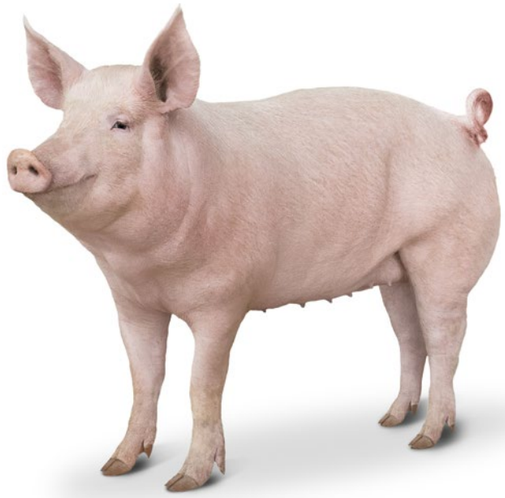
LET'S TALK ABOUT PORK FROM EUROPE

SEGURANÇA
QUALIDADE
BEM-ESTAR ANIMAL

O porco em Portugal



DOSSIER DE IMPRENSA

O conteúdo desta campanha de promoção representa as opiniões do autor e é da sua exclusiva responsabilidade. A Comissão Europeia e a Agência de Execução Europeia da Investigação (doravante «REA») não assumem qualquer responsabilidade pela utilização que possa ser feita das informações neste conteúdo.

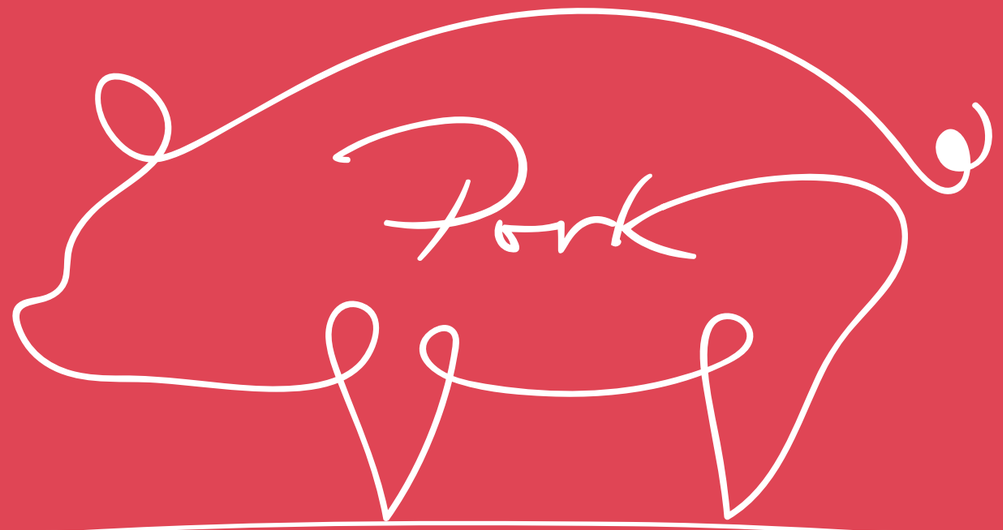
porco.pt

CAMPANHA FINANCIADA COM A CONTRIBUIÇÃO DA UNIÃO EUROPEIA

A UNIÃO EUROPEIA APOIA CAMPANHAS QUE PROMOVEM A QUALIDADE DOS PRODUTOS AGRÍCOLAS.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

porco.
pt



ÍNDICE

CONTEXTO	3
CAMPANHA	6
PRODUTO	7
BEM-ESTAR ANIMAL	8, 9 ,10
SANIDADE	11
BIOSSEGURANÇA	12
AMBIENTE	13
BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS	14
DIVERSIDADE DE PRODUTO	15, 16
IMPACTO NA ECONOMIA	17
INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO	18
RASTREABILIDADE	19
SOBRE A ALIGRUPO E A AGRUPALTO	20

CONTEXTO

PREVISÕES DA FAO

470 MILHÕES DE TONELADAS DE CARNE serão necessárias em **2050** para alimentar **9.500 MILHÕES DE PESSOAS,** segundo as projeções da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO).

É o mesmo que dizer, mais **200 MILHÕES DE TONELADAS** de carne comparativamente a 2005.

SABIAS QUE...

72% da produção de carne das próximas décadas destina-se a **países em vias de desenvolvimento?**
Por isso, a **produção europeia** terá um papel decisivo no abastecimento de alimentos **a nível global.**

A carne de porco é um dos setores mais importantes da produção agrícola europeia. Segundo dados do EUROSTAT, representa **16% DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA TOTAL.**

ENJOY IT'S FROM EUROPE

MODELO DE PRODUÇÃO EUROPEU

Fortemente profissionalizado, apoiado num melhoramento genético e tecnológico que garantem que a produção comunitária é a mais eficiente do mundo.

