



Lechón de producción integrada de Navarra



Una genética y una producción especiales, para un producto nuevo, de sabor y textura más suaves, con calidad garantizada

Siempre es importante conocer por qué nacen los proyectos y qué objetivos se plantean quienes los ponen en marcha, para que en un futuro se puedan analizar sus resultados, saber si han cumplido los fines con los que fueron creados.

El pasado 21 de mayo, se presentó de manera oficial a la sociedad la Marca de calidad Certificada "Lechón de Navarra". En ella se contó con la presencia de la Consejera de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Begoña Sanzberro y con una representación de los eslabones de la cadena de esta producción. Ya informamos de ello en el número anterior de la revista. En ésta queremos escuchar la voz de los que se han implicado en el lanzamiento de este nuevo producto y trabajan día a día detrás de esa marca. Han sido necesarios la

colaboración y el esfuerzo de muchas personas para poder llevar este proyecto adelante: la Administración, las sociedades públicas ITG Ganadero e ICAN, los ganaderos, matadero y comercializadores, los carniceros, incluso personalidades bien conocidas que regentan algunos de los mejores restaurantes de esta región.

Fruto de ello, tenemos un producto nuevo que interesa al consumidor gourmet y ofrece a los pequeños ganaderos navarros una oportunidad de rentabilizar con dignidad su trabajo, que ejercen en un momento delicado y en un medio rural difícil donde otros ya han tirado la toalla y se han ido.

Queremos incidir sobre las principales peculiaridades de este producto y que sean ellos, los propios ganaderos y entradores, los que cuenten su experiencia y qué esperan de esta nueva marca.

La andadura de esta nueva marca comenzó hace ya tres años, sobre tres premisas importantes que sirvieron de punto de partida:

- La existencia de una **tradición de consumo** de un producto, el lechón, muy apreciado en nuestra región y en comunidades limítrofes. En el año 2008 se cifraba en unos 60.000 los lechones sacrificados en Navarra, cantidad muy superior a lo que se produce y consume en otras regiones españolas.
- La **delicada situación económica** y de viabilidad personal de las explotaciones de pequeño tamaño dedicadas a la producción de lechón, en general ubicadas en la zona norte, montañosa, y que tienen un gran arraigo rural.
- La **demanda creciente por parte del consumidor** de productos de calidad, con sabores auténticos.

Cómo se llega a producir el Lechón de Navarra partiendo de estas premisas, es lo que analizamos a continuación.

El poder competir en igualdad de condiciones con explotaciones industriales resulta muy difícil para las pequeñas explotaciones familiares, por lo que su viabilidad estaba y está muy en entredicho. En Navarra el 5% de producción está ligada a explotaciones de pequeño tamaño que suponen un 90% de las explotaciones porcinas. Son lo que definiríamos como una explotación tradicional, de tipo mixto, pero con unas estructuras e instalaciones modernas y adecuadas a la actual producción, con una implantación importante en el mundo rural y muy arraigadas al entorno. Era necesario buscar alternativas de producción que ofrecieran un artículo propio, digno de ser apreciado como diferente por los consumidores, y que favorecieran la subsistencia en el mercado y la supervivencia de las mismas.

Por otra parte, existe una demanda de ese producto con sabor auténtico y unas exigencias de calidad notables por el consumidor. La producción de un lechón con calidad diferenciada podía convertirse en el balón de oxígeno que estas explotaciones necesitaban.



El ITG Ganadero ha trabajado durante tres años en el proyecto de estudio de las mejores razas y cruces, y en la búsqueda de la mejor alimentación y manejo, para conseguir ese lechón diferenciado. También ha analizado los resultados de las distintas canales obtenidas en el matadero. Asimismo ha llevado a cabo diversas catas y prospecciones entre los tres gremios implicados en este producto: carniceros, cocineros y restauradores, y público en general, con el fin de determinar hacia dónde se orientaban los gustos de consumo. Todo ello con el patrocinio del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de Navarra y la colaboración de ICAN (Instituto de Calidad Alimentaria de Navarra).

