

CARN

L'ésser humà, al llarg del seu procés d'adaptació al mitjà que ha durat -i encara dura- milers d'anys, ha incorporat a la seva alimentació carn de pràcticament qualsevol tipus d'espècie animal que es mogués, mamífer o no. L'espècie elegida per una població per a alimentar-se depèn tant de factors de disponibilitat com culturals. L'home va començar a domesticar animals des de 9000 anys aC sent el cap de bestiar domesticat al voltant de l'any 6550 aC i el porc, 7000 anys aC.

Una peça de carn consisteix bàsicament en un múscul, format per moltes fibres que constitueixen la unitat estructural de la carn magra. Els grups de fibres són envoltats per una fina làmina de teixit connectiu, que els dóna forma i consistència. Segons la grandària del múscul, un cert nombre d'aquests grups de fibres s'ajunten formant paquets més grans, envoltats també per una làmina connectiva un poc més gruixada. Els extrems d'aquestes làmines formen uns cordons extremadament resistents, els tendons, que serveixen per unir els músculs als ossos i que, en el llenguatge comú, es diuen «nervis». Quan la peça de carn presenta una quantitat apreciable d'aquest teixit connectiu, es considera de baixa qualitat.

En el múscul existeix també una certa quantitat de teixit adipós, anomenat greix. Quan l'animal menja més aliment del que necessita per mantenir-se viu i per realitzar els moviments i totes les activitats vitals, l'excedent augmenta la quantitat de greix, que s'acumula dins els teixits corporals. Cal dir sobre aquest aspecte que, quan es presenta amb moderació, és una característica molt apreciada, especialment en els pernills de porc i en les costelles de vedella, perquè dóna una qualitat tendra i melosa a la carn. El contingut en greix de la carn depèn directament de l'edat, l'alimentació i la quantitat d'exercici, i també del tipus d'animal.

El darrer component important del múscul és la mioglobina, que li dóna el típic color vermell i serveix de reserva d'oxigen; malgrat no té cap valor nutritiu apreciable, és molt útil per conèixer l'estat de conservació (o cocció) de la carn, gràcies als canvis de coloració que sofreix.

El color permet, fins i tot, diferenciar el tipus de carn, perquè la vedella té carn rosada, a causa de la poca quantitat de mioglobina, mentre que el xai és molt més fosc i el porc és més blanquinós, perquè té algunes fibres musculars desproveïdes de pigment.

En sentit genèric, s'entén per carn totes les parts dels animals que són aptes per al consum humà. No obstant, aquesta definició no correspon a la percepció de la carn per part del consumidor ja que no informa sobre la naturalesa real del producte. Segon normativa de la CEE, a partir de gener de 2003 només podrà indicar com «carn» en la llista d'ingredients d'un producte alimentari quan es tracti de músculs de l'esquelet però quedant exclosos les vísceres, el cor, la llengua, els músculs del cap (distints dels masseters) i els músculs del carp, del tars i de la cua.

La musculatura animal no cessa bruscament totes les seves funcions vitals i es converteix de cop en carn sinó que es tracta d'un procés degradatiu gradual conegut com transformacions *post mortem*. Un dels canvis més importants, que esdevenen durant la conversió del múscul en carn, és la rigidesa dels músculs coneguda com *rigor mortis* o «rigidesa de la mort».

Quan la carn es consumeix dintre del període de rigidesa, és molt forta i no té capacitat de retenció d'aigua, el que fa que sigui eixuta i poc gustosa, perquè ha perdut part de la seva

substància amb l'aigua no retinguda; a més, durant la maduració es formen uns composts químics que, sempre dins de certs límits, milloren el sabor.

COMPOSICIÓ I VALOR NUTRITIU

La contribució principal de la carn a la dieta deriva de la gran quantitat i qualitat de les seves proteïnes, de l'aport disponible de vitamines B i de certs minerals, i de la presència d'àcids grassos essencials.

