

Отглеждане на източнобалканска свиня при пасищни условия East Balkan/Eastern Balkan swine breed

Източнобалканската свиня е единствената аборигенна порода в България, развивана изцяло под влиянието на естествения отбор, при сравнително слаба намеса на човека. По нашите земи (България) тя се е появила още преди 2500 години. Естественият ареал на породата е Източната част на Стара планина, Странджа и Сакар. Днес са регистрирани около 3200 основни свине-майки и 1500 кръстоски. Днес тази порода се отглежда в 19 стада от 19 фермери, организирани в Асоциация по развъждане и селекция на източно-балканската свиня. За съжаление, тенденцията в последните години е към намаляване обема на популацията.

При Източнобалканската свиня, както и при животните от останалите автохтонни породи не се провеждат контроли с цел подобряване на продуктивните и стопански качества. Контролът върху определени признаци – типичност, възпроизводителни качества има за цел да осигури стабилно възпроизводство на популацията.

Отглеждането на животните се извършва по традиционна технология във временни построики в гората. Храненето е основно на паша с минимално подхранване. Животните се движат се свободно в природата, на стадо и в есенно-зимния сезон се хранят предимно с жълъд. През останалото време се хранят с корени, гъби (понякога и с трюфели, които те сами намират), с горски плодове. Не се ваксинират, не им се дават никакви лекарства или хормони. Ако се налага да се дохранват (поради липса на достатъчно храна в природата заради неблагоприятен климат през годината), се подбира зърно от местни производители. Изкуствени, подправени фуражи не се дават. Това гарантира получаването на висококачествена продукция – месото от Източнобалканските свине е изключително вкусно с благоприятно съотношение на мастни киселини което го прави подходящо за изхранване на рискови групи каквито са децата, хора със различни здравословни проблеми и др.

Месото на животните, предвид това че се движат доста, е с различни вкусови качества от познатото ни от супермаркетите. Като структура е мраморно (подобно на това на Иберийските свине, от които в Испания се произвежда Хамон). Сланината е зърнеста и при обилна жълъдна паша добива бледо жълтеникав оттенък. Отново заради подвижността си и това, с което се хранят животните, месото им е с доказани диетични свойства. Съотношението на Омега 3 и Омега 6 мастните киселини в него е под 1:4,8. Месото на животни от тази порода е било основната съставка на някогашната „Смядовка луканка“, произвеждана в гр. Смядово.

Фермерите сами отглеждат стадата си и не използват наеман труд.

Реализацията на свинете основно се извършва чрез закупуване от фермата и клане в домашни условия или в лицензирани кланници.

Поради недобрата връзка между отглеждане – пазарна реализация, популацията намалява сериозно. Липсва интерес от страна на месопреработвателите, тъй като по количествени характеристики този вид отстъпва на съвременните породи свине. Глобалните процеси в Европа също оказват влияние. Ембаргото в търговията с Русия доведе до внос на месо на изключително ниски цени, което има пагубно влияние за родното свиневъдство.

Живко Накев
Председател на АРСИС

