

16-17
Octubre/Octubro
2014
Palencia



X

Territorios rurales, Agriculturas locales y Cadenas alimentarias

COLOQUIO IBÉRICO DE ESTUDIOS RURALES

*Territórios rurais, Agriculturas locais
e Cadeias alimentares*

COLÓQUIO IBÉRICO DE ESTUDOS RURAIS



Territorios rurales, Agriculturas locales y Cadenas alimentarias

COLOQUIO IBÉRICO DE ESTUDIOS RURALES

Terrítórios rurais, Agriculturas locais e Cadeias alimentares

COLÓQUIO IBÉRICO DE ESTUDOS RURAIS

16-17 Octubre/Octubre 2014 | Palencia



Publicación con revisión por pares

Los textos han sido revisados y evaluados para su publicación por los miembros del Comité Científico del X CIER..

Presidentes

Fernando Oliveira Baptista (*ISA, Universidade de Lisboa*),

Luis Camarero (*UNED*),

Isabel Bardají (*Universidad Politécnica de Madrid*).

Área 1. El papel actual de la agricultura familiar y cooperativa

Elisa Botella (*Universidad de Salamanca*),

Artur Cristóvão (*Universidade de Trás os Montes e Alto Douro*).

Área 2. Canales cortos y mercados locales

Edelmiro López Iglesias (*Universidad de Santiago de Compostela*),

Manuel Luís Tibério (*Universidade de Trás-Os-Montes e Alto Douro*).

Área 3. Gobernanza territorial y gestión de recursos

Javier Esparcia Pérez (*Universidad de Valencia*),

Maria João Canadas (*ISA, Universidade de Lisboa*).

Área 4. Alimentación y medio ambiente

Cecilia Díaz Méndez (*Universidad de Oviedo*),

Mónica Truninger (*ICS, Universidade de Lisboa*),

Josep Pujol (*Universidad Autónoma de Barcelona*).

Área 5. Territorios productivos y cadenas de valor agroalimentaria

Margarita Rico González (*Universidad de Valladolid*),

Amélia Branco (*ISEG, Universidade de Lisboa*).

Área 6. Turismo en espacios rurales

M^a Luisa Gómez Moreno (*Universidad de Málaga*),

Elisabeth Kastenholz (*Universidade de Aveiro*).

Área 7. Sostenibilidad social y desarrollo local y rural

Renato Miguel do Carmo (*ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa*),

Andrés Pedreño Cánovas (*Universidad de Murcia*).

Área 8. Nuevos agentes y actividades en territorios rurales

Eduardo Moyano (*IESA, CSIC*),

Orlando Rodrigues (*Instituto Politécnico de Bragança*).

Editado por:

Asociación Española de Economía Agraria

de la presente edición: Editorial Universitat Politècnica de València

www.lalibreria.upv.es / Ref: 6193_01_01_01

Diseño y maquetación: Enrique Mateo. Triskelion Diseño Editorial.

Diseño póster coloquio: Julia Matos

ISBN: 978-84-9048-285-8 (Versión impresa)



X Coloquio Ibérico de Estudios Rurales by Asociación Española de Economía Agraria is licensed under a Creative Commons Reconocimiento-CompartirIgual 4.0 Internacional License.

A DINÂMICA DOS MERCADOS ASSOCIADOS AOS SUÍNOS DE RAÇA BÍSARA NA TERRA FRIA TRANSMONTANA

Martins de Carvalho, M. A.

CIMO, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia.

RESUMO: A procura mundial de produtos de origem animal aumentará cerca de 70% em 2050, com especial relevância para a de origem do porco (FAO, 2014). Este trabalho visa estudar:

- A dinâmica dos mercados associados aos suínos da raça Bísara: animais, carne e fumeiro de Vinhais.
- Os circuitos de comercialização, os preços ao criador de suínos de animais vivos, da carne e fumeiro de Vinhais.

