



# Propostas agroecolóxicas ao industrialismo

recursos compartidos  
e respostas colectivas

Libro financiado pola rede Revolta

**gieeea**  
grupo de investigación  
en economía ecolóxica  
e agroecoloxía

  
**REVOLTA**  
rede de agroecoloxía

**USC**  
UNIVERSIDADE  
DE SANTIAGO  
DE COMPOSTELA



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de  
Desenvolvemento Rexional

<http://revolta.usc.es/gl/>

# Propostas agroecolóxicas ao industrialismo. Recursos compartidos e respostas colectivas

Coordinadores

**Xavier Simón Fernández** **Damián Copena Rodríguez**

Libro financiado pola rede Revolta



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de  
Desenvolvemento Rexional

<http://revolta.usc.es/gl/>

## **Propostas agroecolóxicas ao industrialismo. Recursos compartidos e respostas colectivas**

Coordenadores | Xavier Simón Fernández e Damián Copena Rodríguez

Edita | Grupo de Investigación en Economía Ecolóxica e Agroecoloxía,

Xavier Simón Fernández e Damián Copena Rodríguez

Ano | 2014

Deseño e maquetación | seteseoito deseño gráfico

ISBN | 978-84-617-2311-9

Nº rexistro | 201470895

## Produção agroecológica de suínos da raça Bísara

✉ Marieta Amélia Martins de Carvalho<sup>1</sup>

### RESUMO

Bísara, é o nome da raça de suínos autóctones portugueses do tronco Celta. A carne de porco é um dos alimentos mais consumidos em todo o mundo, representando 45,9% na União Europeia e 42% em Portugal da carne total consumida.

A quantidade produzida especificamente para o sector da produção de suínos de raças autóctones não vem diferenciada nas estatísticas nacionais. Atualmente, existem 3486 porcas reprodutoras e 200 machos, distribuídos por 100 explorações.

Um dos maiores impedimentos à produção da raça Bísara tem sido a falta de reprodutores, as características do sistema de exploração, a pequena dimensão das explorações, ao euro e os regulamentos rigorosos sobre o bem-estar animal e meio ambiente.

Este trabalho tem como objetivo, fazer uma caracterização atual e perspectivas de desenvolvimento do sistema de exploração agroecológica dos suínos de raça Bísara.

Palavras-chave: Porco Bísara, sistemas de exploração.

### 1. INTRODUÇÃO

A procura mundial de produtos de origem animal aumentará cerca de 70% em 2050. Estima-se que mil milhões de pobres dependam dos animais para a sua alimentação e criação de riqueza (FAO, 2014).

Grande parte da procura será coberta através da rápida expansão dos sistemas modernos de exploração intensiva, mas os sistemas tradicionais continuarão a existir em paralelo.

Em Portugal existem duas raças de suínos autóctones, a Bísara e a Alentejana.

A quantidade produzida especificamente para o sector da produção de suínos de raças autóctones não vem diferenciada nas estatísticas nacionais. Atualmente o efetivo reprodutor inscrito no Livro Genealógico da Raça Bísara, é de 3 486 fêmeas reprodutoras ativas em 100 explorações, distribuídas por Trás-os-Montes, Minho e Beiras (ALVES, 2013).

<sup>1</sup> CIMO, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal. [carvalho@ipb.pt](mailto:carvalho@ipb.pt)

Um dos maiores impedimentos à produção da raça Bísara tem sido a falta de reprodutores, as características do sistema de exploração, a pequena dimensão das explorações, ao euro e os regulamentos rigorosos sobre o bem-estar animal e meio ambiente.

Estes problemas, foram amenizados pela dinâmica dos projetos de investimento em explorações de suínos da raça Bísara, apoiados pelo Estado Português, União Europeia e pela manutenção de sistemas agrícolas extensivos. Este desenvolvimento teve associado a implementação de pequenas indústrias familiares de produtos de salsicharia com qualidades específicas: DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida).

## 2. OBJETIVOS E METODOLOGIA

O objetivo principal deste trabalho é fazer uma caracterização atual e perspectivas de desenvolvimento do sistema de exploração agroecológica dos suínos de raça Bísara.

A metodologia baseia-se na análise descritiva, utilizando a bibliografia disponível e entrevistas aos criadores.

O espaço temporal vai desde a origem do porco até aos dias de hoje.

## 3. ORIGEM, DOMESTICAÇÃO, EVOLUÇÃO E SITUAÇÃO ATUAL DOS SUÍNOS DE RAÇA BÍSARA

### 3. 1. Origem do porco Bísaro

Os antepassados mais remotos dos porcos, remontam a 40 milhões de anos, situando-se o mais longínquo na região da Etiópia, o porco do Cabo (*Oricteropus afer*). Estes, da ordem de *Tubulidentados* com focinho e orelhas largas e de hábitos nocturnos, alimentavam-se de insectos e raízes (FAO, 2001).

Os suínos pertencem à ordem dos Artiodáctilos, ou seja, com um número par de dedos unguilados, apresentando uma taxonomia complexa e diversificada com uma variedade de raças (superior a 200), de 88 géneros diferentes (ROTHSCHILD e RUVINSKY, 1998).

A família *Suinae* apareceu, no Oligocénio, após a separação da Subordem Suiforme dos restantes Artiodáctilos. Morfológicamente os Suiformes são mais primitivos e menos especializados. As suas principais diferenças em relação às outras Subordens dos Artiodáctilos dizem respeito à estrutura, à função dos compartimentos gástricos e à morfologia dos dentes. Esta família disseminou-se amplamente pelos continentes Africano, Europeu e Asiático (CARVALHO, 2009).

Segundo FAO (2001), os porcos actuais pertencem ao género *Sus* e compreendem os porcos asiáticos (*Sus vittatus*) - originário da Índia; os porcos célticos (*Sus scrofa*) - provenientes do javali europeu, e os porcos ibéricos (*Sus mediterraneus*) - de origem africana, introduzidos em todas as regiões do Sul da Europa.