Composició mitjana de les carns de, porc, vedella, mè i pollastre (100 g)

	PORC		VEDELLA	MÈ	POLLASTRE
	Magre	Xulla			
Aigua (g)	72	21	74	70	74
Proteïnes(g)	21	7	20	21	21
Lípids (g)	7	71	5	9	4
Àc. Grassos (g)					
• Saturats	2,5	26,4	1,9	4,2	1,4
• Monoinsaturats	2,8	28,8	2,1	3,3	1,8
• Poliinsaturats	1,0	10,7	0,2	0,4	0,8
Colesterol (mg)	69	76	59	79	57
Valor calòric (kcal)	147	670	123	162	121
Potassi (mg)	370	87	350	350	320
Fòsfor (mg)	370	87	350	350	320
Sodi (mg)	76	38	61	88	81
Vit B1 (mg)	0,89	0,13	0,07	0,14	0,10
Vit B2 (mg)	0,25	0,03	0,24	0,28	0,16
Niacina (mg)	6,2	0,6	5,2	6,0	7,8

Tots els tipus de carns amb excepció de la xulla, tenen, de mitjana, un 70-74% d'aigua, un 4-9% de lípids i un 20-21% de proteïnes. Pel que fa al valor calòric es pot afirmar que la carn de pollastre i de vedella són les menys calòriques amb uns valors mitjans de l'ordre de 122 kcal/100 g. Igualment, són les carns que presenten un menor contingut en colesterol.

El contingut en greix és molt variable i depèn del tipus i de la raça de l'animal, així com de l'alimentació i de l'edat al moment del sacrifici, del tall de carn i de la quantitat de greix que es va deixar en el mateix durant l'esquarterament i el retallat. Totes són riques en àcids grassos saturats i pobres en essencials.

La forma en la qual es produeix i es consumeix la carn ha canviat en les últimes dècades. Les preocupacions creixents sobre el greix en la dieta han fet que els consumidors demandin menys grassa en els aliments i la indústria càrnia ha donat resposta a aquesta tendència. Es calcula que la carn de bestiar que es ven en l'actualitat és 27% més magra que la de fa 20 anys.

Quant als minerals, la major part del calci és als ossos de l'animal. Malgrat aquesta mancança, cal destacar les seves quantitats apreciables de ferro i de fòsfor. Les carns són una font important de

niacina (Vit B3) i de riboflavina (Vit B2). La carn de porc proporciona quantitats importants de tiamina (Vit B1) molt més que la carn d'altres animals.

CARN DE PORC

A la nostra terra és la carn més emprada, per raons de tradició i de facilitat de producció; a més, el porc és l'animal més aprofitable, perquè no existeix una sola part del seu cos que no s'empli per a alguna cosa.

La selecció que l'home ha realitzat sobre les espècies domèstiques del porc ha conduït a l'aparició de races modernes amb menys grassa, greix més dur (més saturada) i fàcilment eliminable (perifèrica i visible).

Els porcs són animals omnívors, i aquesta variada alimentació influeix en el sabor de la carn. L'alimentació rebuda determina en gran mida la composició en àcids grassos dels lípids continguts en els seus diferents teixits. Com a monogàstric, emmagatzema el greix que ingereix en l'alimentació gairebé sense modificar. Altres factors que influeixen en la composició del greix de la canal són la raça, el maneig, l'edat de sacrifici i el sexe.

La carn de porc de bona qualitat conté gran quantitat de petits fils de greix, que li donen una textura suau i una consistència molt tendra. Amb ella es fan el frit i diversos embotits crus (sobrassada) o bullits (botifarró, camallot, etc.).

Quan és petit permet fer un dels plats més emblemàtics de la nostra cuina: la porcella rostida, forta i cruixent per fora però molt suau i gustosa per dintre amb un pic dolç i una resta aromàtica. El greix de porc, pel gran contingut en àcids grassos saturats, és molt més tou que el de la resta de carns emprades comunament.

El ramat porcí a les Illes Balears

La cabanya porcina actual a les Balears està composta majoritàriament per animals que pertanyen sobre tot a les races *Duroc*, *Landrace*, *Pietrain*, *Blanco Belga* i *Large White*. Normalment, a les explotacions porcines s'empren femelles reproductores obtingudes per encreuament de les races *Landrace* i *Large White* i cobertes per mascles de raça *Blanc Belga* o *Duroc* (anomenats «milloradors»), i són els híbrids resultants d'aquests encreuaments els destinats a l'engreixament i a la comercialització posterior.

