

# UNHA INICIATIVA PARA IMPULSAR AS RAZAS AUTÓCTONAS NO MERCADO



Transcorridas xa case dúas décadas dende o inicio dos traballos de recuperación da raza Porco Celta en Galicia, neste último ano experimentou un pulo significativo. Indubidablemente, para recuperar unha raza de renda é fundamental que a súa cría resulte proveitosa para os gandeiros. Tampouco cabe dúbida de que a rendibilidade se acaba cando os seus produtos derivados teñen unha boa saída no mercado e son demandados polos consumidores. No caso do Porco Celta unha das circunstancias que máis contribuíu a este último impulso foi a concesión do uso do logotipo 100% Raza Autóctona Celta á Asociación de Criadores.

## IVÁN M. RODRÍGUEZ PAZ

Director técnico da Asociación de Criadores da Raza Porcina Celta (Asoporcel)

A marca 100% Raza Autóctona foi creada polo Ministerio de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente (Mapama) para identificar calquera produto procedente de animais de razas autóctonas. Con este distintivo preténdese captar o interese do consumidor e aumentar a competitividade dos produtos procedentes das razas autóctonas españolas. Deste xeito, cun pequeno emblema transmíten-se moitos valores, como son:

- a recuperación e conservación das razas autóctonas que forman parte do patrimonio xenético nacional e que apoian o mantemento da biodiversidade.

- o mantemento de sistemas gandeiros en réxime extensivo, que favorece a sustentabilidade do medio rural e da xente que vive e traballa nel, ao tempo que se garanten a conservación do medio e o benestar animal.

- a garantía de orixe dos produtos e a súa procedencia de animais de raza pura.

Este logotipo é unha iniciativa enmarcada dentro do Programa Nacional de Conservación, Mellora e Fomento das Razas Gandeiras, que se rexe polo Real Decreto 505/2013, do 28 de xullo, polo que se regula o uso do logotipo Raza Autóctona

nos produtos de orixe animal [publicado no *Boletín Oficial do Estado (BOE)* o 24 de xullo de 2013]. Esta norma establece as condicións do uso voluntario na etiquetaxe de calquera produto derivado das razas autóctonas puras, convivindo con outros réximes de calidade que xa existen no mercado (DOP, IXP, ETG, ecolóxico...), e tamén establece as características do distintivo en canto a dimensións, cores etc.

Neste sentido establécense dous formatos: un xenérico, negro, coa imaxe de varias especies para a promoción da marca de maneira xeral, e outro específico para cada especie. Existen nove logotipos con

cor e debuxo diferentes segundo a especie, que se individualizan para as distintas razas cunha lenda inferior coa denominación da raza segundo figura no *Catálogo oficial de razas de ganado de España*.

Na actualidade teñen recoñecido o uso do logotipo 100% 13 razas de fomento e 26 en perigo de extinción. Na especie porcina, a Celta é a primeira raza que o solicitou e á que lle foi concedido o uso desta marca. A data de hoxe é tamén a única raza porcina que opera baixo este sistema de calidade.

### O USO DO LOGOTIPO 100% RAZA AUTÓCTONA CELTA

A Asociación de Criadores da Raza Porcina Celta (Asoporcel) solicitoulle á Consellería do Medio Rural a aprobación do prego de condicións para o uso deste distintivo nos produtos derivados do Porco Celta en outubro do ano 2015, xa que o artigo 2 do RD 505/2013 establece que a autoridade competente son os órganos competentes das comunidades autónomas.

O 24 de febreiro de 2016 a directora xeral de Gandería, Agricultura e Industrias Agroalimentarias resolveu a aprobación do prego presentado e no mes de abril dese mesmo ano o director xeral de Producións e Mercados Agrarios do Ministerio resolveu autorizar a Asoporcel para o uso do logotipo Raza Autóctona na carne e nos produtos cárnicos da raza porcina Celta.

A partir deste momento comezan os traballos encamiñados a instaurar e a poñer en funcionamento este sistema de calidade en todas as fases de produción dos produtos cárnicos e derivados do Porco Celta.

Como calquera outro réxime de certificación de calidade, o fundamento da implantación do logotipo Raza Autóctona está no estricto seguimento da trazabilidade dende os animais das granxas ata o produto final que o consumidor pode mercar en calquera punto, de maneira que a primeira tarefa que se emprendeu para darlle cumprimento ao prego aprobado e, en consecuencia, para garantir esta trazabilidade, foi a de autorizar para o uso da marca a todos os operadores implicados. Elaboráronse tres rexistros de operadores segundo a fase na que interveñen.

