



Caderno de Especificações do Cabrito Transmontano - 2009

**CABRITO TRANSMONTANO**  
**(DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA)**

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

**(Versão remetida para análise na CE – Março 2011)**

ÍNDICE

Página nº

Historial	3
1 – Nome do Produto	3
2 – Descrição do Produto	3
3 – Área Geográfica	3
4 – Garantia Sobre a Origem Geográfica do Produto	4
5 – Condições de Produção e Abate	5
6 – Elementos que Justificam a Relação com o Meio Geográfico	8
7 – Rotulagem	9
8 – Referências relativas à Estrutura de Controlo	9

## HISTORIAL

A origem dos caprinos portugueses é particularmente difícil de determinar, no entanto, segundo alguns autores, as actuais cabras domésticas terão tido a sua origem em tipos de cabras selvagens do Quaternário; *capra aegagrus*, *capra prisca* e *capra falconeri*.

Devido a vagas migratórias dessas populações selvagens ao longo das cadeias montanhosas, a *capra aegagrus* e *capra prisca*, terão sido sucedidas pela *capra pyrenaica*, a nível da Península Ibérica, aceitando-se actualmente como antecessora das raças caprinas portuguesas e espanholas.

Até final do século passado, Portugal apresentava ainda a *capra lusitanica* (cabra selvagem do Gerês), provavelmente parente mais próxima das actuais raças portuguesas (FONSECA, 1989).

BERNARDO LIMA (1870), PAULA NOGUEIRA (1906) e mais recentemente MIRANDA DO VALE (1949), consideravam a existência de duas raças perfeitamente definidas - a Serrana e a Charnequeira.

Actualmente, consideram-se quatro ecotipos constituintes da raça Serrana, derivados da influência do meio ambiente, em que coabitam em inteira harmonia com a natureza, e da selecção efectuada, em função do gosto local do caprinicultor.

A raça Serrana é a mais representativa das raças portuguesas, quer em efectivo (43% do total nacional), quer em área de dispersão, existindo em todo o país a norte do rio Tejo (à excepção do distrito de Castelo Branco) e ainda na Península de Setúbal.

Entre as raças caprinas autóctones é a mais prolífica e a que apresenta maior fertilidade. Embora de aptidão mista, é a que possui maior capacidade leiteira, sendo considerada em termos produtivos a melhor raça caprina portuguesa.

## 1 - NOME DO PRODUTO

“CABRITO TRANSMONTANO”

## 2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Características:

Designa-se por “CABRITO TRANSMONTANO”, a carcaça/carne dos animais da raça Caprina Serrana, de ambos os sexos, filhos de pais inscritos no Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico da raça, alimentados à base em leite materno, com trinta a noventa dias de idade e criados em treze concelhos do seu solar.

## 3 - ÁREA GEOGRÁFICA

### 3.1. – Área geográfica de produção e abate

A área geográfica de produção do “Cabrito Transmontano”, engloba os concelhos de Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Vila Flor, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mogadouro, Vimioso e Bragança (somente as freguesias de Quintela de

Lampaças, Santa Comba de Rossas, Failde, Mós, Grijó de Parada, Parada, Pinela, Salsas, Serapicos, Coelhooso, Calvelhe, Paradinha Nova, Macedo do Mato, Iseda e Sendas), do Distrito de Bragança; os concelhos de Alijó, Valpaços e Murça do Distrito de Vila Real.

A delimitação desta área geográfica é justificada pelas seguintes razões:

- constitui o solar da raça;
- é a zona tradicional de pastagem destes animais, face às condições edafo-climáticas existentes, as quais condicionam as pastagens e o manejo dos animais;
- a fim de evitar o stress dos animais, abatidos em fase juvenil, o abate tem que ser efectuado à distância mais curta possível do local de vida;

### 3.2. – Área geográfica de acondicionamento

A desmancha das carcaças em hemicarcaças e corte fino e ainda o acondicionamento destas peças pode ser efectuada em todo o território nacional.