A les Illes Balears hi ha un total de 3.798 explotacions porquines, la major part de les quals es troben a l'illa de Mallorca. D'aquestes explotacions, el 67% són de cria, el cens de reproductors puja a gairebé 30.000 animals el que suposa unes 11,5 truges per explotació. Les places d'engreix són 58.312 i el volum de porc sacrificats l'any 2000 va ser de 57.000 amb un pes mitjà de 74 kg. Si es compara aquestes dades amb les d'anys anteriors, s'observa com el sacrifici de porcs presenta una disminució anual del 17% des de 1998.

Hi ha una forta i arrelada tradició de consum de productes derivats del porc a les Illes Balears, destacant el consum de porcella. Cada any se sacrifiquen als escorxadors de les Illes prop de 100.000 porcelles, que suposen el 17% de les sacrificades a tot l'Estat espanyol.

Per millorar la situació del sector, pareix fonamental dirigir els esforços cap a la elaboració de productes de qualitat diferenciada, modernitzant les explotacions, emparar la producció porquina amb marques de qualitat conservant la diferenciació del porc Negre Mallorquí i mantenir i incrementar l'esforç sanitari actual.

Porc Mallorquí Selecte

Després de més de cinc anys de preparació, a principis de l'any 2002, l'Associació Provincial de Productors de Bestiar Porcí de PIMEM (Petita i Mitjana Empresa de Mallorca) va presentar la marca Porc Mallorquí Selecte (PMS). L'objectiu bàsic d'aquesta marca de garantia és oferir al mercat un producte clarament diferenciat, d'indiscutible qualitat i amb totes les garanties de control sanitari per al consumidor.

El plantejament de la marca PMS es fonamenta en el següents aspectes:

- Garantir la qualitat sanitària i assegurar la traçabilitat de cada peça de carn emparada sota la marca PMS. Es realitza un estricte control de la elevada qualitat de totes les matèries primeres y processos que intervenen en la producció.
- Mètodes de cria respectuosos amb el medi ambient.
- Crixa exquixida, respectant estrictament el benestar de l' animal.
- Garantir la supervivència del sector balear fent un producte diferenciat, de qualitat, que faci rendible la porcicultura, integrada completament en el sector agrari per a la conservació del medi agrícola.

Les carns amb la marca de garantia PMS són carns de porc de races i encreuaments seleccionats per la qualitat de les carns que proporcionen. Per tal d'obtenir les característiques sensorials desitjades, la alimentació dels animals, basada en els cereals i les lleguminoses, amb presència de garrova, així com el maneig i els controls realitzats, estan estrictament reglamentades.

Els animals poden ésser alimentats amb les matèries primeres autoritzades en els pinsos, amb preferència pels productes elaborats a Mallorca. S'empra com a mínim un pinso amb un 60% de cereal i els seus subproductes i lleguminoses en la seva composició. En el pinso d'acabat, s'incorporarà un mínim de garrova mallorquina.

Segons el reglament, es permeten les races *Duroc*, *Landrace*, *Pietrain*, *Blanco Belga* i *Large White* així com diferents percentatges de encreuaments. Les mares han de tenir bona prolificitat i bons caràcters maternals, els procells han de presentar un bon creixement, amb un índex de conversió òptim i rusticitat adequada. Les canals han de ser uniformes amb una massa muscular, amb color i una grassa intramuscular que donin la suculència adequada.

Els productes per als quals se sol·licita l'ús de la marca PMS es classifiquen d'acord amb el pes de l'animal, en els següents tipus:

- Porcellet: amb un pes en canal fins 6,5 kg.
- Porcella: amb un pes canal de 6,51 a 13 kg.
- Porc: femelles i mascles castrats encebats amb un pes en canal de 60 a 90 kg.
- Porc Gras: femelles i mascles castrats amb un pes en canal superior als 100 kg.

La marca de garantia PMS engloba en l'actualitat 23 explotacions amb 2.888 reproductores i 7.090 animals d'engreix. Segons l'Associació de Productors de Porcí de Mallorca, es prevéu que en breu, unes 100 granges, localitzades principalment a la zona del Pla de Mallorca, produiran sota el control de la marca Porc Mallorquí Selecte introduint-se en el mercat mallorquí aproximadament 80.000 porcs i 120.000 porcelles a l'any.