Elevados padrões de exigência em:

- BEM-ESTAR ANIMAL
- RESPEITO PELO AMBIENTE
- BIOSSEGURANÇA
- SEGURANÇA ALIMENTAR

EVOLUÇÃO DO CONSUMO

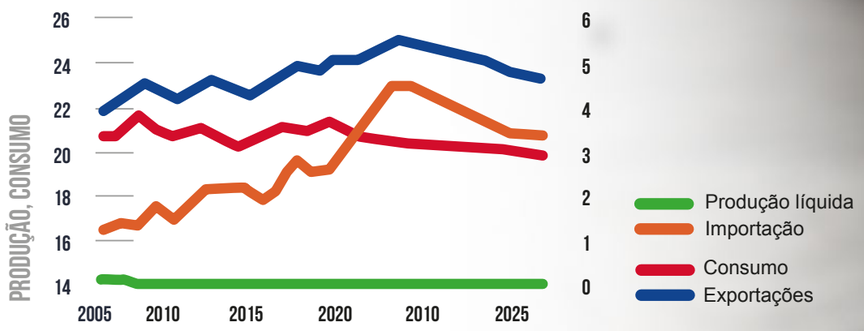
48 MILHÕES DE TONELADAS

Será o valor da produção de carne na Europa na próxima década, segundo informações ”EU Agricultural Outlook For Markets And Income, 2018-2030". [1]

SABIAS QUE...

Os últimos cinco anos foram relativamente estáveis em termos de produção de carne de porco, com variações positivas e negativas que não superaram 1%? Em 2019, a produção foi de **23 MILHÕES DE TONELADAS,** segundo dados do EUROSTAT.

EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO DE CARNE DE PORCO



1) EC (2018), EU agricultural outlook for markets and income, 2018-2030. European Commission, DG Agriculture and Rural Development, Brussels.

GERAÇÃO MILLENIAL

-0,45%

O consumo de carne de porco na Europa diminuirá na próxima década, segundo previsões da OCDE-FAO e da Comissão Europeia.

Portugal, Espanha e França já estão a notar esta desaceleração no consumo interno. Alguns dos principais motivos, para além do preço são:

As **novas tendências da dieta alimentar,** como por exemplo a vegetariana.

Os **falsos mitos** alimentares que procuram denegrir a imagem do setor da carne de porco.

SABIAS QUE...

O consumo da carne de porco em 2029 na União Europeia (UE27) será de **19,75 MILHÕES DE TONELADAS** contra 19,84 de 2019), segundo previsões da OCDE-FAO e da Comissão Europeia?

OS JOVENS ESTÃO A REDUZIR O CONSUMO DE CARNE:

Os jovens estão a reduzir o consumo de carne:

- Com o bem-estar animal;
- Com a biossegurança;
- Com o ambiente.

OS JOVENS CONSUMIDORES DEVEM SABER QUE:

- Os **padrões de qualidade e segurança alimentar** da União Europeia são os mais **elevados do mundo** e aportam um valor acrescido ao produto.
- O modelo de produção de carne de porco da Europa é **o mais exigente em termos de bem-estar animal, biossegurança e ambiente,** comparativamente a produtos provenientes do estrangeiro.
- Existem **falsos mitos** sobre a produção da carne de porco que importa desmistificar.

A CAMPANHA

OBJECTIVOS

INFORMAR
Melhorar a imagem da Fileira e eliminar falsas crenças e mitos sobre a carne de porco.

DIVULGAR
Dar a conhecer e criar valor para a fileira.

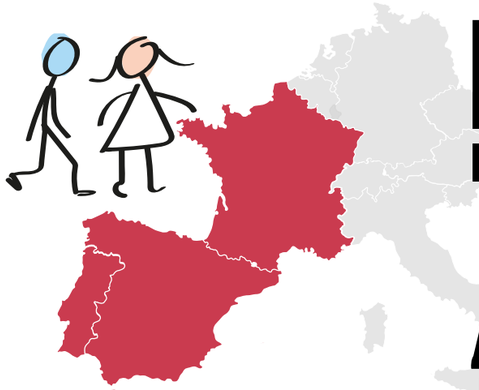
ESCLARECER
Explicar o modelo de produção, totalmente sustentável e respeitador do ambiente.

