

Congresso Ibérico

# RAÇAS AUTÓCTONES, ECONOMIA LOCAL E PAISAGEM RURAL

6 e 7  
novembro  
2015

Livro de Atas



Cetrad



CECAV



FCT

Faculdade de Ciências e Tecnologia

COMPETE  
2020

UTD/SOC/04011/2013  
UTD/CVT/00772/2013



**Raças Autóctones, Economia Local e Paisagem Rural - Livro de Atas do Congresso Ibérico**

Organizadores: Manuel Luís Tibério; Ana Alexandra Marta-Costa; Rita Payan Carreira; José Manuel Lorenzo Rodríguez; Sónia Abreu

Editora: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

ISBN: 978-989-704-216-4

Depósito Legal: 400872/15

# ÍNDICE

ÍNDICE .....	I
COMISSÃO ORGANIZADORA.....	1
COMISSÃO CIENTÍFICA.....	1
<b>RAÇAS AUTÓCTONES, MULTIFUNCIONALIDADE E ESPECIALIZAÇÃO PRODUTIVA .....</b>	<b>11</b>
LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA TERNERA GALLEGA: VALORIZACIÓN DE UNA CARNE DE CALIDAD BASADA EN EL ORIGEN .....	13
RAÇAS AUTÓCTONES, MULTIFUNCIONALIDADE E ESPECIALIZAÇÃO PRODUTIVA .....	15
PARÂMETROS REPRODUTIVOS EM GANADARIAS BRAVAS PORTUGUESAS .....	17
AVALIAÇÃO DA CRIOPRESERVAÇÃO E POSTERIOR CAPACIDADE FECUNDANTE DE SÉMEN DE TOURO DA RAÇA BRAVA NOS AÇORES A PARTIR DA RECOLHA POST-MORTEM.....	21
INDICADORES PRODUTIVOS DA RAÇA AUTÓCTONE OVINA CHURRA DO MINHO .....	23
EFEITO DA DEPRESSÃO CONSANGUÍNEA NO PESO DE CARÇAÇA E NO PESO DE CARÇAÇA POR DIA DE IDADE EM BOVINOS DE RAÇA MARONESA .....	26
EVOLUCIÓN MORFOLÓGICA DE LA RAZA RUBIA GALLEGA BASADA EN SUS ÍNDICES ETNOLÓGICOS .....	28
REPETIBILIDADE E HERITABILIDADE PARA O INTERVALO ENTRE PARTOS EM BOVINOS DE RAÇA MINHOTA .....	30
PRODUÇÃO E QUALIDADE DO LEITE NA RAÇA OVINA SERRA DA ESTRELA .....	32
CARACTERIZAÇÃO DEMOGRÁFICA DOS BOVINOS DE RAÇA MARONESA .....	34
DEMOGRAPHIC STUDIES OF THE ASININA DE MIRANDA - THE CHALLENGES TO AVOID EXTINCTION .....	37
RESULTADOS PRODUTIVOS, REPRODUTIVOS E ECONÓMICOS DA RAÇA BOVINA RAMO GRANDE .....	39
RAÇAS DE BOVINOS DE LEITE NO NORTE DE ESPANHA .....	41
ANÁLISE DA CONSANGUINIDADE NA GENEALOGIA DA RAÇA EQUINA GARRANA .....	45
AVALIAÇÃO GENÉTICA DA RAÇA BOVINA RAMO GRANDE .....	48
HERITABILIDADE DO PESO DE CARÇAÇA E PESO DE CARÇAÇA POR DIA DE IDADE EM BOVINOS DE RAÇA MARONESA .....	52
PARÂMETROS GENÉTICOS PARA A IDADE AO PRIMEIRO PARTO E INTERVALOS ENTRE PARTOS EM BOVINOS DA RAÇA MARONESA .....	54
<b>AS RAÇAS AUTÓCTONES NO DESENVOLVIMENTO RURAL .....</b>	<b>57</b>
RAÇAS AUTÓCTONES E DESENVOLVIMENTO RURAL .....	59
QUE ESTRATÉGIA PARA A VALORIZAÇÃO E SUSTENTABILIDADE DAS RAÇAS AUTÓCTONES? .....	60
OS SUÍNOS DA RAÇA BÍSARA - OPORTUNIDADES E DESAFIOS.....	61
AVALIAÇÃO LONGITUDINAL DA SUSTENTABILIDADE DE EXPLORAÇÕES DE GADO MARONÉS .....	64
CERTIFICAÇÃO DE CARNES DE BOVINO DOP - IMPORTANTE CONTRIBUTO PARA A SUA VALORIZAÇÃO.....	67