O género *Sus scrofa* agrupa os subgéneros *Sus barbatus* e *Sus verrucosus* (LARSON *et al.*, 2005).

VALE (1949) subdividia o género *Sus* em quatro subgéneros:

1<sup>o</sup> – Subgénero *Eusus*, porco verrugoso, estatura mediana, pelagem variável, crânio largo, comprido e convexo, com verrugas faciais muito peludas, orelhas pequenas, tromba robusta, dentes caninos muito desenvolvidos, animais selvagens, susceptíveis de domesticação.

Este subgénero dispersa-se pela Indochina, Java, Bornéu, Celebes, Sumatra, Molucas e Filipinas.

Existem várias espécies: *Sus eusus verrucosus*, porco pustuloso japonês; *Sus eusus barbatus*, porco barbudo da Sumatra; e *Sus eusus celebensis*, porco das Celebes.

2º – Subgénero *Striatusus*; porco raiado, bastante variável nos seus caracteres cranianos e na dentição, conforme as espécies; habitante do extremo oriente; *Sus striatusus vitatus*, origem dos porcos domesticados do sul e leste da Ásia; *Sus striatusus leucomastix*, do Japão; *Sus striatusus mompiensi*, da China central; e neste grupo inclui-se também a *Salviana*, porco anão da vertente sul do Himalaica.

3º – Subgénero *Acroma*, javali europeu, habitante da Europa setentrional até aos Alpes e Pirenéus, e da Ásia exceptuando a parte oriental e meridional.

4º – Subgénero *Mediterrâneos*, forma intermediária do *Striatusus* e *Acroma*, o javali mediterrâneo seria natural da Bósnia, Balcãs, Sardenha, Península Ibérica, Ásia menor e Ásia oriental.

O porco Bísaro tem como seu remoto ascendente *Sus acroma feros* ou javali europeu e representa em Portugal o tronco céltico (JANEIRO, 1944; ORTIGOSA, 1946 e VALE, 1949; SILVA *et al.*, 2002).

A taxonomia dos suínos da raça Bísara varia segundo os autores, como se segue (JANEIRO, 1944):

- Classificação de Sanson - Variedade de *Sus celticus* (raça dolicocefala).
- Classificação de Cornevin (Professor da Escola Veterinária de Lyon) – *Sus scrofa macrotis* (sub-raça da Beira).
- Classificação de Baron (Dechambre) – Raça de perfil côncavo, longilínea e eumétrica.

A origem do porco Bísaro é difícil de determinar, não se podendo afirmar com total certeza que tenha origem Celta. Isto, devido (SILVA *et al.*, 2002):

1. À circulação de suínos pelo mundo, nomeadamente os porcos do tronco chinês ou asiático e de África, na época dos descobrimentos;
2. À existência de outras raças em Portugal, tais como: Alentejana, raças Chinesas e raças Inglesas (*Yorkshire*, *Berkshire*, *Chesterwhite*, *Leicester*).

### 3. 2. Evolução e situação atual do porco da raça Bísara

A capacidade de adaptação do porco a diferentes condições climáticas tem determinado que a sua exploração se realize em todos os continentes e em quase todos os países do mundo, à exceção daqueles onde, por razões de ordem cultural e religiosa a sua existência está vedada. O seu carácter cosmopolita está ligado à sua grande capacidade de adaptação aos variados regimes alimentares, já que a sua qualidade de omnívoro lhe permite transformar diferentes produtos e subprodutos, e alimentar-se com recursos vegetais e animais. É criado tanto pelo sistema tradicional com recursos limitados, como pelo sistema industrial combinando as mais sofisticadas técnicas de alimentação, sanidade, reprodução, transformação e comercialização.

Os Zootecnistas, no início do século XX, segundo PINTO (1878) classificaram os porcos em dois grupos de raças: raças *Naturais* ou antigas e as *Artificiais*:

1. As raças *Naturais* ou antigas, eram produtos mais da influência natural dos climas e associados a uma agricultura semi-pastoril. Estas, dividiam-se em: *Typo Bísaro* ou Céltico, *Typo Asiático* ou Chinês, *Typo Românico* ou Entre Bísaro e Chinês.

2. As raças *Artificiais*, também denominadas de melhoradoras, aperfeiçoadas ou modernas, eram resultantes da acção do homem e relacionadas com uma agricultura mais intensiva.

Neste ponto, só iremos desenvolver o estudo sobre a raça Bísara, por ser este o objeto do nosso estudo.

**Em 1870**, é feita uma descrição da raça Bísara, no recenseamento Geral dos Gados no Continente e no Reino de Portugal por LIMA (1973):

“Bísaro é o nome que nas nossas províncias do centro e sul do reino se dá ao porco esgalgado, mais ou menos pernalto e de orelhas frouxas, para aqui o distinguir do porco roliço e pernicurto do Alentejo. O appellativo de céltico é proposto e empregado por SANSON, para exprimir a antiguidade de raça d’este typo, que era o único que existia em todos os paizes celtas, que faziam parte da antiga Gallia e mesmo nas ilhas britânicas, antes da introdução n’estes paizes das raças do typo asiatico e românico”. No mesmo recenseamento descreve a raça Bísara como “As raças d’este typo pertencem exclusivamente a Europa, principalmente ao centro e norte d’ella. Têm por caracteres communs, (...), corpo um tanto varudo, convexo ou arqueado no dorso, não roliços, senão chatos um pouco da arca do peito (costado) e pernalto; cabeça grossa, de fronte curta e chata, e comprida de tromba, bôca grande, orelhas frouxas, às vezes pendentes, cujo comprimento excede o esparço que vae do orifício auricular até aos olhos, fraca façoula; côr variavel, preta, branca ou malhada; cerdas rijas mais ou menos abundantes. Como caracteres osteologicos: o craneo brachycephalo, 14 vertebraes dorsaes e 6 lombares.

Acham-se raças d’ete typo espalhadas por toda a Europa, principalmente no centro e norte d’ella, (...), em França, Suissa, Allemanha, Dinamarca, e ainda hoje mesmo em Inglaterra. Os nossos porcos de raça commum das provincias do norte, Beira, Minho e Traz os Montes, entram também n’este typo.