PARA QUEM? JOVENS ENTRE OS 18 E 30 ANOS

ONDE? Em PORTUGAL, ESPANHA e FRANÇA

QUANDO? Entre 2020 e 2022

COMO? Num mundo onde abundam **mensagens contraditórias,** é cada vez mais difícil saber SE UMA INFORMAÇÃO É VERDADEIRA OU FALSA. A campanha **tem como objetivo informar de forma séria e transparente** o modelo de produção de carne de porco europeu



LET'S TALK ABOUT PORK FROM EUROPE

ENJOY IT'S FROM EUROPE

porco.pt

PRODUTO

BEM-ESTAR ANIMAL

O QUE É? O bem-estar animal é o estado físico e mental de um animal em relação às condições em que é criado e posteriormente abatido. Segundo a Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), que contempla três aspetos:

- **Bom funcionamento do organismo:** que os animais estejam corretamente bem alimentados e sãos.
- **Estado emocional do animal:** ausência de sensações negativas como stress e medo.
- **Capacidade de exprimir comportamentos normais** relativamente à sua espécie.

OIE
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL

Princípios da **Organização Mundial de Saúde Animal (OIE)**

LIBERDADES DO BEM-ESTAR ANIMAL

(Por Farm Animal Welfare Council)

1. **Livre de fome, sede e desnutrição;**
2. **Livre de medos e angústias;**
3. **Livre de incómodos físicos e térmicos;**
4. **Livre de dor, lesões e doenças;**
5. **Livre de exprimir comportamentos próprios.**

CRITÉRIOS GERAIS DO BEM-ESTAR ANIMAL

1.
Os animais devem ter uma **alimentação suficiente e adequada** para não terem fome, por um período prolongado.

2.
2. Os animais devem ter **acesso a doses de água**, química e bacteriologicamente apta para consumo animal, **em quantidade suficiente e adequada** para não terem sede, por um período prolongado.

3.
Os animais devem estar cómodos durante o período de descanso.

4.
Os animais devem ter uma **temperatura adequada**, não padecendo de frio ou calor.

5.
Os animais devem ter **espaço suficiente para se moverem com liberdade**.

6.
Os animais não devem apresentar **lesões físicas**.

7.
Os produtores devem manter **condições ambientais** e de **higiene** que minimizem a ocorrência de doenças.

8.
Os animais **não devem sofrer de dores** durante o maneio, durante as manobras zootécnicas, nas intervenções cirúrgicas e no sacrifício sanitário.

9.
Os animais devem poder manifestar **comportamentos sociais normais**

10.
Os animais devem poder manifestar outros **comportamentos normais e naturais**, específicos da sua espécie.

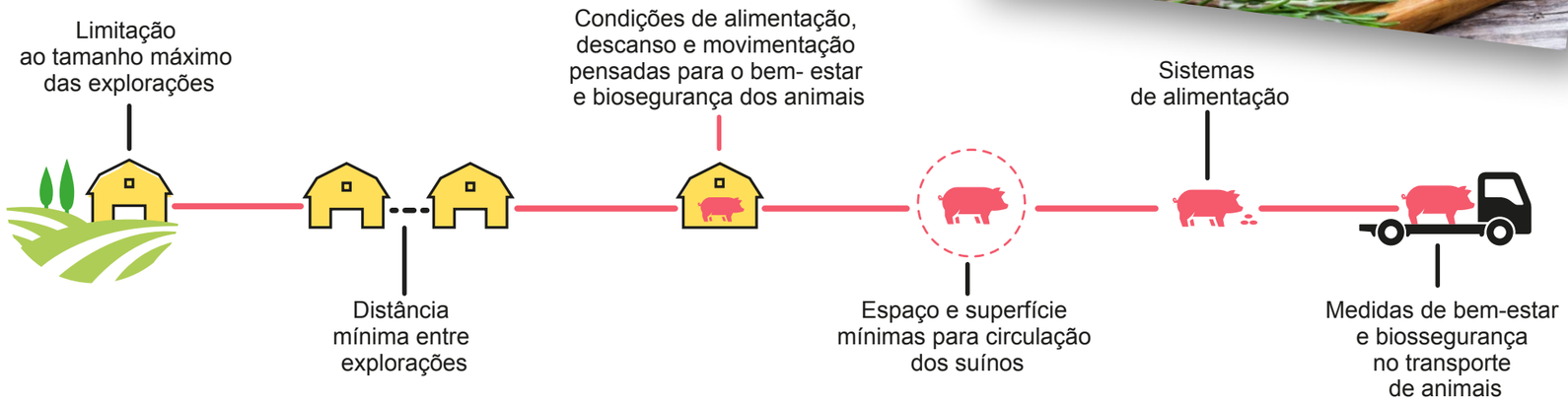
11.
Os animais devem ser **tratados corretamente em todas as circunstâncias**, nomeadamente nas rotinas diárias e durante o transporte, entre outras, independentemente da sua categoria ou tipo.

