

¿36...o no 36?...esa es la “*une question*”

Si, esa es la cuestión...

Desde fines de los 90’s en la Unión Europea ha tomado auge la diferenciación de los ejemplares puros de jabalí con los cruzados con razas domésticas del mismo género Sus.

Según las disposiciones de la resolución francesa del año 1999 que hace referencia a esta cuestión¹, considerados tras esas fronteras como puros, deben poseer 36 cromosomas², lo cual evidenciaría la pureza de los jabalíes en los países que conforman la Unión Europea.

Por lo que, la resolución plantea que solo puede identificarse la pureza de los jabalíes a partir del análisis de la carta cromosómica del ejemplar.

La importancia que sostiene la resolución acerca de la pureza del jabalí, es basada en “**que su**

¹ Sentencia del Tribunal Administrativo de Amiens acerca de la definición del jabalí de raza pura, 7 de Diciembre de 1999.

² El jabalí puro posee 36 cromosomas en su material genético, el ejemplar cruza con cerdo doméstico 37 cromosomas y el cerdo doméstico específicamente, posee 38 cromosomas.

puesta en libertad, no presenta, para la preservación de la pureza de los animales de la especie Sus scrofa a la que pertenecen, un riesgo como el que resulta de la presencia de animales salvajes descendientes de animales híbridos” (fragmento de la Sentencia del Tribunal Administrativo de Amiens acerca de la definición del jabalí de raza pura, página 2).

De la misma manera, fenotípicamente, el jabalí debe mantener características específicas, tales como, la forma triangular de su cuerpo (más ancha en el tren anterior), la grupa (anca) caída, cola recta, orejas pequeñas, nariz larga y afinada, y dos lomos realzados, uno en la cruz y otro llegando al anca.



Fuente: Adaptado de http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_jabalies/20-pureza.pdf

Para la mejor comprensión de las diferencias que existen con el cerdo doméstico y el mestizo, en lo

que a fenotipo se refiere, también se puede mencionar, que la forma corporal de éstos es más cilíndrica, sus orejas son más grandes, su nariz es rosada, la cola enroscada, las pezuñas blancas, entre otras diferencias. A continuación se muestra una gráfica del mestizo de jabalí:



Fuente: http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_jabalies/20-pureza.pdf

La carne del jabalí es muy apreciada por los países europeos, por ser un producto nutritivo, magro y de muy buen sabor (Skewes 2003, 19-22), lo cual se condice con las tendencias actuales del consumidor que puede enfocarse en temas de alimentación y preocuparse por la salud respecto a esta, buscar lo exquisito de la experiencia de comer, y no solo al alimento para poder sobrevivir.

100 gr de Producto	Calorías	Grasa (gr)	Proteínas (mg)	Colesterol (mg)
Jabalí (Cortes varios)	160	2,8	22	45
Cerdo (Pernil magro)	219	10,64	29	101
Pollo (Pechuga)	159	3,42	31	83
Bovino (Magro)	214	9,76	31	92
Cordero (magro)	178	7,62	25	83
Salmón	138	5,75	20	39
Ostra	215	11	17	77

Fuente: Adaptado de La Carne del Jabalí. OSCAR SKEWES. Revista Proveedores y Alimentos Vol1Nº3, Mayo-Junio 2003 19-22

Chile, y pionero en América Latina en cuestiones de adaptación y abastecimiento del mercado internacional, ha sabido entender la demanda Europea en cuanto a esa especie.

Haciendo referencia a las primeras líneas del párrafo anterior se puede mencionar por ejemplo que dentro de un del Programa PABCO³ para animales no tradicionales, entre los cuales se menciona al jabalí, Chile se inserta de una manera mas apropiada a los mercados europeos.

Con el objetivo de exportar a la UE, desde hace prácticamente 9 años y con la dirección y monitoreo constante por parte de la Facultad de Medicina Veterinaria de Concepción, la Asociación de Criadores de Jabalí⁴, ofrece ejemplares considerados puros por análisis cromosómico, a la Unión Europea.

Para lograr la comercialización de productos alimenticios de jabalí, se realizó una integración entre los productores, una elaboradora y una fábrica de envases, y en mayo de este año se realizó el lanzamiento. El objetivo: unir fuerzas para obtener volumen de exportación, abrir mercados y masificar el consumo.

En Argentina, el material genético es muy variado. Esto se debe a que la producción y/o comercialización de los criadores de la especie, se maneja en función del turismo cinegético⁵ principalmente, que también, en su gran mayoría es proveniente de la Unión Europea.

Los criaderos del país por ende, en la mayor parte de los casos, actúan como proveedores de Cotos de caza, o son estos últimos los mismos que crían los ejemplares para las épocas de zafra de la especie, junto con otras especies silvestres.

La caza del jabalí se denomina caza mayor y puede realizarse prácticamente todo el año en Argentina por las buenas condiciones agroecológicas. No obstante, cada provincia

³ Los Programas PABCO poseen manuales, instructivos y pautas de manejo y demás cuestiones que atañen a las distintas especies que forman parte de los mismos, para entre otras cosas, su aceptación en UE.

⁴ 5 planteles de criadores que trabajan bajo control oficial y certificación genotípica pura con un objetivo común, la exportación, y que iniciaron su funcionamiento a fines del año 2001.

⁵ Actividad desarrollada por cazadores deportivos, que visitan destinos o áreas, donde se permite la práctica de la caza de fauna silvestre en su entorno natural.

posee una reglamentación que genera por temporada, la cual habilita la caza en un período determinado. Podemos mencionar como principales provincias que poseen cotos de caza y son activas en estas actividades: La Pampa, Neuquén, Buenos Aires, Chubut, Río Negro, Mendoza, entre otras. (SAGPyA, 2007).