## 4 - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

4.1 - Todas as explorações agrícolas dos produtores têm que estar localizadas no interior da área geográfica de produção.

4.2 - Todos os animais a beneficiar do uso da Denominação de Origem Protegida “CABRITO TRANSMONTANO” estão devidamente identificados. A identificação dos animais faz-se através de um brinco colocado na orelha direita e inscrição no Livro de Nascimentos do Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico da raça Caprina Serrana. Este serviço será efectuado pelos serviços técnicos da Associação Nacional de Caprinicultores da Raça Serrana, adiante designada de ANCRAS.

a) O número do brinco é referenciado numa ficha de identificação de cabrada, que constitui a identificação do efectivo. Este documento possui obrigatoriamente as seguintes informações:

- Nome e morada do proprietário;
- Número da mãe;
- Data de nascimento e sexo;
- Identificado a / / por;
- Número de identificação do Livro de Nascimentos do LG;
- Data de venda; local e destinatário;
- Data e peso das pesagens efectuadas;
- Profilaxia e cuidados veterinários;
- Natureza das intervenções;
- Data;
- Nome do interveniente;
- Observações e recomendações do clínico.

4.3 - Os cabritos têm que nascer em explorações localizadas no interior da área geográfica de produção, sendo admitidas as situações de adopção por morte ou doença da mãe, assim como, por produção insuficiente de leite.

4.4 - Os produtores assumem o compromisso escrito de respeitar a origem geográfica do “CABRITO TRANSMONTANO”, e não introduzirem no sistema cabritos com outra origem.

4.5 - Documentação necessária

4.5.1 - Pelo produtor

Os seguintes documentos existem ou são redigidos na exploração:

- Cartão de exploração aprovado;
- Declaração de nascimento;
- Ficha de identificação da cabrada
- Guia de transporte;
- Regulamento de produção.

4.5.2 - Pelo Agrupamento de Produtores

- Ficha de inscrição dos produtos no programa, relatórios das visitas às explorações;
- Ficheiro de produtores associados ao programa;
- Ficheiro de identificação dos efectivos afectos ao programa;
- As alterações ao ficheiro de adesões ou demissões de agricultores envolvidos no programa;
- Contratos com matadouro e com retalhistas;
- As fichas de abate;
- Registo de expedição de cabritos certificados.

## 5 - CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO E ABATE

5.1 - Alimentação

A alimentação dos efectivos caprinos é efectuada à base de plantas espontâneas, sobretudo existentes nos baldios, incultos e pousios. Os pastos arbóreos (com recurso aos rebentos do ano e à folha de algumas árvores) e arbustivas (com recurso a diversas espécies arbustivas, como giestas, urzes e carquejas), são os preferidos pela cabra Serrana e havendo a possibilidade de escolha, estes alimentos podem contribuir em 90% para a satisfação das necessidades alimentares desta espécie animal.

Os cabritos são alimentados à base de leite materno.

5.2 - Sanidade

Os efectivos dos produtores têm que estar saneados pelos OPP da zona de exploração ou, na sua inexistência, pelos Serviços Oficiais. Estão interditas as desparasitações de cabritos nos trinta dias que antecedem o abate, cumprindo-se o regulamento oficial no que respeita a vacinações.

Os animais doentes só podem ser tratados pelo médico veterinário assistente da exploração. Este deverá relatar o ocorrido, bem como a terapêutica prescrita, na ficha de identificação da cabrada. Todos os tratamentos são feitos respeitando as normas oficiais em vigor. O abate só pode ser efectuado, após ter sido respeitado o intervalo de segurança adequado à eliminação dos resíduos dos fármacos prescritos, de acordo com o relatório do médico veterinário constantes da ficha de identificação do animal.

Na impossibilidade de se interromper o tratamento antes deste prazo, o animal não poderá ser certificado.

### 5.3 - Periodicidade na comercialização do produto

Os “CABRITOS TRANSMONTANOS” podem ser comercializados durante todos os meses do ano.

