



**Govern de les Illes Balears**  
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

# **PROGRAMA DE CONSERVACIÓN Y MEJORA DE LA RAZA CERDO NEGRO MALLORQUÍN**

**(2012)**

Departamento de Biología  
Universidad de las Islas Baleares



Universitat de les Illes Balears



**Govern de les Illes Balears**  
Institut de Biologia Animal



**Govern de les Illes Balears**  
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

## **PROGRAMA DE CONSERVACIÓN Y MEJORA DE LA RAZA PORCINA NEGRA MALLORQUINA (Actualizado según Real Decreto 2119/2008)**

### **Descripción de la situación de partida.**

El Real Decreto 1682/1997, de 7 de noviembre, actualiza el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España e incluye como razas porcinas de protección especial o en peligro de extinción al Cerdo Negro junto con otras razas porcinas la Negra Canaria, Celta y el Chato Murciano.

El concepto de raza no está exento de discusión, al igual que los criterios para establecer el grado de peligro en el que se encuentra una raza o recurso genético. Sin embargo el Real Decreto 2129/2008, establece el Programa nacional de conservación, mejora y fomento de las razas ganaderas, clarifica y define una serie de conceptos con el fin de actualizar y de sistematizar la normativa zootécnica, especialmente la relacionada con la conservación de los recursos genéticos ganaderos.

La presencia de ejemplares porcinos en las Islas Baleares coincide con los primeros asentamientos humanos. El origen del Cerdo Negro Mallorquín puede establecerse a partir de aquí como un conjunto de procesos incorporativos y adaptativos. Los incorporativos consisten en las aportaciones de ganado realizadas por cada una de las civilizaciones que se han asentado en las islas exceptuando la musulmana. Los adaptativos son la respuesta a la selección natural del medio y a la selección humana.

Dos aspectos interesantes sobre el origen del Cerdo Negro Mallorquín son por una parte, en un claro proceso adaptativo, la continuidad de la producción porcina durante la dominación musulmana, mantenida en autoconsumo por los mozárabes y por otra la influencia incorporativa producida durante la influencia vándala.

Esta raza hasta la primera mitad del siglo XX ocupó de forma hegemónica la producción porcina en Mallorca y generó una gran actividad económica. Ésta fue destacable tanto por el volumen de las exportaciones, como por el autoabastecimiento familiar. Así, en la mayor parte de las familias, la cría y el engorde de Cerdo Negro Mallorquín fue una actividad de la que dependía gran parte del suministro cárnico anual.



**Govern de les Illes Balears**

Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

Este último hecho, relativamente cercano en el tiempo, hace que la valoración de la raza sea una realidad e incorpore además de criterios de calidad gastronómicos, otros aspectos subjetivos como el mantenimiento de las tradiciones familiares o el interés por la pertenencia a un grupo.

El producto más emblemático de esta raza, es la Sobrasada de Mallorca de Porc Negre. A principios de 1996, la Unión Europea otorgó a la sobrasada de Mallorca la Indicación Geográfica Protegida (IGP). Esta denominación ampara dos tipos de producto: la Sobrasada de Mallorca, elaborada con carnes de cerdo, y la Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro, en la que solo se utilizan ejemplares de pura raza autóctona (Cerdo Negro Mallorquín), criados y cebados en la isla de Mallorca según las prácticas tradicionales en régimen extensivo.

Esta situación, es decir trabajar con ejemplares de pura raza y con un único sistema de producción, el extensivo, marca una gran diferencia con la producción de porcino ibérico que ampara según su norma de calidad a animales cruzados alimentados exclusivamente con piensos compuestos y en sistemas intensivos de producción.

La Sobrasada de Mallorca de Porc Negre es un embutido crudo curado, elaborado exclusivamente con carne y grasa picadas de cerdos de esta raza. Se le añade pimentón, sal, pimienta negra y especias, se amasa, se embuten, y finalmente se somete a un proceso de curación, en el que el clima insular es determinante. El resultado final es un producto de forma cilíndrica, con posibles irregularidades dependiendo de la morfología de la tripa utilizada y de color rojo oscurecido.