El lechón híbrido de **cerdo Pío Negro, una raza porcina autóctona de la zona norte de Navarra**, ha sido el que mayor aceptación ha tenido en las catas entre los consumidores de todos los niveles, ya fueran expertos o no. Estas diferencias fueron significativas y repetitivas en las tres catas del ITGG.

La raza Pío Negro aporta a este lechón algunas cualidades similares a las del cerdo ibérico, al que se asemeja sobre todo por su mayor porcentaje de grasa infiltrada. Por eso su carne tiene una textura y un sabor más suaves que el del gorrín convencional.



Cerda de raza Pío Negro.

La producción integrada fue la alternativa elegida para el manejo en la granja, puesto que podía aportar un hecho diferencial que, añadido al de la raza, podría cerrar el círculo de producción. Se trata de un sistema mixto y equilibrado que combina lo más positivo de la producción convencional con la producción ecológica.

El Lechón de Navarra tiene un sabor y textura diferentes, testadas en catas de expertos y se vende con garantía certificada de Reyno Gourmet.

Fruto del trabajo de ITG Ganadero y de las aportaciones de ICAN ha nacido este "Lechón de producción integrada de Navarra" que, como principales características, podemos reseñar las siguientes:

1. CARACTERÍSTICAS DE LAS EXPLOTACIONES.

Deben estar ubicadas en Navarra y tener un censo menor a 120 cerdas. Esa densidad marca el límite entre la producción familiar, que es lo que se pretende apoyar, y la industrial.

Las explotaciones inscritas dentro de esta Marca se dedican exclusivamente a la producción de lechones para Lechón de Navarra.

Además, deben cumplir la legalidad en lo referente al Bienestar Animal y Condiciones Medioambientales.

Finalmente, deben registrar las DDD y el programa sanitario.

2. TIPO DE LECHÓN.

El Lechón de Navarra tiene una genética especial, mezcla de raza Pío Negro (en un 50%), de Landrace (25%) y Large White (25%). La raza Pío Negro es una raza autóctona que se conserva en Baztán y en la Baja Navarra (Alduides). Las cerdas Landrace y Large White son razas importadas pero que llevan muchos años reproduciéndose con éxito en España, con un muy buen carácter maternal.

- El Peso del lechón debe ser inferior a 7 kg Canal.
- Edad inferior a 35 días.
- El lechón debe ser amamantado hasta su sacrificio, no pudiendo ser destetado en ningún caso.
- La identificación se realiza con dos crotales uno en cada oreja donde queda acreditada la trazabilidad. En dicho crotal lleva inscrito el número de explotación y el número identificativo del lechón.



Jose M^a Iribarren Etxeguia Ganadero

A la izquierda de la imagen con Lina Audicana (inspectora de calidad de ICAN) y Paco Martín (técnico veterinario de ITG Ganadero)



Jose M^a Iribarren Etxeguia es un ganadero vocacional y así lo manifiesta. Aunque en sus inicios tuvo que ir a trabajar al monte, de maderero, siempre tuvo presente que éste no era su trabajo definitivo. Así que en el año 2000, decidió que ya era el momento de volver a casa y dedicarse a lo que realmente le gustaba, la ganadería. Soltero, vive en su caserío natal de **Urtotz de Santesteban, en el Valle Maldaerreka**, con su hermano y su madre, rodeado de la tradición ganadera que siempre le ha acompañado.

En su casa desde siempre han combinado ganado diverso, vacas de carne, gallinas de puesta, pollos para autoconsumo, algún ovino y cerdos. Como en muchos caseríos de la zona Norte de Navarra combinan esta labor ganadera con las labores agrícolas (cultivan maíz, forrajes) y con la huerta, cercana a casa, de donde puede abastecerse durante todo el año de verduras, patatas y otros productos de calidad.

Poseo unas 13 hectáreas de terreno que son bastante malos y esto me hizo decantarme por el porcino. En casa siempre habíamos tenido cerdas, unas 10 o 12 y por tanto sabía como hacerlo. Con la ayuda de ITG Ganadero en el año 2000 realicé el proyecto de una explotación 80 cerdas en producción de lechones, que junto con las 10 vacas de carne que tengo, son mi modo de vida actual.