IMPLEMENTAÇÃO DE EXPLORAÇÕES ANIMAIS DE RAÇAS AUTÓCTONES NO DISTRITO DE VILA REAL ENTRE 2001 E 2013: O CASO DA PARCERIA AGRIREAL - CONSULTORIA, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO, LDA. / CENTRO DE GESTÃO AGRÁRIA DO CIMA CORGO (CGACC) .....69

**TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E MERCADOS.....71**

CARNALETEJANA D.O.P - A HISTÓRIA DE UMA RAÇA, O PRESENTE E O SEU FUTURO .....73

TECNOLOGIA E VALORIZAÇÃO DE PRODUTOS PROVENIENTES DE OVINOS E CAPRINOS. PROJETOS INTEGRADOS EM CO-PROMOÇÃO .....74

EFFECTO DEL PROTOCOLO DE REFRIGERACIÓN SOBRE LA LONGITUD DE LOS SARCÓMEROS Y SOBRE LA TERNEZA DE LA CARNE DE AÑOJOS DE RAZA TUDANCA .....78

GENETIC STRUCTURE OF THE CASEIN IN SERRANA TRANSMONTANA GOATS .....80

EFFECTO DEL TIPO DE ALIMENTACIÓN SOBRE EL PERFIL DE TEXTURA Y EL CONTENIDO EN COLÁGENO DE LA CARNE DE TERNEROS DE RAZA TUDANCA .....82

PERSPECTIVAS DEL CEBO DE TERNEROS DE LA RAZA TUDANCA EN CANTABRIA: APLICACIÓN DEL MÉTODO DELPHI .....84

QUALIDADE DA CARÇA DE PORCO BISARO .....87

ÁVALIAÇÃO DA ATIVIDADE DA  $\mu$ -, M-CALPAÍNA E CALPASTATINA AO LONGO DA MATUREAÇÃO EM CARNE DE BOVINO MARONESA COM DIFERENTES VALORES DE PH FINAL .....89

ANÁLISE DE IMAGENS VÍDEO PARA ESTIMAR A COMPOSIÇÃO DA CARÇA E RENDIMENTOS EM PEÇAS DE CORDEIROS LEVES .....91

**ANÁLISE DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DOP DA CABRA SERRANA TRANSMONTANA .....93**

**POSTERS .....95**

ANÁLISIS DE GEOLOCALIZACIÓN DE ANIMALES DE LA RAZA PORCINA CELTA EN UN SISTEMA DE EXPLOTACION EXTENSIVA EN LA MONTAÑA DE GALICIA .....97

ÁVALIAÇÃO DE BEM-ESTAR DE OVINOS NOS SISTEMAS EXTENSIVOS DO NORTE DE PORTUGAL: ANÁLISE PARA A APLICAÇÃO DO PROTOCOLO ANIMAL WELFARE INDICATORS - AWIN ..... 101

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE PORCO BISARO ..... 104

CARACTERIZAÇÃO DO CABRITO DO BARROSO - IGP ..... 107

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COMPOSIÇÃO DOS ÁCIDOS GORDOS DOS OVOS DE 3 RAÇAS AUTÓCTONES PORTUGUESAS DE GALINHAS ..... 109