(...) os d’este typo não são precoces, peccam por ossudos, dão boa carne, mas atoucinham pouco e engordam com dificuldade.

(...) typo bizaro – É o dominante se não o exclusivo em Traz os Montes, Minho e Beira e pela Estremadura toda ao norte do Tejo. Distinguem-se as variedades d’este typo pela corpulência, côr, e maior ou menor quantidade de cerdas. É na Beira e no Minho que se encontram os de maior corpo, que os ha por ahi que medem, 1,<sup>m</sup>50 de nuca à cauda, e quasi 1 metro de altura, dando cevões que chegam a deitar 200 a 250 kg de carne limpa. Mas ao lado d’estes encontram-se outros de menor corpo, e são os mais vulgares, que deitam assim, depois de bem gordos entre os 120 e 150 kilogramas.

Pretos são pela maior parte os nossos bizaros. Os de todo brancos e de muito corpo aparecem mais para o Minho, e ahi lhe chamam, em algumas partes, gallegos, porque vem bastantes da Galliza lemitrophe. Pretos ou brancos, e mesmo malhados, ha uns muito cerdosos bem encabellados, outros que se denominam mollarinnos, por terem poucas cerdas e a pelle lisa e macia sendo estes os que se reputam de mais cevadiços.

De ordinario todos os nossos bizaros são como é próprio do typo, de moroso crescimento (que raro é haver bom cevão feito se não passados bem dois a tres annos) e de custosa engorda, produzindo mais carne magra que gordura (comparados às raças dos outros typos) accumulando-se esta antes em grossas banhas do que em espessas mantas de toucinno.

O geral d’elles possui uma compleição que não é das mais robustas e sadias, e são bastante debiqueiros na comida, maximè no tempo da engorda”.

**Em 1944**, Póvoas Janeiro, no Boletim Pecuário, distingue duas variedades dentro da raça: a Galega, branca ou branca malhada e a Beirôa preta ou preta malhada, distinguem-se os Molarinhos, de pele fina quase sem cerdas e os Cerdões, de cerdas finas e abundantes.

As características morfológicas, fisiológicas e económicas da raça Bísara, do segundo JANEIRO (1944) são:

## **I - Características morfológicas:**

**Estatura:** Animais corpulentos, atingindo 1 (um) metro de altura a 1,5 (um e meio) metro de comprimento desde a nuca à raiz da cauda;

**Pelagem:** Existem várias cores de porcos: pretos (predominante), brancos ou malhados. A pele é geralmente grossa e com cerdas compridas, grossas e abundantes;

**Cabeça:** É grossa e de perfil côncavo, a crista occipital é dirigida para diante com tromba espessa e comprida e boca grande;

**Orelhas:** São compridas, largas e pendentes sem cobrirem os olhos;

**Face:** Esta é pouco desenvolvida e tem adjacente uma papada reduzida;

**Pescoço:** Comprido e regularmente musculado;

**Tórax:** Alto, achatado e pouco profundo;

**Dorso:** Comprido com a linha dorso-lombar convexa;

**Ventre:** É esgalgado;

**Flanco:** Largo e pouco descido;

**Garupa:** Estreita, descaída e pouco musculada com um bom comprimento;

**Coxas:** De bom comprimento, mas com pouco desenvolvimento muscular;

**Cauda:** É grossa e de média inserção;

**Membros:** De regular aprumo, compridos, ossudos e pouco musculados;

**Pés:** Bem desenvolvidos mas brandos nos estabulados.

## **II - Características fisiológicas:**

**Temperamento:** São animais bastante dóceis, pouco rústicos, não suportam as intempéries, pelo que se dão melhor com o regime estabular;

**Movimentos:** Geralmente vagarosos e andamento com pouca elegância;

**Capacidade de assimilação:** Não engordam com facilidade e têm pouco apetite.

**Precocidade e ritmo de crescimento:** Pouco precoces e de crescimento lento, só dos dois para os três anos atingem 120 a 200 kg de peso vivo.

**Fecundidade:** Muito prolíferos, com ninhadas que podem ir até vinte leitões ou mais.

### III - Características económicas:

**Carcaça** – Tem um fraco desenvolvemento do cuarto posterior, e um esqueleto bastante volumoso.

**Carne** – Magra (pouco atoucinhada).

**Qualidade do toucinho** – Baixo e entremeado, o seu sabor varia com a alimentación do animal.

**Em 1946**, ORTIGOSA, refere que a raça Bísara (*Tronco céltico*) comprendia as variedades: Beiroa, Galega, Molarinhos e Cerdões.

A variedade **Beiroa**, eram de cor preta ou fundo preto com malhas brancas, distribuía-se por Trás-os-Montes, Douro, Beiras e Estremadura e Açores.

A variedade **Galega**, eram de cor branca ou fundo branco com malhas pretas, distribuía-se na raia minhota.

A variedade **Molarinhos**, possuíam pele fina e quase sem pêlo nem penugem. Estes porcos estavam mais adaptados à exploração em pocilgas.

A variedade **Cerdões**, possuíam pêlo rijo e abundante, rústicos e mais adequados a uma criação ao ar livre ou no regime misto.

De acordo com ORTIGOSA (1946), a raça suína Bísara era caracterizada como:

“(…) braquicéfala, e de perfil mais ou menos arqueado e focinho largo; com fronte larga e plana; orelhas largas, compridas e caídas de ambos os lados e pendentes, cobrindo por vezes os olhos; pelagem *preta*, branca ou malhada; o pescoço largo, curto e regularmente musculado; o corpo comprido e a linha dorso-lombar convexa; as costas estreitas e como que achatadas lateralmente, ventre *esgalgado*; flanco largo e pouco descido; as extremidades largas, fortes e altas (*pernaltas*); a pele rosada e sempre desprovida de pigmento.

