

# TRAS LAS HUELLAS DEL PORCO CELTA

Iván Rodríguez - Veterinario y director técnico de ASOPORCEL

La intensificación de la producción porcina ha supuesto un florecimiento económico sin precedentes en España. Sin embargo, la incorporación de genéticas de crecimiento rápido y de mayor rendimiento ha supuesto la pérdida de parte de nuestro propio acervo genético.

La raza Porco Celta, raza autóctona en peligro de extinción originaria de Galicia, es un ejemplo de la importancia de la recuperación y preservación del patrimonio genético de nuestro territorio y de que con estos animales se pueden obtener **productos de calidad diferenciada**.

## ORÍGENES DEL PORCO CELTA



### PREHISTORIA

Para dar con los orígenes del Porco Celta, debemos remontarnos a los orígenes del cerdo doméstico. La mayoría de los historiadores establecen **tres troncos prehistóricos** que dieron origen al cerdo doméstico:

- ▶ *Sus scrofa* (Jabalí europeo)
- ▶ *Sus mediterraneus* (Jabalí mediterráneo)
- ▶ *Sus vittatus* (Cerdo asiático)



### NEOLÍTICO

Se cree que los cerdos llegaron a la Península Ibérica probablemente en el Neolítico, con dos variedades principales: **el tronco ibérico y el céltico**.

- ▶ El **tronco ibérico** procedería del cruce del *Sus scrofa ferus* con el *Sus mediterraneus*.
- ▶ El **tronco céltico** procedería del cruce del *Sus scrofa ferus* con el *subgénero striatosus*. El **tronco céltico** aparece fundamentalmente por el norte de **España**, dando lugar a razas como la autóctona de Galicia, el denominado **Porco Celta**, entre otras.



1960

La raza **Porco Celta** era la raza porcina **predominante en Galicia** a principios del siglo XX. Sin embargo, la recuperación socioeconómica que tuvo lugar **a partir de la década de los 60** tuvo repercusiones en el sector agroganadero, conduciendo a la **intensificación de las producciones**.

En las **granjas porcinas** resultaron más provechosas otras **razas foráneas** con mayores rendimientos cárnicos y menores tiempos de crecimiento, hecho que contribuyó a **disminuir los censos de la raza autóctona Porco Celta** que, aunque **más rústica y resistente**, crecía más lentamente.

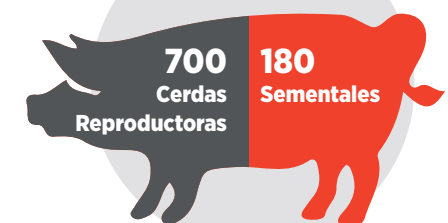


1999

Cuando se iniciaron los **trabajos de recuperación** de esta raza emblemática en el **año 1999**, ya estaba **prácticamente desaparecida**.

Este trabajo de recuperación implicó la creación de un **primer banco de animales vivos** a partir de los ejemplares rescatados de pequeños reductos poblacionales que se resistían a abandonar el autoconsumo de carne procedente de esta raza, llegando el censo actual a aproximadamente **700 cerdas reproductoras y 180 sementales**.

CENSO ACTUAL DE LA RAZA PORCO CELTA





## LA SINGULARIDAD DEL PORCO CELTA

### MORFOLOGÍA

A pesar de ser animales de gran envergadura, son sorprendentemente ágiles.

Disponen de un tronco prolongado con el dorso en carpa, el costillar comprimido lateralmente y el vientre recogido.

Su seña de identidad es la voluminosa cabeza con enormes orejas colgantes que cubren toda la jeta, en la mayoría de los casos.

Las extremidades finas y largas son características de los grandes andadores.



### CAPA

Según el color de la capa, se diferencian tres variedades dentro del conjunto racial. Inicialmente tenían una distribución concreta dentro del territorio gallego.

