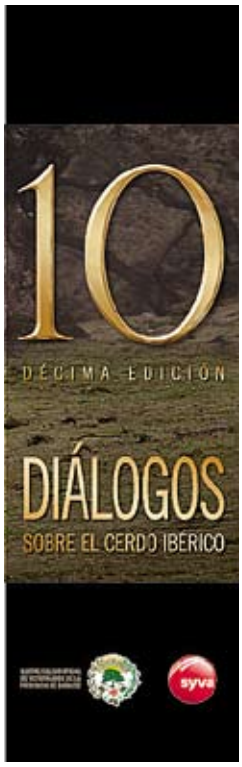
Fregenal de la Sierra, anfitrión una vez más de este magnífico evento sectorial

Los Diálogos del Cerdo Ibérico celebran su décima edición *con un gran éxito de participación profesional*

El pasado 29 de abril, Fregenal de la Sierra albergó una vez más, y ya van diez ediciones, la celebración de los Diálogos del Cerdo Ibérico. Los laboratorios Syva, organizadores de este singular encuentro sectorial, han obtenido en esta ocasión un gran éxito tanto a nivel profesional como por la altísima participación, logrando reunir a cerca de 500 especialistas.

Mesa inaugural.



Los Diálogos del Cerdo Ibérico, importante foro de debate y reflexión de los distintos eslabones que configuran el sector del cerdo ibérico, tanto ganaderos como industriales, se han convertido tras diez años continuados de existencia en un referente consolidado de todo un sector, el Ibérico, un ejemplo fundamental para comprender la ganadería extensiva en España, la excelencia de sus productos, únicos en el mundo, su gran importancia económica tanto en las zonas ricas en dehesas (en Extremadura el porcino ibérico representa cerca del 20% de la producción final agraria) como a nivel nacional y su gran proyección internacional.

Tras el éxito de las convocatorias anteriores, la décima edición de los Diálogos sobre el Cerdo Ibérico, auspiciados y organizados desde siempre por los Laboratorios Syva en la población de Fregenal de la Sierra (Badajoz), ha alcanzado un alto grado de madurez en su planteamiento, estructura y desarrollo, con la participación de insignes personalidades del ámbito político, científico y académico, y con la importante asistencia de alrededor de medio millar de profesionales, entre veterinarios, productores y distribuidores.

Acto de inauguración

En el acto de inauguración intervinieron, por este orden, Juan Francisco Ceballos, Alcalde de Fregenal de la Sierra, como anfitrión del evento; Julio Jesús López Gimón, presidente del Colegio Oficial de Veterinarios de Badajoz; Luis Bascuñan, director general de Laboratorios Syva y, por último, el pre-

sidente de la Junta de Extremadura, Guillermo Fernández Vara, quien inauguró oficialmente esta 10ª edición de los Diálogos del Cerdo Ibérico.
Guillermo Fernández Vara manifestó que el sector del cerdo ibérico en Extremadura debe enfrentarse a grandes retos, como reforzar las estrategias de internacionalización, mantener los excelentes niveles de saneamiento y de controles de calidad y reforzar la unión y el asociacionismo. "La principal meta de los productores de cerdo ibérico tiene que

ser reforzar sus estrategias para conquistar nuevos mercados en el exterior ya que este sector tiene aún muchas posibilidades en relación a la exportación". Alertó sobre la atomización de la oferta y, para contrarrestar ese elemento negativo, abogó por fomentar el asociacionismo.

El presidente de la Junta de Extremadura explicó que la crisis sufrida en el sector ibérico ha servido para que los especuladores abandonasen sus explotaciones y solo se quedasen "los productores de toda la vida, los que saben que en este trabajo se puede vivir dignamente pero que no especulan para hacerse ricos", dijo.
Para concluir, Guillermo Fernández Vara se mostró convencido del crecimiento sectorial. "Si con el consenso del sector enfocamos nuestros esfuerzos en la estabilidad, en la responsabilidad y en la autoexigencia, lograremos todos los objetivos que nos propongamos y conseguiremos un sector puntero", concluyó.
Tras el acto inaugural, y moderada por Mª Luz Muñoz, directora de Desarrollo Técnico-Comercial de Syva, se celebró la conferencia inaugural a cargo del eminente catedrático de Estructura Económica, Ramón Tamames quien disertó sobre los "Nuevos retos para el sector del cerdo ibérico". El ponente destacó la naturaleza propia de este tipo de ganadería como una de las señas de identidad de nuestro país, ya que "el cerdo ibérico es un producto de excelencia para el consumo y de gran importancia para la exportación", explicó.
Tamames alertó también sobre el gran impacto de "la seca" sobre el ibérico "que nos debe hacer reflexionar. Debemos encontrar las razones de esta plaga y sus soluciones" y propuso un plan nacional para su estudio y combate, que podría ser coordinado por científicos del CSIC.
Por último, habló sobre el "estallido de la burbuja de la pata negra", en donde abogó por el desarrollo de un plan de ajuste para recuperar la confianza de los mercados, y potenciar los modelos cooperativos, esenciales para salir de la crisis y organizar mucho mejor el sector.