12.
Devem ser **evitadas situações de stress** que gerem medo, angústia, frustração e apatia e devem-se promover os ambientes favoráveis que garantam segurança e satisfação.

SABIAS QUE...

Em Portugal, as explorações de suínos cumprem os **MAIS RIGOROSOS REGULAMENTOS DE BEM-ESTAR ANIMAL PRATICADOS NO MUNDO?** Não há nenhuma **legislação internacional** em que os animais estejam em **maior segurança e melhor protegidos.**

Para além dos regulamentos estabelecidos pela União Europeia (Directiva 2001/88/CE do Conselho de 23 de Outubro de 2001), o compromisso de Portugal foi ainda mais longe com outros regulamentos complementares, nomeadamente, o Decreto-Lei n.º 135/2003. de 28 de Junho, a Portaria 636/2009, de 9 de Junho e o Decreto-Lei n.º 81/2013, de 14 de Junho e o caderno de especificações de rotulagem facultativa do processo de certificação do programa porco.pt.



PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO PORCO.PT

porco.pt

O Que é a Certificação Porco.pt?

A Federação Portuguesa de Associações de Suinicultores (FPAS) promove o Programa de Certificação “Porco.pt” que é um programa de rotulagem facultativa e voluntária, certificado por uma entidade independente, que obedece a um caderno de especificações **sobre regras de maneio, alimentação, bem-estar animal, biossegurança e ambiente, destacando-se o aumento do espaço mínimo por animal na fase de engorda e transporte e a diminuição do tempo máximo de transporte.**

O programa Porco.pt é um programa aprovado e reconhecido pelo Ministério da Agricultura.

SABIA QUE...

Todos os procedimentos que causam ferimentos são proibidos. Os animais não devem sentir dores durante o maneio, em manobras zootécnicas ou intervenções cirúrgicas.

Portugal tem um plano de ação 2018-2020 que visa a prevenção das mordeduras de cauda em suínos e redução dos cortes de cauda por rotina. Este plano concretiza-se em três fases:

1. Diagnóstico da situação nacional relativa à caudofagia e ao corte de cauda por rotina, e criação de mecanismos de monitorização;

2. Reforço da divulgação e formação relativas à problemática dos surtos de caudofagia e da prática do corte de caudas e sua regulamentação;

3. Acompanhamento do Plano e enfoque dos controlos oficiais.

O QUE É “ONE HEALTH”?

É uma estratégia de comunicação, colaboração e coordenação interdisciplinar entre **médicos e veterinários** na área da saúde, pessoas e ambiente. **Um mundo, uma saúde.**

O setor pecuário tem vindo a reduzir significativamente a utilização de antibióticos na produção intensiva. De acordo com o último relatório da Agência Europeia de Medicamentos, em 2017 Portugal reduziu o uso de antibióticos em 35% comparativamente ao ano anterior.

SABIAS QUE...

Desde 2006, o

USO DE ANTIBIÓTICOS

como promotores de crescimento é proibido na União Europeia?

LINHAS ESTRATÉGICAS DO PLANO NACIONAL DE COMBATE À RESISTÊNCIA AOS ANTIMICROBIANOS (PNCRAM)

1. Prosseguir a implementação do conceito de “Uma Só Saúde”;
2. Melhorar o conhecimento sobre a resistência aos antimicrobianos;
3. Fortalecer a base de conhecimento e evidência através da vigilância epidemiológica, monitorização ambiental e investigação;
4. Reduzir a incidência de infeção;
5. Otimizar o uso dos antimicrobianos;
6. Manter o compromisso e aumentar o investimento sustentado em novos medicamentos, ferramentas de diagnóstico, vacinas e outras intervenções relevantes.

BIOSSEGURANÇA

O QUE É?
A biossegurança é um dos pilares da sanidade animal, permitindo **prevenir a introdução e a propagação de doenças animais transmissíveis** e consequentemente os seus impactos negativos na produção pecuária.

Todos os agentes implicados na cadeia de produção da suinicultura têm a sua **responsabilidade**:

- **Proprietários**
- **Trabalhadores da exploração**
- **Veterinários**
- **Administração pública**
- **Todas as pessoas que intervenham na gestão de uma exploração**

ENJOY IT'S FROM EUROPE

SABIAS QUE...

O nível de biossegurança das explorações portuguesas é de

73%?

