

Spaanse varkenssector doet het beter dan Spanje

Succesrijk op twee fronten: white en Iberisch

Tekst en beeld: Jef Verhaeren

De laatste 20 jaar groeide de Spaanse varkenssector uit tot de tweede belangrijkste in de EU, na Duitsland. Spanje evolueerde van netto-importeur tot netto-exporteur inzake varkensvlees. De varkensprijzen zijn de hoogste in de EU. Serrano en pata negra zijn over heel de wereld bekend en gewild en verwijzen meteen naar de dubbele identiteit ofwel de twee pijlers van de Spaanse varkenshouderij.

Er is het traditionele Iberisch varken met zijn onvergelijkbaar smakelijk vlees, goed voor bijna 10 procent van de Spaanse varkensstapel, en het meer industrieel gefokte witte varken, zoals wij het bij ons ook kennen. Het is vooral deze pijler waarop de Spaanse varkenssector spectaculair groeide. Vandaag wordt 40 procent van de productie uitgevoerd. De varkenssector staat dus een beetje in contrast met de rest van de Spaanse economie.

Portret

Tot 20 jaar geleden moest Spanje nog de helft invoeren van het binnenlands verbruik van varkensvlees. Sindsdien is de varkensstapel echter sterk gegroeid, vooral in het Noordoostelijke Catalonië, waar zich 45 procent van de stapel bevindt. Deze groei deed zich vooral voor in het white hybrid-segment, waaruit ongeveer 90 procent van de Spaanse varkensstapel bestaat.

In 2014 telde Spanje 26,55 miljoen varkens; 4,1 procent meer dan in 2013. Het aantal zeugen steeg zelfs met 4,7 procent tot 2,36 miljoen. Het aantal drachtige zeugen steeg met 9,3 procent tot 1,48 miljoen. In 2013 was het aantal zeugen weliswaar met 1,5 procent gedaald ten opzichte van 2012 en het aantal drachtige zeugen met 6,6 procent. De totale varkensstapel was evenwel gestegen in 2013 evenals de waarde van de varkensvleesproductie. Die bedroeg in 2013 6,23 miljard euro. In 2014 bedroeg ze dus 6,27 miljard euro. Spanje produceerde in 2014 3,4 miljoen ton varkensvlees. De varkensprijs, met een gemiddelde van 1,819 euro per kg (2013) is de hoogste in de EU.

Ook de binnenlandse vraag en de export stegen. De consumptie van varkensvlees is in Spanje met 60,8 kg per capita dan ook de derde hoogste in Europa.

De export steeg in 2013 met 2,5 procent tot ruim 2,32 miljard euro. Spanje exporteert per jaar zo'n 1,4 miljoen ton varkensvlees ofwel 40 procent van zijn productie. Afgelopen 10 jaar nam de export van Spaans varkensvlees toe met 270 procent. Binnen Europa is Frankrijk de belangrijkste afnemer,



De Spaanse varkensstapel is sterk gegroeid, vooral in het Noordoostelijke Catalonië, waar zich 45 procent van de varkensstapel bevindt.

gevolgd door Italië, Portugal en Duitsland. Buiten Europa voert Spanje vooral varkensvlees uit naar Mexico, China, Hongkong, Japan, Rusland en Zuid-Korea. Mexico is met 912.000 ton, hoofdzakelijk gedroogde, gezouten, gekookte en geconserveerde varkensvleesproducten – goed voor een waarde van 10 miljoen euro – de belangrijkste afnemer en de export naar Mexico zal nog gaan toenemen. Ondanks de Russische boycot is de Spaanse varkensvleesexport naar derde landen in 2014 nog gestegen. De eerste 9 maanden van 2014 bedroeg de export naar Azië meer dan 128.000 ton, een stijging met 81,1 procent tegenover 2013. In 2013 was al een stijging met 137,1 procent genoteerd tegenover 2012.

Toch is het niet allemaal rozengeur en maneschijn in de Spaanse varkenssector. Spanje telt zo'n 93.000 varkensbedrijven, waarvan 13.800 extensieve. Het aantal intensieve bedrijven krimpt echter sterk. Door de Europese regelgeving, vooral inzake dierenwelzijn, moeten ook de Spaanse varkenshouders veel investeren, onder meer in groepshuisvesting. Dit is vooral moeilijk voor de kleinere zeugenhouders en de noodlijdende Spaanse banken staan niet te springen om hen te helpen. Voor de grote



80 tot 85 procent van de varkensproductie is nu reeds in handen van een 15-tal grote integraties.



Het Iberisch varken is donkergrijs of bruin en staat vrij hoog op de poten. Het is zeer beweeglijk. Kenmerkend voor het Iberisch varken is de vrije of gedeeltelijk vrije uitloop in de vrije natuur (foto Jesus Lopez).



De Seranno-ham wordt alom met het Spaanse varken geassocieerd maar het Iberisch varken heeft, met onder meer Jamón Ibérico de Bellota, betere pijlen op zijn boog.

integraties is dat veel minder een probleem. De concentratie in de Spaanse varkenssector zal dus nog stijgen. En die is al groot. 80 tot 85 procent van de varkensproductie is nu reeds in handen van een 15-tal grote integraties. Vall Companys is de grootste met de hoofdvestiging in het Catalaanse Vic. Vall Companys, beschikt over zo'n 180.000 zeugen, eigen voerfabrieken, slachterijen en verwerkingsbedrijven.