Guillermo Fernández Vara.

Claves de futuro

Seguidamente, comenzó la primera mesa redonda de los Diálogos sobre "Situación de la producción ganadera del cerdo ibérico. Claves para el futuro del sector", en la que participaron Esperanza Orellana, subdirectora general de Productos Ganaderos del MARM; Fernando Cornello, presidente de ASICI; Gonzalo Sánchez Arjona, ingeniero agrónomo; Javier Llamazares, director de Progatecsa; José Luis García-Palacios, presidente de ASAJA; Antonio Muñoz Luna, Catedrático de Producción Animal de la Universidad de

Ramón Tamames.

Mesa Claves de futuro.

Luna lamentó la implantación de una norma de calidad que, según su opinión, "no beneficia a nadie", por lo que abogó por derogar la actual norma,

Mesa Técnica de isótopos estables.

Murcia y Julio Revilla, presidente de IBERAICE.

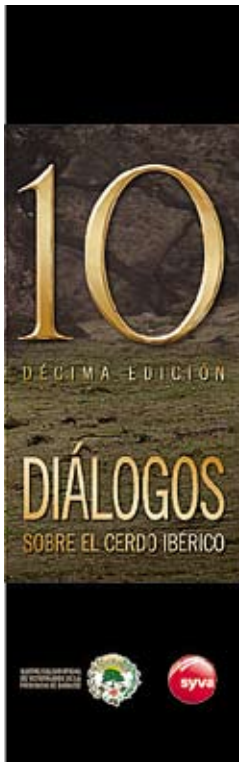
En su disertación, Esperanza Orellana señaló la necesidad de mantener un modelo de calidad de los productos ibéricos y subrayó que "su diferenciación resulta esencial para la protección de los valores medioambientales y ecológicos de la dehesa y para preservar una de las razas ganaderas españolas más representativas".

En lo que respecta a las claves para el futuro del sector, la subdirectora del MARM destacó que las cuestiones de sanidad animal adquieren especial relevancia, "por lo que el desarrollo ordenado del sector, evitando el exceso de concentración de animales en las zonas tradicionales, así como la necesidad de innovación tecnológica, tanto en explotaciones como en industrias, dirigida a ofrecer a los mercados exteriores un producto único, de gran calidad, y sanitariamente seguro, es una de las claves de futuro del sector", dijo.

Tras su intervención, Fernando Cornello habló sobre las funciones y actividades de la interprofesional ASICI, como promociones a consumidores, estudios de percepción de la calidad del ibérico… y sobre la puesta en marcha de un plan estratégico para el porcino ibérico.

Gonzalo Sánchez Arjona, por su parte, disertó sobre "Explotaciones tradicionales del cerdo ibérico", donde expuso las diferentes normas de calidad de los distintos tipos de cerdo ibérico y Javier Llamazares, sobre la "Situación de producción ganadera del cerdo ibérico", y destacó como claves el no engañar al consumidor, diferenciación y trazabilidad de los productos, mayor divulgación de los productos ibéricos, una producción más eficiente, incremento de las exportaciones y el "no demonizar" al productor de ibérico intensivo.

Igualmente, José Luis García-Palacios planteó en su participación las claves de futuro del sector desde el análisis de su propio origen; Antonio Muñoz



redactar una nueva norma exclusiva para "la dehesa"; subvencionar y controlar la sostenibilidad del ecosistema y "hacer un producto lo más eficiente posible". Para concluir esta primera mesa, tomó la palabra Julio Revilla para destacar la falta de unión del sector, la necesidad de obtener datos fiables de extensivo e intensivo y que todas las asociaciones tengan una misma voz. También subrayó la necesidad de una regulación distinta para los distintos subsectores del ibérico, limitar las explotaciones, un control de la norma más riguroso y una mayor inversión en I+D+i.