Os porcos Bízaros, no tocante aos seus caracteres fisiológicos, são animais bastante dóceis e pouco rústicos; não suportam as intempéries, temendo o calor e o frio, pelo que agradecem o régimen estabular; sendo geralmente vagarosos e desgraciosos nos seus andamentos; não são sóbrios e são de, difícil engorda e de pequeno apetite; pouco precoces e crescimento lento; pois só aos dois ou três anos atingem o maior grau de crescimento; enquanto que em menos de metade deste tempo se podem sacrificar os porcos de sangue inglês ou com ale cruzado; mas em compensação são muito prolíficos, dando ninhadas de 20 a 22 leitõesinhos, prestando-se assim à especulação especial da venda de leitões para espêto, uma das mais lucrativas presentemente, porque cêdo entra dinheiro em caixa e evita-se despeza de alimentos a não ser o fornecido em leite pela porca-mãe, e ressalva-se o prejuízo de morte pelas variadas e frequentes doenças no desmame e na adolescência.”

Estes animais podem atingir 250 kg de carne limpa, entre os 2 (dois) e os 3 (três) anos (ORTIGOSA, 1946).

**Em 1949**, a norte do rio Tejo criavam-se os porcos Bízaros *Sus celticus*, na classificação de SANSON e a que CORNEVIN chamou *Sus scrofa macrotis* e que DECHAMBRE classificou no grupo côncavo, longilíneo e eumétrico (VALE, 1949).

Segundo VALE (1949), o porco da raça Bísara possuía “cabeça comprida e espessa, tronco varudo, achatado lateralmente e de espinha incurvada para cima, pernalteiros, pelagem preta, branca ou malhada, coberta de sêdas abundantes, compridas e grosseiras”.

À semelhança de ORTIGOSA (1946) também VALE (1949) refere que estes porcos estão melhor adaptados ao regime estabular do que em “pastagem”, necessitam de abundante e variada alimentação, para uma boa engorda, são muito prolíficos, e dão grandes ninhadas, mas são pouco precoces.

Os porcos do tronco céltico, ao qual o porco da raça Bísara pertence, possuíam as seguintes características (VALE, 1949):

“Braquicéfalo, ângulo fronto-nasal, bastante aberto; orelhas compridas e pendentes, pescoço comprido e delgado; tronco alongado, achatado e convexo ao longo da espinha; membros altos e fortes, pelagem variável e de sêdas fortes e abundantes. Bons andeiros, alimentam-se com tubérculos que arrancam da terra e com frutos que caem das árvores. Dão mais carne que gordura. O toucinho é rijo e fácil de conservar pela salga. É o porco da Europa central, que vai desaparecendo pelo cruzamento com as raças melhoradoras.”

**Em 1994**, a ANCSUB no seu Regulamento do Registo Zootécnico, descreve as características da raça Bísara do seguinte modo (ANCSUB, 1994):

**Cabeça:** grossa e de perfil côncavo: crista e occipitais dirigidos para a frente. Focinho côncavo e comprido. Boca grande. Orelhas largas, longas e pendentes atingindo por vezes o terço inferior do focinho.

**Pescoço:** comprido e regularmente musculado.

**Tronco:** alto, alongado, achatado e pouco profundo com costelas compridas e pouco arqueadas. Dorso comprido, com linha dorso-lombar convexa. Ventre esgalgado. Flanco largo e pouco descaído. Garupa de bom comprimento, mas estreita, descaída e pouco musculada. Coxas de bom comprimento mas deficiente espessura e pouco musculada. A cauda é grossa e de média inserção.

**Sistema mamário:** úbere de bom tamanho, bem proporcionado, com boa implantação e com um número de tetos sempre superior a dez.

**Extremidades e aprumos:** os membros são de regular aprumo, compridos ossudos e pouco musculados. Os pés são bem desenvolvidos, mas brandos.

**Pelagem:** a pele é fina com coloração branca, preta ou malhada. As cerdas ou pêlos são rijos e compridos. Todos os animais têm o corpo coberto de cerdas.

**Tamanho:** o esqueleto é forte e volumoso, de uma forma geral podemos considerar que são animais de grande corpulência.

**Variedades:** sempre foram distinguidas três variedades, de acordo com o tipo de pelagem: Galega, Beirôa e Molarinhos. Os animais da variedade Galega são de cor branca ou branca com malhas pretas, os da variedade Beirôa, são de dor preta com malhas brancas. As duas variedades têm o corpo coberto com cerdas longas e rijas.

### 3. 3. Solar da raça suína Bísara

É opinião de vários autores que o solar da raça suína Bísara se situa a Norte do rio Tejo (PINTO, 1878; JANEIRO, 1944; ORTIGOSA, 1946; VALE, 1949; NOGUEIRA, 1900 e ANCSUB, 2014). Ao longo dos tempos a intensidade da sua exploração na área geográfica do seu solar tem variado, mas sempre associada aos diversos sistemas de produção agropecuários e ao Mundo Rural.

Em 1878, é referida a existência do porco Bísaro - variedades Galega, Cerdões e Molarinhos - em Trás-os-Montes, Minho, Beiras, e Estremadura a norte do rio Tejo (PINTO, 1878).

Em 1900, Paula Nogueira in “Le Portugal Agrícola”, refere que a raça Bísara ocupa o *norte e centro do Reino* até ao Tejo (NOGUEIRA, 1900).

Em 1944, os animais da raça Bísara, eram em muito pequeno número no estado “puro”, encontrando-se apenas nalguns pontos ao norte do Tejo; a *variedade galega* (branca) localizava-se sobretudo, na raia do Minho e a *beiroa* (em geral preta) em Trás-os-Montes, Beiras e Estremadura (JANEIRO, 1944).