El porc negre mallorquí

En el Die Balearum, obra de finals del segle XIX, l'Arxiduc Lluís Salvador fa referència a una raça de porcs existents a Mallorca, semblants als d'Eivissa, completament negres i amb les orelles caigudes, grans i planes.

El porc negre mallorquí és l'única raça porcina autòctona de l'illa de Mallorca, catalogada com de protecció especial en el Catàleg de races de bestiar d'Espanya. Disposa de Llibre genealògic que defineix el morfotip de la raça i pretén assegurar la puresa ètnica dels animals inscrits, estimular la millora genètica i fomentar la conservació de la raça. Així mateix, serveix de garantia per als productes obtinguts d'aquesta raça.

Els porcs negres mallorquins són animals harmònics, rústics, de grandària mitjana, perfil frontonasal subcòncav, de proporcions mitjanes i d'ossada fina. La seva alçària és de 70/80 cm i arriba a pesar entorn dels 150 kg o un poc més.

Disposa de pèls llargs i especialment abundants al llarg de tot el llom i al front, mentre que a la resta del cos són més escassos, curts i fins; el coll és curt, ample i musculat, té el crani curt i arrodonit, amb mandíbules poderoses i galtes pesants, grosses i gruixades de les quals pengen dos mamellons o ganyells, i unes orelles no molt grans, inclinades cap a davant i sensiblement inclinades respecte a la línia longitudinal del cap.

El cos presenta la línia dorsal recta o lleugerament arquejada en el sentit de la seva longitud, sense depressions en la inserció en l'espatlla. El pit és ample, no gaire profund i amb costelles arquejades. La línia ventral és lleugerament corbada i presenta un mínim de deu mames. La gropa és llarga, ampla i un poc caiguda. Les cuixes i les anques són llargues i no molt amples. La coa és prima i desenvolupada en espiral i d'inserció alta. El seu color negre presenta un to pàl·lid molt característic.

Fins la primera meitat del segle XX l'hegemonia de la raça a Mallorca va ser total, ocupant el 97% del cens porcí. Durant aquesta època va ser la base d'una important indústria interna, amb un sacrifici mig de 48.000 animals i una exportació d'aproximadament uns 20.000 animals vius.

A partir d'aquest moment, el cens de la raça va començar a disminuir, la seva substitució per altres races i el encreuament indiscriminat units a la disminució de l'activitat ramadera i al canvi en els hàbits de consum van fer perillar la persistència de la raça.

Des dels anys 80, un grup de ramaders interessats en la seva conservació i convençuts de la capacitat productiva d'aquesta raça, de la seva adaptació al mitjà i de la qualitat dels productes tradicionals que d'ella s'obtenen van iniciar el procés de recuperació. Si bé la producció de porc blanc en les Illes Balears ha tingut importants disminucions anuals, properes al 17% en volum de sacrifici en els darrers anys, l'evolució del porc Negre Mallorquí ha estat ben distinta. L'evolució, tant del cens d'explotacions de porc Negre Mallorquí, com el de la reproductores incloses en el Llibre genealògic ha anat creixent progressivament. Si en 1998 el cens total era de 447 caps en 36 explotacions, en l'any 2001 el nombre total d'animals censats va ésser de 877 repartits entre 78 explotacions.

Aquest important augment pot explicar-se principalment per dos fets, l'empara de la Sobrassada de porc Negre Mallorquí des de 1996 per una Indicació Geogràfica Protegida i l'increment de la demanda de porcella de porc Negre Mallorquí. Cal destacar que aquests dos productes s'obtenen a partir d'animals purs pel que fa a la raça, procedents d'explotacions incloses en el Llibre genealògic.

Les ramaderies de porc Negre estan repartides per tot arreu de l'illa de Mallorca, malgrat que les àrees més clàssiques de producció són les marines, pel seu tipus de vegetació. Es tracta de grans

extensions, de les quals, les més significatives són la de Llevant (Petra, Santa Margalida, Manacor i Artà) i la del sud de Llucmajor fins a vorera de mar. Més del 95% d'elles superen les 5 ha i el 30%, tenen més de 75 ha.

