



6

26

36

6 Diversificar os riscos e melhorar os rendimentos

26 Suíça – Agricultura de montanha

36 Qualidade na produção suína

FEVEREIRO 2013

# SULCO



## Agricultura sustentável

O longo caminho até à perenidade

# Qualidade na produção suína

**Largamente consumida em Portugal**, a carne de porco não é uma produção homogénea: existe uma larga gama de produtos que acentuam diferenças de qualidade e preço. Novos sistemas produtivos, raças autóctones mais valorizadas e uma apreciável renovação tecnológica distinguem um dos mais dinâmicos sectores da produção animal. *Carla Lúcio, Maria Inês Mansinho*

**S**e ao longo de dezenas de anos o porco doméstico deu um contributo importante à dieta alimentar da população portuguesa, foi a partir de meados da década de sessenta, com o aparecimento da suinicultura industrial, em ciclo fechado, que a carne de porco ganhou maior expressão. Mais tarde, a partir de 1990, com o apoio comunitário dado aos sistemas extensivos, o setor melhorou a qualidade e a diferenciação dos seus produtos, e confirmou-se como um dos mais dinâmicos setores da produção animal. Em 2011, existiam em Portugal cerca de 237 milhares de suínos reprodutores, produziam-se 406 814 toneladas de carne de porco, sendo o consumo per capita de 44,6 kg/ano, num mercado com um grau de aprovisionamento de 67,8%.

O peso económico do setor vai a par e, de algum modo, decorre de uma apreciável renovação da tecnologia e dos padrões sanitários das explorações porcinas. Um passo importante foi dado com a generalização das práticas de inseminação artificial.

## AVANÇOS TECNOLÓGICOS

Na evolução da suinicultura a inseminação artificial tem um papel chave. Nasceu no âmbito dos agrupamentos de produtores que foram afinal os fatores de uma apreciável viragem tecnológica. A ASLA – Agrupamento de Suinicultores do Litoral Alentejano, S.A. – é disso um bom exemplo. Apostou desde a sua constitui-

ção, em 1997, no alargamento das práticas de inseminação artificial, hoje divulgadas em todo o país. Constituiu o CIALA – Centro de Inseminação Artificial do Litoral Alentejano – responsável pelo fornecimento de doses de células seminais a 45% das práticas de inseminação artificial efetuadas.

A evolução do CIALA é uma história de sucesso. Começou com um pequeno grupo de 20 varrascos de elevado potencial genético, efetuando a venda de doses de células seminais às explorações dos seus acionistas. Rapidamente as solicitações da procura local conduziram à ampliação do serviço.

Por seu lado a ASLA, fortemente preocupada com a sanidade animal e com a qualidade, criou, em 2001, uma unidade de multiplicação de reprodutoras. Esta iniciativa cimentou uma estreita colaboração com a empresa TOPIGS Portugal que culminou com a criação conjunta do AIM CIALA.

O AIM CIALA fornece aos seus clientes não só serviços de reprodução mas também aconselhamento técnico, formação e apoio no delinear de infraestruturas e tecnologias.

Atualmente tem 250 varrascos com uma capacidade de produção de 45000 doses de células seminais por mês. Com 270 pontos de entrega, vendeu em 2011, perto de meio milhão de doses.

Após a recolha do sémen, este é enviado para o laboratório onde, sempre sob condições de elevada higiene, são efetuados testes de motilidade, quantidade de espermatozóides e qualidade do movimento, estabelecendo-se o número de doses a constituir. Conservadas à temperatura de 16 °C são depois distribuídas.







» A qualidade da carne porco de raça alentejana proporciona os melhores presuntos e enchidos.« *Jorge Pinela*

- 1 No Outeiro do Gavião J. Pinela e os dois sócios gerem uma eficiente exploração de porco alentejano.
- 2 Novas tecnologias ao serviço da produção pecuária.
- 3 Animais saudáveis e resistentes.
- 4 Preparando a colheita do sémen.
- 5 A inseminação artificial é vivamente aconselhada pela AIM CIALA.







## CARACTERÍSTICAS DA RAÇA ALENTEJANA

**Tipo:** corpulência médio-pequena, esqueleto aligeirado, grande rusticidade e temperamento vivo.

**Pele:** preto ardósia, com cerdas raras, finas, de cor preta ou ruiva.

**Cabeça:** comprida e fina de ângulo fronto-nasal pouco acentuado, orelhas pequenas e finas, de forma triangular, dirigidas para a frente e com a ponta ligeiramente lançada para fora.

**Pescoço:** de comprimento médio e musculado.

**Tronco:** região dorso lombar pouco arqueada, garupa comprida e oblíqua, ventre descaído, cauda fina de média inserção e terminada com um tufo de cerdas.

