

- Descrição da Raça Bísara
- Cuidados a ter com o parto e com os leitões
- O Processo de certificação do Fumeiro de Barroso - Montalegre

NESTA  
EDIÇÃO:

- A Raça Bísara 2
- O Porco ideal 2
- O Landrace Belga 2
- Preparação do Parto 3
- O parto e os leitões 3
- Certificação do Fumeiro 4
- Ficha Técnica 4

# Fumeiro de Barroso

VOLUME 1 EDIÇÃO 2

08 - 03 - 2006

## Suinicultura - os reprodutores

A suinicultura é, incontestavelmente, um ramo da produção animal de maior interesse em todo o mundo, porém, sem um estado sanitário perfeito e sem o conhecimento das regras básicas de manejo na criação de suínos, a produtividade é seriamente afectada.

### Escolha e recepção dos reprodutores

As explorações de multiplicação devem efectuar uma aquisição regular de reprodutores, de boa qualidade genética, a partir de explorações de selecção que ofereçam boas garantias sanitárias. O número de explorações fornecedoras deve no entanto ser limitado ao mínimo, de forma a diminuírem-se os riscos sanitários.

A escolha do varrasco é fundamental, pois vai transmitir as suas aptidões a um grande número de descendentes. As principais qualidades a exigirem quando da aquisição de um

varrasco são as seguintes:

- Rusticidade – facilidade de adaptação as condições ambientais da exploração

- Prolificidade – aptidão para



### Morrão DUROC com uma excelente conformação

produzir ninhadas numerosas

- Boa conformação corporal
- Velocidade de crescimento
- Qualidade da carne
- Resistência as doenças

A escolha das fêmeas também é importante, e há que

### atender as seguintes qualidades:

- Rusticidade
- Prolificidade
- Boas qualidades maternas – aptidão para se comportar em relação a sua ninhada
- Boas qualidades leiteiras – aptidão para produzir mais ou menos leite, dependendo do número de leitões/ninhada

Devemos manter disponível para o serviço o número mínimo de 1 varrasco para cada 20 porcas reprodutoras existentes na exploração. A sua aquisição deve ser efectuada com uma antecedência mínima de 60 dias em relação a data em que se vão iniciar as cobrições. As porcas reprodutoras recém-chegadas a exploração devem ser submetidas a um isolamento numa quarentena, durante 4 a 5 semanas de modo a ser avaliado o seu estado sanitário.

## O ciclo éstrico (cio) da Porca

A porca é uma fêmea poliéstrica anual, isto é, faz ciclos sexuais durante todo o ano, cuja duração média é de 21 dias. O cio ou estro corresponde ao período em que a fêmea aceita o macho, como regra prática pode considerar-se que o momento óptimo para a cobrição, devesse coincidir com o aparecimento do reflexo de

imobilidade que a fêmea manifesta na presença do varrasco. Este aspecto importante impõe um cuidado especial na detecção do cio, devendo-se prestar atenção aos sintomas que antecedem o momento óptimo para a porca ser coberta, que são:

a) Congestionamento da vulva (fica vermelha)

b) Anorexia (não se alimenta)

c) Grunhido característico

d) Excitabilidade

e) Movimento constante da cauda

f) Imobilidade por pressão lombar (se fizermos uma pressão no lombo da porca, esta não se mexe)

# A Raça Bísara, Características Gerais



Bísaros na fase da recria na Quinta da Veiga, Montalegre.

*“O porco ideal para o Fumeiro de Barroso tem que ter carne de boa qualidade e carcaças bem conformadas”.*

Excelente conformação do Branco Belga



A Raça Suína Bísara é uma das raças autóctones de Portugal, e o seu solar actual esta confinado as regiões de Trás-os-Montes e Entre Douro e Minho, existindo alguns pequenos núcleos espalhados pelas Beiras. Tem como padrão morfológico a pelagem branca ou branca com malhas pretas (variedade Galega), e preta ou preta com malhas brancas (variedade Beirôa) com cerdas compridas, grossas e abundantes. A cabeça é comprida e espessa, com orelhas compridas, largas e pendentes, face pouco desenvolvida e boca grande. O pescoço é comprido e regu-

larmente musculado.

O tronco é comprido, tórax alto, achatado e pouco profundo, flanco largo e pouco descido, garupa estreita descaída e pouco musculada e ventre esgaldado. Os membros são compridos, ossudos e pouco musculados; patas sólidas com unhas largas e uniformes. São animais grandes, que chegam a atingir 1 metro de altura e 1,5 m da nuca a raiz da cauda. Têm um temperamento bastante dócil, com andamentos vagarosos e com movimentos pouco graciosos. Em termos de características reprodutivas o Bísaro

tem:

Fecundidade - 84 a 90 %

Fertilidade - 70 a 75 %

Gestação - 115 dias geral.