Con estas 80 cerdas propias se dedica a la producción de lechones y además realiza el engorde de otros 79 cerdos en extensivo para una cooperativa del País Vasco, Txerrizaleok.

“Nos traen lechones de 20 kilos, que nosotros engordamos en recintos exteriores que están totalmente cercados y aislados para evitar contactos con animales silves-



tres y que tienen una alimentación y un sistema de producción totalmente diferente al tradicional. Ellos también se encargan de la comercialización posterior de los animales con la marca Basatxerri. Este sistema de producción hace que sean cerdos diferentes. Con ellos aprovecho parte de mis terrenos y mejoro la viabilidad de mi explotación.”

Empezó vendiendo lechones de 18 kilos a Piensos Saioa que se encargaba de engordarlos y comercializarlos. “El precio que nosotros percibíamos era bueno y en aquellos años podíamos vivir bien. Pero parece que los números no eran tan buenos para Saioa y lo tuvo que dejar.”

Entre 2003 y 2007 estuvo vendiendo lechones de 24-25 kilos a otro tratante que se los llevaba a Lérida. “En los dos primeros años nos pagaba a unos 36-39 euros el lechón. Pero en julio del tercer año bajó mucho. Hasta 18 euros tuvimos que bajar el precio (el tostón lo cobraban a 16 euros) y decidí que eso no podía seguir así y volví a cambiar de tratante. Así conocí a Arraztoa y comencé a venderle lechones de 6 kilos. Ya son tres años los que llevo con él. El primer año a 16 euros y posteriormente ya llegamos a un acuerdo mejor y con un precio fijo. Al menos dejamos de perder tanto dinero. Como muchos otros compañeros estuve a punto de cerrar, puesto que los números no salían. En este último año, al menos, vamos tirando, que ya es algo.”

¿Cómo te llegó la idea del lechón de producción integrada?

Paco Martín, el veterinario de ITG Ganadero, y Luis Miguel Arraztoa me comentaron que se estaba realizando un lechón de mayor calidad y me preguntaron si quería participar en su producción. Fue un tema que me convenció desde el principio. Considero que con una alimentación natural, libertad y atención y cariño se puede conseguir productos de mejor calidad.

Que opinión te merece este lechón?

Los productos de calidad me gustan. Yo como consumidor cuando voy a la carnicería o a cualquier establecimiento me suelo fijar en qué productos diferenciados hay expuestos. Sé que cuestan algo más, pero pese a eso, me gusta probar todos y ver si me aportan un punto diferente. Como productor sé lo difícil que es mantener este tipo de líneas y el esfuerzo y cariño que ponemos en cada uno de estos productos, y por ello intento mantener su consumo.

Que crees que puede aportar al productor este lechón?

Yo lo veo desde dos puntos de vista: uno el económico y otro el de la calidad del producto. En el primer caso pienso que la realización de un producto de estas características va a aportar viabilidad a explotaciones como la mía y como muchas otras que existen en este valle. Se han

comprometido a pagarnos un precio fijo que nos permitirá mantenernos en el sector y vivir sin tener que estar pendiente de si perdemos dinero o no. Solo debemos preocuparnos de hacerlo bien. Desde el punto de vista de la calidad creo que estamos haciendo un producto diferente y que es mejor que el que hasta este momento estábamos sacando.



Jose M^a Iribarren

Que te exige más este tipo de producción?

Hombre, en trabajo de granja creo que no me exige mucho más que los cerdos de antes, yo los sigo tratando con el mismo cariño. Pero sí que me exigen más papeleos. Tengo que ponerles más crotales a los lechones, saber y registrar su madre y las incidencias que han tenido, controlar la trazabilidad que dice

Paco (Martín). Eso hace que pasemos más tiempo de trabajo total. Hemos cambiado algo la alimentación y no utilizamos antibióticos, por lo que tenemos que ser más rígidos y cuidadosos en temas sanitarios. Ahora estoy aplicando las obligaciones de la producción integrada a todos los lechones de la explotación, me resulta más fácil.

La genética de la raza del macho se ha cambiado. ¿Has notado algún cambio en tu explotación?