Les explotacions són extensives o semiextensives i de funcionament tradicional. L'alimentació, tant dels animals d'engreix com dels reproductors, es realitza amb matèria primera de l'explotació. Existeixen tres conreus que es donen en totes les explotacions: els cereals d'hivern, les figues i les figueres de moro. A més aprofiten les garrigues, vegetació natural i pastures. La suplementació amb pinsos compostos es dona en menys del 60% de les explotacions de cria i exclusivament durant la lactància essent el pasturatge una forma habitual d'utilització dels recursos endògens. Una vegada desmamats, amb una edat propera als 3 mesos, els porcells entren en la fase d'encebat. No estant permès l'ús de pinsos compostos.

La reproducció d'aquests animals està limitada per les normes establertes en el reglament del Llibre genealògic.

La composició química mitja de la carn de porc negre es aproximadament la següent: 54% d'humitat, 17,8% de proteïna, 28,0% en greixos i amb un contingut calòric de aproximadament 320 cal/100 g. L'elevat valor energètic de la carn de porc negre es deu a l'alt contingut en greixos d'aquesta carn.

La producció de porc Negre Mallorquí és d'aproximadament uns 3.000 animals per any, tots ells destinats a l'elaboració de sobrassada de porc negre.

Porcella de porc negre

El consum de porcella és tradicional en les Illes Balears, especialment en les celebracions familiars i festes nadalenes. Així, la porcella de porc Negre Mallorquí, ha anat fent-se un lloc en el consum balear, principalment en restauració essent l'excel·lent carn d'aquesta raça autòctona de l'illa de Mallorca una de les més valorades pel consumidor.

Els animals comercialitzats sota l'empara d'aquesta denominació han de provenir d'explotacions de Llibre genealògic, deslletats el mateix dia del sacrifici, amb una edat inferior a 2 mesos i un pes inferior als 12 kg en viu, no admetent-se animals creuats amb altres races.

Les mares es mantenen sempre en règim extensiu, salvo en el moment de la cria, quan se'ls reclou en instal·lacions més adequades. La porcella de porc negre s'alimenta exclusivament de llet materna i també pot pasturar amb la mare. El trasllat dels animals a l'escorxador es realitza intentant evitar l'estrès en el viatge, sotmetent-les a un període de repòs previ al sacrifici. Es presenta en canals nets sense freixures. En l'actualitat, es produeixen a l'illa de Mallorca entre 750 i 1.000 porcelles a l'any.

LA CARN DE VEDELLA

La carn de vedella és molt apreciada, pel sabor fi però intens i per la gran varietat de tipus i de qualitats que es poden obtenir d'una sola res. És, en general, una carn magra i per tant molt digerible, consistent, amb un sabor molt delicat i una equilibrada qualitat nutritiva, encara que el sabor i la suculència depenen estretament de la quantitat de jaspí i de l'edat de l'animal: la carn d'un animal jove o amb poc greix és prou insípida però tendra, mentre que si és més vell o gros resultarà més saborosa.

El ramat boví a les Illes Balears

La major part del bestiar boví de les illes no pertany a races autòctones sinó que són animals importats o seleccionats genèticament a partir d'aquests. No obstant, en els últims anys s'han portat a terme importants esforços per a recuperar la presència de les races autòctones.

La **vaca mallorquina** és petita i de banyes curtes, de pèl vermellós amb ombres fosques, i amb el nas blanc. Igual que l'ovella mallorquina, és un animal que no necessita gens d'atenció humana, i viu a les finques de muntanya; malgrat això, té una bona productivitat, i és capaç de dur a terme un part anual. El Patronat de Races Autòctones de Mallorca inicià la recuperació de la raça l'any 1980. El cens actual de la Vaca mallorquina és d'unes 80 femelles i uns 10 mascles.

La **vaca vermella menorquina**, raça autòctona de Menorca amb pelatge uniformement vermellós, és l'única raça lletera autòctona de l'Estat espanyol, aquesta particularitat, i el lligam que té amb una producció artesana de qualitat, la fan molt atractiva i per això podem parlar de raça formatgera per excel·lència. Antany fou molt abundant, fins el punt de ser la principal productora de llet a Menorca fins a principis del segle XVIII, però actualment se'n tenen censats uns 220 exemplars, dels quals, el 18% es localitzen a Mallorca i Girona.