Prolificidade - 12 leitões/parto

Mortalidade até ao desmame de cerca de 10 %.

Apesar da carne desta raça ser de excelente qualidade, devido a gordura entremeada do musculo, peca pelo seu baixo rendimento em peças nobres (pás, presuntos e lombo) e também de crescimento lento e excesso de depósitos de gordura ventral e lombar, o que diminui o rendimento económico da sua exploração.

## O porco ideal para o Fumeiro do Barroso

O suíno Bísaro é uma raça muito rústica, que esta perfeitamente adaptada as nossas condições climáticas e alimentares, aproveitando os subprodutos da actividade agrícola (Bolotas, castanhas, erva, beterraba, batata, etc.) e domesticas (lavaduras, cascas, e restos de comida), o que no entanto esta baseado numa alimentação desequilibrada, pobre em proteína, traduzindo-se pela quebra na formação de carne ou musculo. No entanto comparando com outras raças, é mais prolifica

(ninhadas numerosas), e a sua carne é de melhor qualidade, como se já referiu.

É de opinião geral, que, o porco ideal para o Fumeiro do Barroso, tem que ter as boas características enumeradas anteriormente do Bísaro, mas que tenha uma grande velocidade de crescimento, baixo índice de conversão (alimento em carne), uma carcaça que tenha uma óptima conformação, com grande rendimento das peças nobres, que são dai que saem os

enchidos mais valorizados, Isto só se consegue com o cruzamento do Bísaro com raças selectas para a produção de carne, como é o caso do Duroc, Landrace (branco Belga), Large White, etc, que são raças de altos índices de crescimento, engorda e conformação. Isto é possível através da Inseminação Artificial, inseminando porcas Bísaras puras com sémen das tais raças supracitadas. Obtém-se assim mais quantidade de carne com igual qualidade.

## Uma Raça Selecta (Landrace ou Branco Belga)

Após a II Grande Guerra Mundial, esta raça foi melhorada geneticamente para produzir muita carne, com o intuito de suprir as muitas carências alimentares da altura.

Tem como características, a pele branca, cabeça longa e estreita com perfil recto, orelhas

longas e tombadas com as pontas viradas para o focinho, corpo longo com arco dorsal baixo e plano, fusiforme, lados arredondados, lombo muito musculado, elevada velocidade de crescimento com uma grande percentagem de peças nobres (pás, presuntos, vão e lombo)

Esta raça tem um crescimento tal que pode experimentar

ganhos médios diários de mais de 650 gramas por dia do desmame ao abate, isto com uma alimentação intensiva. A carne é também de boa qualidade, com muito musculo e pouca tendência para a deposição local de gordura (ventre, rins e lombo), aumentando-se assim o rendimento económico da sua exploração.

# A Preparação do Parto da Porca

As porcas em gestação não devem ser transportadas, assim como não se devem aplicar injecções nesta fase, exceptuando em caso de estrita necessidade e sempre pelo médico veterinário.

Em relação ao local do parto ou maternidade, deve ser feita uma limpeza completa, incluindo as fossas seguída de uma desinfecção e vazio sanitário de 8 dias. Antes de colocar os animais, deve-se verificar se o solo e as paredes estão secos.

Durante a gestação deve-se administrar um desparasitante na comida (30 dias antes do parto). Antes do parto, e antes da porca ser encaminhada para o local definitivo do parto, esta deve ser lavada, devendo ser dado

um especial cuidado para com a região genital e mamária. A finalidade desta operação é a eliminação de todas as sujidades presentes na pele (ovos e larvas de helmintas, sarcoptes e seus ovos e variados agentes microbianos). Doze horas antes do parto as glândulas mamárias tornam-se congestionadas o que nos pode ajudar a prever o momento exacto do mesmo.

Na altura do parto a porca deve estar em bom estado de saúde e bem nutrida, porque se estiver magra, esta vai produzir menos leite durante a lactação, o numero de leitões nascidos é menor, a mortalidade do pós-parto é maior, o peso a nascença individual e da ninhada também é menor, além de que a porca poderá ter a tendência

para matar e comer os leitões se estiver magra.

O estado de magreza vai-se acentuando ao longo da lactação, por isso devemos preparar a condição corporal da porca durante a gestação, incluindo na dieta alimentos ricos em energia e proteína, como por exemplo cereais (trigo, milho, centeio), erva, beterraba, batata, etc, em quantidade suficiente que lhe permita ganhar uma boa condição corporal. O emagrecimento durante a lactação é inevitável.

