

## INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO CABRITO DA GRALHEIRA

### 1. Nome - Cabrito da Gralheira

### 2 - O Produto

#### 2.1 - Descrição

O Produto agrícola designado por "Cabrito da Gralheira" é a carne fresca obtida do abate de caprinos jovens, machos e fêmeas, de pequena corpulência, da raça Serrana, adaptada às condições específicas do meio definido ( maciços serranos do Caramulo, Gralheira, Montemuro e da Nave - Lapa).

#### 2.2 - Classes

Na designação de "Cabrito da Gralheira" apenas será considerada uma única classe:

CABRITO: Crias de caprinos, Machos e fêmeas, até 1 ano de idade e com peso - vivo até 10 Kg (NP 777/83).

#### 2.3 - Matéria - Prima

Apenas é considerada matéria - prima, o animal vivo que obedeça aos seguintes requisitos:

- Seja da Raça Serrana adaptada (de pequena corpulência).
- Proveniente de efectivos existentes em explorações localizadas na área geográfica definida no ponto 3, bem como aí nascido e criado.
- Exclusivamente alimentado em pastagens naturais características da região serrana definida.
- Abatido até 1 ano de idade, apresentando uma carcaça com peso até 6 Kg (incluindo a cabeça e fressura).
- Sanitariamente indenne.

#### 2.5 - Características da Carne

Côr - Apresentará uma coloração vermelho - acastanhado - escuro.

Textura - Firme, dura e rígida

Grão - Grosso e raso

Cheiro - "Sui generis".

Ao Corte - Muito resistente

Gordura - De côr amarelada, de distribuição sub-cutânea escassa, de distribuição perirenal abundante e textura untuosa.

### 3 - Área geográfica

Apenas será considerado o Produto da região serrana constituída pelos sistemas orográficos do Caramulo, Gralheira e Montemuro - Nave - Lapa, nos níveis Alti-montano (> 1000 m) e montano (>700 m), englobando administrativamente (ver mapa anexo):

Concelho de Arcosa - Freguesias de Albergaria das Cabras, Moldes, Alvarenga, Janarde, Covelo de Paivô e Cabreiros

Concelho de Vale de Cumbra - Freguesia de Arões

Concelho de S. Pedro do Sul - Carvalhais Sta. Cruz da Trapa, S. Cristovão de Lafões, Valadares, Manhouce, Candal, S. Martinho das Moitas, Sul e Covas do Rio.

## **Indicação Geográfica do Cabrito da Gralheira**

Concelho de Oliveira de Frades - Freguesia de S. João da Serra.

Concelho de V.Nova de Paiva - Freguesias de Pendilhe, Touro, Vila Cova à Coelheira, Alhais, V.N.de Paiva, Frégus.

Concelho de Castro Daire - Freguesias de Cabril, Estér, Gafanhão, Pinheiro, Ermida, Moura Morta, Gosende, Mezio, Castro Daire, S.Joãozinho, Cujó, Almofala, Picão, Parada de Estér e Moledo.

### **4 - Garantia sobre a Origem Geográfica do Produto**

Obrigatoriamente, todas as explorações terão de se localizar no interior da área geográfica definida, pelo que, apenas serão considerados os animais que comprovem a sua proveniência mediante a sua inscrição no Agrupamento de Defesa Sanitária da respectiva área. Por outro lado, todos os produtores assinarão um termo de responsabilidade obrigando-se ao cumprimento da origem do cabrito.

### **5 - Condições de Produção e Abate**

#### **5.1 - Alimentação**

Para além da amamentação (natural ou artificial), o "Cabrito da Gralheira" poderá ser alimentado, exclusivamente, em pastagens naturais características da região limitada (onde predomina o urze, a carqueja, o tojo e a giesta).

#### **5.2 - Outras condições**

A produção do Cabrito da Gralheira terá de cumprir todas as disposições legais (nacionais, comunitárias e as definidas por este regulamento), relativas ao saneamento, farmacologia, transporte, abate, e comercialização.

##### **5.2.1 - Saneamento**

Todo o efectivo deverá ser saneado pelo Agrupamento de Defesa Sanitária da área a que pertence, pelos que os produtores se obrigam, quando solicitados, à apresentação do Boletim Sanitário, devidamente organizado e actualizado, onde deverão constar, obrigatoriamente, todas as provas sanitárias oficialmente impostas. Por outro lado, todos os tratamentos (bem como a terapêutica prescrita) a que, eventualmente, os animais venham a ser sujeitos, deverão ser, devidamente, registados na ficha de identificação, pelo médico veterinário assistente.