A metodologia utilizada baseou-se na análise descritiva, referente aos de 2013 e 2014, dos efetivos de suínos da raça Bísara, da produção, dos preços e formas de comercialização dos animais e seus produtos. Para atingir este objetivo baseamo-nos na literatura publicada, acompanhamento de algumas explorações, entrevistas presenciais aos criadores de suínos da raça Bísara e às agroindústrias transformadoras da carne de porco da raça Bísara. O trabalho de campo realizou-se de outubro de 2013 a maio de 2014 e incidiu nos concelhos da Terra Fria Transmontana. A comercialização dos animais vivos fez-se predominantemente na própria exploração. A comercialização do fumeiro produzido pelos produtores e “cozinhas regionais” são vendidos à porta da exploração e na feira de Vinhais. A comercialização do fumeiro produzido em unidades industriais, para além destes locais, utiliza as médias e grandes superfícies, exportação e internet. O fumeiro com a designação de IGP de Vinhais e queles que não têm essa menção têm o mesmo preço quando vendidos na feira de Vinhais. Quando são vendidos noutros mercados os preços dos produtos certificados têm o dobro do preço. Através deste mercado, geram-se também outras receitas ligadas ao turismo gastronómico, rural e cultural.

PALAVRAS-CHAVE: *Raça Bísara, Sus celticus, Mercados, Desenvolvimento rural.*

INTRODUÇÃO

A procura de alimentos está confrontada com o crescimento da população, a evolução da população rural/urbana, o rendimento das pessoas, a mudança nos padrões de consumo de alimentos, a disponibilidade de água, a disponibilidade de terras agrícolas e a mudanças climáticas e aquecimento global. A procura mundial de produtos de origem animal aumentará cerca de 70% em 2050 (FAO, 2014).

Em 2012, o consumo de carne de porco representava: 43,3% em todo o mundo (INE, 2014); 45,9% na União Europeia (INE, 2014) e 39,8% em Portugal da carne total consumida (Iaca, 2013).

Em Portugal exploram-se várias raças nacionais e exóticas mas, neste trabalho apenas iremos estudar a raça suína Bísara e os mercados a ela associados, tais como os animais vivos, a carne e seus produtos. Bísara é o nome da raça de suínos *Sus celticus* autóctones de Portugal. Apesar do seu reduzido efetivo, 3486 fêmeas adultas registadas no Livro Genealógico em 100 explorações (Alves, 2013), representa para as populações locais um elevado peso económico e social.

Os mercados dos suínos da raça Bísara envolvem animais vivos, carne fresca e transformada. A cadeia de comercialização é semelhante aos das restantes raças, com

predomínio da utilização de circuitos curtos. Nestes, há no máximo, um intermediário entre o produtor e o consumidor.

Para aumentar o efetivo do porco Bísaro devemos atuar ao nível de toda a fileira de produção e transformação dos seus produtos. Um processo de valorização de produtos tradicionais deve basear-se na melhoria do perfil de qualidade dos produtos, e preocupar-se em atestar e garantir essa mesma qualidade ao longo do circuito comercial (Batista *et al.*, 2008).

OBJETIVOS

Este trabalho tem como objetivos estudar:

- A dinâmica dos mercados associados aos suínos da raça Bísara: animais, carne e fumeiro de Vinhais.
- Os circuitos de comercialização, os preços ao criador de suínos de animais vivos, da carne e fumeiro de Vinhais.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada baseou-se na análise descritiva, dos efetivos de suínos da raça Bísara, da produção, dos preços e formas de comercialização, dos animais da raça Bísara e fumeiro de Vinhais. Para atingir este objetivo baseamo-nos na literatura publicada, acompanhamento de algumas explorações, entrevistas presenciais a 25 criadores de suínos da raça Bísara e a 7 agroindústrias transformadoras da carne de porco da raça Bísara (Guião anexo). O espaço temporal incidiu nos anos de 2013/14.

O trabalho de campo realizou-se desde outubro de 2013 a maio de 2014 e incidiu nos concelhos da Terra Fria Transmontana.

RESULTADOS

A suinicultura, com base nos suínos de raça Bísara, evoluiu desde uma pequena fonte de carne de porco na exploração, para consumo da família do agricultor, para micro e

pequenas empresas. Esta, ainda que de pequena dimensão, estão orientadas para o lucro, com produção intensiva, capitalizada, mecanizada e utilização de técnicas de comercialização recorrendo à *internet*.