As porcas devem ser mantidas num ambiente calmo, evitando brutalidades, barulhos ou gestos bruscos nos dias que procedem o parto. As primíparas são particularmente sensíveis. Se uma porca evidencia um comportamento agressivo, tiramos-lhes os leitões e só no fim do parto os voltamos a colocar para a primeira mamada e só após a administração de um calmante.

## O Parto, Cuidados a Ter com os Leitões

No momento do nascimento, os leitões devem ser libertos do muco nasal e bucal (prevenção de uma possível asfixia), esfregados com um pano limpo e seco e colocados debaixo do foco de calor, e devem ser colocados o mais cedo possível a mamar uma vez que a porca produz colostro principalmente durante as 48 horas após o parto e por outro lado os leitões absorvem melhor o colostro durante as primeiras 24 horas de vida. O colostro é o primeiro leite produzido pela glândula mamária, e é de importância fundamental para os leitões recém nascidos. O colostro é por excelência, o alimento do leitão. Dada a sua constituição, é facilmente digerido para além da sua função laxativa, o que permite a eliminação normal das fezes.

Este produto é também muito rico em imunoglobulinas, que vão fornecer aos leitões os meios de defesa necessários na luta contra os microrganismos, pois contém anticorpos que a mãe fabricou durante toda a sua vida. Para além do aspecto imunitário conferido pelo colostro, este é um alimento altamente energético. Durante os dias que se seguem ao parto, o colostro transforma-se em leite normal.

O acto de mamar pelos leitões, vai estimular a produção de occitocina pela porca, que é uma hormona esti-

mula a produção de leite pela glândula mamária e também actua a nível do útero, levando a que o parto ocorra com rapidez. Devemos eliminar imediatamente os leitões com peso inferior a 800 gramas de peso ao nascimento.

As ninhadas devem ser equilibradas o mais cedo possível (de preferência nas primeiras 24 horas depois do parto) quanto ao número e peso individual dos leitões, tendo em consideração os antecedentes de produção leiteira da porca e o número de tetos funcionais desta.

No primeiro dia de vida, os leitões devem ser submetidos a corte de dentes, do cordão umbilical e da cauda, à administração injectável de ferro, podem ser tatuados e eventualmente castrados.

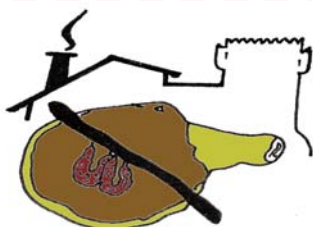
O corte de dentes, deve ser feito com um alicate desinfectado e bem afiado. Assim evitamos que o dente seja esmagado originando arestas aguçadas, eventualmente mais agressivas que o próprio dente inicial. Nunca se deve cortar o dente junto a gengiva de forma a evitar que esta seja ferida e possa sofrer uma grave infecção.

Com o corte de dentes prevenimos situações de ferida dos tetos da porca com eventual agalaxia (mamites) e infecção, e por outro lado, evitamos que agressões violentas entre os leitões resultem em ferimentos graves, principalmente na cabeça e situações graves

de canibalismo (comem-se uns aos outros). O cordão umbilical deve ser cortado a 25 cm de distância do umbigo, sendo posteriormente desinfectado com uma solução de iodo a 7 % de concentração. A não realização desta operação pode levar ao aparecimento de uma situação de onfalite, septicemia e aparecimento de poliartrites (infecções generalizadas muito graves, que podem ser fatais ou inutilizantes dos leitões).

A cauda deve ser cortada a uma distância de 2 a 3 cm da sua inserção e depois desinfectada. Esta pratica faz diminuir a incidência de canibalismo e mortalidade. No caso dos leitões se destinarem a reprodução a cauda deve ser cortada a maior distância, já que poderá vir a ser útil, mais tarde, na contenção dos reprodutores. O ferro deve ser injectado aos leitões no primeiro dia de vida, já que estes crescem muito rapidamente, não têm acesso a terra, e o leite da porca possui um baixo teor em ferro. Este deverá ser injectado por via intramuscular na zona do pescoço, na dose de 200 mg de ferro-dextran. O calibre da agulha deve ser fino de modo a evitar o refluxo do produto. Com esta injecção prevenimos a anemia das três semanas que surge normalmente acompanhada de uma diarreia esbranquiçada.

