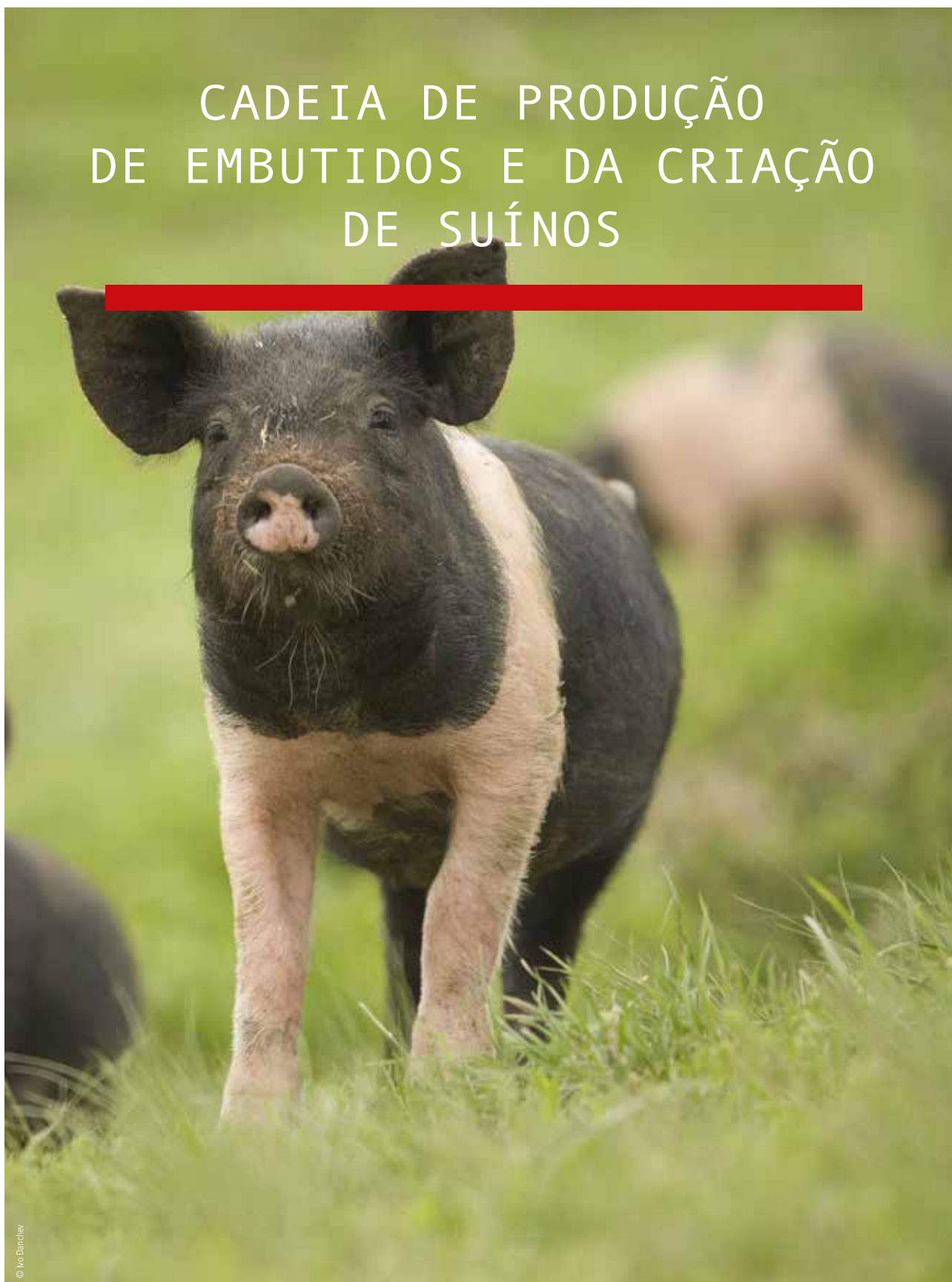


CADEIA DE PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS E DA CRIAÇÃO DE SUÍNOS



Todas as fases de produção de embutidos, incluindo a criação de suínos, deve ser realizada localmente, devendo estar ligada, sempre que possível, a carnes obtidas de raças nativas.