Quant a les **vaques de producció càrnia i lletera**, se n'empren principalment les següents races:

- **Frisona**, originària dels Països Baixos però estesa per tot el món, a causa de la seva gran capacitat de producció de llet, la precocitat reproductiva i la longevitat. A partir del ramat importat, als diferents llocs s'originen les anomenades «frisonas locals», seleccionades genèticament segons les necessitats. Té la pell negra amb zones blanques, molt característica.
- **Limousin**, de color daurat i amb musculatura ben marcada. És originària de França.
- **Charolais**, que és una de les races més antigues de França. Té color blanc i la varietat local no té banyes o són rudimentàries.

Normalment, la vaca emprada per a la producció làctia pertany a la raça frisona millorada, és a dir, la *Holstein Friesian* americana, i a Menorca és així en més del 95% del ramat, a causa fonamentalment que el ramader menorquí cerca especialment una bona producció làctia. A Mallorca ocorre el mateix, malgrat sigui en menor grau.

Per criar ramat productor de carn, és necessari establir un encreuament entre mare *Frisona* i pare de les races *Limousin* o *Charolais*, que reben el nom de «milloradors», perquè comuniquen a la seva progènie les característiques de gran producció càrnia que ells tenen. Aquesta descendència és comerciable ja als 9 mesos, amb un pes en canal de 160 a 170 kg, cosa que no seria possible amb animals purs de raça *Frisona*.

La carn de vedella a les Illes Balears

Aquest sector està intrínsecament lligat a la producció làctia, ja que tradicionalment fins fa 25-30 anys els vedells que s'engreixaven eren bàsicament els mascles de les granges dedicades a la producció làctia i les femelles de cria que no servien per a futures vaques lleteres. L'encebament d'aquests animals solia fer-se amb un sistema més o menys extensiu, amb racions alimentàries procedents de farratges de les mateixes finques, cereals, palla, etc. Posteriorment va començar l'encebament intensiu de vedells mamarors o en fase de cria, procedents de diferents zones d'Espanya o de l'estranger amb alimentació a base de pinsos composts i palla; aquesta és una de les parts importants de la producció de boví de carn actual, que conviu amb l'encebament anteriorment esmentat dels vedells que procedeixen de les explotacions de llet.

A la actualitat, a les Balears trobem 389 explotacions amb aproximadament uns 20.000 caps bovins. El nombre total de bovins sacrificats a Mallorca ha anat decreixent des de 13.654 animals

l'any 1995 fins a 9.927 animals l'any 2000, el que suposa un descens en els quilograms produïts d'un 29%. Per altre part, segons la Conselleria de Sanitat i Consum l'evolució del consum ha estat diferent, augmentat des de 1996 aproximadament un 10%.

La facturació de la carn de boví a Mallorca suposa uns 7 milions d'euros, aproximadament el 10% de la producció ramadera de les Illes, el que suposa un 2,31% sobre la producció agrària a les Illes Balears l'any 2000.

A Menorca, la ramaderia bovina es important, fonamentalment per la producció de llet, presentant una baixa producció de carn, d'uns 2.006 caps de boví de més de dos anys i uns 3.162 caps de menys de dos anys (dades de l'any 2000).

LA CARN DE MÈ

El mè és un dels animals que major percentatge de greix conté, principalment en forma de greix saturat. La major part d'aquest greix és visceral (al voltant de les vísceres) i subcutània (sota la pell). Així, el greix que recobreix les costelles, es pot retirar fàcilment abans o després del cuinat. D'aquesta manera, es redueix considerablement l'aport de greix saturat, colesterol i calories.

El mè de llet o anyell de llet es un animal molt apreciat a la cuina de les Illes, principalment a l'illa de Menorca. Se sacrifica als 25-30 dies de vida amb un pes viu de 10-12 kg, que es tradueix en un pes en canal de 5-6 kg. Pot tenir fins un 9% de grassa degut al fet que a l'alimentar-se exclusivament de llet. En la primavera l'ovella surt a pasturar, l'herba és més rica en fibra i menys calòrica, pel que disminueix el percentatge gras de la llet.

La carn d'anyell de llet és una carn molt fina i sucosa, té un color suau, amb la grassa cremosa i tendra, però és la menys nutritiva.

