



FOTO: HERMAN VETS

# Ibericovarkensproductie in openlucht

De Spaanse zwartpoot – of Pata negra – geniet bij ons grote faam bij de liefhebbers van drooggezouten varkensham. Toch is dit slechts een goedkopere exportversie van de echte Ibericoham. Ter gelegenheid van de samenkomst van de Europese varkensstamboeken konden we kennismaken met dit toch wel uitzonderlijke productiesysteem op het Spaanse platteland. – HERMAN

VETS, BEROEPSWERKING –

De beste manier om kennis te maken met de productie van Ibericovarkens in de Spaanse provincies Andalusië en Extremadura is via een autoritje. Je rijdt er over onmetelijke afstanden door heuvelachtig landschap met dor en rotsig grasland. Enkel de talrijke kurk- en steeneiken gedijen er. Af en toe tref je er een groepje schijnbaar loslopende huisdieren aan, meestal schapen of zwarte Ibericovarkens, een inheems ras dat in onze ogen op wilde varkens lijkt. Eikels zijn de belangrijkste voedselbron voor de varkens en door de weinige varkensmest blijft de grond arm genoeg zodat enkel de taaiste eiken overleven. Merkwaardig is dat deze varkensproductie reeds in de streek bestond vóór de tijd van de oude Romeinen. Het is dus in feite een ecosysteem dat zichzelf al eeuwenlang in stand houdt. Hiervoor wordt

de densiteit aan dieren zeer laag gehouden. Voor varkens werkt men ongeveer met 1 varken per 2 ha grond.

## Iberico en Pata negra

In de meest prestigieuze productiesystemen zijn enkel varkens van het zuivere Ibericoras toegelaten. Bovendien moeten ze hun hele leven in de vrije natuur hebben doorgebracht. Ze worden zonder, of met slechts zeer beperkte bijvoeding, grootgebracht. Uiteindelijk worden ze vetgemest van oktober tot december, als de eikels overvloedig voorradig zijn.

Er bestaan ook wel allerlei intensievere systemen waarbij de varkens een deel van hun leven in stallen doorbrengen. Vaak zijn hierbij ook kruisingen met Duroc toegelaten, want deze hebben ook zwarte hoeven. De bij ons bekende Pata negra-

ham komt uit intensievere productiesystemen, wat de kostprijs uiteraard ten goede komt.

## Seizoensproductie

De echte Ibericoham is dus afkomstig van 100% zuivere Ibericovarkens. De zeugen en beren lopen meestal vrij rond en planten zich voort. Meestal levert dit 2 worpen van 6 à 7 biggen op per jaar, een eerste worp in maart-april en een tweede in juli-augustus. Er zijn hutjes ter beschikking waar de zeugen kunnen werpen, maar het gebeurt ook in openlucht. Met de geboren biggen kan men 2 kanten uit. De meeste zijn in principe voorbestemd om afgemest te worden tot de 'zwarte' Ibericovarkens van 150 à 160 kg levend gewicht. Hiervan maakt men onder meer de befaamde hammen. Er is echter ook een groeiende vraag naar Ibericobiggen voor de versvleesmarkt. Deze worden dan als big geslacht en het vlees ervan is een dure lokale delicatesse. Omdat Ibericovarkens minstens 10 maanden oud moeten zijn en de afmest met eikels in de natuur enkel kan gebeuren in de periode van oktober tot december, zijn er nogal wat biggen die een jaar moeten wachten om 'afgemest' te kunnen worden. Vooral als men slechte prijzen verwacht, kiest de boer er dan vaak voor om de biggen te verkopen voor de slacht. Het is eigenlijk een strategische beslissing: het varken nog een jaar houden of slachten. In de vetmestperiode zijn de eikels massaal ter beschikking en kunnen de varkens op korte tijd 50 à 60 kg

aan gewicht winnen. De normale prijzen voor deze varkens liggen rond de 3 euro per kg levend gewicht. Door de zware economische crisis is het verbruik van de extra dure hammen echter sterk teruggelopen. Hierdoor lagen de verkoopprijzen voor het seizoen 2009-2010 slechts op 2 euro per kg levend gewicht, volgens de producenten is dat ver onder de kostprijs. In 2007 bestond de Ibericostapel nog uit 2,5 miljoen varkens. Ondertussen zou die met ruim 50% gedaald zijn.

## Resultaten

Het Ibericoras is slechts van zeer ver verwant met de meer commerciële varkensrassen in Europa. Het ras heeft dan ook sterk afwijkende eigenschappen. Naar onze normen zijn de Ibericovarkens zeer vet, zowel intra- als extramusculair. Een typische eigenschap is bovendien dat ze snel veel voer kunnen opnemen, waardoor ze in de afmestperiode snel gewicht kunnen aanzetten. De spieren bevatten meer oxidatieve (trage) spiervezels. Hierdoor is het vlees veel roder en vezeliger dan bij onze varkens. Al deze eigenschappen zijn uiteraard van belang voor de typische smaak van de exclusieve eindproducten. De voederconversie van de varkens (met krachtvoer) in het gewichtstraject van 20 tot 150 kg ligt rond 5,2 à 5,8 en is bijzonder hoog.