**Membros:** De comprimento médio, delgados bem apumados, terminando por pés pequenos e de unha rija.

**Andamentos:** ágeis e elásticos

**Características Sexuais:** macho com testículos bem salientes e medianamente volumosos. Fêmea com mamilos em número não inferior a cinco de cada lado.

O AIM CIALA dispõe de uma frota de oito carrinhas que são constantemente monitorizadas por forma a ser possível verificar a rota e a temperatura da câmara, mantendo assim os padrões de qualidade do sêmen.

No Centro “temos uma solução à medida do produtor” – diz-nos João Santiago – “é possível escolher de entre as várias linhas genéticas existentes aquelas que melhor se ajustam aos objetivos de cada exploração”. Desde as raças autóctones como a Bísara ou a Alentejana, até à Landrace ou à Duroc, os varrascos existentes têm elevado potencial genético e sanitário. “Aconselho todos os produtores, dos mais pequenos aos maiores, a fazerem nas suas explorações inseminação artificial com sêmen de centros certificados”, conclui ele.

### O OUTEIRO DO GAVIÃO

O porco Alentejano proveniente do Tronco Ibérico que radica no javali do sul, *Sus mediterraneus*, está desde sempre associado aos sistemas extensivos. Com uma grande capacidade adipogénica desenvolve-se aí em harmonia com as condições do meio e com a sazonalidade da produção dos frutos do montado, lande e bolota. Regista crescimentos pouco rápidos e elevados índices de conversão alimentar devido à fraca eficiência nutricional e à elevada deposição de gordura. Os produtos que origina são porém de superior qualidade muitas vezes distinguidos com designações DOP ou IGP. A carne de porco alentejana é das mais valorizadas bem como os produtos de charcutaria que permite confeccionar: presunto “pata negra”, enchidos de Barrancos, Portalegre, Estremoz, para citar apenas alguns.

Em cerca de 10 anos a raça de porco alentejano deixou de ser uma raça em vias de extinção com escoamento limitado, sendo hoje orientada para o mercado com uma secção no Livro Genealógico Português de Suínos gerida pela UNIAPRA – União de Associações de Criadores de Porco de Raça Alentejana. Os sistemas de produção extensivos evoluíram para sistemas semi-intensivos com incorporação de novas tecnologias, incluindo a inseminação artificial. É o que se passa no Outeiro do Gavião, situado em Grândola, e que produz, essencialmente para exportação, porco da raça Alentejana. Aqui, Jorge Pinela, engenheiro de pro-

dução animal, produz com os seus dois sócios, António Aires e Mário Pinela, ambos zootécnicos, porcos de raça alentejana pura. A exploração com 25 hectares de montado de sobro foi constituída no final de 2007, e aproveitou os conhecimentos e experiência individual que todos possuíam.

Começaram com 250 porcas reprodutoras de elevado nível genético e sanitário. O efetivo pecuário é mantido até hoje através da reposição feita com as fêmeas das melhores mães.

Repartidas por quatro salas existem 56 maternidades, para onde são conduzidas as fêmeas de forma a que as partições ocorram em condições controladas. Mães e crias ficam juntas 28 dias, até ao desmame. As mães são depois reconduzidas para os parques exteriores e passados cerca de 3-4 dias entram em cio, sendo inseminadas artificialmente. Os leitões são encaminhados para a sala de recria, onde ficam mais um mês sob condições de temperatura controlada e alimentação corrigida com cálcio, fósforo e aminoácidos para assegurar o melhor desenvolvimento possível da estrutura óssea e da massa muscular. Já no exterior, passeiam-se pelos parques de recria até aos 18 a 24 meses atingindo cerca de 110 Kg de peso vivo. Por esta altura entram no montado, onde livremente se alimentam de bolota e erva, chegando a ganhar até 2 kg por dia. Os animais são vendidos com um peso vivo entre 160 a 180 kg.

Dada a excelência da carne produzida o Outeiro do Gavião exporta-a na sua quase totalidade para Espanha, com a principal finalidade de produção do afamado presunto “pata negra”.

Símbolo da planície, o porco Alentejano produzido no Outeiro do Gavião, alia o modo de produção tradicional a padrões tecnológicos elevados e a práticas de produção animal sustentáveis.

Numa fileira dinâmica onde as preocupações sanitárias são uma realidade, o esforço desenvolvido pelos intervenientes no setor, desde os produtores e suas associações, à indústria, tem conduzido a uma melhoria da qualidade da carne. O Outeiro do Gavião é um bom exemplo. ■



### PARA MAIS INFORMAÇÃO

[www.aimciala.com](http://www.aimciala.com)