Efetivo

Atualmente existem cerca de 3500 fêmeas registadas no Livro Genealógico da raça Bísara em cerca de 100 explorações (ANCSUB, comunicação pessoal).

Produção de fumeiro

O volume de produtos IGP de Vinhais comercializados desde que surgiram em 1999 até 2007 foi de 45.517 kg sendo de: 6760 alheira de Vinhais, 1066 butelo de Vinhais, 23.643 chouriça de Vinhais, 785 chouriça doce de Vinhais, 568 chouriça azedo de Vinhais e 12.695 salpicão de Vinhais (CARVALHO, 2009). Na feira de Vinhais de 2014 estima-se que se tenha transacionado um total de 50.000 kg de fumeiro.

Preços de animais vivos

O preço dos animais vivos depende da idade e da função, com preços a variar de 70 a 1000 euros (Figura 1). O preço dos animais para abate é em média de 4,5 euros por kg de carne.

Preços dos produtos

Os preços dos produtos IGP variam desde 13 a 40 euros (Figura 2).

O preço médio dos produtos do porco Bísaro, não certificados com a menção IGP, à porta da exploração no ano de 2014 e na feira de fumeiro em Vinhais variou entre 10 e 40 euros (Figura 3). Estes produtos fora destes mercados desvalorizam em cerca de metade do preço.

CIRCUITOS DE COMERCIALIZAÇÃO

Animais vivos

A comercialização de animais vivos faz-se na exploração, através da *internet*, outros criadores, agroindústrias e restaurantes (Figura 4).

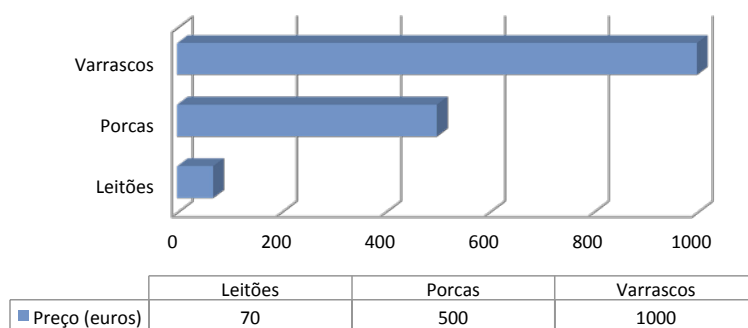


Figura 1. Preço de venda de animais vivos da raça Bísara.

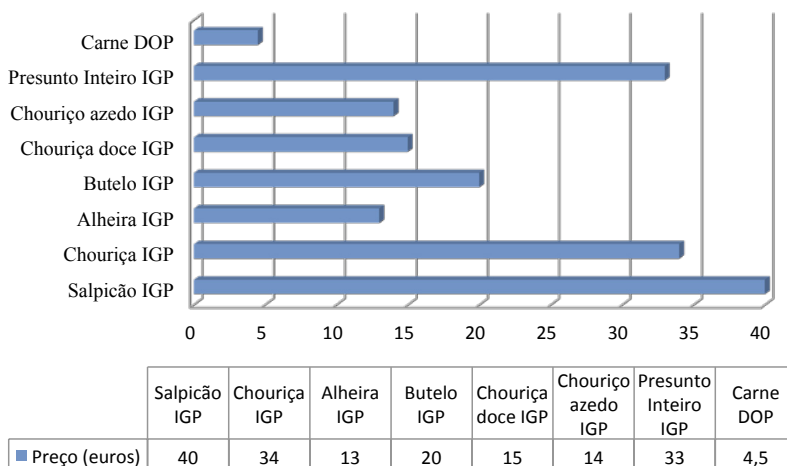


Figura 2. Preço dos produtos IGP (Indicação Geográfica Protegida) de Vinhais e carne DOP (Denominação de Origem Protegida) de bísaro transmontano ou carne de porco transmontano.