MEDIDAS DE BIOSSEGURANÇA

- Só são admitidos animais de explorações que tenham o mesmo **nível de biossegurança** e com **restrito controlo sanitário.**
- **Proibição de adicionar restos alimentícios** como complemento da alimentação dos suínos;
- **Delimitação clara de uma zona limpa** através de uma vedação a 5m dos edifícios que evite a entrada de pessoas estranhas à exploração;
- **Delimitação de uma zona semi-limpa** com vedação a um máximo de 50 m da vedação da zona limpa e apenas com um ponto de acesso;
- Proibição de introdução de **produtos de risco** nas explorações
- **Roupas e calçados exclusivos em explorações**, bem como a obrigação de tomar duche de desinfeção antes da entrada na exploração;
- Os **veículos só podem circular na zona semi-limpa** que apenas deve ter uma entrada. Todos os veículos devem ser desinfetados à entrada.
- Os **equipamentos e ferramentas** introduzidos na exploração devem ser **limpos e desinfetados** e não devem ser compartilhados entre explorações
- **Possui cais de carga e descarga** com acesso a veículos pela zona semi-limpa.
- **Implementar quarentena adequada** na chegada dos animais com os controlos relevantes;
- **Realização regular de autotestes** e **medidas de controlo;**
- **Comunicar imediatamente às autoridades** competentes qualquer anomalia detectada.

AMBIENTE

De acordo com os dados do Inventário Nacional de Emissões, publicado no dia 15 de março de 2020, a **Agricultura é responsável 10,1% do total de emissões gasosas do país.**
O sector da **suinicultura é responsável por 0,34%** no conjunto das emissões de gases com efeito de estufa em Portugal.
Os suinicultores **investem em técnicas que permitem reduzir as emissões de gases com efeito de estufa** nomeadamente, técnicas de uso eficiente de água, armazenamento e tratamento do efluente e produção de energia e melhoramento das dietas de maneira que permite reduzir o teor proteico, e, assim, o volume de amoníaco excretado e valorização agrícola dos efluentes produzidos.
As inovações técnicas na área ambiental nas explorações **permitiram reduzir a melhoria do desempenho ambiental das explorações**, reduzindo:

- **23,2%** das emissões de amoníaco por quilo de carne produzida entre 1990 e 2018;
- **17,05%** das emissões de metano provenientes do maneio de estrume por quilo de carne produzida no período 1990-2018;
- **400%** das emissões de óxido nitroso do maneio de estrume por quilo de carne produzida no período de 1990 a 2018;
- **21,5%** das emissões de gases com efeito de estufa através de uma gestão eficaz do maneio de estrume entre 1998 e 2018.

O USO EFICIENTE DA ÁGUA PERMITIU:

- Uma redução superior a 50% do uso de água nos últimos anos, o que resulta que, em termos médios, um suíno na fase de engorda consuma cerca de 700 litros de água, ou seja, 6 litros de água por dia, o equivalente a metade de uma descarga de autoclismo.
- **Reduzir – Reutilizar – Reciclar.** As explorações portuguesas desenvolveram-se sobre estes três conceitos. Reduzir a carga poluente, reutilizar os subprodutos com valor agronómico e reciclar todos os tipos de materiais utilizados.

SABIAS QUE...

Em Portugal, existem várias explorações de suínos que já operam com energias renováveis que permitem reduzir o impacto ambiental, nomeadamente os níveis de emissões para a atmosfera. Nas explorações é privilegiada a utilização de sistemas de ventilação natural, em detrimento de sistemas de ventilação forçada, permitindo uma melhoria da qualidade ambiental da exploração e uma redução significativa do consumo de energia.

A Portaria 631/2009 regula a gestão do efluente pecuário em todas as suas vertentes, de forma a promover o uso eficiente da água, fomentando a economia circular e a redução da utilização de adubos químicos, garantindo às culturas as suas necessidades em fósforo e azoto?

A produção nacional, por intermédio da FPAS, integra o Centro Nacional de Competências para as Alterações Climáticas do Sector Agroflorestal, assumindo assim o seu empenho e compromisso na diminuição das emissões de gases com efeito de estufa?

BENEFÍCIOS NUTRICIONAIS

A **carne de porco** e seus derivados são alimentos adequados a uma dieta de elevado valor nutritivo.

PROTEÍNAS

- Contribuem para aumentar e conservar a massa muscular necessárias para o normal crescimento e desenvolvimento dos ossos das crianças.

GORDURA

- O lombo do porco tem um baixo conteúdo de gordura e gorduras saturadas.
- As gorduras monoinsaturadas contribuem para equilibrar o colesterol sanguíneo.

POTÁSSIO

- Ajuda ao funcionamento normal do sistema nervoso.
- Desempenha um papel importante no normal funcionamento dos músculos.
- Contribui para manter uma pressão arterial equilibrada.