A raça ou população protegida pela Fortaleza deve ser nativa, isto é, ligada ao território indicado pela produção e criada localmente.

No caso de raças, os animais devem ser inscritos no registro genealógico da raça (se existir) nas associações de criadores ou nos órgãos públicos responsáveis pelos controles necessários.

No caso de uma população, as suas características e a sua ligação com o território devem ser comprovadas pelos criadores locais.

A carne utilizada em um embutido tradicional protegido por uma Fortaleza não precisa ser de raças ou populações nativas, ainda assim deve ser de raças adaptadas ao ambiente e ao território definido no caderno de especificações da Fortaleza.

Criação

A criação dos animais deve ser, de preferência, de tipo extensivo e semiextensivo.

Caso seja necessário o confinamento, os animais devem ter acesso a piquetes externos, com espaços amplos. O bem-estar dos animais deve ser considerado, respeitando condições mínimas de higiene dentro dos estábulos.

Em geral, os animais não devem ser estabulados em espaços estreitos: devem ter liberdade de movimentar-se em ambientes que possuam uma área de descanso (coberta, no caso de criação ao ar livre) e uma área de atividade (não coberta). Não é permitido o uso de gaiolas.

O piso deve ser de terra ou cimento, eventualmente com fissuras que não provoquem desconforto ou lesões, e sempre com cama de material vegetal seco. O piso não deve ser escorregadio ou áspero, para evitar o risco de lesões nos animais, e deve ser construído de forma que permita que os animais fiquem de pé ou se deitem sem causar sofrimento ou lesões.

Abastecimento de água contínuo deve ser garantido nas áreas internas e externas dos locais de abrigo.

Os abrigos devem ser, preferivelmente, protegidos de fontes de ruído que possam perturbar os animais, e não devem ser construídos com materiais nocivos à saúde ou que possam causar desconforto, como mudanças excessivas de temperatura (como plástico ou metais).

Temperatura, umidade relativa do ar, concentrações de gás, circulação de ar e quantidade de poeira, devem ser mantidas dentro de limites não danosos para os animais.

Os suínos devem ter acesso permanente a uma quantidade suficiente de materiais para atividades lúdicas (objetos ou troncos de madeira suspensos, tijolos, folhas de papelão, correntes e cordas penduradas, bolas, piões), de investigação e manipulação (palha, serragem, composto de cogumelos, turfa, fibra de coco, lascas de madeira, cascas, tiras de papel, areia) e também escovas para se coçar. A falta de material de exploração causa comportamentos anormais e potencialmente perigosos, como canibalismo e agressividade.

A taxa de ocupação por metro quadrado deve ser inferior ao estipulado pelos cadernos de especificações das produções orgânicas (ver tabela abaixo). Em relação à creche, são aplicados os critérios do regulamento da produção orgânica.

		Áreas cobertas (área útil disponível)	Áreas descobertas (espaços livres, excl. pastos)
	(Peso vivo mín. em kg)	(m ² /cabeça)	(m ² /cabeça)
Porcas em lactação com leitões até 40 dias		7.5 por porca	2.5
Suínos de engorda	Até 50 kg	0.8	0.6
	Até 85 kg	1.1	0.8
	Até 110 kg	1.3	1
Leitões	Mais de 40 dias e até 30 kg	0.6	0.4
Suínos reprodutores		2,5 por porca	1.9
		6 por varrão Se forem usados recintos para monta natural: 10m ² por varrão	8.0

A alimentação deve ser principalmente úmida (1/3 água e 2/3 seca) e deve ser baseada em alimentos naturais. Não é admitido o uso de ureia, silagens, alimentos simples e/ou compostos produzidos, mesmo que parcialmente, com OGM. Não é admitido nenhum tipo de aditivo ou resíduo de processamento industrial derivado de processos de transformação térmica ou de extração química que possa alterar a composição dos alimentos.

Leite em pó é proibido depois do desmame.

Para animais criados em regime extensivo, forragem verde e grãos à base de milho, cevada, trigo, e farelo, farinhas de grãos, podem ser utilizados como suplementação.

