

El cerdo negro mallorquín contiene un 60% más grasas saludables que el industrial, según un estudio del Govern.

El cerdo negro mallorquín contiene un 60 por ciento más de grasas saludables que el cerdo industrial, según un estudio financiado por la Unión Europea (UE) realizado por el Servicio de Mejora Agraria y Pesquera de Baleares (Semilla) a 20 razas autóctonas europeas que concluye reconociendo la calidad del cerdo mallorquín y subraya la «necesidad» de mantener la genética y el sistema de producción.

---

PALMA DE MALLORCA, 17 (EUROPA PRESS)

El cerdo negro mallorquín contiene un 60 por ciento más de grasas saludables que el cerdo industrial, según un estudio financiado por la Unión Europea (UE) realizado por el Servicio de Mejora Agraria y Pesquera de Baleares (Semilla) a 20 razas autóctonas europeas que concluye reconociendo la calidad del cerdo mallorquín y subraya la «necesidad» de mantener la genética y el sistema de producción.

Así ha informado la conselleria de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca a través de un comunicado difundido este domingo en el que han detallado que Semilla ha organizado un congreso sobre los estudios realizados en el proyecto 'Treasure', que según han explicado es una acción de investigación financiada por el programa europeo «Horizonte 2020» y que se ha desarrollado entre abril de 2015 y marzo de 2019.

*En este sentido, el estudio revela que el cerdo negro mallorquín es un «ejemplo real» del sistema de producción extensivo mediterráneo al utilizar recursos naturales, una producción menos eficiente que la industrial, según el estudio.*

*Sin embargo, la investigación recalca la calidad de la carne y de la grasa del cerdo mallorquín al ser éste más rico en grasas saludables y presentar una carne más tierna,*

*sabrosa y con menores pérdidas de agua que el cerdo industrial.*

#### «MANTENER EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN»

En la misma línea, el estudio subraya que la aceptación de los consumidores respecto a los productos del cerdo mallorquín es «muy positiva» y apunta a que se valora que los cerdos estén en libertad.

Por otro lado, la investigación resalta la importancia de mantener la genética y el sistema de producción para mantener la calidad del producto y, además, alerta sobre la «necesidad» de aumentar precios para garantizar la sostenibilidad de la raza, el sistema de producción y los productos que se obtienen.

#### PROYECTO TRESURE

Respecto al proyecto de investigación 'Treasure', financiada por el programa europeo «Horizonte 2020», Medio Ambiente ha apuntado que el objetivo es «mejorar el desarrollo de las cadenas existentes» y, a la vez, crear nuevas cadenas de producción porcina sostenibles y basadas en razas autóctonas.

En este sentido, el proyecto realizado por Semilla ha estudiado 20 razas autóctonas de cerdos, como el cerdo ibérico, el mero siciliano, el gascón o el cerdo negro mallorquín. Además, se ha analizado el rendimiento productivo de los cerdos en las condiciones agroclimáticas propias, la calidad de los productos y las actitudes de los consumidores y el análisis de costes y beneficios así como las estrategias de marketing.

---