O primeiro destes rexistros correspóndese coa produción primaria e nel están inscritas todas as granxas de nacemento, cría e ceba de Porco Celta autorizadas. Estas ex-

plotacións han de estar inscritas no rexistro de ganderías colaboradoras do Programa de Conservación da Raza Porcina Celta e cumprir as obrigas que nel se sinalan, co fin de poder ser autorizadas para o uso do logotipo; do mesmo xeito, os animais que entren na cadea de produción dos produtos etiquetados co logotipo han de estar inscritos no Libro Xenealóxico da Raza Porcina Celta.

O seguinte rexistro correspóndese coa fase de transformación, onde se inclúen matadoiros, salas de despezamento, industrias elaboradoras e, en xeral, calquera establecemento admitido na lexislación vixente para o sacrificio, faenado, despezamento, elaborado, envasado e embalaxe de produtos de orixe porcina que se autoricen para o procesado dos produtos de Porco Celta.

Finalmente, o rexistro de comercialización inclúe os puntos de venda ao consumidor tanto de carne fresca como de elaborados e pratos precociñados/cociñados de Porco Celta; polo tanto, neste rexistro figuran as oficinas de despacho ao público das industrias elaboradoras e salas de despezamento, os seus clientes, carnicerías, puntos de venda polo miúdo, restaurantes etc.

Todos os operadores implicados e autorizados dispoñen dunha acreditación que os identifica de cara ao público.

O seguinte punto sobre o que traballar



para acabar de poñer en funcionamento o sistema consiste en que cada operador xere os rexistros propios de trazabilidade da súa actividade. Seguidamente, o labor dos técnicos da asociación é controlar estes rexistros e verificar que se están a cumprir os preceptos sinalados no prego de condicións, mediante visitas, polo menos,

de carácter semestral, que se lles realizan a todos os operadores calquera que sexa a fase na que están implicados.

O proceso comeza nas granxas, nas cales se comproba que os animais están inscritos no Libro Xenealóxico e identificados individualmente cun crotal auricular. Ademais, estas explotacións teñen que cumprir coas obrigas sinaladas na regulamentación do Libro e comunicar puntualmente as cubricións, nacementos, compras e vendas destes animais. Así mesmo, han de cumprir as obrigas sinaladas no Programa de Conservación da Raza, entre as que se inclúe a de criar todos os efectivos da granxa en pureza.

Como parte dos labores de control dos animais inscritos no Libro, tómanse mostras, normalmente de pelo ou cartilaxe auricular, de todos os efectivos destinados á reprodución, co fin de determinar o perfil xenético de cada un deles. Aleatoriamente, realízanse controis nos leitóns nados para comprobar que as súas mostras de material xenético coinciden coas dos proxenitores comunicados.

Cando algún destes animais sae con destino ao matadoiro ten que ir acompañado dun documento de expedición no que se sinalan a data, o destino e a identificación do animal. Con ese mesmo documento comunicaráselle a Asoporcel o movemento do animal.

Estes animais clasifícanse segundo a idade na que se sacrifican:

- leitón: dende o nacemento ata a desteta (a idade de desteta pode darse entre os 21 e os 90 días de vida)
- bacoriño non lactante ata as 16 semanas de vida
- ceba: porco dende as 16 semanas de vida ata os 18 meses

A maior parte dos sacrificios de Porco Celta que se producen correspóndense á categoría de ceba.

Os sacrificios realízanse nos matadoiros autorizados para o efecto, nos que, ademais de observar os requisitos mínimos que marca a lexislación, se realiza o precintado das canais de Porco Celta, de xeito que o seguinte establecemento autorizado na cadea de produción recibirá estas pezas identificadas cun precinto en cada extremidade e outro en cada unha das orellas. No caso dos leitóns e dos bacoriños, aplí-



case só un precinto na extremidade posterior esquerda. Estes distintivos, de cor negra e co emblema do logotipo, levan unha numeración única que identificará os futuros xamóns e as paletas, así como as cacheiras.

Este precintado no matadoiro tamén se rexistra noutro documento no que se recollen as identificacións individuais asignadas aos animais rexistrados no Libro, o número da canal, o peso, a numeración dos precintos colocados, a identificación da gandería de procedencia, do matadoiro, a da industria destinataria da canal e a data de sacrificio, así como calquera incidencia ou particularidade que se considere oportuno sinalar.