Outros alimentos admitidos são soro de leite, leguminosas proteicas (fava, fava forrageira, ervilha proteica) beterraba forrageira, alcachofra de Jerusalém, abóbora, maçãs, castanhas, bolotas de carvalho, hortaliças, leguminosas ou cereais locais. Os leitões não devem ser desmamados antes dos 50 dias. Depois da segunda semana de vida, devem ter à disposição grãos moídos, forragem e água fresca suficiente.

As intervenções terapêuticas devem dar prioridade a produtos fitoterápicos e homeopáticos. É proibido o uso de hormônios, coccidiostáticos e outros estimulantes artificiais. Podem ser utilizados antibióticos, mas apenas se absolutamente necessário. Os períodos de retirada devem ser o dobro do prescrito nas normas.

Intervenções de mutilação dos animais e outras operações semelhantes são proibidas, com exceção da castração dos machos.

A castração dos machos deve ser realizada nos 7 primeiros dias de vida por um veterinário (ou por uma pessoa adequadamente treinada), acompanhada de tratamentos analgésicos e anestésicos adequados. Se a castração for feita depois do sétimo dia de vida - e apenas por razões terapêuticas - deve ser realizada com anestesia, por um veterinário e com administração prolongada de analgésicos.

O abate do suíno deve ser feito quando o animal atingir a relação peso/idade ideal e também deve levar em conta características próprias da raça.

O abate deve ser feito em abatedouros públicos ou privados e submetidos à inspeção de veterinários ante e post-mortem. Deve ser realizado dentro da área de produção tradicional do embutido e o mais próximo possível do local de criação. De qualquer forma, a distância ideal deve ser de poucas dezenas de quilômetros.

Para evitar o stress do animal, é necessário muito cuidado com a fase do transporte. É preciso fazer uma parada antes do abate de, no mínimo, 12 horas, evitar a utilização de instrumentos violentos para a carga e descarga dos veículos e evitar misturar animais de criações diferentes durante a viagem e durante a parada.

Processamento da carne

O caderno de especificações deve definir os cortes anatômicos usados para a preparação do embutido, a origem e o teor de gordura, quando presente.

A preparação (limpeza e remoção de gorduras), o corte e o processamento das carnes utilizadas devem ser realizados principalmente à mão ou com equipamento tradicionalmente utilizado para a produção do embutido específico (moedor de carne, batedeira). Não é permitido o uso de ensacador a vácuo e separador mecânico. A fermentação deve ser natural: não deve ser adicionado starter. Mofos devem ser produzidos naturalmente.

Todos os ingredientes, mesmo aqueles para a cura das carnes, devem ser naturais e provenientes da área de produção do embutido (exceto temperos e sal, que podem vir de áreas diferentes, desde que expressamente indicadas no caderno de especificações).

É permitido o uso de vinho e vinagre, desde que produzidos na granja ou, de qualquer forma, de produção local. A mistura de temperos usada deve ser preparada pelo produtor, não devendo ser comprada já pronta.

Não é permitido o uso de substâncias aromatizantes (sejam elas naturais, idênticas às naturais ou sintéticas/artificiais), corantes e conservantes.

Não são permitidos nitritos e nitratos.

No que se refere à produção de embutidos cozidos, aplicam-se as normas previstas pela lei, mas nitritos e nitratos podem ser usados apenas em quantidades estritamente necessárias.

Não é permitido o uso de qualquer outro aditivo, mesmo que não esteja expressamente indicado nas presentes diretrizes, em particular caseinatos e espessantes.

A tripa deve ser de origem animal. O embutido deve ser fechado manualmente com barbante de fibra vegetal (não é permitido o uso de materiais plásticos).

A secagem e a primeira fase cura, até 15 dias depois do preparo, podem ser feitas em ambientes com umidade relativa e temperatura controlada.

O período sucessivo de cura deverá ocorrer, preferivelmente, em ambientes naturais ou tradicionais, com suficiente troca de ar e valores constantes de temperatura e umidade relativa. Se a produção tradicional exigir ambientes específicos para cura, deverão ser indicados e descritos no caderno de especificações.

Rotulagem

Todos os produtores das Fortalezas devem utilizar rótulos narrativos em seus produtos.



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the EASME is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.