Técnica de isótopos estables

La segunda mesa redonda trató sobre "Una de las posibilidades de futuro: técnica de isótopos estables", en la que expusieron Clemente Recio, director del Servicio General de Isótopos Estables de la Universidad de Salamanca, y Jesús de la Gándara, Secretario de la Denominación de Origen Guijuelo.

Clemente Recio explicó las técnicas de isótopos estables como métodos oficiales de análisis de la Unión Europea y el uso de estas técnicas para determinar la alimentación a la que han sido sometidos los animales. Destacó la interpretación de los resultados y la obtención de bases de datos fiables como garantía de los estudios realizados.

Por su parte, Jesús de la Gándara disertó sobre el funcionamiento del Consejo Regulador de Guijuelo, sus datos productivos y de comercialización (120.000 jamones de bellota), la certificación de los productos (control de la materia prima y del proceso de investigación) y tipificación según el índice isotópico de la D.O. Guijuelo. Por último, subrayó los datos obtenidos en

la continuación del proyecto de investigación "Tipificación de la ingesta de bellota por cerdos ibéricos mediante espectrometría de masas".

Mesa Técnica de isótopos estables.

Calidad y cadena de valor

La última mesa redonda político-profesional de los Diálogos del Cerdo Ibérico llevó por título "Calidad y cadena de valor", en la que participaron Isabel Bombal Díaz, directora general de Industria y Mercados Alimentarios del MARM; Ana Bravo, Jefe de Área de Estructuración Alimentaria del MARM; Pilar Pérez Sedeño, Jefe del Área de Entidades de Certificación e Inspección ENAC (Entidad Nacional de Acreditación); Emilio Gallego Suazo, Secretario General de la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR); Elena Cid Gil, de ASEDAS y del Grupo "El Árbol" y Pedro García Ramos, médico y experto en consumo.

Isabel Bombal destacó en su intervención la importancia de una adecuada regulación apara asegurar la calidad de los productos ibéricos y explicó que las principales normativas que regulan el sector del ibérico son la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos y las denominaciones de origen protegidas del cerdo ibérico. "El objetivo del MARM ha sido siempre mantener la valorización de unos productos tan emblemáticos para la gastronomía española como son los productos derivados del cerdo ibérico", dijo.

Sobre la norma de calidad destacó los principales instrumentos con los que cuenta: la Mesa del Ibérico, así como el Registro General Informativo de Organismos Independientes de Control (RIBER) presentando los datos estadísticos de censos de animales y productos comercializados bajo la norma de calidad durante 2009.

Por otro lado, Isabel Bombal informó sobre las campañas informativas y de promoción que ha llevado a cabo el MARM para favorecer el consumo de los productos ibéricos y ha abordado la cadena de valor para el sector del cerdo ibérico y sus productos, destacando cuáles son los principales eslabones que aportan el valor añadido al producto.

Tras el discurso de la directora general, Ana Bravo expuso "Control en el sector", en donde definió el autocontrol del operador, el control por un tercero independiente acreditado por ENAC (entidades de inspección) y el control oficial, y terminó destacando las características y circunstancias de los expedientes sancionadores.

Pilar Pérez Sedeño, por su parte, habló sobre las funciones de la ENAC, su distribución geográfica, explicó la suspensión temporal voluntaria y la suspensión total o parte del alcance de la acreditación, así como la casuística de dichas suspensiones (incumplimientos, control inadecuado de alimentación en montanera, control de los lotes, etcétera).

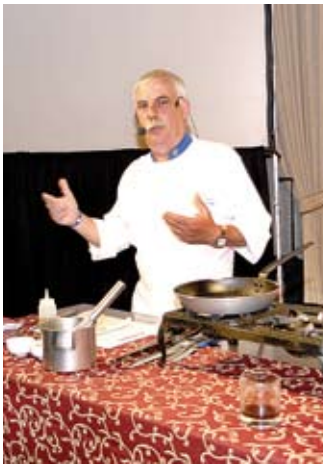
Emilio Gallego centró su exposición en la estructura del sector de la hostelería y la restauración. "Es un sector muy fragmentado, donde la estructura básica es la empresa familiar y las Pymes. En este sector los retos que tenemos son de recursos humanos, sobre todo de formación de profesionales, de calidad, tecnología, innovación y adaptación al entorno legislativo", afirmó.