##### **5.2.2 - Farmacologia**

É estritamente proibido o uso de substâncias legalmente interditas (anabolizantes e outras), aplicáveis directa ou indirectamente.

##### **5.2.3 - Transporte**

Para além das normas legais em vigor, há que ter em consideração que o transporte apenas poderá ser efectuado por transportadores e viaturas credenciadas pela Entidade Certificadora, nas condições e trajectos que esta definir.

##### **5.2.4 - Abate**

Os produtores aderentes terão de proceder, na CASSEPEDRO, à prévia inscrição, dos animais a abater, em modelo próprio onde constem, a quantidade e a semana pretendida para a operação. A Cooperativa procederá à convocação dos animais, organizará a recolha e transporte para o matadouro.

## Indicação Geográfica do Cabrito da Gralheira

Para além de realizado no estrito cumprimento das disposições legais em vigor, o abate, será ainda objecto das seguintes condições:

- Antes do abate, os animais terão de efectuar o repouso, previsto legalmente, numa zona de abegoria cedida pelo matadouro.
- O abate apenas será viabilizado decorrido o intervalo de segurança adequado à degradação dos resíduos farmacológicos prescritos, de acordo com o relatório médico constante na ficha de identificação do animal.
- Os cabritos deverão ser abatidos por séries ininterruptas.
- Todo o processo de abate e obtenção deve ser acompanhado por um técnico da entidade certificadora ou por um representante, devidamente credenciado para o efeito.

A carcaça apresenta-se inteira, sem cauda, e com o maxilar superior cortado pelo chanfro e os membros sem os tarsos. Apresenta-se com pulmões e fígado destacáveis para inspecção, podendo as vísceras sólidas acompanhar a carcaça, embora devam ser embaladas e apresentadas separadamente.

Após o abate, nas carcaças que mereçam a certificação, após-se-á o carimbo certificador.

### 5.2.5 - Comercialização

a) - **Maturação** - A carne de Cabrito da Gralheira, sofrerá um período de maturação de pelo menos cinco dias entre a data do abate e a colocação para venda ao consumidor.

b) - **Certificação na fileira comercial**

O produto será acompanhado em toda a fileira comercial pela Entidade Certificadora, obstando à eventual quebra de qualidade.

## 6 - Elementos que justificam a relação com o meio geográfico

Apesar de se verificar a disseminação da Raça Serrana por outras regiões do país, ela desenvolveu, na área geográfica definida, características particulares distintas, principalmente no respeitante à sua corpulência (mais pequena) e ao gosto da sua carne, o que se deve à sua adaptação às serranias e ao tipo de manejo (tradicional) a que é sujeito.

*A montanha, presente no horizonte de todos os lugares, com as formas bojudas do Montemuro, com as ondulações indectas da Serra da Nave ou com o fino recorte denteado do Caramulo... é outro mundo, muito rude e agreste, onde o povo se aconchega em grandes povoados de usos comunitários... pequenos rebanhos de cabras, geralmente pertencentes a famílias de poucos recursos, são apascentados nos montes ainda sujeitos ao regime comum. (Orlando Ribeiro citado em "O Guia de Portugal" de Amorim Girão)*

*... o maciço estava coberto de urzes de flôr arrocheada e a carqueja começava a despontar a sua mimosa flôr amarela...*

*Dada a constituição do terreno, formado por grandes declives e muito pedregosos, as cabras existentes são as cabras do monte, que caminham com os pastores vários quilómetros, diariamente, para se poderem alimentar. Destas não se extrai o leite que é, apenas, utilizado para o sustento da cria... a carne do cabrito é de um sabor inigualável quando confeccionada, por tradição, nas "assadeiras"... (Aquilino Ribeiro em "Estudo etnográfico de Portugal Continental")*