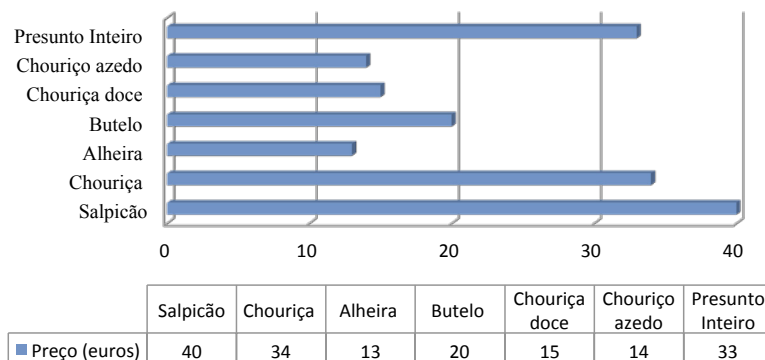


Figura 3. Preço dos produtos de raça Bísara não certificados.

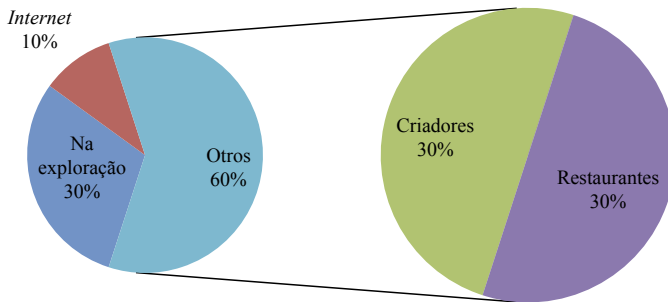


Figura 4. Local de venda de animais vivos da raça Bísara.

Fumeiro

A modalidade de escoamento dos produtos faz-se através: do comércio tradicional, venda direta ao consumidor à porta da exploração, da *internet* no portal Terra Fria, de Estabelecimentos de Vendas Diretas (Cozinhas Regionais de Fumeiro), da restauração, unidades industriais de fumeiro, de médias e grandes superfícies, de feiras regionais e de Vinhais, correio eletrónico e normal (Figura 5).

A comercialização dos animais vivos faz-se na própria exploração. Os reprodutores vão para outros criadores, os leitões para restaurantes, os porcos/as para abate para agroindústrias. A comercialização do fumeiro produzido pelos criadores e "cozinhas regionais" são vendidos maioritariamente à porta da exploração e na feira de Vinhais.

A comercialização do fumeiro produzido em unidades industriais, para além destes locais, faz-se também para restaurantes, médias e grandes superfícies, exportação e *internet*.

O fumeiro com a designação IGP e queles que não têm essa menção têm o mesmo preço quando vendidos na feira de Vinhais. Quando

CONCLUSÕES E SUGESTÕES

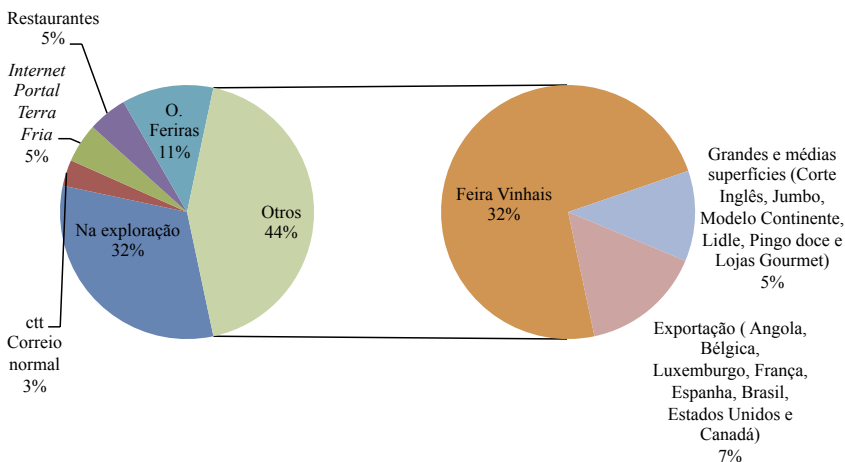


Figura 5. Local de venda de fumeiro de Vinhais.

são vendidos noutros mercados os preços dos produtos certificados têm sensivelmente o dobro do preço. Através do mercado diretamente ligado aos suínos da raça Bísara, geram-se também outras receitas associadas ao turismo gastronómico, rural e cultural.