Existen en el mediterráneo embutidos de nombre similar, la famosa sopressata italiana, que comparten origen y difieren en la evolución. En este sentido cabe destacar la influencia postcolombina en la sobrasada de Mallorca con la incorporación del pimentón.

En el ámbito familiar y para el consumo doméstico se sigue manteniendo la tradición de sacrificar el cerdo y elaborar con él la sobrasada artesanal, juntamente con otros productos típicos. Con la misma pasta de sobrasada y dependiendo del tipo de tripa utilizada se pueden encontrar las siguientes piezas: bisbe, culana, poltrú, bufeta, llangonissa, talec, etc. Existen también embutidos tradicionales cocidos como el camaïot, botifarrón, blanquet, varia, etc no pueden faltar en la despensa familiar.

Otros productos tradicionales obtenidos en las matanzas domésticas, además de las piezas destinadas al consumo en fresco, son la manteca, la manteca colorada, los chicharrones y las piezas secas, especialmente de lomo, aguja, panceta, bola, morro y careta.

Si las matanzas cubrían antaño la demanda anual de productos cárnicos, la lechona, denominada porcella en mallorquín, ocupaba un lugar preferente en las



**Govern de les Illes Balears**

Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

celebraciones destacadas. Desde la comida del día de Navidad, a las fiestas familiares, el protagonismo lo toma preparada en forma de asado.

Uno de los principales valores de esta raza es su sistema de producción. Su carácter extensivo, por contraposición a la intensividad, se caracteriza por la adaptación al medio típicamente mediterráneo y el aprovechamiento en pastoreo de los recursos disponibles en la explotación. En este sentido debe señalarse que en comedero se complementa la ración también con recursos endógenos. De esta forma la carga ganadera de la explotación debida al ganado porcino es baja y se sitúa algo por encima de 1 UGM/Ha.

Así el pastoreo sobre cereales, leguminosas y rastrojos y bajo monte bajo higueras, algarrobos, almendros e higos chumbos se complementa con cereales, leguminosas, higos y algarrobas.

***Tabla 1. Evolución del censo del libro genealógico del Cerdo Negro Mallorquín.***

<b>Año</b>	<b>Explotaciones</b>	<b>Verracos</b>	<b>Cerdas</b>	<b>Total</b>
1998	30	38	409	447
2000	50	74	656	730
2002	85	91	817	908
2004	91	113	898	1011
2006	68	100	1332	1432
2008	65	91	1172	1263
2010	60	83	1134	1217
2011	60	82	1126	1208

La conservación del Cerdo Negro Mallorquín se ha planteado desde un principio desde una perspectiva de la denominada conservación por su utilización. Los resultados quedan evidenciados en la evolución del censo del libro genealógico, que queda indicada en la tabla 1. En este sentido, el libro genealógico se ha convertido en la verdadera herramienta de conservación y garantía.

En la misma línea de trabajo, actualmente se están desarrollando estudios para evaluar la sostenibilidad del sistema productivo del Porc Negro Mallorquí, entendida desde diferentes puntos de vista, como la sostenibilidad medioambiental, social y económica.



**Govern de les Illes Balears**  
Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

## **Objetivos y criterios de conservación**

Se ha planteado un método de conservación de la raza por su utilización en la elaboración de productos tradicionales de calidad, la Associació de Ramaders de Porc Negre Mallorquí Selecte ha diseñado un plan de conservación de la raza que incluye el programa de mejora y una serie de actuaciones de apoyo. Entre estas actuaciones se han iniciado diversos estudios, con la participación conveniada del Instituto de Biología Animal de Baleares (IBABSA).