COMPOSIÇÃO DA CARÇA E QUALIDADE DA CARNE DO BORREGO TERRINCHO - DOP ..... 111

COMPOSIÇÃO DA CARÇA E QUALIDADE DA CARNE DO CORDEIRO MIRANDÊS ..... 114

DIVERSIDADE GENÉTICA ADN MITOCONDRIAL NA RAÇA BRAVA DE LIDE ..... 116

EFFECT OF CHOPPED LEVEL ON PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF DRY-CURED CELTA "CHORIZO" ..... 119

EFFECT OF CROSSBRED ON PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF RAW LOIN FROM CELTA PIG ..... 122

EFICIENCIA DE UTILIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN LA RAZA PORCINA CELTA EN EXTENSIVO UTILIZANDO UN SISTEMA DE REFLEJO CONDICIONADO ..... 124

ESTUDIO DE LA CURVA DE CRECIMIENTO DE RICHARDS EN UN SISTEMA EXTENSIVO, EN LA MONTAÑA DE GALICIA CON ANIMALES DE LA RAZA PORCINA CELTA ..... 127

QUALIDADE ORGANOLÉPTICA DE CHOURIÇA DE CARNE DE PORCO DA RAÇA BÍSARA ..... 130

## ANÁLISE DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DOP DA CABRA SERRANA TRANSMONTANA

PAULA CABO<sup>1</sup>, ALDA MATOS<sup>2</sup>, ANTÓNIO FERNANDES<sup>3</sup> E MARIA ISABEL RIBEIRO<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Investigadora do CIMO, paulacabo@ipb.pt

<sup>2</sup> Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança

<sup>3</sup> Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Investigador(a) do CETRAD

### INTRODUÇÃO

No Nordeste Transmontano, a caprinicultura baseada na raça Serrana, ecótipo Transmontano, assume, desde há séculos, uma relevância significativa para a economia da região. O sistema de exploração segue, ainda, o modelo tradicional de exploração de pastoreio extensivo, que proporciona aos animais uma alimentação que permite a obtenção de produtos de elevada qualidade. Contudo, a reduzida escala das explorações condiciona as opções estratégicas disponíveis e dita a aposta em produtos de qualidade *premium*, cuja mais valia é reconhecida pelo consumidor. A adoção de marcas coletivas e selos de qualidade europeus como a Denominação de Origem Protegida (DOP) ou a Indicação Geográfica Protegida (IGP) são exemplos dessa estratégia. Esta comunicação visa contribuir para o fomento da caprinicultura em Trás-os-Montes, através do desenvolvimento e valorização dos produtos tradicionais de qualidade a ela associados, designadamente, o Queijo de Cabra Transmontano (QCT) e o Cabrito Serrano Transmontano (CST).

### METODOLOGIA

Metodologicamente, recorreu-se a dados secundários fornecidos pelo Gabinete de Planeamento e Políticas, abrangendo o período de 2003 a 2012. O estudo engloba uma análise temporal dos indicadores de produção e comercialização do QCT e do CST, incluindo a comparação com a globalidade dos segmentos dos referidos produtos com e sem certificação.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em 2012 existiam em Portugal 17 queijos DOP, sendo que 6 não foram produzidos e certificados como tal. Quanto ao QCT a sua contribuição resumia-se a 1% do total da produção de queijos DOP. Era, todavia, o único queijo cuja matéria-prima animal provinha unicamente de caprinos. Ao longo do período de análise, a produção de QCT sofreu oscilações significativas em termos de volume, refletindo-se numa perda global de 5,6%. Este facto afetou negativamente o seu valor, contudo, esse decréscimo foi parcialmente compensado pela subida no preço, pelo que, globalmente, o valor da produção cresceu 15%. No que respeita ao preço, até 2007, o preço de QCT era superior ao do queijo não certificado em cerca de 33% (2€/Kg). Este diferencial reduziu-se a partir de 2008, altura em que ambos os produtos sofreram acréscimos no preço de venda. Porém, esse incremento foi superior para os queijos não certificados, tornando menos atrativa a opção pela certificação. Também os preços globais dos queijos DOP sofreram um decréscimo de cerca de 8,8%, reforçando a ideia de que a certificação não se reflete numa mais-valia em termos de preço para o produtor.