FÓSFORO

- Contribui para manter o metabolismo energético.
- Contribui para o normal funcionamento das membranas celulares.
- Necessário para o crescimento e desenvolvimento dos ossos das crianças e boa conservação dos dentes.

ZINCO

- Contribui para o normal metabolismo dos hidratos de carbono, dos ácidos gordos, da vitamina A e da síntese proteica.
- Desempenha um papel importante na qualidade do cabelo, da pele, das unhas e da visão.
- Ajuda à proteção de células quando confrontadas com danos oxidativos

FERRO

- Contribui para a formação normal de glóbulos vermelho e da hemoglobina e para o trânsito de oxigénio no corpo.
- Ajuda ao desenvolvimento cognitivo das crianças
- Ajuda a diminuir o cansaço e a fadiga

TIAMINA (VITAMINA B1)

- Contribui para o normal metabolismo energético.
- Contribui para o normal funcionamento do coração.

NIACINA (VITAMINA B3)

- Contribui para o normal funcionamento do sistema nervoso e da função psicológica.
- Contribui para manter as mucosas e a pele em condições normais,
- Contribui para diminuir o cansaço e a fadiga,

PIRIDOXINA (VITAMINA B6)

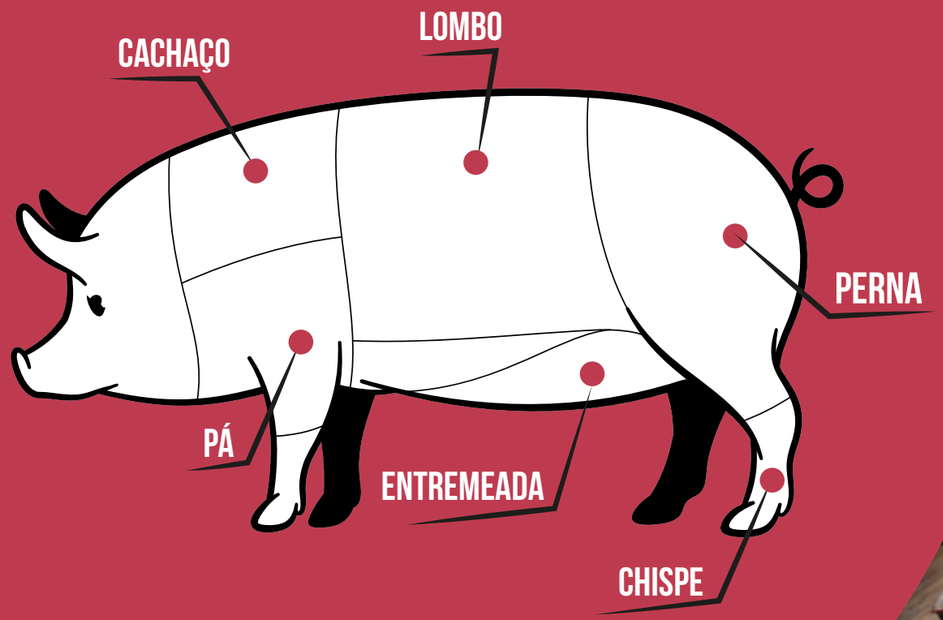
- Desempenha um papel importante na síntese normal da cisteína.
- Contribui para o normal metabolismo da energia das proteínas e da glucose.
- Ajuda a regular a atividade hormonal.

COBALAMINA (VITAMINA B12)

- Ajuda ao metabolismo normal da homocisteína e da formação de glóbulos vermelhos.
- Contribui para o funcionamento normal do sistema imunitário.
- Contribui para o processo de divisão celular.

DIVERSIDADE DE PRODUTO

A carne de porco, alimento típico da Dieta Mediterrânica, proporciona uma grande oferta de cortes saborosos e com vários benefícios nutricionais.



COSTELETA

Tem um elevado conteúdo de niacina (vitamina b3) que é a vitamina que contribui para o metabolismo energético normal

FEBRAS

É uma fonte de fósforo, mineral que contribui para manter a qualidade de ossos e dentes.

LOMBO

É uma fonte de zinco que tem um elevado conteúdo de celénio. Ambos contribuem para o funcionamento normal do sistema imunitária e a proteção de células quando confrontadas com danos oxidativos.

É rico em tiamina (vitamina B1) e uma fonte de vitamina B6, que contribuem para o funcionamento normal do sistema nervoso. A vitamina B6 ajuda, também, a diminuir o cansaço e a fadiga.

É rico em tiamina que contribui para o funcionamento normal do coração e é uma fonte de potássio que contribui para manter uma tensão arterial equilibrada.

