

## Descubre a través dos sentidos a bagaxe e a forma de vida do Porco Celta



Como resultado da sinerxía entre o potencial xenético da raza, o tipo de alimentación e o sistema de cría en liberdade, a carne de Porco Celta resulta excepcional desde o punto de vista organoléptico, nutricional e da saúde e é ideal para a elaboración de produtos cárnicos de calidade.

A carne é zumarenta e tenra a consecuencia da maior idade de sacrificio, o que determina carnes con maior retención de auga. Tamén é debido ao potencial xenético da raza para a síntese e o depósito de ácidos graxos, que se traduce nunha maior infiltración graxa intramuscular. O aroma e o sabor proceden igualmente da concentración destes ácidos graxos volátiles.




A intensa coloración vermella vén proporcionada polo maior contido de mioglobina e débese á vida ao aire libre que levan estes porcos.



Ademais, nutricionalmente a carne derivada da raza Porco Celta presenta:

- **Elevado contido en ácidos graxos esenciais de tipo insaturado, considerados cardiosaudables.**
- **Elevado contido en ferro biodispoñible debido á mioglobina.**
- **Elevado contido en minerais e vitaminas procedentes da alimentación vexetal que se lles proporciona a estes animais.**



 /asoporcel.porcocelta  
 @porcoceltaasoporcel  
 @asoporcel



# PORCO CELTA

Un selo oficial para diferenciar unha raza autóctona única







O Porco Celta foi a primeira raza porcina española autorizada para o uso do logotipo "100% Raza Autóctona". Este logotipo é un selo oficial único, diferenciado e recoñecible, identificador dos produtos procedentes de animais de razas autóctonas españolas, que garante aos consumidores a orixe do que mercan.

O uso do selo réxese pola normativa nacional Real Decreto 505/2013 de 28 de xuño, polo que se regula o uso voluntario nos produtos de orixe animal. O desenvolvemento desta normativa recóllese no prego de condicións para o uso do logotipo "Raza Autóctona" para os produtos da raza Porco Celta.

#### ÁMBITO DE APLICACIÓN

O ámbito de aplicación deste logotipo comprende todas as fases do proceso de elaboración dos produtos derivados dos animais porcinos de raza Porco Celta e, polo tanto, será de aplicación a nivel de:

- **PRODUCCIÓN PRIMARIA**
- **TRANSFORMACIÓN**
- **COMERCIALIZACIÓN**

A relación de operadores autorizados por Asoporcel para o uso do logotipo "100% Raza Autóctona Porco Celta" estará dispoñible e permanentemente actualizada na páxina web da asociación: [www.asoporcel.es](http://www.asoporcel.es)



O logotipo "100% Raza Autóctona Porco Celta" só pode ser empregado polas persoas e entidades autorizadas por Asoporcel que, previamente inscritas nalgún dos rexistros de operadores autorizados por esta entidade, cumpran con todos os requisitos legais e se sometan a todos os controis establecidos no prego de condicións.

#### TRAZABILIDADE

En todas as etapas do proceso de produción, transformación e distribución dos alimentos deberá asegurarse a trazabilidade.

A parte dos sistemas de trazabilidade dos que dispoñan as explotacións, matadoiros, industrias e puntos finais de venda, os produtos amparados polo logotipo "100% Raza Autóctona Porco Celta" cumprarán, ademais, cun sistema adicional de seguimento como se describe a continuación:

- **EXPLOTACIÓNS:** identificarase de forma individual dende o seu nacemento mediante crotais auriculares a todos os animais e inscribiranse no Libro Xenealóxico da Raza Porco Celta.
- **MATADOIROS:** o persoal autorizado identificará as catro extremidades e as medias cabezas da canal con precintos numerados, xerando o oportuno rexistro documental, no que se correlacionarán estes precintos co

número de canal, crotal e explotación de procedencia do animal, de forma que os futuros xamóns, lacóns e cabezas estarán precintados e numerados individualmente dende esta fase.

- **INDUSTRIA ELABORADORA PUNTOS DE VENDA:** os produtos elaborados sinalaranse con etiquetas enumeradas e os despieces de venda en fresco identificaranse con marchamos numerados.



#### SEGUIMENTO E VIXILANCIA

Dende a asociación lévase un control de todo o sistema de identificación. Asoporcel, como titular e cesionaria do uso do logotipo "100% Raza Autóctona Porco Celta" por parte do Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación, velará pola correcta utilización do mesmo no etiquetado dos produtos, para o que se establece un sistema de autocontrol propio en todos os niveis da cadea de produción, así como a aplicación dun réxime disciplinario.

Esta verificación é levada a cabo polo persoal técnico da propia asociación e/ou polo persoal técnico e as empresas autorizadas por Asoporcel.