Nunha elevada porcentaxe dos sacrificios, o precintado é realizado polo persoal técnico da asociación, que aproveita estas visitas ao matadoiro para valorar tamén a cobertura graxa e o grao de infiltración dos canais, a consistencia e a coloración da graxa, a coloración da carne, conformación das pezas... e todos aqueles aspectos que, en definitiva, poidan estar influídos polo sistema e polo manexo da cría nas granxas e que posteriormente serven de guía para asesorar os gandeiros sobre a mellor forma de conseguir un produto máis homoxéneo e de calidade.

Nalgún caso é o persoal do matadoiro o que realiza o precintado baixo a supervisión e o control dos técnicos da asociación. O rexistro documental que se crea no matadoiro acompaña a canal ata a industria ou ata a sala de despezamento, onde tamén se realiza outro rexistro similar, esta vez para contemplar todos os produtos que se elaboran dunha partida de canais e a etiquetaxe que se lles asigna.



É preciso sinalar que, se ben as pezas que se destinan á elaboración de xamóns, lacóns e cacheira salgada xa levan unha etiquetaxe dende o matadoiro e que conservan nos procesos de salgado e curación ata que saen á venda, todas as demais pezas de carne ou elaborados precisan dun marcado propio, que consiste en etiquetas de formato cuadrangular co emblema do logotipo e numeración correlativa, que se poden colocar nos envases ou directamente sobre as pezas cárnicas, coa diferenza de que neste caso o adhesivo é de tipo alimentario e, por tanto, válido para entrar en contacto coa carne.

O non cumprimento de todas estas premisas é tido en conta e está clasificado no prego de condicións en función da súa gravidade e, xa que logo, será susceptible de aplicar as sancións que nel se sinalan e que poden chegar ata a suspensión definitiva no uso do logotipo, segundo o réxime disciplinario establecido.

Afortunadamente, todas estas tarefas e o pormenorizado control dos rexistros que se realiza nesta produción proporcionanlle apoio á conservación da raza Porco Celta, a súa crianza e a súa achega ata os consumidores. Sen dúbida, neste último ano supuxo un importante apoio para os

gandeiros que pelexan todos os días pola supervivencia deste patrimonio xenético, porque lles proporcionou unha visibilidade de cara ao mercado da que antes non dispoñían.

É posible facer unha valoración da implantación do logotipo na produción de Porco Celta en termos obxectivos e medibles coa análise dos seguintes datos:

- Actualmente son 67 as granxas autorizadas para o uso deste logotipo, 12 matadoiros, 3 salas de despezamento independentes e 10 industrias cárnicas. Ademais, contamos con 25 establecementos autorizados na fase de comercialización e venda directa ao público.
- Dende a aprobación do prego de condicións e autorización para o uso do logotipo ata o de agora sacrificáronse máis de 1.600 exemplares, que pertencían á categoría de ceba nunha porcentaxe algo superior ao 95 %, o que se traduce nun volume cárnico aproximado de 200.000 quilos.





**PRESENTACIÓN OFICIAL DO LOGOTIPO**

Despois de algo máis dun ano dende a aprobación do prego e xa co sistema de trazabilidade, etiquetaxe e verificación en funcionamento, tivo lugar o acto de presentación oficial do logotipo 100% Raza Autóctona Celta.

Aproveitando a celebración da Semana Verde de Galicia en Silleda (Pontevedra) e contando coas instalacións e o equipo do restaurante Tapirazas, presentouse un *showcooking* para a degustación de varios pratos co Porco Celta como principal protagonista. O acto contou con representación da Consellería do Medio Rural, da Federación de Razas Autóctonas Españolas (Federapes), do Instituto Ourenán de Desenvolvemento Económico (Inorde) e, por suposto, con moitos criadores e consumidores.

Considerouse importante darlles voz aos criadores e tamén a aqueles que xa interveñen na fase de transformación. Así, acompañando o menú que o co-ciñeiro do restaurante Andarubel, nas Fragas do Eume (Pontedeume), preparou para os asistentes, puidéronse escoitar os inicios na cría deste porco dalgún dos criadores máis experimentados e tamén de recentes incorporacións, as súas experiencias, os seus proxectos de



futuro, novas iniciativas vencelladas a este tipo de granxas... e, por suposto, un repaso polas bondades da súa carne, ben infiltrada de graxa e de coloración vermella, na que ten moito que ver a alimentación vexetal natural que caracteriza os sistemas de cría do porcino en extensivo nesta comunidade.

No campo da divulgación e promoción tamén se traballa con empeño dende a asociación para difundir da mellor ma-

neira posible un valor do modo de vida e da gastronomía de Galicia. Por iso, esta presentación converteuse nunha actividade máis para a promoción desta raza e dos seus produtos, no medio das moitas que se organizan para que o público coñeza a orixe e poida degustar o resultado da cría do Porco Celta.