## Indicação Geográfica do Cabrito da Gralheira

De facto, as condições específicas do meio aliadas ao tradicionalismo das populações locais, por demais evidente em toda esta região serrana, confere a peculiaridade do produto em causa. A base económica mais importante das populações é sem dúvida a pastorícia. Para além de uma agricultura de subsistência em que a produção agrícola se limita, quase em exclusivo, aos gastos da casa, a parca pecúnia advém da venda dos animais. Aqui se encontram, o bovino arrouquês, raça autóctone, muito rústica, afamada pela sua tripla aptidão (trabalho, leite e carne), o ovino e a cabra do monte, deitada ao pasto em rebanhos comunitários, à "vezeira", ou seja, cabe a vez a cada indivíduo, fazer a "vigia" do pastoreio. Os prados, espontâneos, são bastante pobres, com uma composição florística característica com predominância para a carqueja, o urze, a giesta e o urze. Este tipo de alimentação natural confere um sabor "sui generis" à carne do cabrito, característica que, aliada à pouca corpulência do animal, determina o seu valor gastronómico, amplamente reconhecido em toda a região, sobretudo quando confeccionado à maneira serrana (cabrito assado e cabrito recheado).

### *Cabrito recheado*

*Abre-se um cabrito da serra pela barriga, retiram-se-lhe as miudezas que vão a estrujir num tacho à parte. Recheia-se a carcaça com chouriça, presunto, galinha, banha de porco e azeitonas e juntam-se-lhe as miudezas. Põe-se numa assadeira a assar em forno de lenha. (Receita Tradicional gentilmente cedida pelo Sr. António Santos de Gezeas, Marinhoso)*

### 7 - Marca de certificação do produto

Será aposto na peça, à saída do matadouro, o carimbo, cujo modelo se encontra em anexo. O mesmo modelo será aposto na embalagem.

### 8 - Projecto de Rótulo

Em todas as embalagens será aposto o rótulo, cujo modelo se encontra em anexo.

### 9 - Entidade Certificadora

A Entidade Certificadora será a A.D.R.L., Associação de Desenvolvimento Rural de Lafões, com sede em Vouzela na rua Ribeiro Cardoso, nº 29, 1º, 3670 - Vouzela.

Perspectiva-se a elaboração de um protocolo de interacção técnica e humana entre a A.D.R.L. e o I.P.P.A.

**Modelo de Certificação**

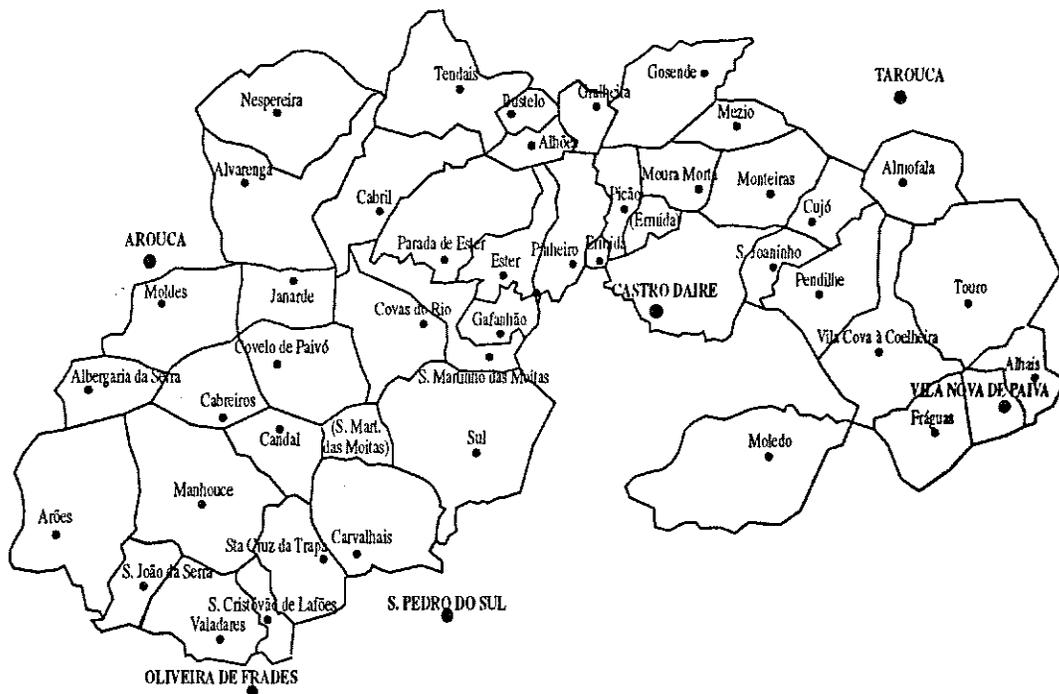
**CABRITO DA GRALHEIRA**  
**Indicação Geográfica**