Ahora utilizamos el Pío Negro, semen del Centro de Oskozt. Tengo cerda LD X LW que también cruzo con dos machos Pietrén de mi explotación. Yo no he encontrado diferencias en lo que a producción se refiere con las otras razas. En estos momentos tengo de los dos lechones y la verdad es que el comportamiento de las cerdas y los lechones es similar.

Como ganadero, José M^a Iribarren no se siente bien pagado.

Supongo que a la mayoría que preguntes esto te responderá lo mismo, sea ganadero o no. En nuestro caso no existen ni sábados ni domingos, tenemos que estar todos los días aquí cuidando a los animales y pese a todo, hemos estado perdiendo dinero. Pero ya no es solo el tema económico lo que más me duele. Tengo la sensación de que nuestro trabajo no está bien considerado por la sociedad y que cuando la gente va a comprar, muchas veces, se fija más en el precio sin pensar que detrás de cada producto existe un trabajo y una dedicación muy grande. En muchas ocasiones no se apoya el producto propio, el de nuestra Comunidad, y se basa solo en el "qué vale".



M^a Josefa Telletxea Gortari

Ganadera

Es otra de las ganaderas que ha comenzado su andadura en la producción del lechón de producción integrada. Natural de Lekaroz (Baztán) tiene 42 años y vive en su casa junto a su marido sus dos hijos de 18 y 20 años y sus padres. Su marido trabaja fuera de casa y es ella la que realiza la labor de ganadera, aunque todos participan y la ayudan en este fin. **Tiene una explotación típica de la zona con 40 cerdas, 7 cabezas de vacuno de carne, 50 ovejas Latxas, 5 gallinas de puesta y un caballo.** Cuenta con 16 hectáreas de terreno las cuales utiliza para la ganadería y para la huerta de casa de donde obtiene el suministro de verduras, alubias, patatas, etc.

¿Por qué te hiciste ganadera?

En primer lugar porque me gusta y en segundo porque la vida me ha llevado a esto. Cuando era más joven estaba estudiando y en casa los padres iban para adelante pero había que decidir quién se quedaba en casa para poder realizar las labores del campo. Los estudios me gustaban, sobre todo las matemáticas, pero me tuve que decidir por la opción de casa. Decisión que tomé con gusto y de la cual no me arrepiento en absoluto.

¿Por qué el porcino?

Mis padres siempre habían tenido 7 o 8 cerdas en casa, por tanto, era ya un ganado conocido. Haciendo balance con otras especies, es el ganado con el que se coge el dinero más inmediato, el dinero se ve rápido. Con el resto tienes que invertir durante mucho tiempo para conseguir la misma rentabilidad. Aunque, como decimos aquí, esta especie "tiene la cola torcida" (el precio es muy fluctuante). Además para mí tiene una ventaja añadida, tengo que compaginar mi labor como ganadera y la de ama de casa, y el poder tener el ganado en la puerta de casa me facilita ambas tareas.

Comenzamos en el 2000 con piensos Saioa. Fue una buena época. El lechón de 20 kilos nos lo pagaban a un precio mínimo y sobre este teníamos diferentes pluses. Pero lo bueno, no es eterno y a los 3 años parece que la crisis de precios del gordo hizo que Saioa se replanteara la situación, una pena. Después vinieron unos años con Gogorza, me compraba los lechones de 6 kilos y me los pagaba a precio fijo. Así hemos estado hasta hace 2 años que nos pasamos a Arraztoa, en las mismas condiciones de precio



Cerdo Pío Negro

fijo, pero mejor precio. Siempre nos hemos podido defender en precios, a excepción de los años del pienso caro. En esos años también aprendimos alguna lección. Quisimos abaratar nuestros costes de producción comprando pienso barato y entonces nos dimos cuenta de que lo barato, en muchas ocasiones, es caro. Siempre se aprende algo, incluso en los malos momentos. En general, no soy economista, pero llevo mis cuentas, no tengo la sensación de haber perdido dinero nunca con los cerdos.

Como llegaste a entrar en la marca del Lechón de Navarra" de producción integrada?