ENTRECOSTO

É rico em proteína e contribui para aumentar e conservar a massa muscular. É também uma fonte de potássio que contribui para o normal funcionamento dos músculos.

PRODUTOS TRANSFORMADOS

Hoje em dia podemos encontrar no mercado uma grande variedade de derivados do porco que além de serem saborosos, adaptam-se aos novos tempos e às exigências nutricionais dos consumidores. É por isso que o setor trabalha para eliminar, substituir e reduzir sal, sódio e gorduras.

Tudo sem alterar as propriedades sensoriais originais e tradicionais destes produtos da máxima qualidade e segurança alimentar e com o objetivo de satisfazer os gostos e as necessidades dos consumidores.

PRESUNTO

Para além do seu sabor especial e singular, o presunto é um alimento nutritivo, rico em proteínas minerais como ferro e cálcio.

CHOURIÇO

Entre as propriedades nutritivas do chouriço, destacam-se proteínas e minerais como o ferro, o cálcio, o magnésio e o potássio.

BACON

É um produto que contém proteínas e vitaminas K, B3, B7 e B9.

PAIO DO LOMBO

Contém um elevado teor proteico, apresenta uma carne suave, rosada e ligeira que se pode comer crua ou cozinhada. É um alimento rico em nutrientes pelo que é

IMPACTO NA ECONOMIA

A suinicultura portuguesa está apoiada em PME`s modernas, económica e socialmente sustentáveis, que contribuem fortemente para o desenvolvimento das regiões onde estão localizadas.
Os principais polos de produção do país concentram-se nas zonas Centro e Lisboa e Vale do Tejo, mas existem explorações de Norte a Sul, incluindo nas Regiões Autónomas dos Açores e Madeira.

SETOR DINÂMICO

- 197.275 reprodutoras, entre as quais:
  (Fonte: Declarações de Existências de Suínos, IFAP)
  - 6.958 da raça Alentejana;
    (Fonte: Sociedade Portuguesa de Recursos Genéticos Animais)
  - 4.889 da raça Bísara;
    (Fonte: Sociedade Portuguesa de Recursos Genéticos Animais)
  - 211 da raça Malhado de Alcobaça.
    (Fonte: Sociedade Portuguesa de Recursos Genéticos Animais)
- 4.051.999 porcos abatidos anualmente;
  (Fonte: INE)
- 1.395.657 leitões abatidos anualmente;
  (Fonte: INE)
- 79,7% de autoaprovisionamento;
  (Fonte: INE)
- 42,1 kg de consumo per capita
  (Fonte: INE)

O SETOR É ESTRATÉGICO PARA A ECONOMIA NACIONAL:

- Representa 7,8% da produção agrícola portuguesa;
  (Fonte: Contas Económicas da Agricultura 2019, INE)
- Representa 21,2% da produção animal nacional;
  (Fonte: Contas Económicas da Agricultura 2019, INE)
- Produz cerca de 366 mil toneladas de carne;
  (Fonte: INE)
- Emprega cerca de 80 mil trabalhadores;
  (Fonte: FPAS)
- Cerca de 2 mil milhões de euros de faturação da fileira em 2021;
  (Fonte: FPAS)
- Possui cerca de 39.672 explorações suinícolas;
  (Fonte: Inquérito à Estrutura das Explorações Agrícolas 2016, INE)
- Sustenta 368 indústrias cárneas de suíno;
  (Fonte: Sistema de Informação do Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos, DGAV)
- Exporta anualmente 135 milhões de euros (mais de 70,5 mil toneladas) para cerca de 25 países terceiros, registando aumento das exportações em 2019 face a 2018;
  (Fonte: INE)
- Tem contribuído para a fixação de populações em meio rural;
- É a base de desenvolvimento económico e social de algumas regiões que corriam o risco de ficar desertificadas caso não existissem estas explorações, contribuindo assim para a diminuição do risco de incêndios florestais no interior do país.

Portugal tem um dos maiores consumos per capita de carne de porco do Mundo (42,1 Kg/hab/ano) e a carne de porco é das mais consumidas, representando quase 40% do consumo total de carne no nosso país.

SABIAS QUE...

No primeiro quadrimestre de 2020, o setor agroalimentar foi a única indústria que aumentou as exportações (0,3%), destacando-se a suinicultura que aumentou as exportações em 41,3% face ao período homólogo de 2019?
(Fonte: Estatísticas do Comércio Internacional – Abril 2020, INE)

China é o principal importador de carne de porco portuguesa - fora da União Europeia - imediatamente seguido por Angola, Cabo Verde e Japão.
(Fonte: Eurostat)

Em Portugal há 23.124 pequenas explorações com produções destinadas ao autoconsumo?
(Fonte: INE e Base de Dados do Novo Regime do Exercício da Atividade Pecuária)

INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

QUAL TEM SIDO A APOSTA DO SETOR DA SUINICULTURA NA INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO?

