



## CENTRO DE COMPETÊNCIAS DO PORCO ALENTEJANO E DO MONTADO

### Acordo de cooperação

#### 1. Caracterização

- Em Portugal, há cerca de 1.200.000 ha de montado dos quais apenas 200.000 ha são explorados com suínos, quer puros da raça alentejana, quer cruzados desta raça com outras constituindo os denominados porcos pretos.
- A produção extensiva de carne de porco apresenta pois uma enorme potencialidade de crescimento, no entanto, os agentes económicos, em vários níveis da fileira, deparam-se com uma série de constrangimentos que o impedem, e têm inclusivamente, efeitos regressivos sobre a própria fileira e as necessidades de negócios dos seus agentes.
- Sem prejuízo de uma análise aprofundada desses constrangimentos e das necessidades dos negócios dos agentes económicos, que constituirá uma das missões do futuro Centro de Competências, importa desde já referir algumas questões que actualmente preocupam os diversos agentes da fileira, nomeadamente: o problema do declínio dos montados de sobro e azinho, que vêm reduzindo de forma drástica a sua produtividade; a confusão generalizada dos consumidores entre produtos de porco alentejano e de porco preto; a pouca valia que a produção nacional tira desta fileira, já que cerca de 80% dos porcos acabados em regime de montanha são exportados para o mercado Espanhol, para a produção de presunto ibérico e outros produtos curados e, finalmente, a muita carne que é importada de Espanha, a preços inferiores, com a designação de porco preto, provém de sub produtos das industrias de produtos curados, as chamadas "aparas", que não tem permitido desenvolver as sub fileiras nacionais de carne verde de porco alentejano e do próprio porco preto.
- Um Centro de Competências afigura-se pois como um instrumento fundamental para dar resposta a todas estas questões e aos desafios da fileira do porco alentejano.



O Centro de Competência do Porco Alentejano e do Montado mostrar-se-á aberto a outras iniciativas públicas ou privadas, que visem contribuir para o desenvolvimento e valorização dos produtos derivados do Porco Alentejano, nomeadamente os presuntos, paletas, enchidos e carne verde, e dos produtos do montado em geral.

## 2. Visão

Elevar a fileira para níveis de excelência e de referência mundial.

## 3. Missão

- Agregar os diferentes protagonistas (produtores, transformadores, investigadores, nutricionistas, consumidores) relacionados com a fileira do porco alentejano;
- Estimular a investigação aplicada, a experimentação e a inovação ao nível da produção primária, da transformação, da comercialização, dos consumidores e da nutrição, tendo em conta que a carne e os produtos derivados do porco de montanha sempre fizeram parte da Dieta Mediterrânica;
- Transferência de conhecimentos e tecnologias para as empresas do setor;
- Analisar os constrangimentos e necessidades dos agentes económicos ao longo da fileira;
- Salvaguardar o Montado, enquanto elemento essencial na preservação da Natureza, no ordenamento do território nacional e na sustentabilidade rural.
- Prestação de serviços de valor acrescentado, nomeadamente a organização de congressos, seminários, colóquios, reforço da competência dos quadros dos agentes económicos que integram a fileira, etc;
- Ligar os agentes económicos e os negócios a entidades internacionais que possam alavancar o desenvolvimento nacional da fileira na área estratégica.

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



#### 4. Objetivos

##### 4.1. Objetivos Gerais

- Promover a competitividade da fileira do porco alentejano;
- Promover uma estratégia de investigação para a preservação e recuperação do Montado, como ecossistema natural.

##### 4.2. Objetivos Específicos

- Reforçar a inovação e a transferência de conhecimento científico e tecnológico para o setor suinícola das zonas rurais;
- Promover a gestão sustentável das explorações, contribuindo para a diferenciação e valorização do produto Português;
- Melhorar a produtividade do setor e os circuitos de comercialização a nível nacional e internacional;
- Promover uma estratégia de investigação científica para a fileira do porco alentejano que vise o aumento da qualidade da carne e dos produtos transformados;
- Promover uma estratégia de investigação aplicada à recuperação e conservação do Montado;
- Promover uma estratégia de investigação aplicada à melhoria e incremento da produção de bolota e lande;
- Promover tecnologias agroflorestais inovadoras e amigas do sistema Montado;
- Contribuir para a criação de um plano de investigação suinícola nacional;
- Fomentar a partilha de conhecimento entre as várias entidades, com o intuito de dar resposta de forma mais rápida e eficaz aos diversos constrangimentos;
- Potenciar a valorização e a comercialização dos produtos qualificados DOP e IGP de porco alentejano, através de nichos de mercado nacionais e internacionais, reduzindo a dependência comercial com o mercado Espanhol;
- Promover estudos de mercado regional, nacional, comunitário e internacional para os produtos derivados do porco alentejano;



- Promover a produção, transformação e comercialização da fileira do porco preto à luz do Decreto-Lei 95/2014 de 24 de junho;
- Promover e desenvolver estratégias inovadoras de comercialização e marketing dos produtos de porco preto (Decreto-Lei 95/2014 de 24 de junho), por forma a solidificar e promover o crescimento sustentado deste importante mercado nacional e internacional;
- Facultar formação técnico-científica aos agricultores e industriais do setor;
- Melhorar a informação disponibilizada aos consumidores sobre as características dos produtos da fileira do Porco Alentejano, promover formações e provas de degustação;
- Fomentar os grupos operacionais do Montado e do Porco Alentejano.