Em 1946, a raça Bísara - a variedade **Beirôa** - (preta ou preta malhada, habitava em Trás-os-Montes, Beiras, Estremadura e Açores. Ortigosa dizia em 1946, que esta variedade era a que melhor resistia às inclemências do clima e escassez de recursos das regiões das províncias de Trás-os-Montes e Beiras. A variedade **Galega** - (branca ou branca malhada) encontrava-se na raia Minhota. A – variedade **Molarinhos** - “de pele fina e quasi glabra, são os Bizaros Beirões próprios para pocilgas”. A – variedade **Cerdões** - “(pêlo rijo, abundante, rústicos, são os - Bizaros Beirões - próprios para pastagens ou regímen mixto)”. Realçou ainda a existência de um porco “mestiço” Bísaro - o *Torrejano, Sintrão* ou *Porco da Granja* resultante de um cruzamento do Bísaro Açoriano com o Berkshire. Estes eram os melhores porcos para a criação em pocilgas (ORTIGOSA, 1946).

Em 1949, Miranda do Vale, referia que no “estado puro” os verdadeiros representantes dos suínos da raça Bísara eram em número muito pequeno e encontravam-se apenas nalguns pontos ao norte do rio Tejo: a variedade Galega (geralmente branca) localizava-se sobretudo, na raia do Minho e a Beiroa (geralmente preta) criava-se em Trás-os-Montes, Beiras e Estremadura (VALE, 1949).

Em 1973, no Recenseamento geral dos gados no continente do reino de Portugal, refere que as raças do “*typo bizaro ou céltico*” encontram-se “espalhadas por toda a Europa, principalmente no centro e norte d’ella, como já se disse, em França, Suíça, Alemanha, Dinamarca, e ainda hoje mesmo em Inglaterra (...). O *typo bizaro* - é dominante se não exclusivo em Traz os Montes, Minho e Beira, e pela Estremadura toda ao norte do Tejo” (LIMA, 1973).

### 3. 4 – Sistemas de exploração do porco Bísaro

Os suínos da raça Bísara, até aos anos de 1990, foram explorados essencialmente para autoconsumo, em efetivos de pequena dimensão (1-3 fêmeas reprodutoras), estabulados permanentemente, integrados em sistemas de produção agrícola extensivos, alimentados com subprodutos da exploração agrícola e restos de cozinha.

Em 1994, foi criada a Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara, que iniciou em 1995 a gestão do Registo Zootécnico da Raça Bísara.

A partir daqui o efetivo teve um ligeiro acréscimo, devido ao apoio da referida Associação, a ajudas nacionais e comunitárias, acompanhadas da investigação científica realizadas nas diversas Instituições de Ensino Superior do país.

Associado ao aumento do efetivo, surgiram melhorias das suas instalações, alimentação, manejo em geral e desenvolveu-se uma indústria familiar de produtos transformados de porco Bísaro com qualidades específicas – produtos DOP e IGP.

Os produtos que atualmente usufruem da designação de Indicação Geográfica Protegida são: Salpicão de Vinhais, Chouriça de carne de Vinhais, Alheira de Vinhais, Butelo de Vinhais, Chouriça Doce de Vinhais,

Chouriço Azedo de Vinhais e Presunto Bísaro de Vinhais. O produto com Denominação de Origem Protegida é a Carne de Bísaro Transmontano.

Nos termos do Despacho nº 139/96:

Salpicão de Vinhais é um enchido de carne de lombo e lombinho de porco de raça bísara ou cruzamento desta raça, cheio em tripa grossa de porco com formato reto, cilíndrico e fumado. A carne utilizada é devidamente condimentada com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho, colorau e louro.

Chouriça de carne, também denominada localmente por Linguíça de Vinhais, é um enchido de carne e gordura de porco de raça bísara ou cruzamento desta raça, cheia em tripa delgada de porco ou de vaca, de secção cilíndrica e fumada. A carne e a gordura utilizadas são devidamente condimentadas com sal, vinho tinto ou branco da região, água, alho colorau e louro.

Nos termos do Despacho nº 16 840/2005:

Alheira de Vinhais é um enchido fumado, obtido a partir de carne de porco de raça bísara ou cruzamento desta raça, pão regional de trigo e azeite de Trás-os-Montes (DOP), condimentada com sal, alho e colorau. É constituída por uma pasta fina na qual se podem aperceber pedaços de tamanho reduzido (carnes desfiadas), cheia em tripa delgada e seca de vaca;

Butelo de Vinhais é um enchido fumado, obtido a partir de carne, gordura, ossos e cartilagens, provenientes das partes da costela e coluna vertebral de porco da raça Bísara ou cruzamento desta raça, cheios em estômago (“bucha”), bexiga ou tripa do intestino grosso do porco (“palaio”).

As carnes com os ossos e as cartilagens são devidamente condimentadas com sal, alho, colorau, louro, água e vinho branco ou tinto da região;

Chouriça doce de Vinhais é um enchido fumado constituído por carne magra e carne gorda de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, sangue de porco, pão regional, mel, nozes ou amêndoas e azeite de Trás-os-Montes (DOP). É cheio em tripa delgada de vaca ou porco.

As carnes e gorduras de porco são condimentadas e cozidas em água, as carnes desfiadas são adicionadas ao pão regional, formando uma massa que é finalmente condimentada e à qual se adicionam os restantes ingredientes;

Chouriço azedo de Vinhais é um enchido fumado, obtido a partir de carne, gordura de porco da raça Bísara ou produto de cruzamento desta raça, pão regional de trigo e azeite, cheio em tripa do intestino grosso de porco. A carne e gordura de porco são devidamente condimentadas com sal. Depois de cozidas são desfiadas e misturadas com o pão, formando uma massa, que finalmente é condimentada com colorau, alho e azeite;

Carne de bísaro transmontano ou carne de porco transmontano a carne proveniente da desmancha de carcaças de animais da raça Bísara, criados num sistema de exploração semiextensivo, tradicional, à base de produtos e subprodutos provenientes da agricultura local. Quando os animais são abatidos até aos 45 dias de vida (leitão), a carcaça tem peso não superior a 12 kg. A restante carne é obtida a partir de animais (machos castrados ou fêmeas) abatidos a partir dos oito meses e com um peso de carcaça a partir dos 60 kg, tendo as carcaças de ser classificadas dentro da grelha SEUROP, sendo mais frequente a classificação R, O ou P.

Em 2006, existiam 5 unidades de transformação de carne de porco da raça Bísara, 16 estabelecimentos de venda direta e 80 pocilgas licenciadas de porcos de raça Bísara (ANCSUB, 2006).