## Spaans koningshuis

Tijdens ons bezoek kregen we er onvoldoende zicht op of de controles en de traceerbaarheid van deze openluchtproductie wel sluitend genoeg zijn. Met de vele varianten op het systeem te velde, van zeer extensief (met zuiver Iberico) tot meer intensief (met kruisingen), lijkt dit toch een essentieel onderdeel van het geheel.

Wellicht schuilt hierin een van de zwaktes, waardoor de meest extensieve systemen in crisistijd onder druk komen. Een echte kenner ziet aan de poot het verschil wel tussen een Duroc- en een Ibericovarken, maar de massa onwetende consumenten ziet dit uiteraard niet. Die kijken vooral naar het prijskaartje.

De Ibericovarkensproductie is onlosmakelijk verbonden met de verdere verwerking naar hoogwaardige producten. Daarom gingen we ook een kijkje nemen bij 5 Jotas, een van de meest prestigieuze Ibericoverwerkers in Spanje en hofleverancier van het Spaanse koningshuis.

5 Jotas is de oudste verwerker van Ibericovarkens in het dorpje Jabugo, een dorp dat zowat de hoofdstad van de Andalouische hamverwerking kan genoemd worden. De naam van de firma betekent letterlijk '5 maal de letter J', maar het staat eigenlijk symbool voor de 5 jaar durende productiecycclus van de tophammen. Het bedrijf startte in 1879 met hamproductie. Momenteel maakt het deel uit van de Osbornegroep. Wie kent er niet de bekende Osbornestier? Het bedrijf heeft een oppervlakte van 6 ha, maar dat is aan de voordeur absoluut niet te zien, want het grootste gedeelte bestaat uit kelders.

## Productiecycclus

De selectie van de raszuivere Iberico's gebeurt door 5 Jotas zelf. Van hieruit trekken enkel gemerkte zeugen en beren naar de gewone productiebedrijven op het platteland. Sommigen bedrijven produceren onder contract van 5 Jotas. Andere bedrijven verkiezen om zelf de zeugen en beren aan te kopen en daarna de geproduceerde vetgemeste rasvarkens terug te verkopen. Na de geboorte blijven de biggen 45 dagen bij de zeug. Alle biggen

worden gemerkt. Eens gespeend leven ze in vrijheid op het platteland. Daar verblijven ze gemiddeld 15 à 20 maanden. De eindfase is een vetmesting in de periode oktober-december, tot een levend gewicht van zowat 160 kg. 5 Jotas bezit zelf een slachthuis, dat draait van januari tot april aan een tempo van 1200 dieren per dag. De belangrijkste kwaliteitscontrole bestaat uit het nemen en analyseren van vetmonsters. Op basis van de vetzuursamenstelling kan men uitmaken of de varkens inderdaad uitsluitend zijn vetgemest met eikels, en niet met andere voeders. De vetzuuranalyseresultaten bepalen mee de prijs die de boeren ontvangen voor hun varkens.

## Droging en rijping

De eerste dag na het slachten worden de varkens snel gekoeld tot 1 °C. Naast bovenvermelde vetcontrole wordt ook ieder karkas onderzocht op afwezigheid van trichinose. Na versnijding worden de hammen gesorteerd naargelang hun gewicht en de vetzuursamenstelling. Alles wat buiten de gewenste normen valt, gaat naar de versvleesmarkt. De gewichtssortering is heel belangrijk voor de timing in het verdere proces. Zowel de optimale duur van het zouten als van de rijping worden aangepast naargelang het gewicht. De verse hammen worden bij 1 °C in zout opgestapeld en blijven daar dan 15 à 20 dagen. Na deze periode zuivert men de ham op en vertrekt hij naar de lange fase van droging en rijping in de kelders.

De hammen rijpen bij 5 Jotas in 40 verschillende kelders. Naargelang het gewicht van de hammen kan de rijping van 2 tot 3 jaar duren. Elke ham is gemerkt en traceerbaar. In totaal zijn er permanent zo'n 800.000 hammen opgeslagen in de vele kelders. De gemiddelde verkoopwaarde per ham is ongeveer 400 euro. Meer dan de helft van de hammen die in de kelders hangen, zijn reeds op voorhand verkocht.

Wat maakt een hamproducent beter dan zijn concurrent? Met deze vraag probeerden we ons te begeven op het vlak van de bedrijfsgeheimen. Tijdens ons bezoek mochten we geen foto's nemen in de slachterij en tijdens de verwerkingsfase van het verse vlees, volgens de zaakvoerder om hygiënische redenen. Wellicht was wat we niet te zien kregen het belangrijkste. Er werd duidelijk zeer veel aandacht besteed aan de juiste snit van de ham, dus het juist opkuisen en insnijden van de ham en het wegsnijden van overtollig vet. Ook het zo perfect mogelijk verwijderen van restbloed uit de aders leek belangrijk voor het eindresultaat. Voordat de hammen naar de droog- en rijpingsfase vertrokken, werd bij iedere ham immers liefst 3 keer manueel restbloed uitgedrukt. Nadien is er vooral heel veel geduld nodig: 5 jaar! ■