Os produtos IGP são: salpicão de Vinhais, chouriça ou linguiça de carne de Vinhais, presunto de Vinhais ou presunto bísaro de Vinhais, alheira de Vinhais, butelo de Vinhais ou bucho de Vinhais ou palaio de Vinhais ou chouriço de ossos de Vinhais, chouriça doce de Vinhais e chouriço azedo de Vinhais.

O produto DOP é carne de bísaro transmontano ou carne de porco transmontano.

Os principais obstáculos no mercado dos suínos são:

- Reduzida dimensão das explorações.
- Elevado custo de exploração e transformação.
- Criadores idosos.
- Formação reduzida.

Para a melhoria do mercado será necessário:

- Aumentar os efetivos, pois só desta forma ganhamos dimensão para criar mais indústrias competitivas com outras raças.
- Desenvolver novas técnicas de produção de suínos.
- Fomentar o associativismo.
- Criar mecanismos de fixação dos jovens nos meios rurais.
- Implementar novas técnicas de marketing e comercialização.
- Criar novos produtos e embalagens.

Baptista, A., Tibério, L., Fonseca, C. (2008): Estratégias de valorização dos produtos tradicionais: o caso da região do Baixo Tâmega. Comunicação apresentada no VII CIER – Cultura, Inovação e Território. Disponível em: <http://www.cetrad.info/static/docs/documentos/117.pdf>, consultado 30 de Maio de 2014.

Carvalho, M.A.M. (2009): *Estudo da alometria dos ácidos gordos em suínos da raça Bísara*. Tese de Doutoramento em Ciência Animal. Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. Vila Real, 546.

FAO (2014): *La ganadería y el medio ambiente*. Disponível em: <http://www.fao.org/livestock-environment/es/>, consultado em 23/4/2014.

IACA (2013): Anuário 2013. Associação Portuguesa dos Industriais de Alimentos Compostos para Animais. Lisboa.

INE (2014): Balança Alimentar Portuguesa 2008-2012 . Disponível em: <http://www.peprobe.com/wp-content/uploads/2014/04/Balan%C3%A7a-Alimentar-Portuguesa-.pdf>, Página criada: Quarta-Feira, 2 Abril 2014 14:48 GMT.

REFERENCIAS

Alves, C.M.G., (2013): Caracterização e regras de produção do presunto de vinhais. Painel VII – Caracterização e Certificação do Presunto. Livro de atas do VII Congresso Mundial do Presunto, 28 a 31 de maio de 2013. Ourique. Portugal. ISBN 978-989-98363-0-3.

A DINÂMICA DOS MERCADOS ASSOCIADOS AOS SUÍNOS DE RAÇA BÍSARA

Nome/Empresa-----

Sede/Concelho-----

Sexo H M

Idade

Data-----

Venda/compra de animais vivos:

Animais	Efetivo existene	Quantidade	Preço
Leitões			
Bácoros			
Porcas reprodutoras			
Varrascos			

Venda/compra de produtos IGP/DOP/Tradicional de Bísaro:

Produto	Quantidade	Preço
Carne de porco DOP		
Salpicão		
Chouriça		
Alheira de Vinhais		
Butelo de Vinhais		
Chouriça doce de Vinhais		
Chouriço azedo de Vinhais		
Presunto de Vinhais inteiro		
Presunto com osso de Vinhais		
Presunto sem osso de Vinhais		

Marieta Amélia Martins de Carvalho
ESA-IPB

A DINÂMICA DOS MERCADOS ASSOCIADOS AOS SUÍNOS DE RAÇA BÍSARA

Local de venda:

Local	Preço/kg
Venda direta na exploração	
Venda direta por ctt	
Venda direta por internet	
Venda a talhantes	
Venda a restaurantes	
Venda em feiras e exposições	
Venda a grandes e médias superfícies	
Exportação	
Outros:	