Estuve en la cata de lechón que ITG Ganadero realizó y desde entonces Paco Martín, el técnico, me ha venido informando de cómo iban las cosas. Para mí no ha sido una noticia nueva. Ya he trabajado con otras marcas de calidad, aunque no como ésta. Gogorza realizó una marca de lechón propia, Nagorna. Después Luis Miguel Arraztoa hizo su propia marca, Bibaz, que ha sido un previo a lo que ahora tenemos. Pero en todos los casos eran menos exigentes que la producción integrada.

Qué esperas de esta producción?

Como ganadera es una apuesta de futuro, que haga que pueda seguir en el mercado. En estos momentos no existen grandes diferencias de precios con el lechón que yo producía, pero a la larga, pienso que puede dar una viabilidad a mi explotación. Como consumidora nos aportará calidad y un producto específico para un tipo de consumo que tenemos arraigado.

Se ha incrementado tu trabajo con esta producción?

Como ya te he dicho ya había trabajado



con marcas de calidad y no me han sorprendido las normas que imponen. Hemos incrementado los cuidados, puesto que no podemos utilizar antibióticos. También debemos llevar mejor la identificación de los lechones, la trazabilidad que dice Paco, y utilizamos unos piensos incluso más sanos que los de antes, solo materias nobles. Todo esto está vigilado por una persona externa que viene a controlar que todo se cumpla. Sientes que las cosas las estás haciendo bien. No me mal entiendas, antes también las hacía bien, pero ahora ves "más control". Eso al final debe repercutir en un lechón más sano y de mayor calidad.

Una de las características diferenciales de este lechón es la raza. ¿Ha influido este macho en los parámetros productivos?

Al principio me daba algo de miedo el utilizar un macho tan diferente. El pietrén lo tenemos como muy calibrado y al hacer un cambio tan fuerte, al Pío Negro, siempre te da un respeto. En los primeros partos, los lechones nacían con algo menos de peso, pero con vigor. Al mes las diferencias ya no existen y por tanto crecen parecidos que los otros. Sí que veo que no son unos gorrines tan "potxolos", vamos que no se redondean tanto como los pietrén. Son más alargados y con no tantas formas como el pietrén, pero dicen que es mejor para asar, más tiernos.

Que puede aportar este lechón al consumidor, o cual es tu opinión como consumidora?

Yo soy ama de casa, además de ganadera, y cuando voy a la compra lo primero que miro es el precio, y entiendo que todas ha-

gamos lo mismo. El día a día está complicado. Pero dentro de unos precios lógicos, siempre me gusta que los productos sean de la tierra. La verdad que en productos de alimentación gasto poco, tengo mis verduras de la huerta, mi carne de ternera, de cordero y de cerdo las crío yo todas. Pero mis hijos beben muchísima leche y eso sí que compro en abundancia. En eso lo tengo claro, gasto Lacturale, porque es nuestra y porque tiene un sabor diferente. Si eso es primar la calidad, pues a mí me gusta primarla. Es primar al que vive aquí, que está haciendo las cosas bien y además está controlado para que así sea. Por eso, sí, soy capaz de pagar algo más.

Creas que el consumidor puede llegar a percibir eso?

Yo al menos no me siento bien considerada como ganadera. Un ternero, un cerdo requieren un esfuerzo, una dedicación y un trabajo que en muchas ocasiones no se reconoce por el consumidor. No solo hablo de dinero, sino de reconocimiento del trabajo. Creo que un trabajador de una industria está más apreciado que un ganadero. Reflejo de todo esto es la realidad que estamos viviendo, ningún joven quiere quedarse como ganadero, ninguno ve un buen futuro en este trabajo y optan por la industria u otras profesiones diferentes.

Como crees que se puede arreglar?

Se tiene que facilitar el poder vivir más a gusto dentro de las zonas rurales. Creo que el papel del ganadero y del agricultor, al menos en estas zonas, es trabajar para poder mantener este entorno de la mejor forma posible. Cuando alguien viene de turista se encuentra un paisaje, un entorno cuidado y agradable y nadie piensa que para que esto esté así, alguien tiene que trabajar. El mejorar ese reconocimiento, el hacernos la vida más fácil, puede hacer que los jóvenes aprecien más este trabajo. Mejorando los servicios y facilitando el día a día se pueden arreglar muchos problemas. Como ves no todo es dinero, no queremos solo subvenciones, queremos poder trabajar y vivir de nuestro trabajo.

