

**RELATÓRIO DE UMA VISITA DE ESTUDO AO PRINCIPADO DAS  
ASTÚRIAS - ESPANHA, NO ÂMBITO DA PRODUÇÃO DE BOVINOS  
DE LEITE**

António Moitinho Rodrigues  
Edgar Santa Rita Vaz

Castelo Branco  
1997

**ÍNDICE**

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>1</b>
<b>2. OBJECTIVO DA VIAGEM.....</b>	<b>2</b>
<b>3. XX CONCURSO NACIONAL DE LA RAZA FRISONA ESPANHOLA .....</b>	<b>3</b>
<b>4. VISITA A EXPLORAÇÕES DE BOVINOS DE LEITE .....</b>	<b>4</b>
<b>5. CENTRO DE SELECCIÓN Y REPRODUCCIÓN ANIMAL DE SIMIÓ.....</b>	<b>5</b>
<b>6. CONCLUSÃO .....</b>	<b>6</b>

## **1. INTRODUÇÃO**

No período compreendido entre 25 e 28 de Outubro de 1997, efectuámos uma viagem de estudo à região de Gijon situada no Principado das Astúrias no Norte de Espanha. Visitámos o recinto da Feria de Muestras de Asturias onde assistimos ao XX Concurso Nacional de la Raza Frisona Espanhola, visitámos cinco explorações de bovinos de raça Hostein Friesian numa das quais também se dedicavam à produção de bovinos de raça autóctone Asturiana de los Valles e visitámos um Centro de Selecção de Bovinos das raças Frisona Espanhola e Asturiana de los Valles.

Esta visita foi organizada pela Danone Portugal, SA para os produtores de leite que trabalham com a empresa. Da Escola Superior Agrária de Castelo Branco foram convidados os seguintes docentes:

António Manuel Moitinho Nogueira Rodrigues, Professor Adjunto responsável pelas disciplinas de Bovinicultura I e Bovinicultura II;

Edgar de Santa Rita Vaz, Professor Adjunto responsável pelo Sector de Bovinicultura da ESACB e responsável das disciplinas de Fisiologia Animal, Tecnologia da Preparação dos Alimentos Compostos e Avicultura e Cunicultura.

## **2. OBJECTIVO DA VIAGEM**

Esta viagem teve como objectivo principal sensibilizar os produtores de leite da Danone Portugal, SA para as características morfológicas que deve ter a vaca leiteira ideal, bem como mostrar a todos como se trabalha na região das Astúrias em termos de produção de leite. Nesta região do Norte de Espanha o circuito de produção, recolha e controlo de qualidade do leite está melhor organizado do que na nossa região. Segundo o Laboratório Interprofissional das Astúrias, 90% do leite asturiano cumpre as condições de qualidade higiénica e sanitária que serão exigidas pela União Europeia a partir de 01-01-1998.

### **3. XX CONCURSO NACIONAL DE LA RAZA FRISONA ESPANHOLA**

O XX Concurso Nacional de la Raza Frisona foi organizado pela Confederacion de Asociaciones de Frisona Española (CONAFE) com a colaboração da Asturiana de Control Lechero Asociacion Frisona (ASCOLAF) tendo decorrido no recinto da Feria de Muestras de Asturias em Gijon de 23 a 26 de Outubro de 1997.

No dia 25 de Outubro, após o jantar, o grupo de participantes na deslocação deslocou-se ao recinto da Feria de Muestras de Asturias visitando o pavilhão onde estavam em exposição dezenas de vitelas, novilhas e vacas de raça Holstein Friesian, estas últimas a serem devidamente preparadas para a final do concurso.

Após esta visita, e já no hotel, o Dr. Juan Menéz, técnico da ASCOL (Asturiana de Control Lechero) proferiu uma palestra sobre classificação morfológica da vaca leiteira, onde foram apresentados diapositivos com exemplos das características morfológicas tipo de uma vaca leiteira, de acordo com o manual de julgamento da raça Frísia Espanhola. A intenção desta palestra foi preparar os produtores para o concurso da raça que decorreria no dia seguinte.

No dia 26 de Outubro, o grupo de participantes nesta visita teve oportunidade de assistir aos concursos para as melhores vacas das secções 08 (vaca jovem em lactação até 30 meses), secção 09 (vaca jovem em lactação de 31 a 35 meses), secção 10 (vaca jovem campeã), secção 13 (vacas em lactação 3 anos) e secção 14 (vacas em lactação 4 anos). Durante o concurso foram distribuídas fichas de avaliação utilizadas pela Escuela de Juces Ganaderos - Asociacion Nacional Frisona Española (Anexo 1). As fichas deveriam ser preenchidas com a classificação que cada um dava às seis melhores vacas de cada secção. No final os resultados individuais seriam comparados com a escolha do juiz oficial.

#### 4. VISITA A EXPLORAÇÕES DE BOVINOS DE LEITE

Na manhã do dia 27 de Outubro visitámos 2 explorações de bovinos leiteiros.

A ganadaria **S. A. T. La Piñera** em Genero, Piñera, Gijon situada a cerca de 12 Km a Sul de Gijon, tem 120 animais com 62 vacas em lactação com uma média de produção diária de 28-30 Kg de leite (Anexo 2). Tem uma quota de produção de 432000 litros de leite, produção que é largamente ultrapassada uma vez que a produção anual ronda os 530000 litros. Para resolver este problema os proprietários alugam, anualmente, quota a 3-5 pesetas por litro ou compram, em definitivo, a 45-50 pesetas por litro. Nesta exploração é utilizado um reboque “unifeed” para a distribuição diária dos alimentos às vacas em produção.