▶ En la comarca de Bergantiños predominaba el ecotipo Carballino, cuya capa está pigmentada con lunares de color negro brillante que pueden cubrir todo el cuerpo.

▶ Hacia el sur de Galicia predominaban los ecotipos Santiagués, de capa blanca, y Barcino, con manchas de color pizarroso.

Hoy en día, las tres variedades se encuentran distribuidas por toda la comunidad autónoma indistintamente.



Carballino



Barcino



Santiagués

## SALVAR AL PORCO CELTA

Una iniciativa ecosostenible

El territorio gallego no es uniforme y en él encontramos zonas de litoral, formaciones montañosas no demasiado elevadas y amplias zonas llanas. Presenta una gran variabilidad térmica con temperaturas moderadas en unas zonas, mientras que en otras son más extremas, siendo frecuentes las heladas en invierno. Todo ello, junto con las abundantes lluvias y nieblas de esta región han perfilado la extensa cubierta vegetal tan característica del territorio.

El ganado porcino criado en extensivo constituye una valiosa herramienta de control de la vegetación en muchos lugares. Esta capacidad, unida a la rusticidad y resistencia de la raza para soportar y adaptarse a las condiciones climatológicas cambiantes y a las singularidades del terreno, han revelado la producción del Porco Celta como una actividad ganadera idónea para muchos productores.

La ordenación territorial de la región, el abandono cada vez mayor de los entornos rurales y las actividades agrícola ganaderas, la amenaza de los incendios forestales y la mayor concienciación sobre la sostenibilidad y la calidad diferenciada de las producciones, han dado lugar a iniciativas como la llevada a cabo en el Monte Vecinal Mancomunado de la parroquia de Carballo (Ayuntamiento de Friol - Provincia de Lugo), a través de una explotación clasificada como cebadero industrial en la que se introducen lotes de 50 a 100 cerdos con una edad aproximada de 3 o 4 meses para su cebado y posterior sacrificio.

El fundamento del proyecto es mantener limpio de maleza el sotobosque de un monte que ya tiene una actividad principal dedicada a la plantación de pino maderable. Mediante esta actividad ganadera puede realizarse el desbroce del terreno de forma natural, al tiempo que se realiza un abonado del mismo.



Si hay algo que distingue a este singular proyecto es su apuesta por la sostenibilidad, ya que funciona con unas instalaciones fácilmente transportables, autónomas, sostenibles y de bajo impacto ambiental.

- ▶ Se utilizan energías renovables.
- ▶ Se aprovecha el agua de la lluvia.
- ▶ Todas las instalaciones permanentes de la explotación están ideadas para ser fácilmente desmontadas y transportadas a otra zona del monte comunal cada cierto periodo de tiempo (aproximadamente, cada 2 años) para aprovechar otro buen puñado de hectáreas.

Gracias a este sistema, se logra una rotación parcelaria de baja carga ganadera y, por tanto, poco invasiva, haciendo de este sistema un estupendo medio para generar pasto que luego aprovecha el ganado caballar. Sin olvidar el rendimiento económico final de la venta de los cerdos cebados y finalizados.



## UNA MIRADA AL SISTEMA PRODUCTIVO DEL PORCO CELTA



Más del 90% de las explotaciones dedicadas a la cría de Porco Celta son de tamaño reducido y de producción mixta, manteniéndose como máximo cuatro cerdas de cría y un semental, puesto que no se utiliza la inseminación artificial. En la mayoría de los casos, los lechones obtenidos suelen conservarse hasta la edad de sacrificio.

Las cerdas de raza Porco Celta no suelen cubrirse hasta los **9 o 12 meses de edad** para permitir que se desarrollen adecuadamente. Tras el parto, **amamantan a los lechones durante 6 semanas** por término medio, aunque en algunos casos el destete se realiza a los dos meses. El tamaño de las camadas acostumbra a ser de entre **8 y 12 lechones**.