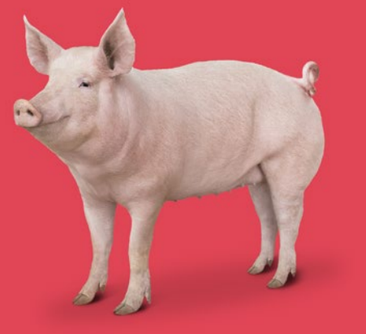
A fileira da suinicultura europeia está constantemente a inovar para tornar os seus produtos cada vez mais respeitadores dos animais, do ambiente, da segurança alimentar e do território.
A investigação e desenvolvimento têm merecido a maior atenção por parte do setor da suinicultura. O setor e as suas organizações desenvolvem parcerias com universidades e centros tecnológicos em projetos de inovação, melhoria de processos e soluções técnicas, em diversos domínios:

- **Alimentação animal;**
- **Bem-estar animal;**
- **Genética;**
- **Melhoramento e preservação de raças autóctones;**
- **Construções e equipamentos.**

De forma a introduzir **medidas que tornem as explorações suinícolas mais sustentáveis** do ponto de vista ambiental e de definir linhas orientadoras para os próximos anos no setor a FPAS (Federação Portuguesa das Associações de Suinicultores) tem em curso um projeto de protocolo de parceria com o Instituto Superior de Agronomia, a Universidade de Évora e a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Neste momento a FPAS está em processo de implementação de um Centro Tecnológico da Suinicultura que vise atender aos seguintes objetivos do setor:

- **Investigação e experimentação nas áreas do ambiente, bem-estar animal, alimentação, genética e maneio;**
- **Formação específica de quadros técnicos e intermédios;**
- **Testagem de produtos e equipamentos;**
- **Validação técnica e científica de produtos e processos;**
- **Componente didática, permitindo o contacto entre as escolas e a produção suinícola;**
- **Promoção da atividade.**



A **FPAS** também tem um protocolo de parceria com a **Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa** que tem por objetivo a **colaboração no plano técnico e científico, na formação e na divulgação de boas práticas,** no intercâmbio de dados e informação e ainda de outros recursos que se destinam a apoiar cada uma das instituições, nomeadamente para a implementação das ações e atividades da sua competência.

A Investigação levada a cabo por empresas e universidades tem contribuído para lançar no mercado produtos com qualidade, saudáveis e seguros.

RASTREABILIDADE

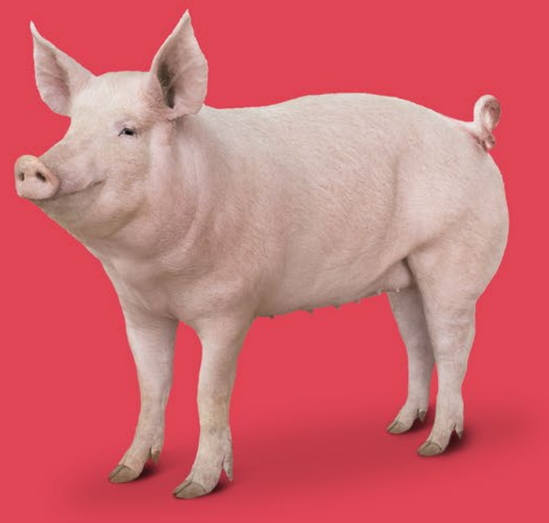
O modelo de produção europeu é o mais rigoroso do mundo graças aos sistemas de rastreabilidade e segurança alimentar que são implementados desde o campo até à mesa.
Todo o processo de produção da carne de porco, desde o momento em que os animais nascem nas explorações, até o produto chegar à mesa, é totalmente planeado e monitorizado.
Cada fase do circuito produtivo é registada e acompanhada por técnicos competentes, seguindo os mais rígidos padrões de higiene e segurança alimentar.
O atual quadro legislativo europeu garante que os alimentos que não são seguros não chegam à mesa do consumidor.

LET'S TALK ABOUT PORK FROM EUROPE

porco.pt

ALIGRUPO

A Aligrupo foi criada em 1994 por 28 suinicultores com o objectivo de organizar, unir, modernizar e adaptar o sector suinícola às exigências do mercado.

agrupalto
AGRUPAMENTO DE PRODUTORES

A Agrupalto nasceu em 1994, fruto da conjugação de esforços de um grupo de produtores nacionais para enfrentar um mercado de grande exigência.