Carne Fresca de Cabrito, Peso líquido: \_\_\_\_\_

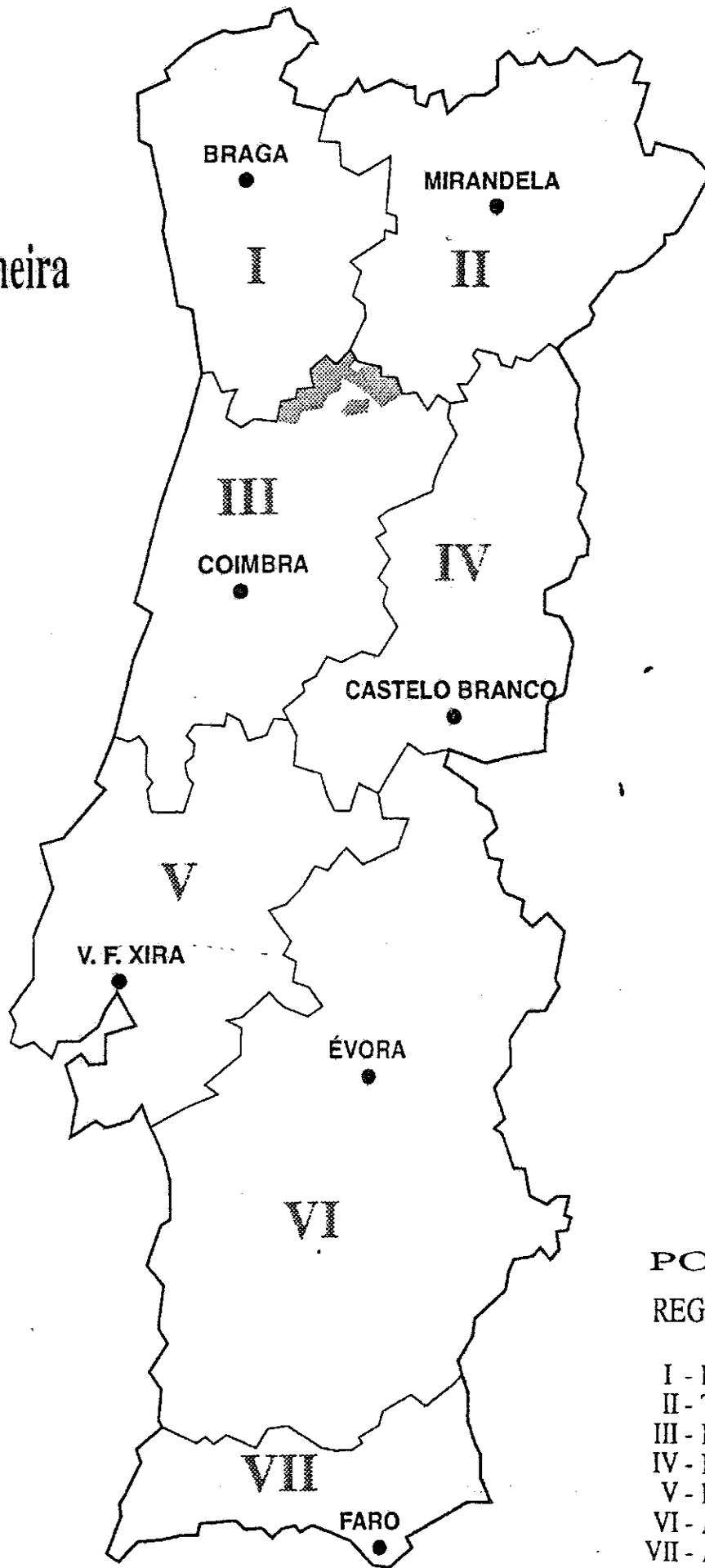
Consumir antes de: \_\_\_/\_\_\_/

Embalado por:

**— PRODUTO DE PORTUGAL —**



Cabrito  
da Gralheira



**PORTUGAL**  
**REGIÕES AGRÁRIAS**

- I - Entre Douro e Minho
- II - Trás-os-Montes
- III - Beira Litoral
- IV - Beira Interior
- V - Ribatejo e Oeste
- VI - Alentejo
- VII - Algarve

Escala aprox. 1: 2 300 000



Escala aprox. 1:750 000