Quizá el mayor logro en la optimización de las producciones en estas granjas es el **manejo de las pautas de alimentación**. Actualmente se están empleando **tres formulaciones diferentes**:

- ▶ **Pienso de arranque** para los cerdos de hasta **4-5 meses de edad**
- ▶ **Pienso de transición** hasta los **10 meses**
- ▶ **Pienso de finalización** entre los **10 y 12 meses**

### PARÁMETROS REPRODUCTIVOS

- **1ª cubrición fértil:** 9-12 meses
- **Duración ciclo sexual:** 21 días
- **Duración gestación:** 114 días
- **Prolificidad:** 8-12 lechones/parto
- **Duración lactación:** 45-60 días
- **Intervalo destete-celo:** 3-5 días
- **Vida productiva:** 3-4 años

### PARÁMETROS PRODUCTIVOS

- **Peso del lechón al nacimiento:** 1,1-1,3 kg
- **Peso al destete:** 5-8 kg
- **Peso a la salida de transición:** 18-22 kg
- **Peso vivo al sacrificio:** 150-160 kg
- **Peso canal:** 120-130 kg

### MORTALIDAD

- **Mortalidad de lactantes:** 5-10%
- **Mortalidad en destete/transición:** 2-5%
- **Mortalidad en crecimiento/cebo:** 1-5%

Complementando el **aprovechamiento a diente de los recursos de las fincas con una mezcla de cereales balanceada en función de la edad y de la fase productiva** del animal se ha conseguido alcanzar cerdos finalizados para una edad de sacrificio próxima a los doce meses de edad, que dan lugar a **canales de pesos entre 120 y 130 kg**, con una cobertura grasa adecuada y buena infiltración.



## LA CARNE DE PORCO CELTA

Producto de calidad diferenciada

Las canales de Porco Celta se certifican en los mataderos con **precintos con el logotipo 100% RAZA AUTÓCTONA CELTA**.

### TRAZABILIDAD

- ▶ Cada una de las extremidades, que luego darán lugar a los correspondientes **jamones y paletas**, llevan uno de estos **precintos numerados correlativamente** y que se conservan para su posterior venta al consumidor final.
- ▶ Se coloca un precinto en cada una de las **orejas** que también conservan las cachuchas saladas que llegan al consumidor final.
- ▶ Se etiquetan los **despices de carne fresca y todos los elaborados** que resultan del cerdo con etiquetas numeradas con el sello 100%.



Todos los productos etiquetados de esta forma proceden de **cerdos incluidos en el Libro Genealógico de la raza Porco Celta** de ganaderías registradas en el mismo y autorizadas para el uso del sello de calidad.

Las canales se procesan en mataderos, salas de despiece e industrias elaboradoras autorizadas para el uso del sello. En todas y cada una de las fases se hacen **registros de trazabilidad que se verifican periódicamente, con lo que se garantiza el origen de forma inequívoca**.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS Y NUTRICIONALES

Como consecuencia de la mayor edad al sacrificio, que determina carnes con **mayor retención de agua**, y del potencial genético de la raza para la síntesis y depósito de ácidos grasos que se traduce en una **mayor infiltración de grasa intramuscular**, la **carne de Porco Celta se caracteriza por la jugosidad y ternura**.

De intensa coloración roja por el contenido en mioglobina, resultado de la vida al aire libre en continuo campeo, es también una **buena fuente de hierro, minerales y vitaminas**.

mejora genética

Evidentemente, la **carne de Porco Celta** se trata de un **producto diferenciado por su calidad y por la forma de cría de los animales** en un régimen tradicional y natural, que repercute en el precio final, que no por ello deja de ser asequible, especialmente para aquellos que se preocupan por la **procedencia de lo que consumen, por la calidad organoléptica y nutricional y por el respeto al medio ambiente y al bienestar animal**.

Tras las huellas del Porco Celta  
DESCÁRGALO EN PDF