Hoje existem, só no concelho de Vinhais, 185 pocilgas e 20 estabelecimentos licenciados de transformação ao abrigo do DL n.º 209/2008 (regime de exercício da atividade industrial), 5 unidades industriais de produção de fumeiro e um matadouro junto à produção.

Os porcos Bísaros são atualmente explorados, predominantemente, em explorações familiares com um número médio de 1-9 fêmeas e um varrasco, em sistemas de exploração extensivos no regime de “semi-ar-livre”.

Para além destas explorações, existem outras com mais de 100 fêmeas reprodutoras em sistemas de exploração semi-intensivos ao “ar-livre” ou “Camping system” com refúgios ou “semi-ar-livre”.

Este sistema apresenta diversas vantagens comparativamente ao sistema de exploração em confinamento. O investimento em construções, equipamentos, a utilização de fatores de produção (mão-de-obra e energia) é reduzido; maior economia de alimentos, se as pastagens forem boas.

Em todos os sistemas de exploração, os partos dão-se em maternidades com aquecimento nos ninhos ou em abrigos e estão integrados em sistemas agrícolas extensivos.

Os métodos semi-intensivos permitem: maior peso e número de leitões nascidos, maior peso e número de leitões ao desmame, maior velocidade de crescimento, melhor aproveitamento da alimentação, melhor sanidade e menor custo de produção.

As porcas desmamam em média 8 leitões, sendo o peso individual ao desmame de 45 dias de 12 Kg e, aos 8 meses de idade de 60 kg de carcaça respetivamente. O peso à idade adulta é de 200 Kg para as fêmeas e 250 Kg para os machos (CARVALHO, 2009).

A vida útil dos reprodutores nas explorações familiares é de apenas de 2 anos para as fêmeas e 1,5 ano para os varrascos. O início da vida reprodutiva inicia-se aos 6-7 meses de idade para porcas e varrascos.

Nas pocilgas que possuem mais de 100 porcas reprodutoras, a vida útil média é de 3,5 anos para porcas e varrascos.

Os porcos para produção de enchidos IGP são abatidos entre os 9 e os 18 meses, com carcaças com um peso entre 100 kg e 200 kg, com uma idade compreendida entre os 8 e 18 meses de idade.

### 3.5 - Produção e comercialização de produtos do porco da raça Bísara

Neste ponto iremos fazer uma breve resenha da produção e dos circuitos de comercialização dos produtos do porco da raça Bísara, desde o aparecimento destes no mercado até aos dias de hoje.

**Em 1999**, surgiram os primeiros produtos certificados do porco da raça Bísara, com uma produção de apenas 6 kg de chouriça (IGP) e de salpicão (IGP) (OLIVEIRA, 2002).

O salpicão e a chouriça ou linguça de Vinhais (IGP) representavam 0,04% do total da salsicharia nacional certificada.

O preço à produção do salpicão de Vinhais (IGP) foi de 6 000\$00/kg, e o da linguça de Vinhais (IGP) foi de 4 000\$00/kg, tendo sido todo vendido diretamente do produtor ao consumidor.

**Em 2000**, a produção de salpicão (IGP) foi de 1780 kg e de linguça (IGP) de Vinhais foi de 2950 kg. Estes produtos representavam 1,5% da quantidade total produzida de salsicharia com nomes protegidos a nível nacional, sendo 0,5% para o salpicão (IGP) e 1% para a linguça (IGP) de Vinhais (OLIVEIRA, 2002).

O preço médio do salpicão (IGP), no ano 2000, foi de 8 000\$00/kg e o de linguiça ou chouriça de Vinhais (IGP) foi de 5 000\$00/kg. De 1999 a 2001, estes produtos sofreram um aumento de preço na ordem de 25% para a linguiça e de 33 % para o salpicão.

O modo de escoamento do salpicão e da linguiça de Vinhais foi feito recorrendo ao comércio tradicional (20%), diretamente aos consumidores (20%), às grandes superfícies (30%) e os restantes (30%) a outros lugares, nomeadamente em feiras e a restaurantes (OLIVEIRA, 2002).

**Em 2001**, segundo a produção de salpicão (IGP) foi de 3020 kg e de chouriça ou linguiça de Vinhais (IGP) foi de 5993 kg. Estes produtos representavam 2,3% da quantidade total produzida de salsicharia com nomes protegidos a nível nacional, sendo 0,8% para o salpicão (IGP) e 1,5% para a linguiça de Vinhais (IGP). Em relação ao ano anterior verificou-se um acréscimo de 0,8% no total dos dois produtos. O preço médio do salpicão (IGP) foi de 7 500\$00/kg e o de linguiça ou chouriça de Vinhais (IGP) foi de 4 000\$00/kg (IDRH, 2003)

Os circuitos de comercialização foram os mesmos que os do ano anterior (2000), com a diferença de que foram vendidos mais 10% da quantidade de salpicão e chouriça de Vinhais (IGP) em feiras e restaurantes e menos 10% da quantidade desses produtos no comércio tradicional (IDRH, 2003).

**Em 2002**, a produção de salpicão de Vinhais (IGP) foi de 1544 kg e de linguiça de Vinhais (IGP) foi de 3397 kg. Estes produtos representavam 1,7% da quantidade total produzida de salsicharia com nomes protegidos a nível nacional, sendo 0,5% para o salpicão e 1,2% para a linguiça de Vinhais (IGP); verificando-se uma redução de 1,6% em relação ao ano anterior (2001) (OLIVEIRA, 2004).

O preço médio do salpicão de Vinhais (IGP) foi de 37,50 euros/kg e o de linguiça ou chouriça de Vinhais (IGP) foi de 20,00 euros/kg.

Os circuitos de comercialização e as quantidades em percentagem transacionadas por cada circuito foram os mesmos que os do ano anterior (2001).