A ganadaria La Pinerã enviou 6 vacas do seu efectivo ao XX Concurso Nacional de la Raza Frisona. Para que os participantes na visita pudessem avaliar os conhecimentos, adquiridos anteriormente, sobre classificação morfológica de vacas Frísia, 5 dos animais foram colocados em posição para serem classificados. Após 15 minutos de avaliação morfológica cada um dos participantes pôde apresentar a ordenação que havia feito das 5 vacas, justificando a sua opinião. No final o Dr. Carlos Méndez Suárez, técnico da ASCOL, apresentou a sua classificação justificando-a. Seguiu-se um período de discussão que contribuiu, de forma determinante, para cimentar os conhecimentos adquiridos.

Ao fim da manhã visitámos a **Ganaderia Diplomada Los Laureles S. L.** em Argüero, Villaviciosa 22 Km a Este de Gijon. Nesta exploração, onde também existia um reboque “unifeed” para distribuição dos alimentos às vacas em produção, estavam 55 vacas em lactação. A produção média aos 305 dias era de 9395 Kg de leite com 3.73% de gordura e 3.12% de proteína (Anexo 3).

Na tarde do dia 27 de Outubro visitámos duas explorações, de menor dimensão do que as anteriores, mas que vendiam a sua produção de leite à fábrica da Danone nas Astúrias.

A primeira, a **Ganaderia Hermanos Iglesias** em Arlos, Llanera situada numa zona montanhosa 20 Km a Sudoeste de Gijon, possui também um pequeno efectivo de raça autóctone Asturiana de los Valles. Esta raça bovina é altamente especializada na produção de carne aparecendo, com frequência, animais com hipertrofia muscular hereditária ou cularidade. O proprietário desta ganadaria é também presidente da

Asociacion Española de Criadores de ganado Vacuno Selecto de Raza Asturiana de los Valles (ASEAVA).

Ao fim do dia visitámos a ganadaria **Casa Rosalino** no Soto de las Regueras, Las Regueras, 25 Km a Sudoeste de Gijon. Nesta exploração assistimos à ordenha completa de alguns animais.

Na manhã do dia 28 de Outubro visitámos a **Granja Badiola** localizada em Condes, Gozón, 20 Km a Noroeste de Gijon. Esta ganadaria, com 150 vacas em lactação, possui uma quota de produção de 1 495000 litros de leite. Tem uma média de produção por vaca que ronda os 10200 Kg de leite por lactação de 305 dias. Utiliza touros canadianos e americanos sendo uma das ganadarias espanholas com melhor genética. A confirmar esta ideia a Granja Badiola apresentou-se ao XX Concurso Nacional de la Raza Frisona com um grupo de 44 animais nas diferentes secções. Antes de abandonarmos a exploração visitámos a excepcional sala de trofeus cheia de prémios acumulados ao longo de 31 anos de actividade.

## **5. CENTRO DE SELECCIÓN Y REPRODUCCIÓN ANIMAL DE SIMIÓ**

Na manhã do dia 28 de Outubro visitámos o Centro de Selección y Reproducción Animal de Simió em Gijon. O Dr. Carlos Méndez Suárez, técnico da

ASCOL, apresentou, de forma breve mas objectiva, o programa de selecção de sementais a decorrer naquele Centro, onde fazem a testagem de touros da raça Frisona Espanhola e touros de raça Asturiana de los Valles. Segui-se uma visita guiada ao local onde estão alojados os touros em testagem tendo-se também assistido a uma lavagem para recolha de embriões de uma vaca de raça Asturiana de los Valles.

## **6. CONCLUSÃO**

Consideramos que a visita de estudo foi bastante proveitosa. Foi possível constatar que a nível de produção, recolha e controlo de qualidade os produtores de leite desta região espanhola estão muito mais apoiados do que os produtores da nossa região.

A existência de laboratórios interprofissionais independentes permite uma maior confiança entre a indústria que recolhe e transforma o leite e o agricultor que o produz.

De referir a importância que é dada à qualidade do leite recolhido nomeadamente no que diz respeito ao seu conteúdo de células somáticas. As entidades responsáveis pelo contraste leiteiro têm o cuidado de fornecer mensalmente informações individuais precisas não só sobre a produção diária de leite, teor butiroso e teor proteico mas também sobre o conteúdo do leite em células somáticas e ureia.

O conhecimento das vacas que estão a eliminar mais células somáticas permite tomar medidas dirigidas no sentido de evitar que o leite daquelas vacas vá para o tanque de refrigeração o que iria diminuir a qualidade e consequentemente o preço do outro leite. Ao mesmo tempo permite tomar medidas específicas quanto aos animais com problemas (Anexo 4).

Por sua vez, o conhecimento da concentração de ureia no leite, que é comparada com o teor proteico do mesmo leite, permite perceber se o regime alimentar que está a ser fornecido aos animais em produção está devidamente equilibrado em termos de relação energia/proteína com todas as vantagens que daí advém em termos económicos para o produtor. O boletim com os resultados mensais inclui comentários precisos para que o produtor possa resolver o problema de alimentação (Anexo 5).

Não podemos deixar de assinalar o trabalho de melhoramento que ao longo dos últimos 11 anos foi feito com a raça bovina autóctone Asturiana de los Valles, animais altamente vocacionados para a produção de carne e com características de colaridade. Para evidenciar o prestígio de que esta raça autóctone goza na região, os criadores preferem cobrir as suas vacas de carne com touros Asturianos de los Valles rejeitando outros touros de raças de carne muito utilizadas na Europa.

Não queremos terminar sem antes agradecer à Danone Portugal, SA nas pessoas do Dr. Alfonso Raffim del Riego e do aluno estagiário desta ESACB João Miguel Sousa, pelo convite que nos foi feito para participarmos nesta interessante e proveitosa viagem de estudo.