Esta actividad puede dividirse también en tres tipos, la caza deportiva, a la que se venía haciendo referencia, la comercial y la de

subsistencia. Estas dos últimas ayudan a mantener el stock de ejemplares en un número que no afecte negativamente al productor agropecuario, ya que en muchos casos también se lo ha considerado plaga, debido a que son asiduos visitantes de cultivos.

Temporadas de Caza de Jabalí

Meses		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	
Provincia	Neuquén			1 Mar - 31 Oct										
	Chubut				1 Abr - 31 Jul									
	La Pampa	Todo el año												
	Río Negro	Todo el año												
	Mendoza	Todo el año												
	Córdoba			17 May '08 - 10 May '09										
	Buenos Aires			27 Mar - 31 Dic										
	Entre Ríos			Mar - Nov										
	Corrientes					1 May - 31 Ago								

Fuente: Direcciones de Fauna de las Provincias mencionadas y Area No Tradicionales MAGyP

Por otro lado también, otra razón de la variabilidad genética de la especie en el país, podría ser el afán de los productores por obtener rindes elevados, lo cual llevó a muchos a cruzarlos con cerdos domésticos para mejorar tanto el número de crías por camada como el rendimiento a faena. Existen evidencias y estudios acerca del tema, entre los que se han recabado y hasta un 80% en cruzas con cerdas de raza Duroc en Argentina (De Caro y Vieites, 2007), en contraste con datos de hasta un 76.6% (Riquelme Verdejo, 2005) de rendimiento a faena de canales de jabalí silvestre en Alemania.

Haciendo referencia a la calidad o composición química de la carne de ambos tipos de ejemplares (puros y mestizos) también se puede decir que la del jabalí puro presenta menor tenor graso y calorías, que la del ejemplar mestizo (SAGPyA en base a De la Vega, 2003).

En fin, la cuestión de base entonces, en el tema de la pureza del jabalí (Sus Scrofa) es sin duda alguna, el mercado meta. Es decir, según a que mercado se quiera abastecer y las posibilidades de hacerlo que se tengan, será la elección acerca del tipo de ejemplar a producir. Y entre las posibilidades que se mencionan, se puede hacer referencia a la fuerza conjunta de una asociación, así como también al marco legal nacional e internacional, que encuadre la especie en cuestión.

Lic. Ernestina Oliva

eoliva@minagri.gob.ar

DAMyGRA - MAGyP

Referencias:

- Sentencia del Tribunal Administrativo de Amiens acerca de la definición del jabalí de raza pura, 7 de Diciembre de 1999.
- *Crianza de Jabalí (Sus Scrofa L.) en Chile. Distribución, Tamaño y aspectos básicos del manejo.* OSCAR SKEWES, RODRÍGO MORALES. *Agrociencia* 22 (1)29-36, 2006.
- *La Carne del Jabalí.* OSCAR SKEWES. *Revista Proveedores y Alimentos* Vol1Nº3, Mayo-Junio 2003 19-22.
- *Producción de jabalíes y sus cruza: características de crecimiento, res y mercados.* VIEITES, C. M. En: *Memorias de Villo ALVEC.* pp: 89-99. Río Cuarto, Argentina. 1997.
- *Producción al aire libre de jabalíes cruza: costos, inversiones y sustentabilidad económica.* DE CARO A. y VIEITES C. M. *Archivos de Zootecnia, Universidad de Córdoba, España.* Pp 367- 370. 2001.
- *Estimación del consumo y aporte nutricional de dos praderas contrastantes en un sistema de pastoreo con Jabalíes (Sus scrofa) durante la época de verano.* LISBETTE LORENA HENRÍQUEZ ARAYA Valdivia – Chile-2009.
- *Rendimiento a Faena del Jabalí Puro (2n=36) y Mestizos (2n=37 y 2n=38) a las 39 semanas de edad.* PAMELA EUGENIA RIQUELME VERDEJO. *Chillán, Chile, 2005.*
- *"Análisis de producciones alternativas con potencial de desarrollo inmediato y mediano en la Argentina".* SAGPyA – 2007.
- [http://www.sag.gob.cl/OpenDocs/asp/pagDefault.asp?boton=Doc50&argInstanciaId=50&argCarpetalId=1654&argTreeNodosAbiertos=\(1654\)\(-50\)&argTreeNodoActual=1654&argTreeNodoSel=180](http://www.sag.gob.cl/OpenDocs/asp/pagDefault.asp?boton=Doc50&argInstanciaId=50&argCarpetalId=1654&argTreeNodosAbiertos=(1654)(-50)&argTreeNodoActual=1654&argTreeNodoSel=180)
- <http://www.australtemuco.cl/site/apg/campo/pags/20031122234959.html>
- <http://www.viveagro.cl/2010/05/jabalies-chile-realizo-su-lanzamiento-comercial/>
- DISPOSICIÓN Nº 30/06-DFyFS.- Ministerio de la Producción Chubut.
- Expediente 13555/08. "Ministerio de Producción- dirección de recursos naturales-s/Proyectos de disposicion reglamentaria temporada De caza y pesca 2009".
- Resolución 165. Secretaría de Ambiente de Córdoba.
- Colaboración de Eduardo J. Beuille, quien facilito la resolución francesa del Tribunal Administrativo de Amiens de diciembre de 1999.