**Em 2003**, os preços à produção foram iguais aos do ano anterior (2002). Em relação aos de 1999 a 2002, surgiu um novo canal de escoamento que foram os intermediários, sendo estes responsáveis por 10% da comercialização. A venda em feiras e a restaurantes diminuiu 10% em relação ao ano anterior (2002), atingindo o mesmo peso do ano 2000. A restante cadeia de comercialização manteve-se em relação aos últimos 3 anos (2000-2002).

**Em 2004**, a produção de salpicão (IGP) foi de 2574 kg e de linguiça de Vinhais (IGP) foi de 4331 kg. Estes produtos representaram 4,2% da quantidade total produzida de salsicharia com nomes protegidos a nível nacional; sendo 1,6% para o salpicão e 2,6% para a linguiça de Vinhais respetivamente. Verifica-se assim, em relação ao ano anterior (2003), um acréscimo de 0,5%, atingindo o valor mais elevado dos últimos 5 anos (1999-2003) (OLIVEIRA, 2006).

**Em 2006**, a produção de salpicão (IGP) foi de 967 kg e de linguiça de Vinhais (IGP) foi de 3870 kg. Para além, destes surgiram novos produtos IGP: alheira de Vinhais com 2879 Kg, butelo de Vinhais com 455 Kg, chouriça doce de Vinhais com 436 Kg e chouriça azedo de Vinhais com 165 Kg (GPP, 2010).

Neste mesmo ano a carne do Porco Bísaro teve pela primeira vez a menção DOP, com a aderência de 8 explorações e uma produção de 3191 Kg.

Os preços médios à produção foram de: 40 euros/kg para o salpicão, 30 euros/kg para a chouriça, 8 euros para a alheira de Vinhais, chouriça doce de Vinhais e chouriça azedo de Vinhais e, finalmente 15 euros para

o butelo de Vinhais. A carne de porco transmontano ou carne de Bísaro DOP teve um preço de 3,5 euros/kg de carcaça (GPP, 2010).

**Em 2007**, a produção de salpicão de Vinhais (IGP) foi de 3096 kg e de linguiça de Vinhais (IGP) foi de 3870 kg, alheira de Vinhais com 3881 Kg, butelo de Vinhais com 611 Kg, chouriça doce de Vinhais com 349 Kg e chouriço azedo de Vinhais com 403 Kg e, de carne de porco Bísaro Transmontano DOP foi de 1592 Kg (GPP, 2010). Os preços mantiveram-se iguais aos do ano anterior (2006).

**Em 2014**, deste 2007 até aos dias de hoje não há estatísticas nem dados publicados da sua produção. Temos a indicação de que as quantidades terão tido um ligeiro aumento, mantendo-se contudo os preços ao produtor.

Os circuitos de comercialização mantêm-se desde 2006, sendo: o comércio tradicional com 10%, a venda direta ao consumidor com 20%, a restauração com 20%, a médias e grandes superfícies com 30%, em feiras com 10% e outros 10% do total respetivamente.

## 4. CONCLUSÕES E SUGESTÕES

O porco de raça Bísara foi submetido ao longo dos tempos a cruzamentos sucessivos com outras raças, ditas melhoradoras ou exóticas, com a intenção de aumentar o seu rendimento económico. O primeiro plano de melhoramento data a 1850, trazendo como consequência a quase extinção do património genético nacional - raça Bísara.

Atualmente existem cerca de 3500 fêmeas e 100 explorações sustentáveis ativas.

O efetivo médio por exploração tem aumentado, variando de 20 a 300 fêmeas reprodutoras para novos projetos.

Verifica-se que a dimensão produtiva ainda é muito baixa, com os circuitos de comercialização e preços à produção a manter-se desde 2006.

Os produtores que têm efetivos mais elevados, apesar das mais-valias fornecidas pela transformação da carne em seus derivados, privilegiam a venda de leitões.

Neste momento há 7 produtos certificados, 6 com a designação de IGP e 1 DOP. Os produtos IGP são: salpicão de Vinhais, linguiça de Vinhais, alheira de Vinhais, butelo de Vinhais, chouriça doce de Vinhais e, chouriço azedo de Vinhais O produto DOP é a carne de porco Bísaro Transmontano.

Existem neste momento 185 produtores de fumeiro licenciados só no concelho de Vinhais.

O preço à produção dos produtos transformados do porco Bísaro são, sem justificação, iguais quer sejam ou não certificados.

Os criadores de suínos da raça Bísara no sistema de exploração agroecológico, para produção de produtos DOP e IGP, enfrentam vários problemas, tais como:

- Licenciamento da exploração pecuária (nomeadamente no tocante ao bem-estar animal, ao ordenamento do território, à gestão de efluentes pecuários e à proteção ambiental) e marca de produção suinícola. Esta marca é indispensável para a comercialização e emissão de guias de transporte para abate ou para outra exploração.

- ▶ Maneio na produção:
  - ▶ Cumprir o programa profilático, que inclui a vacinação contra a doença de Aujeszky, também conhecida como pseudo-raiva dos suínos, onerando muito a produção suína;
  - ▶ Cumprir com o programa alimentar. A alimentação não pode ser feita à base de concentrado comercial. Esta deve ser à base da produção agrícola local, tais como: cereais (milho, trigo, centeio, cevada, batatas, abóboras, beterrabas, couves, castanhas. Estes cuidados têm especial importância na fase final da engorda e acabamento.
- ▶ Abate. O abate tem de ser feito em matadouros licenciados.
- ▶ Transporte. É necessário transportes licenciados e condutores com formação específica em bem-estar animal.
- ▶ Cumprir com as regras do Livro Genealógico.
- ▶ Competir com o mercado dos produtos não certificados.
- ▶ Rastreabilidade, tecnologia, mão-de-obra, sanidade, associativismo, rentabilidade, acesso ao mercado, maneio e meio ambiente, sistemas biológicos, alimentação e comportamento animal.
- ▶ O consumidor atual está disposto a pagar o mesmo por um produto certificado como por um não certificado. Este comportamento anómalo traz graves prejuízos aos produtores de produtos certificados e que urge corrigir.