Quanto à comercialização, o QCT é vendido pelo agrupamento, contrariamente à generalidade dos queijos qualificados, que são maioritariamente comercializados pelos produtores ou por outra entidade e apenas 21% pelos agrupamentos. O QCT destina-se tanto aos mercados local/regional como nacional, contrariamente à globalidade dos queijos certificados que são preferencialmente vendidos para o mercado nacional (80%). As empresas transformadoras, associações de produtores e embaladores são os canais mais utilizados para escoar o QCT. O comércio tradicional é responsável pelo escoamento de aproximadamente ¼ da produção e a venda direta ao consumidor surge em 3º lugar. Em termos de distribuição mensal verifica-se que o QCT é comercializado durante todo o ano, embora mais intensamente no outono e nas épocas festivas natalícias e estivais. Os restantes queijos DOP distinguem-se pelo destaque adicional do mês de fevereiro (carnaval).

Em 2012 existiam em Portugal 6 carnes de caprino DOP/IGP, sendo apenas produzida e certificada a carne do CST. A sua produção sofreu oscilações significativas no volume de produção ao longo do período de análise, refletindo-se numa perda global de 10,4%. Este facto foi parcialmente compensado pelo crescimento do preço, pelo que o valor da produção experimentou um acréscimo global de apenas 1,3%. Ainda quanto ao preço, o CST era, em 2003, comercializado abaixo do preço médio da carne de caprino certificada, em cerca de 2 €/kg. Esta diferença esbateu-se ao longo dos anos, essencialmente, devido ao incremento global de 13,4% no preço do CST. Comparativamente, o cabrito sem certificação apresentou uma relativa estabilidade de preços, sendo comercializado a um preço de aproximadamente 11% abaixo do CST.

O CST é exclusivamente comercializado pelo agrupamento de produtores, contrariamente às restantes carnes certificadas. O mercado de destino da carne de CST é maioritariamente o mercado local/regional (60,7%),

enquanto que as restantes carnes certificadas se destinavam essencialmente ao mercado nacional. O número de abates do CST é mais elevado durante as festividades da Páscoa e Natal, tendo a maior parte da carne como destino a restauração, seguida dos talhos e venda direta ao consumidor. Tem igualmente havido algumas tentativas de comercialização em feiras e em médias e grandes superfícies. As restantes carnes de caprino certificadas destinavam-se quase na totalidade (> 90%) às médias e grandes superfícies.

### CONCLUSÕES

Os resultados confirmam a crescente valorização do mercado dos produtos DOP da Cabra Serrana Transmontana, traduzida pelo acréscimo nos preços de ambos os produtos. Contudo essa valorização não mostrou ainda repercussões em termos de volume de produção. De facto, trata-se de produtos geradores de maior valor acrescentado que os seus homólogos não certificados. Apesar disso, o preço que o consumidor está disposto a pagar ainda não é suficientemente elevado para tornar a atividade atrativa em termos de rentabilidade, assistindo-se à diminuição global do número de explorações em atividade. Denotam-se igualmente dificuldades de acesso destes produtos ao mercado nacional, bem como a falta de modalidades de escoamento alternativas às “tradicionalis”, seja por restrições geográficas ou por-reduzido volume de produção. Dificuldades que atestam uma enorme resiliência dos criadores. De facto, o CST foi a única carne com produção certificada em 2012 e historicamente remunerada a preços inferiores às restantes carnes de caprino certificadas (diferenciais até 5€/kg). Por fim, salienta-se a importância do associativismo para o desenvolvimento da atividade, em especial o papel crucial do agrupamento gestor na comercialização dos produtos DOP da Cabra Serrana Transmontana.

### AGRADECIMENTOS

Este trabalho é financiado por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto UID/SOC/04011/2013.