COMERCIALIZACIÓN Y VENTA.

El Lechón de Navarra es un producto totalmente "específico", que solo se encuentra en algunas carnicerías y restaurantes de Navarra, a diferencia del tradicional gorrín. Se trata de una raza seleccionada y criada para su venta como tal. El consumidor la reconocerá por la etiqueta roja de Reyno Gourmet que distingue los productos de calidad de esta Comunidad.

Este producto se comercializa con todas las garantías de que reúne unas condiciones específicas de raza y manejo. El lechón debe pesar menos de siete kilos en canal, tener una edad inferior a 35 días y debe ser amantado hasta su sacrificio.

Esa especificidad en su origen y crianza es lo que le da ese sabor y terniza, la jugosidad que gusta al buen gourmet.

Los comercializadores deben cumplir unos requisitos de etiquetaje porque ellos son los responsables de su colocación. De ese modo, el consumidor puede identificar claramente el producto en las carnicerías y tener la seguridad de que la carne del lechón está certificada, es decir, que sabe lo que compra.

Los inspectores de ICAN, el Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra, son los encargados de controlar el proceso y de garantizar que las etiquetas responden al producto. Así, el consumidor nunca se ve defraudado.

Lógicamente, con una cría a escala reducida y llevada con métodos más naturales, y una alimentación de las cerdas muy esmerada, su precio será algo superior al del gorrín normal, que oscila entre los 8 y 9 euros. El del Lechón de Navarra rondará en torno a un euro más caro en la carnicería, que lo vale para un degustador de paladar exigente.

De este modo se garantiza al ganadero por este lechón un mínimo de 30 euros que es la cantidad que le permite rentabilizar su trabajo y por tanto la supervivencia de estas explotaciones.



Imagen de una de las catas de expertos organizadas por ITG Ganadero en la que se valoró y puntuó las diferencias entre distintos tipos de gorrín asado.



LUIS MIGUEL ARRAZTOA

Es uno de los dos entradores que comercializa este lechón y los sirve en carnicerías y restaurantes. Concretamente canaliza gorrines y lechones de la zona de Baztán, donde hay muchos pequeños productores en caseríos familiares que podrían encontrar una salida más digna a su trabajo con esta nueva marca, "Lechón de Navarra!".



"Yo siempre he querido tener algo diferente. Algo mejor que no tengan los demás y que me distinga ante los carniceros y restauradores. Nosotros, en Baztán, manejamos ya un gorrín muy bueno, que es de nota 8. Pero éste es diferente, este lechón de producción integrada es de sobresaliente, de 9 o 10."

Es un lujo para el paladar, opina. "La carne es más blanca y también mucho más jugosa. Tiene grasa infiltrada, pero de la buena. Eso hace, al asar, mucho más jugoso y suave este lechón que los gorrines convencionales. El gorrín sabe a veces fuerte, a cerdo; eso hay a quien le gusta, pero a otros no tanto."

Ha hecho muchas pruebas con cocineros y restauradores buenos, de Navarra y de fuera, antes de lanzarse a vender este producto. Uno de ellos, por ejemplo, fue Martín Berasategui. "Y dicen que hay una diferencia que se nota al paladar. Ahora ya hay restaurantes en Pamplona que no quieren más que este lechón, como Mikel Roderó, el Restaurante Alhambra o el Restaurante Orgi de Lizaso."

"Esa diferencia que viene por el tipo de cerdo y por la alimentación que tiene, encarece un poco el precio. Al ganadero hay que darle un poco más para que le compensen los gastos. Pero **merece la pena pagar 1 euro más si es que te gusta comer bien o quieres quedar bien en una comida.**

"Qué ilusión que esto funcionara, para los pequeños caseríos y las explotaciones familiares. Que esta nueva marca saliera adelante y tuviera aceptación entre los consumidores sería algo muy bueno para el pequeño ganadero".