### 5.4- Idade, Sexo e Pesos

- a) Idade: o abate destes animais faz-se ao desmame, que se verifica dos 30 aos 90 dias de vida.
- b) Sexo: animais de ambos os sexos.
- c) Peso: considerando a forte dependência da produção de alimentos naturais às condições agro-ecológicas e a possível diferença de sessenta dias na idade do abate, o peso médio da carcaça estimado é de 4 a 9 Kg.

### 5.5 – Apresentação comercial

A comercialização do “CABRITO TRANSMONTANO” DOP pode ser feita sob a forma de carcaça inteira, em metades, aos quartos ou desmanchada em qualquer porção, refrigerada ou congelada desde que devidamente rotulada e também sob a forma de preparados.

### 5.6 - Transporte

O carregamento, transporte e descarga dos animais deve fazer-se nas condições mais favoráveis de forma a evitar o “stress”. É proibida a utilização de tranquilizantes.

- a) Para o carregamento, deve existir na exploração (aldeia) um cais de embarque. Como alternativa utilizar meios que substituam de forma satisfatória o cais de embarque.
- b) No transporte devem respeitar-se as normas de utilização dos veículos, os animais não devem ir presos.
- c) O percurso entre a exploração e o matadouro deve ser o mais curto possível.
- d) A descarga dos animais deve fazer-se num cais de desembarque apropriado ou utilizando meios que o substituam de forma satisfatória.
- e) Os animais após o transporte devem fazer um repouso de 24 horas, em local apropriado para o efeito com acesso a água e bem arejado. Não é permitida a permanência de animais de outras raças ou cruzamentos, nos parques ocupados pelos animais beneficiados pela Denominação de Origem Protegida “CABRITO TRANSMONTANO”. O manio dos animais nestes parques, deve fazer-se com cuidado excluindo-se a brutalidade (utilização de paus). Os corredores devem ser de largura apropriada para evitar que os animais se voltem e o pavimento deve ser antiderrapante para evitar lesões.

## 5.7- Abate e processamento das carcaças.

### 5.7.1.- Condições de abate

O abate dos cabritos que venham a ostentar a Denominação de Origem Protegida “CABRITO TRANSMONTANO” é efectuado em matadouros devidamente reconhecidos pelas autoridades oficiais ou que pertençam à rede Nacional de Abate e inseridos na área geográfica delimitada.

Na ausência de um matadouro no interior da área geográfica de produção, o abate dos cabritos será efectuada no matadouro mais próximo, nas condições do parágrafo anterior.

Serão tomadas as disposições necessárias para que em qualquer ponto da fileira a identificação do produto possa ser feita, permitindo o acesso à informação a montante e à completa rastreabilidade do produto.

Os animais a utilizar a DOP “CABRITO TRANSMONTANO” serão os primeiros a ser abatidos, constituindo uma série completa ininterrupta. Desta forma, pretende-se que as linhas de abate dediquem maior atenção e cuidado ao processamento destas carcaças e evitar a mistura de cabritos.

Todo o processo de abate e preparação das carcaças deve ser acompanhado por um técnico da entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) ou por um seu representante, para o efeito devidamente credenciado.

### 5.7.2. - Documentação

Durante o processamento, a carcaça deve estar identificada segundo as normas oficiais, complementadas com a manutenção da orelha direita junto ao corpo, até à aposição de um carimbo com a marca da entidade certificadora, nos quatro membros, preenchida a ficha de classificação e aposto o rótulo. Estes procedimentos serão executados nos matadouros pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC). A ficha de abate deve conter a seguinte informação:

- O número da carcaça.
- A data de abate.
- Nome do produtor ou o seu código.
- O número de identificação do cabrito que figura na ficha de identificação da cabrada e que corresponde ao número de brinco, aposto na orelha pelo Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico.
- A classificação da carcaça (segundo as normas em vigor); efectuada pelo matadouro e/ou organização privada de certificação.
- O peso da carcaça
- A aprovação da carcaça para consumo humano.