El mè recental és deslletat als 45 dies amb uns 14-15 kg de pes viu i passa a ser encebat fins arribar als 22-23 kg de pes en viu i uns 90 dies de vida (10-11 kg en canal). Té un percentatge de greix menor que el de llet ja que s'aprima i perd lleugerament grassa. A més, la formació de múscul comença a ser important. La carn és més densa, i té un color vermell marró amb greix blanc i abundant.

La selecció realitzada pels ramaders de l'illa, el maneig, l'alimentació i el medi en el qual pasturen els ovins balears permeten obtenir una carn d'una qualitat diferencial. Les seves característiques organolèptiques són molt particulars: tendra, amb molt de «fils», sabor intens i un pic melosa, amb una quantitat de greix prou elevada que evita la pèrdua d'aromes durant la cocció. Els més populars dels plats del mè mallorquí són el frit i les panades de Pasqua.

El ramat oví a les Illes Balears

La ramaderia ovina ha constituït una activitat tradicional a Mallorca. Segons diferents estudis, les cabres i ovelles s'explotaven a Mallorca en forma de pasturatge ja en l'època talaiòtica, aprofitant-se tant la seva llet com la seva la carn. Estudiant les restes trobades en els poblats d'aquella època es determina que la proporció de població de les diferents espècies era de aproximadament un 44% d'ovelles, 35% de cabres, 11% de vaques i 10% de porcs, el que mostra la importància d'aquest tipus de bestiar en la illa.

Les guardes d'ovelles han estat un referent del paisatge mallorquí, i els seus productes una font d'ingressos important dins l'economia diversificada del camp. Al llarg del segle XX, tant el cens com el nombre d'explotacions s'han vist incrementats notablement (180.000 ovelles el 1971, 291.406 ovelles en 4881 explotacions a l'actualitat), però durant els darrers anys s'ha invertit aquesta tendència, amb una reducció creixent en el nombre d'explotacions més que en el cens.

El 91% del cens oví balear es troba a Mallorca. Al moment actual, a les explotacions de Mallorca es troben entorn de 50 animals per explotació; una mitjana molt baixa però que va en augment així com disminueix el nombre d'explotacions de manera més important que el cens. La densitat mitjana és de 78 ovelles per km² a Mallorca, mentre que la mitjana a Espanya sols arriba a 39 animals per km². La ramaderia ovina suposa el 15% de la producció final ramadera. Els majors censos es troben al Llevant i Migjorn, les majors densitats al Llevant, Pla i Raiguer i el major pes econòmic relatiu a la serra de Tramuntana. No obstant, aquest tipus de ramat es relativament important a l'illa de Eivissa.

A Menorca, l'oví té una producció secundària a les explotacions lleteres si be existeix un projecte d'estudi de la producció d'un **anyell de llet menorquí**, producte de raça autòctona i amb controls de qualitat i traçabilitat.

A les Balears es troben algunes races autòctones d'ovelles. **L'ovella mallorquina** està molt adaptada a les condicions climàtiques i biogeogràfiques del medi, resisteix bé la manca d'aliments i no necessita cap tipus d'atenció; el color és totalment blanc, i la grandària només mitjana. Són animals en conjunt d'aspecte harmònic i de caràcter tranquil. L'any 1996 s'establí l'Associació de ramaders de l'ovella de raça mallorquina que manté una guarda selecta per produir sementals millorats. S'estima que en l'actualitat hi ha entre 35.000 i 40.000 ovelles de pura raça mallorquina.

La ramaderia ovina era molt important a Menorca als segles XVIII i XIX, quan el nombre d'ovelles era d'unes 50.000 a 60.000. Als anys 40, varen ser desplaçades pel bestiar boví de llet. La raça autòctona de l'illa de Menorca, **l'ovella menorquina** és molt resistent i prolífica, encara que avui sigui molt difícil trobar-ne exemplars racialment purs, perquè s'han introduït exemplars mallorquins o d'altres orígens amb la fi d'augmentar la producció càrnia, i no s'ha fet cap control dels encreuaments. En tot cas, l'ovella menorquina no s'empra per munyir i el rendiment càrnic és limitat, però no requereix atencions ni despeses especials. El cens actual és de prop de 1.000 ovelles i en aquests moments, quasi exclusivament s'aprofita la venda de les cries per la carnisseria.

