

JABALÍ, EXPORTACIÓN NO TRADICIONAL A HOLANDA

Diario Pyme, Chile. 23.11.2003.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de Jabalíes](#)

INTRODUCCIÓN

La carne de jabalí es un producto muy apetecido por el exigente mercado europeo, por lo cual este tipo de exportaciones se plantea como una buena alternativa de diversificación pecuaria para la Octava Región. Este proyecto además de imponer un sistema "out door" para la crianza comercial, optimiza los parámetros productivos, económicos y comerciales para el cumplimiento de las normas específicas de mercados exigentes, junto con desarrollar productos con alto valor agregado como embutidos.



El primer envío de 15 mil kilos de carne de jabalí a Holanda a partir de enero de 2004 tiene entusiasmados a los integrantes de un proyecto ejecutado por la Universidad de Concepción, sede Chillán, con el apoyo del Fondo de Desarrollo e Innovación, (FDI) de Corfo.

La crianza comercial de jabalí europeo presenta un interesante potencial, en un mercado con exigencias específicas de calidad, para ello se debe mejorar sustancialmente su nivel productivo, junto con rebajar los costos por kilo de producto obtenido. Chile presenta problemas que deben resolverse para dar pie a una actividad de crianza comercial de este tipo de cerdo de exportación hacia el mercado europeo.

El proyecto busca adaptar el sistema de producción porcina al aire libre (out door) para la crianza comercial del jabalí, optimizando los parámetros productivos y económicos de este sistema, asegurando además el cumplimiento de las normas específicas del mercado más exigente para este producto como lo es la Unión Europea. Además quieren ir más allá y desarrollar productos con alto valor agregado a partir de la carne de este animal, como embutidos.

También integran este proyecto las empresas representantes de Mödinger Hermanos S.A. (Cecinas Llanquihue), y los empresarios Ximena Letelier y Roland Heise.

SEMINARIO

Para avanzar sobre las proyecciones de este proyecto, considerando resultados derivados de investigaciones propias, expuestos por especialistas nacionales y extranjeros, el próximo 21 de noviembre, en la sede Chillán de la Universidad de Concepción, se realizará el Primer Seminario Internacional sobre crianza de Jabalí Europeo.

En la actividad participarán científicos encabezados por el doctor en medicina veterinaria, y director del proyecto, Oscar Skewes; el doctor Jeffrey Federico Lui, médico veterinario de la Universidad E. Paulista, Brasil; la doctora Jeannette Martínez, asesora en producción porcina y jabalí, veterinaria acreditada PABCO (Planteles Animales Bajo Control Oficial); el Doctor Luis Rubilar, Med. Veterinario, Mg,Sc, especialista en enfermedades parasitarias de los animales, entre otros destacados especialistas.

APLICACIÓN CONCRETA DEL TLC

El Presidente de la Asociación de criadores de jabalíes, Roland Heise, explica que reúnen a 25 planteles, quienes son "criadores empeñados en trabajar bajo control oficial y certificación genotípica pura con miras a la exportación", dice explicando los principios que motivaron esta unión al alero del proyecto que partió a fines de 2001.

En enero enviarán a Holanda un primer container (unos 15 mil kilos de carne), una vez resueltas las exigencias del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) que es la entidad encargada de fiscalizar y adaptar la normativa chilena a la europea incluida en el Tratado de Libre Comercio, como es el caso de certificar los planteles (PABCO).

Heise recuerda que se auto impusieron "una ventana de exportación" de 200 toneladas al año. "Estamos contentos con el proyecto, que ha tenido grandes avances. Se están subsanando temas de adaptación y

optimización del sistema de manejo. Pero lo más serio – a nuestro juicio-, es pasar la barrera paraarancelaria de trazabilidad que pone Europa. Es decir todas las normas que tienen y debemos cumplir desde el origen (certificación de que los jabalíes son puros) hasta el consumidor, para que reciba lo mejor en la mejor forma". En el país habría sólo dos planteles certificados en el tema de cerdos y jabalíes, agrega Heise.

La situación agroclimática de las regiones IX y X, donde se encuentra uno de los criaderos, se considera como muy adecuada para la crianza de estos animales, con ventajas comparativas como la existencia de abundantes fuentes de forraje y alimentos, que las hacen ideal para este tipo de explotaciones. Además, se encuentran los empresarios participantes, que son tanto productores de jabalí como industrializadores de carnes porcinas.

BUENOS RESULTADOS

Los resultados hasta el momento, luego de dos años de desarrollo del proyecto "Jabalí Unión Europea FDI-Corfo", son catalogados de "buenos, muchos de los cuales ya están en el nivel de la meta o por sobre ella, otros sin embargo deben mejorarse. En general, los resultados de crianza y engorda son mejores que los obtenidos con reproductores", indicó el director del proyecto.

En concreto, el análisis de la alimentación entregado por el grupo de reproductores, a los que se les dio a probar tres raciones en etapa gestante (las que diferían en energía y contenido proteico), indica que la fertilidad llegó al 71%, considerada buena, pero que se desea mejorar.

La camada alcanzó a 5,7 jabatos promedio, lo que está por debajo de los 8 previstos como meta. En tanto, la mortalidad de jabatos pre-destete ha sido alta, debido a factores climáticos y al diseño de las casetas de parición y lactancia. "En reproducción, es claro que hay aspectos a ser superados o subsanados", dice el académico de la U. de Concepción.

DEFICIENCIAS A SUPERAR

Aun hay una serie de obstáculos que deben ser superados para lograr el éxito completo de la iniciativa. Algunas de las cuales están en los parámetros reproductivos y productivos, los que están muy por debajo de los alcanzados fuera del país, "por deficiencias de manejo nutricional", de acuerdo a lo manifestado por el doctor Skewes. El científico, además menciona que "hay necesidad de demostrar que el producto a comercializar corresponde efectivamente a la especie jabalí europeo *Sus Scrofa* f. L., sin mezcla con cerdo doméstico, ya que sólo el jabalí puro presenta el alto precio".

Pero, también es imperioso agregar valor a la producción para competir con productos de mayor calidad y valor agregado respecto a otros abastecedores del mercado europeo (valores de hasta \$15.000 por Kg.). Y finalmente, expresa que nuestros productores requieren aumentar la base productiva de jabalí europeo en función de la demanda de mercado potencial.

Volver a: [Producción de Jabalíes](#)