Elena Cid, por su parte, habló sobre el papel de la distribución en la cadena de valor, la gestión de los residuos y la secuencia de tareas y procedimientos hasta llegar al consumidor y, para concluir la mesa redonda, Pedro García Ramos expuso "Calidad y cadena de valor desde el punto de vista del consumidor", donde disertó sobre el anillo de la calidad (percepción de atributos por parte del consumidor) y los sistemas de control, y explicó las tendencias que desea el consumidor en relación a la alimentación, así como de la venta por Internet y los principios rectores de las ventas por la red: identificación de marcas, garantías, seguridad, etcétera.

Durante el debate, se discutieron los diferentes planteamientos del sector en relación con la separación en la normativa de las producciones tradicionales ligadas a la dehesa, mediante una nueva Indicación Geográfica Protegida (IGP), de las producciones intensivas de cebo.

Para finalizar la 10ª edición de los Diálogos del Cerdo Ibérico, se llevó a cabo una última mesa sobre "El cerdo ibérico en la alta cocina". Moderada por Teresiano Rodríguez, periodista experto en temas gastronómicos, el famoso cocinero Fernando Bárcena, del restaurante Aldebarán de Badajoz, ofreció a los asistentes sus impresiones acerca de la cocina con cerdo ibérico y cocinó para todos "in situ" un "crujiente de cochinillo ibérico" y "presa de entraña" también de cerdo ibérico.

Isabel Bombal.



Fernando Bárcena.

El acto fue dirigido por el rector José Antonio Cobacho

La Universidad de Murcia nombra doctor *honoris causa* al Catedrático de Sanidad Animal José Manuel Sánchez-Vizcaíno

El pasado 22 de abril, en el Salón de Actos de la Facultad de Economía y Empresa del campus de Espinardo, el catedrático de Sanidad Animal de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid, José Manuel Sánchez-Vizcaíno Rodríguez, fue investido doctor *honoris causa* por la Universidad de Murcia, un galardón que reconoce su gran labor docente e investigadora a lo largo de toda su vida profesional.

En la tierra que le vio nacer y acompañado por su familia, compañeros y amigos, José Manuel Sánchez-Vizcaíno fue investido doctor *Honoris causa* por la Universidad de Murcia, la más elevada distinción universitaria que recibió por su gran labor investigadora en diversos ámbitos del conocimiento científico, experto en virología y patología animal.

El acto solemne de investidura estuvo dirigido por el rector de la Universidad de Murcia, José Antonio Cobacho. Precedido por el cortejo de pertigueros y maceros, miembros del Claustro, doctores universitarios, el rector y el presidente del Consejo Social de la Universidad, José Manuel Sánchez-Vizcaíno fue presentado y elogiado por su padrino, el decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Murcia, Antonio Rouco.

El reconocido científico, ya investido como doctor por el rector de la Universidad, agradeció en su discurso de ingreso la ayuda de cuantos le han acompañado en la vida y planteó los nuevos retos de la investigación en sanidad animal, que pasan por intensificar la prevención ante la aparición de nuevos virus y microbios que puede desencadenar el cambio climático y la globalización. "El calentamiento global que sufre el planeta está afectando a la salud pública y a la sanidad animal, lo que supone un reto que debemos afrontar con decisión. Aún desconocemos cómo influirá el cambio climático en ciertas enfermedades ligadas a las aves migratorias difusoras en gran medida de enfermedades aviares, pero nuestro planeta se calienta, y en algunas zonas aparecen enfermedades ligadas a diversos vectores", explicó el científico.

Como consecuencia de sus estudios de investigación animal recibió un importante número de premios y condecoraciones, entre los que cabe destacar la medalla al mérito de la Organización Mundial de la Sanidad Animal, el premio más importante en el ámbito de la Sanidad Animal y de la Veterinaria.
La clausura del acto estuvo a cargo del rector, José Antonio Cobacho, quien subrayó "la murcianía" del nuevo doctor honoris causa y su contribución al progreso de la ciencia y del bienestar de la sociedad.

En el acto de investidura, estuvieron presentes representantes del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM), de las universidades de Córdoba, Zaragoza, Complutense de Madrid y León, la Consejería Regional de Agricultura y Agua, así como responsables de las asociaciones sectoriales de porcino Anaporc, Anprogapor, Interporc y Ancoporc.