O duplicado é enviado para o agrupamento de produtores; o triplicado acompanha as carcaças e o original é conservado pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC).

No rótulo a ser apenso na região das soldras (no caso de comercialização em carcaça inteira ou meia carcaça), deve conter a seguinte informação:

Face

- D.O.P. “CABRITO TRANSMONTANO”
- Nome e endereço do produtor

Verso

- Local de abate
- Data de abate
- Data limite para consumo

No caso de comercialização em quartos de carcaça ou noutra porção da carcaça, é obrigatório o acondicionamento e o rótulo deve mencionar na sua face todas as indicações que foram mencionadas para o rótulo da carcaça ou meias carcaças, acima descritas e estar de acordo com a legislação de rotulagem em vigor.

Para o produto congelado, o rótulo, para além das indicações mencionadas atrás, deve de forma bem explícita, referir que o produto é congelado.

### 5.7.3. –Condições de armazenagem

Para manter as condições de salubridade e as características organolépticas das carnes procede-se:

- ao progressivo abaixamento de temperatura da carcaça. Durante as primeiras 8 a 12 horas, as carcaças podem permanecer em refrigeração, de forma a que a temperatura ao nível do *longissimus dorsi* não desça abaixo dos 10 °C. De seguida, a carcaça será sujeita a um regime térmico apropriado para obter 7 °C no seu centro térmico, temperatura máxima para todas as operações posteriores;
- no caso de não se poder respeitar as temperaturas previstas para as primeiras 10 horas, utiliza-se a estimulação eléctrica para evitar as contracções devidas ao frio.
- é permitida a congelação desde que autorizada pelo agrupamento de produtores. Após o período de refrigeração, a carcaça ou o produto da sua desmancha podem ser sujeitos a congelação, em túnel de congelação. A temperatura de armazenagem, para o produto congelado, é de –18 a –20°C e o período máximo de congelação é de seis meses.

### 5.7.4. - O processamento das carcaças

A desmancha das carcaças é feita após o período de refrigeração, em sala de desmancha devidamente licenciada para o efeito e com a aprovação do agrupamento de produtores.

As carcaças, meias carcaças, quartos ou qualquer porção refrigerada, marcadas com a DOP “CABRITO TRANSMONTANO”, devem ser expedidas para os retalhistas num prazo de 48 horas após o abate. O transporte do produto deve efectuar-se no estrito respeito da legislação em vigor para o efeito.

O período máximo de armazenagem do “Cabrito Transmontano” congelado é de seis meses.

## 6 - ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

As condições agro-ecológicas das zonas serranas de Trás-os-Montes, associadas às características próprias desta raça tão antiga e adaptada a esta região do nosso país, contribuíram para que o Cabrito Transmontano, se evidenciasse e diferenciasses pela qualidade organoléptica da sua carne, como a palatibilidade, tenrura, suculência, sabor e odor.

## 7 – ROTULAGEM

Qualquer que seja a forma de apresentação comercial, as carcaças ou peças são acompanhadas da Marca de Certificação, aposta de forma inviolável.

Na Marca de Certificação constam, pelo menos, as seguintes menções:

- Cabrito Transmontano DOP
- Nome do Organismo Privado de Controlo e Certificação
- Número de série que permite rastrear o produto

Quando a carne de Cabrito Transmontano não se apresentar pré-embalada, na rotulagem, para além da Marca de Certificação deve constar a seguinte menção:

- Denominação de Venda: “CABRITO TRANSMONTANO” -DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda – “CABRITO TRANSMONTANO”– DOP não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

O uso do logótipo comunitário é obrigatório.

## 8 – REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO

O controlo das condições específicas de produção abate, transformação e acondicionamento é efectuado pelo organismo privado de controlo e certificação (OPC), de acordo com o documento intitulado “Regras de Controlo e Certificação do Cabrito Transmontano DOP”.