

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 tarros. 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 maneio (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, afirmada 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 urço. 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 Gezoso, 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

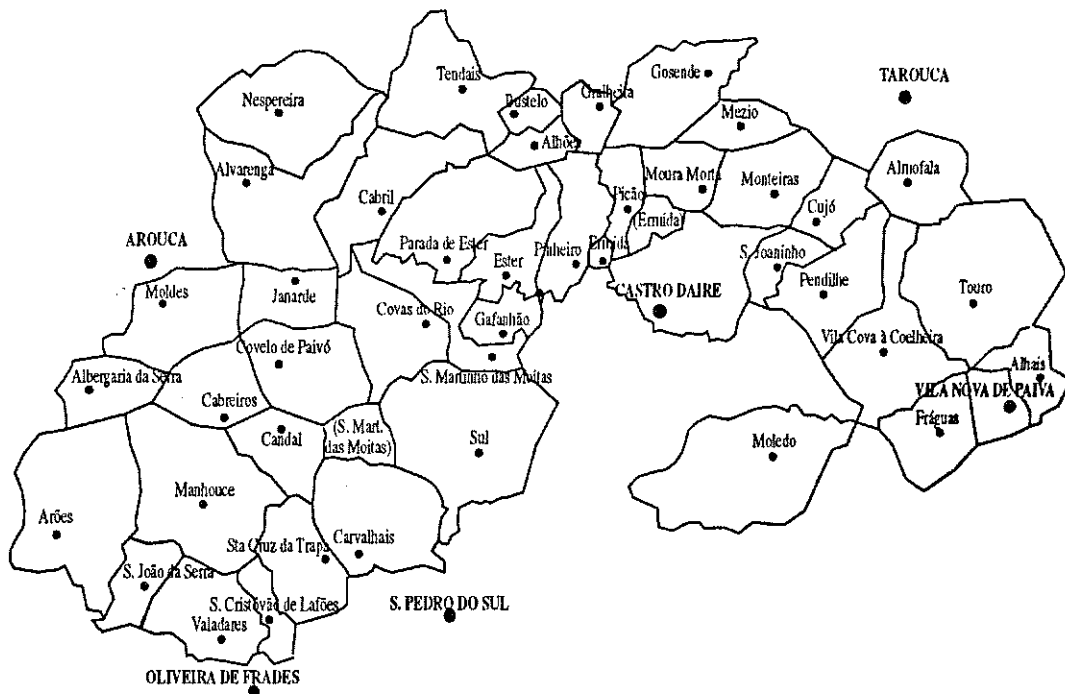
CABRITO DA GRALHEIRA
Indicação Geográfica

Carne Fresca de Cabrito, Peso líquido: _____

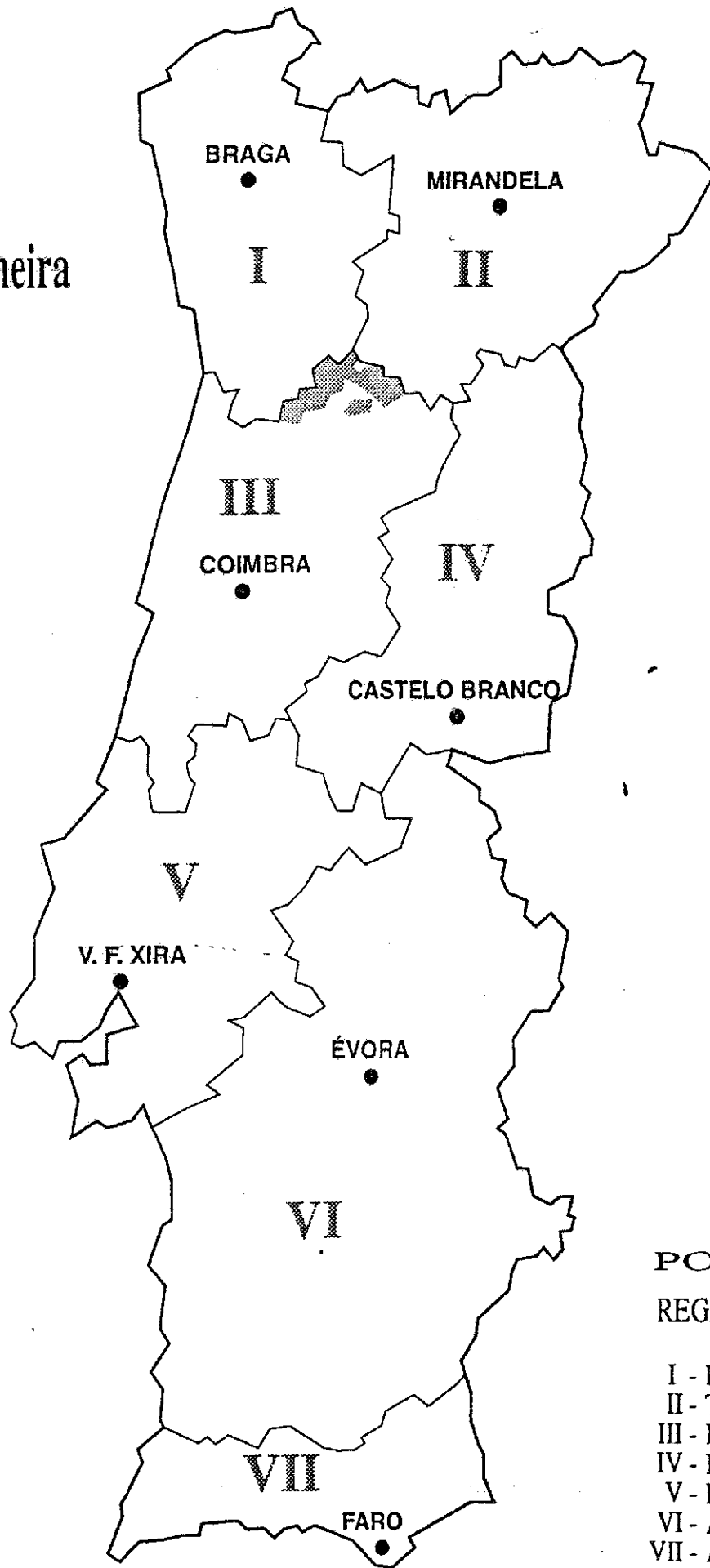
Consumir antes de: ___/___/

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



Cabrito da Gralheira

Escala aprox. 1:750 000