El programa de mejora de la raza se ha planteado como un programa clásico de conservación que tiene como objetivo el control del incremento de la consanguinidad y el mantenimiento de la variabilidad genética. Se basa en el libro genealógico y los mecanismos utilizados son los partes de cubrición y nacimiento, la identificación electrónica, las visitas de clasificación morfológica y el tratamiento informático de los datos.

Los dos criterios de conservación establecidos para conseguir los objetivos planteados son además de los establecidos en el libro genealógico, la limitación en el número de descendientes de cada ejemplar y la imposibilidad de inscribir como reproductor en el registro definitivo un ejemplar con antecedentes comunes en sus líneas paterna y materna en las 2 generaciones anteriores.

Estos objetivos junto con los criterios podrán ser objeto de revisión por parte de la Associació de Ramaders de Porc Negre Mallorquí Selecte que solicitará a la autoridad competente su aprobación. En todo caso, con todo se persigue controlar la consanguinidad, mantener la variabilidad genética, minimizar la deriva genética, evitar la pérdida de efectivos sin descendencia, y el mantenimiento en valores aceptables de los rendimientos reproductivos y productivos, sin disminución de la calidad de sus producciones y en las condiciones extensivas de producción.

## **Programa de difusión y certámenes de ganado.**

La asamblea general de la Associació de Ramaders de Porc Negre Mallorquí Selecte tras la propuesta de su Junta Directiva presentará anualmente un programa de difusión y certámenes de ganado para su aprobación por la autoridad competente. En dicho programa se indicarán las actuaciones previstas relativas a:

- a) Asesoramiento técnico a las explotaciones.
- b) Formación a los ganaderos.
- c) Publicaciones, actuaciones y programas de divulgación de la raza, de sus productos y utilidades.



**Govern de les Illes Balears**

Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

- d) Programas de distribución de dosis seminales para las pruebas de descendencia, o, en su caso, de monta natural, o cesión de reproductores.
- e) Certámenes de ganado selecto, con indicación de las subastas, concursos, exposiciones de ganado selecto y otros certámenes.
- f) Planes de promoción y exportación.
- g) Requisitos y relación de explotaciones colaboradoras.
- h) Equipos de calificación morfológica.
- i) Obligaciones y derechos de los ganaderos de las explotaciones colaboradoras.

### **Etapas del programa de mejora.**

En la tabla 1 se indican a modo de cronograma las actividades previstas en el Programa de Conservación.

Tabla 1. Cronograma de las actividades del Programa de Conservación.

Actividades	2012	2013	2014	2015
Partes de cubrición y nacimiento	X	X	X	X
Identificación electrónica	X	X	X	X
Mantenimiento de la base de datos	X	X	X	X
Soporte administrativo	X	X	X	X
Programa de difusión	X*	X	X	X
Certámenes ganaderos	X	X	X	X
Comprobación de filiación		X *	X	X
Control de rendimientos			X *	X
Evaluación genética			X*	X

\*Diseño e implementación.



**Govern de les Illes Balears**

Conselleria d'Agricultura, Medi Ambient i Territori

### **Participantes en el programa.**

Se considerarán explotaciones colaboradoras las explotaciones del libro genealógico del Cerdo Negro Mallorquín con ejemplares de alta.

La Associació de Ramaders de Porc Negre Mallorquí Selecte, a través de la Comisión Gestora del libro, que estará formada por la junta directiva de la asociación. Podrá recibir asesoramiento exterior, preferentemente del resto de entidades participantes en el programa.

El Instituto de Biología Animal de Balears.

El Departamento de Biología de la Universitat de les Illes Balears, como centro cualificado de genética que avala el diseño y desarrollo del Programa de Conservación.

Los centros de reproducción, bancos de germoplasma y centros de testaje, así como el resto de centros necesarios para el desarrollo de las distintas etapas del programa de mejora, serán propuesta por la Comisión Gestora del libro a la autoridad competente para su aprobación.