### **Como principais sugestões indicaríamos:**

- ▶ Melhorar o sistema de tratamento e aproveitamento dos dejetos para produção de húmus e biogás.
- ▶ Melhorar as condições de alojamento, maneio e bem-estar animal.
- ▶ Aumentar os efetivos, uma vez que temos um efetivo inferior a 5000 fêmeas reprodutoras e como tal, ainda é considerada uma raça em risco de extinção.
- ▶ Implementar um programa de melhoramento da raça. Este programa deverá incluir a Associação dos Criadores de Suínos da Raça Bísara, Instituições de Ensino Superior através dos seus Centros de Investigação, Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas, apoiados por medidas de apoio nacionais e comunitárias.
- ▶ Implementar novas técnicas de marketing e comercialização da carne e seus produtos. É muito urgente explicar e até demonstrar que produtos DOP e IGP não são iguais a outros que não tenham essa menção.
- ▶ Criar novos produtos e embalagens.

## **5. BIBLIOGRAFIA**

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.

- ANCSUB, 1994. *Regulamento da Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara*. Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara. Mirandela. Direcção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes.
- ANCSUB, 2006. *A raça Bísara*. [Consultado em 12 de Agosto de 2006]. Disponível em: <http://www.porcobisaro.net/dados/racabisara.htm>.
- ANCSUB, 2014. *A raça Bísara*. [Consultado em 29 de Abril de 2014]. Disponível em: <http://www.porcobisaro.net/dados/racabisara.php>.
- ANCSUB, 2014. *A raça Bísara*. In: <http://www.porcobisaro.net/dados/racabisara.php>, consultado em 25/4/2014.
- CARVALHO, Marieta Amélia Martins de, 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 pp.
- FAO, 2001. *Los cerdos locales en los sistemas tradicionales de producción*. Série FAO: Production y Sanidad Animal, **148**, 211pp.
- FAO, 2014. La ganadería y el medio ambiente. In: <http://www.fao.org/livestock-environment/es/>, consultado em 23/4/2014.
- GPP, 2010. *Inquérito aos Agrupamentos Gestores de produtos com nomes protegidos DOP/IGP/ETG – 2006,2007*. Gabinete de Planeamento e Políticas, Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e Pescas, Lisboa, 46 pp.
- IDRH, 2003. *Produtos tradicionais com nomes protegidos. Apresentação e análise de dados sobre produção, preços e comercialização 2001*. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica, 76pp.
- JANEIRO, Póvoas, 1944. Raça Bísara. In *Boletim pecuário*. Ministério da Economia. Direcção Geral dos Serviços Pecuários, Sociedade Astória, Lda, Ano XII, **2**: 29-31.
- LARSON, G; DOBNEY,K; ALBARELLA, U; FANG, M; MATISOO-SMITH, E; ROBINS, J; LOWDEN, S; FINLAYSON, H; BRAND, T; WILLERSLEV, E; ROWLEY-CONWY, P; ANDERSSON, L e COOPER, A, 2005. Worldwide Phylogeography of wild boar reveals multiple centers of pig domestication. *Science*, **307**: 1618-1621.
- LIMA, Silvestre Bernardo, 1973. In: *Recenseamento Geral dos gados no continente do reino de Portugal. Imprensa Nacional*. Lisboa, pp. 407-417.
- NOGUEIRA, P., 1900. Les animaux agricoles. In: *Le Portugal au point de vue agricole*. Institut Agronomique de Lisbonne. Imprensa Nacional. Lisboa.
- OLIVEIRA, V., 2002. *Produtos tradicionais com nomes protegidos. Apresentação e análise de dados sobre produção, preços e comercialização 2000. Divisão de Estudos, Planeamento e Prospectiva*. Direcção de Serviços de Planeamento. Direcção Geral de Desenvolvimento Rural, 75 pp.
- OLIVEIRA, V., 2004. *Produtos tradicionais com nomes protegidos. Apresentação de dados sobre produção, preços e comercialização 2002*. Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, 57 pp.

- OLIVEIRA, V., 2006. *Produtos tradicionais com nomes protegidos apuramentos 2004*. Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, 56 pp.
- ORTIGOSA, J. M. da Cunha Fajardo Lôsvéles, 1946. Raças porcinas portuguesas. In: *Porcinicultura. Os Porco*. Publicação do Jornal Agrícola “ O Lavrador”. Porto. Ed. Oficinas Gráficas de O Comércio do Porto, **XLIX**: 76-87.
- PINTO, J.F. DE MACEDO, 1878. Zootechnia dos animais suínos. In: *Compêndio de Veterinária. Curso completo de Zoiatrícia Doméstica*. Imprensa da Universidade de Coimbra. Coimbra, 440 pp.
- LIMA, Silvestre Bernardo, 1973. In: *Recenseamento Geral dos gados no continente do reino de Portugal. Imprensa Nacional*. Lisboa, pp. 407-417.
- PORTUGAL (1996) - Despacho N° 139/96. *Diário da República*, N ° 301, II.ª Série, de 30 de Dezembro.
- PORTUGAL, 2005. Despacho n.º 16 840/2005. *Diário da República*, N.º 149, II.ª série, de 4 de Agosto.
- PORTUGAL, 2008. Decreto-Lei n.º 209/2008. *Diário da República*, N.º 210, I.ª série, de 29 de Outubro.
- ROTHSCHILD, M.F.; RUVINSKY, A., 1998. *The genetics of pig*. Cabi Publishing. Cab International, 622 pp.
- SILVA, J. S.; NEVES, F.; BERNARDO, A.; PIRES DA COSTA, 2000c. Caracterização e inventário genético do porco bísaro, com recurso a genes de efeito fenotípico visível. Sua utilização na comparação genotípica entre populações e na constituição de um núcleo de conservação genética “in vivo”. *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias*. Vol. XCV, **535**:140-150.
- VALE, José Miranda do, 1949. Suínos. Capítulo II. In: *Gado bissulco-suínos, bovinos, arietinos, caprinos*. Livraria Sá da Costa. Colecção a Terra e o Homem, 4ª Secção-2, **17**: 35-78.