Como consequência da aplicação destes objetivos específicos antevê-se, como objetivos mais gerais:

- Relativamente à carne e produtos de porco preto, dada a regularização do comércio tornada possível pelo Decreto-Lei 95/2014 de 24 de junho, prevê-se um aumento de 10%/ano, durante os primeiros 3 anos de vigência do Centro;
- Relativamente à carne de Porco Alentejano DOP (carne verde) cuja produção e comercialização chegou a atingir um pico superior a 4,5 mil animais abatidos em 2004, verificando-se um decréscimo até aos dias de hoje na ordem dos 100%, prevê-se um aumento deste mercado para, pelo menos, valores similares aos obtidos no ano de 2004, durante os próximos 5 anos;
- Relativamente ao Porco Alentejano com acabamento em montado, prevê-se num curto prazo atingir valores de comercialização idênticos aos verificados nas campanhas imediatamente anteriores à crise, durante a qual houve uma redução de cerca de 50%, aproximadamente 18 mil animais, significando isto que num curto prazo (3 anos) é espectável um crescimento na ordem dos 10-15%/ano.

##### 5. Membros do Centro de Competências do Porco Alentejano e do Montado

Constituem-se desde já como membros fundadores o *Ministério da Agricultura e do Mar* e as restantes entidades, abaixo listadas por ordem alfabética:



- Agrupamento Complementar de Empresas do Porco Alentejano (ACEPA);
- Associação de Agricultores do Sul (ACOS);
- Associação de Criadores do Porco Alentejano (ACPA);
- Associação Nacional de Criadores do Porco Alentejano (ANCPA);
- Barrancarnes – Transformação Artesanal, S.A;
- Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo (CEBAL);
- Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV);
- Instituto Politécnico de Beja (IPBeja);
- Matadouro Litoral Alentejano, S.A (MLA);
- Montaraz de Garvão – Transformação Artesanal do Porco Alentejano, Lda;
- Município de Aljustrel;
- Município de Almodôvar;
- Município de Castro Verde;
- Município de Odemira;
- Município de Ourique;

Ao Centro poderão vir a juntar-se outros Membros, denominados como Parceiros, nos termos a definir.

## 6. Recursos

Financiamento autónomo por parte dos Membros, bem como da adesão a projetos com financiamento a nível nacional, comunitário (no âmbito no novo quadro comunitário) e internacional.

## 7. Localização

Será instalado num edifício numa zona nobre da vila de Ourique, propriedade disponibilizada pela Câmara Municipal de Ourique, nos termos e condições a definir. Irá estar localizado próximo da sede da ACPA e do Centro Interpretativo do Porco Alentejano.



## 8. Governança

O Conselho Geral do Centro de Competências do Porco Alentejano e do Montado será formado pelo conjunto de todos membros. O Conselho Geral elegerá o Conselho Executivo, constituído por três elementos representantes dos membros, com mandatos de 3 anos, renováveis.

O Conselho Executivo será responsável pela apresentação do Plano de Actividades e respectivo orçamento num horizonte de trabalho de 10 anos, com ciclos de avaliação de 2 anos.

O Conselho Executivo designará, se e quando necessário, um Director Executivo de entre os seus membros ou um externo, com mandato de 3 anos, renovável. O Director Executivo terá como funções orientar e gerir a ação técnica e operacional do Centro de Competências, apresentar propostas de actividades e orçamentos anuais.

Assinado em Ourique, no dia 22 de março de 2015

Nuno Vieira e Brito  
Ministério da Agricultura e do Mar

Pedro do Carmo  
Município de Ourique

Nuno Faustino  
ACPA



Luís Bulhão Martins  
ANCPA

Nuno Faustino  
ACEPA

Manuel de Castro e Brito  
ACOS

Vito Carioca  
IPBeja

Claudino Matos  
CEBAL

Nuno Canada  
INIAV

Fernando Félix  
Montaraz de Garvão

Rui Fialho

José Luís Gato  
Barrancarnes



Ricardo Silva  
MLA

Nelson Brito  
Município de Aljustrel

António Mestre Bota  
Município de Almodôvar

António Fernandes Colaço  
Município de Castro Verde

José Alberto Guerreiro  
Município de Odemira