A operação de castração deverá ser evitada, já que os animais castrados apresentam piores ganhos médios diários e índices de conversão (alimento em carne) que os inteiros, mas de qualquer modo a ser efectuada esta operação, deve realizar-se antes dos 8 dias de vida, de modo a tornar-se uma operação fácil, rápida e pouco traumatizante para os leitões.



## Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã

Praça do Município, Posto de Turismo  
5470 - 214 Montalegre

Tel: 276-510-200

Fax: 276-510-201

Correio electrónico:

fernandopreira@iol.pt

## FICHA TÉCNICA

N.º 2 - 03 - 2006

**PROPRIEDADE:** Associação dos Produtores da Terra Fria Barrosã

**DIRECTOR:** Boaventura Silva Mendes Moura

**COORDENAÇÃO:** Eng. Fernando Pereira

**DISTRIBUIÇÃO:** Associados da Associação de Produtores de Fumeiro da Terra Fria Barrosã

**TIRAGEM:** 200 exemplares

# A Certificação do Fumeiro de Barroso I.G./Montalegre

Em 1992, teve lugar a primeira edição da Feira Do Fumeiro de Barroso, e ao longo dos anos ficou mais que provado que o fumeiro de Montalegre esta entre o melhor e mais procurado e nível nacional.

Apostámos e continuamos a estimular os produtores a licenciarem a actividade através das cozinhas tradicionais e é prioritário que avancemos para a certificação do nosso fumeiro. Este é um objectivo muito importante, porque confere protecção a quem produz, e consolida todos os parâmetros de qualidade exigidos pelas normas Europeias da qualidade.

A certificação é um processo que não é complicado e exige seriedade e transparência. Começa na produção da matéria-prima. Antes de mais, o produtor tem que licenciar a sua pocilga, que é um processo muito simples, dirigindo-se a Zona Agrária de Montalegre, onde será requisito o preenchimento de alguns formulários com vista a atribuição do cartão de suinicultor. Seguidamente vamos atender a raça a produzir. Segundo o caderno de especificações do Fumeiro de Barroso/Montalegre da entidade detentora que é a **Cooperativa Agrícola de Montalegre**, os suínos têm que ser 100 % Bísaros ou no máximo resultantes de um Cruzamento (FI-50 %) entre um Bísaro e uma outra raça ou genótipo. Logo para dar cumprimento a este requisito, os suínos têm que estar registados no Livro Genealógico da Raça Bísara, cuja entidade detentora é a **ANCSUB** (Associação Nacional de Criadores de Suínos Bísaros), o que se consegue com a deslocação de um Médico Veterinário da DRATM e um técnico da ANCSUB a pocilga

para a identificação e registo como Bísaro no livro. Para tal, o produtor da conhecimento a ANCSUB com vista ao registo.

É um requisito fundamental para a certificação, o produtor dispor da Cozinha Tradicional Licenciada, cujas formalidades serão referidas noutro numero deste boletim.

Os produtores vão então requerer a sua intenção de certificar o fumeiro à entidade detentora (Cooperativa Agrícola de Montalegre) e ficam sujeitos as suas directivas, ficando assim obrigados a criar os suínos em regime semi-extensivo, nomeadamente com capacidade de fornecer a alimentação tradicional, estando proibido o uso de concentrados comerciais e mantendo os porcos em boas condições higienosanitarios e promovendo o bem estar animal. Este processo é acom-



Logótipo dos Produtos de Barroso - Montalegre

panhado por uma entidade certificadora, a **Tradição e Qualidade**, que a todo o momento e sem aviso faz deslocar a exploração os seus técnicos e estes procederão a fazer analises as fezes e sangue com vista a excluir a presença de promotores de crescimento.

Quando se aproximar a data dos abates, será dado conhecimento a Cooperativa, e estes vão acontecer num Matadouro autorizado para o efeito pela Cooperativa e acompanhados pelos técnicos da entidade certificadora que quando concluídos e se as carcaças forem aprovadas, são carimbadas com a marca de certificação. A transformação obedece ao predisposto no caderno de especificações no que confere aos métodos, ingredientes e fumagem. Antes do fumeiro ser comercializado, a Tradição e Qualidade colherá amostras de cada tipo de fumeiro com destino a certificação que serão analisadas dos pontos de vista químico, físico e patológico, de modo a obedecerem aos padrões de qualidade constantes no Caderno. Se o produto obedecer a todos estes requisitos exigidos neste ciclo, será então certificado como "Fumeiro de Barroso I.G - Montalegre" com a aposição da vinheta de certificação no fumeiro.

Em todo o caso este processo é da responsabilidade da Cooperativa Agrícola de Montalegre e os produtores só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica com a autorização desta. ■