Les illes d'Eivissa i Formentera han tingut, des d'antic, un tipus d'ovella diferenciat del de les altres illes. La procedència d'aquesta petita població pareix estar relacionada amb l'arribada dels cartaginesos. **L'ovella eivissenca** és una ovella mitjana, de proporcions allargades, amb les extremitats i el cap grossos i forts, sense banyes, i la llana llarga i de color predominantment blanc. La raça presenta tres coloracions: la blanca neta, la pigarda amb negra o amb roig, i la negra. Pot arribar a pesar uns 60 kg. El cens estimat és d'unes 300 femelles amb bona puresa racial i menys de 10 mascles amb un grau de puresa més dubtós.

L'ovella de Formentera és una ovella de perfil convex, de grandària mitja, i formes allargades, de capa uniforme blanca o negra. En les últimes dècades ha tingut escasses influències d'altres races. Posseeixen vellón de llana entrefina i la seva aptitud és triple: llet, carn i llana, per aquest ordre d'importància. La producció de llet és una de les aptituds que ha determinat la conservació de l'ovella de Formentera, ja que la seva llet, barrejada amb la de cabra es destina a l'elaboració del tradicional formatge de Formentera. Segons els registres de la Direcció General d'Agricultura (2000) en l'illa de Formentera hi ha censades 1.368 caps de bestiar oví distribuïdes en 105 explotacions, de les quals, aproximadament el 80%, són femelles reproductores.

PRODUCCIÓ

La superfície agrària útil destinada a ramaderia a les Illes Balears es unes 11.130 ha, de les quals, aproximadament el 10% es destina a la producció de boví, el 46% a la producció de oví, el 17% la producció de cabrum i el 36% la producció de porcí.

Producció de carn a les Balears en tones de pes en canal. Any 1999.

		1999
RAMAT PORCÍ	Porcells	975
	Resta porcí	5.289
RAMAT BOVÍ	Vedelles ((170 kg)	72
	Braves (>170 kg que no han parit)	602
	Vaques (femelles que han parit)	826
	Bous (mascles > 170 kg)	1.851
RAMAT OVÍ	Anyell de llet	12
	Mè recental	720
	Mè	556
	Oví major	157
	Reproductors	45
CABRUM	Cabrits de llet	26
	Segalls	7
	Majors	3
AUS	Pollastres	6.405
	Gallines	173
	Altres aus	35

A aquestes xifres s'hauria d'afegir una certa quantitat més per incloure la carn sacrificada a les nombroses matances de porcs que es fan aïlladament per tota la geografia de les nostres Illes.

CONSUM

La carn és el producte que ha sofert els canvis fisicoquímics que segueixen a la matança però que no ha estat sotmesa a cap processat ulterior. Les seves propietats determinen la seva utilitat per al comerciant, la seva atracció per al consumidor i la seva adaptabilitat per al seu possible processat. Són especialment importants les seves característiques de capacitat de retenció d'aigua, color, estructura i textura.

Respecte a la compra de carn, convé tenir en compte els següents aspectes:

- Per a la vedella, com més blanca és la carn més probable és que sigui tendra i de sabor més delicat. La vedella adulta és de color rosa amb el greix blanc cremós.
- Per al xai convé comprovar que tingui la carn rosada quan està recent tallada i que tingui el greix fi i blanc. Com a totes les classes de carn, quan més jove és l'animal més tendra és la carn.
- Pel que fa a la carn de porc, si és de bona qualitat ha de ser de color rosat clar amb el greix ferm i blanc, i infiltrat a la musculatura.

La carn és un producte molt perible que deu guardar-se sempre en la part més freda de la nevera, ben protegida perquè els seus sucs no caiguin sobre altres aliments. Quan es tapa s'enfosqueix per l'efecte de l'absència d'oxigen i recupera el seu color en exposarla a l'aire. Els filets i les peces grans es conserven frescs almenys tres o quatre dies. La carn picada, només un o dos dies, ja que al tenir moltes línies de tall té molta superfície exposada a l'aire i als microbis; el mateix termini

serveix per a la carn d'au, que té més contaminació microbiològica que la de vedella . Si no es va a consumir la carn crua en un termini breu, es pot congelar o adobar, ja que la sal, l'oli, el vinagre i les espècies contribuiran a perllongar la seva frescor alguns dies. Si es cuina, podrà conservar-se en bon estat altres dos o tres dies.