1997) “La vache folle. Cultures, nourritures”, *Internationale de l’imaginaire: nouvelle série*, n° 7, pp. 205-233.

Cruz, Fabiana y Menasche, Renata (2011) “Se o leite é cozido, o queijo não é Serrano: tradição, conhecimento e discurso instituído no controverso debate em torno de queijos feitos de leite cru”. III Colóquio *Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural*, Porto Alegre.

Deaton, James; Lawrence, Warren; Samuels y Paul, Thompson (2010) “A note on the economy of qualities: attributing production practices to agricultural practices”, *Journal of Rural Social Sciences*, n° 25(3), 99–110.

Dieguez, Elena (2005) “El cerdo ibérico. Una imagen de calidad”. La Habana, Texto original del *II Taller de Cerdos Criollos de Origen Ibérico*. <http://www.sian.info.ve/porcinos/publicaciones/rccpn/rev1306/elena.htm>

Dieguez, Elena (2011) “Análisis y opciones para una segura y duradera recuperación del sector ibérico”, *Solo Cerdo Ibérico*, pp. 33-54.

Eloí, Evander y Menasche, Renata (2010) “Políticas públicas para produtos com identidade cultural: uma reflexão a partir do caso do queijo artesanal serrano do sul do Brasil”, Anais do congresso da Associação Latinoamericana de Sociologia Rural. <http://www.alasru.org/pernambuco-brasil-2010>

Esparcia, Javier y Noguera, Joan (1999) "Reflexiones en torno al territorio y al desarrollo rural" en Ramos Real, E. (ed.), *El desarrollo rural en la Agenda 2000*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, pp. 9-44.

Espinoza-Ortega, Angélica y Arriaga, Carlos (2009) “Evolución de la producción campesina de leche en el estado de México y participación del estado”, (ed.) Cesín Vargas, Alfredo *et al*, *La lechería familiar en México*, México D.F, Imprime: Universidad Autónoma Chapingo, Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial, Colegio de Postgraduados Campus Puebla, Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) y Miguel Angel Porrúa, pp 199 – 232.

Gómez, Ana C. y Caldentey Pedro (2000) “Signos de calidad en productos agroalimentarios”, *Tierra Sur*, n° 7, pp. 30-35.

Langreo, Alicia (2004) “La posición de los productos con calidad diferencial en el sistema alimentario del siglo XXI”, *Cuadernos de la Tierra*, n° 3, pp. 24-30.

Lara, Pablo (2011) “Evolución de los datos RIVER 2008-2001”, *Solo Cerdo Ibérico*, n° 26, pp. 55-71.

Lozano, Carmen y Aguilar Encarnación (2010) “Natural, tradicional y de la tierra. La promoción de la calidad agroalimentaria en los nuevos espacios rurales andaluces” en Soler, M. y Guerrero, C. (Cds.), *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza*, Sevilla, Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico, Consejería de Cultura, 126-139.

Lozano, Carmen (2011) *El sabor de la naturaleza*, Sevilla, Fundación Blas Infante.

Mauleón, José R. (2001) “Los canales cortos de comercialización alimentaria como alternativa de los pequeños agricultores ante la globalización: el caso español”. Actas XXIII Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. http://www.vc.chu.es/depsoc/CanalesCortos_pdf.PDF

Martín, Víctor (2006) “Denominaciones de origen: una revisión en el mercado alimentario español”, *Distribución y Consumo*, n° 90, pp. 87-112.

Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (2009) *Datos de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de Productos Agroalimentarios*,

Madrid, MARM. http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/INFORME_FINAL_VINCULADO_A_EXCEL_2009_tcm7-152858.pdf

Renting, Henk; Marsden, Terry y Banks, Jo (2003) "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development". *Environment and Planning A*, nº 35, pp. 393-411.

Rodríguez, Marcela (2012) Los Sellos de Calidad en Alimentos... ¿Qué Hay Más Allá de la Seguridad Alimentaria?.
<http://www.cegesti.org/exitoempresarial/publications/publicacion14.pdf>

Ruiz, Pedro; Navarro, Luis; Barea, Francisco y Vázquez, Antonio (2007) "La calidad y las denominaciones de origen en los aceites de oliva andaluces.", *Distribución y Consumo*, nº 96, pp. 42-51.

Tregear, Angela; Arfini, Filippo; Belletti, Giovanni y Marescotti Andrea (2007) "Regional foods and rural development: The role of product qualification", *Journal of Rural Studies*, nº 23, 12-22.

Recepción: 16 de septiembre de 2012

Aceptación: 25 de octubre de 2012