Iberische varkens

Speciaal en zelfs uniek in Europa is het Iberisch varken dat de fijnproevers onder meer kennen van de pata negra, hoewel dat geen erkende oorsprongsbenaming is. Het Iberisch varken vindt zijn oorsprong bij een wild varken, dat aanvankelijk leefde aan weerszijden van de Middellandse Zee. De Romeinen hebben het gedomesticeerd en sindsdien heeft het 20 eeuwen overleefd. Vandaag maakt het Iberisch varken iets minder dan 10 procent van de Spaanse varkensstapel uit. Het is vooral te vinden in Andalusië, Castilië-Leon, Castilië-La Mancha en Estramadura. Kenmerkend is ook de vrije of gedeeltelijk vrije uitloop in de vrije natuur. Het Iberisch varken staat vrij hoog op de poten en is zeer beweeglijk. Dit zwijn heeft zijn bijnaam 'pata negra' te danken aan de zwarte hoeven. De kop van het Iberisch varken doet denken aan een wild zwijn. De meeste Iberische varkens zijn donkergrijs, maar ook bruine tinten komen voor. Het Iberisch varken bezit de eigenschap dat het vet op kan slaan in het spierweefsel, wat voor bijzonder fijn gemarmerd en mals vlees zorgt. De Iberische varkens worden in het voorjaar met vers gras gevoed. In de zomer krijgen ze veel van een mengsel van gerst en tarwe. In de herfst, wanneer de eikels van de bomen vallen, krijgt de ham zijn karakteristieke smaak. De varkens eten dan tot 10 kg eikels per dag en

Spaanse landbouw in een notendop

Spanje beschikt over 27,5 miljoen ha landbouwgrond (54 procent van de totale oppervlakte van Spanje), waarvan 13,7 miljoen ha gewassen. De rest is grasland en braakland. Er zijn 971.000 bedrijven. Eigenlijk beschikt Spanje slechts over 10 procent vruchtbare grond.



De landbouw is tijdens het Franco-regime wat verwaarloosd en heeft zich vooral opgetrokken met de toetreding tot de EU in 1986. Toch blijft de landbouw vrij zwak. De plantaardige productie is goed voor een productiewaarde van 26,7 miljard euro, de dierlijke productie voor 15,9 miljard euro. De varkenshouderij neemt daarvan 6,27 miljard euro voor haar rekening.

Traditioneel zijn er in Spanje heel grote maar ook heel veel kleine bedrijven. Bijna de helft van de landbouwoppervlakte is in handen van bedrijven van meer dan 200 ha.

Wijn- en tuinbouw, ook onder glas, zijn belangrijk in Spanje evenals olijfolie. In de dierlijke sector is vooral de varkensproductie bekend. Ze staat ook voor de hoogste opbrengst. De varkenshouderij heeft zijn zwaartepunt in het Noordoosten (Catalonië) maar het Iberische varken vinden we vooral in het - ruimere - Zuidwesten van Spanje. ←

nemen in de laatste vier maanden van hun leven 800 gram tot 1 kg per dag in gewicht toe. Door het voortdurende bewegen en de specifieke voeding krijgt het vlees een nootachtige smaak en wordt er vet in het spiervlees opgebouwd.

De benaming 'pata negra' of 'zwarte poot' wordt in de volksmond gebruikt voor de ham van het Iberisch varken, die tot de beste rauwe varkenshammen van de wereld wordt gerekend. Het is echter geen officiële benaming meer voor deze ham, in Spanje is deze term zelfs verboden. De Iberische ham wordt officieel geclassificeerd in verschillende kwaliteiten: van Jamón Ibérico de Cebo, Jamón Ibérico de Cebo Campo, Jamón Ibérico de Recebo tot Jamón Ibérico de Bellota. Deze laatste is de beste. Alleen de hammen van de varkens die in hun laatste groeifase uitsluitend met eikels en grassen in en uit de vrije natuur zijn gevoed, mogen Jamón Ibérico de Bellota (achterpoot) of Paleta Ibérica de Bellota (voorpoot) genoemd worden. Varkens die worden gevoed met een mengeling van eikels en diervoeders noemt men Recebo of Cebo. Ze zijn ook een stuk goedkoper. Na de slacht wordt de ham in een bed van zeezout gelegd en daarna opgehangen om te drogen in speciaal daarvoor bestemde ruimten. Het droogproces duurt 7 tot 8 maanden. Tijdens het drogen verliest de ham ongeveer 35 procent van zijn gewicht. Daarna laat men deze hammen rijpen in ruimtes (meestal kelders) met een hoge luchtvochtigheid waar een microcultuur van schimmels aanwezig is. De voorpoten worden meestal gedurende 14 tot 18 maanden gerijpt, de achterpoten 24 tot 26 maanden of langer.

De andere bekende Spaanse ham, Serrano, heeft niets met het Iberisch varken te maken. Hij wordt gemaakt van de 'white hybrids'. ←