

**Publicação de um pedido em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(2012/C 52/11)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho <sup>(1)</sup>. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO**

**«CABRITO DO ALENTEJO»**

**N.º CE: PT-PGI-0005-0791-08.10.2009**

**IGP ( X ) DOP ( )**

**1. Nome:**

«Cabrito do Alentejo»

**2. Estado-Membro ou país terceiro:**

Portugal

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:**

**3.1. Tipo de produto:**

Classe 1.1. — Carnes (e miudezas) frescas

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:**

Designa-se por Cabrito do Alentejo a carcaça/carne proveniente do abate de caprinos inscritos no Livro de Nascimento, filhos de pai e mãe inscritos no Livro de Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico de Raça Caprina Serpentina, podendo também ser provenientes de emparelhamento terminal em que a linha paterna está inscrita no Livro de Registo Zootécnico e/ou Livro Genealógico de Raça Caprina Serpentina, nascidos, criados e abatidos mediante as regras estabelecidas.

De acordo com as práticas tradicionais locais com as quais os animais de ambos os sexos são criados, o abate ocorre entre os 30-120 dias de idade, apresentando carcaças entre 3,50 a 7,50 kg, de baixo teor em gordura, elevada proporção de músculo, cor clara com vermelho pouco intenso, tenra, suculenta e de aroma agradável.

**3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):**

—

**3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):**

O Cabrito do Alentejo é amamentado pela cabra desde o seu nascimento até uma idade compreendida entre os 30 e os 120 dias.

Com o objetivo de promover o desenvolvimento do aparelho digestivo ou apenas para «entretém», satisfazendo as necessidades inatas de roer e prevenindo situações de stress, por volta dos 15 dias de idade são colocados à disposição dos cabritos alguns elementos fibrosos, também designados como «roedores». Estes alimentos têm como base: feno de boa qualidade (fenos apetecíveis e de boa digestibilidade); ramagem de azinho, de sobro e outras; cereais; produtos compostos constituídos exclusivamente por cereais tais como milho, trigo, aveia, cevada, centeio, etc; proteaginosas como ervilha, fava, faveta, ervilhaca, grão de gramicha, grão de bico forrageiro, etc; bagaço de girassol, soja, beterraba, etc; e outros subprodutos da agricultura, horticultura e fruticultura.

Podem ainda fazer parte destes alimentos, mas em baixas percentagens, gorduras, carbonatos, bicarbonatos, fosfatos e cloretos, bem como soro de leite em pó e aditivos minerais e vitamínicos.

<sup>(1)</sup> JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Todos estes alimentos são apenas complementos do leite materno, satisfazendo as necessidades alimentares em valores que não ultrapassam os 15 % da alimentação total do cabrito, durante a sua fase de cria.

A administração de qualquer promotor de crescimento, como anabolizantes, hormonas, produtos similares, naturais ou artificiais, é interdita.

O aprovisionamento de água e alimentos respeita sempre as regras mínimas de higiene e bem-estar animal.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

A produção tem lugar na área geográfica identificada e o abate, desmancha e acondicionamento podem realizar-se fora da área geográfica de produção.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

O Cabrito do Alentejo pode ser comercializado sob a forma de carcaça inteira ou de meia carcaça, embaladas ou não, ou sob a forma de carcaça esquartejada nas seguintes peças: pá, cachaço, peito e fralda, vão das costelas, perna e miudezas. As peças apresentam-se obrigatoriamente embaladas em cuvetes.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Da rotulagem deve constar a menção «Cabrito do Alentejo — IGP», o respetivo logótipo (Figura n.º 1), o logótipo das IGP e a marca do Organismo de Certificação.

Figura 1



4. **Delimitação concisa da área geográfica:**

A área geográfica de produção fica naturalmente circunscrita, do ponto de vista administrativo, aos distritos de Portalegre, de Évora e de Beja (com exceção do concelho de Sines e das freguesias de Vila Nova de Milfontes, Langueira, Almogrove e Zambujeira do Mar, do concelho de Odemira); aos concelhos de Grândola (exceto freguesias de Carvalhal e Melides), Alcácer do Sal (exceto freguesias de Santa M.ª do Castelo e Comporta), Santiago do Cacém (exceto freguesia de Santo André), Alcoutim (exceto freguesia de Vaqueiros); e às freguesias do Couço e Santana do Mato, do concelho de Coruche, de S. Marcos da Serra, do concelho de Silves e do Ameixial, do concelho de Loulé.

5. **Relação com a área geográfica:**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

A área geográfica de nascimento e cria dos animais fica circunscrita às zonas do Alentejo e limítrofes em que os solos são pobres, derivados em especial dos xistos e da sua meteorização, com grande percentagem de pastagens em zonas de grande declive e muito mato onde as máquinas agrícolas não têm acesso e onde as outras espécies têm grande dificuldade em sobreviver (quer pela qualidade da pastagem quer pela dificuldade de acesso).

Na região predominam as explorações agro-pecuárias exploradas em sistema agrosilvopastoril, de carácter extensivo. Os caprinos são explorados em sistemas de produção extensivos, verificando-se, obrigatoriamente, um regime de produção ao ar livre. A utilização do solo predominante é, portanto, o sob coberto da floresta mediterrânica (sobreiro e azinheira), zonas de cultura cerealífera (sequeiro) e arvense (forragens cultivadas e pastagens naturais ou melhoradas) e incultos.

Os invernos frios e chuvosos e os verões quentes e secos são também característicos desta área geográfica e determinam não só o tipo de vegetação existente mas também a sua composição variável ao longo do ano. A vegetação tem por base espécies autóctones de gramíneas (*Dactylis glomerata*, *Lolium* ssp., *Bromus* ssp. e outras) e de leguminosas (principalmente vários tipos de *Trifolium* e *Medicago* mas também *Ornithopus*, *Lotus*, *Scorpiurus*, etc.), assim como plantas arbustivas (vários tipos de *Cistus* vulgarmente designados por estevas, sargaços, piorno e tojo) e ainda as muito específicas e típicas quercíneas (sobreiros e azinheiras), fornecedoras de bolota ou lande e de ramas. Este conjunto de vegetação é não só a base alimentar dos adultos mas também um fator determinante e condicionante, já que não só influencia, por seleção natural, as características dos animais que resistem e que conseguem sobreviver, procriar e amamentar as crias em condições tão adversas, como é o caso da Raça Serpentina e seus emparelhamentos mas também é determinante na alteração das características do leite de acordo com a época do ano.

#### 5.2. Especificidade do produto:

De acordo com resultados obtidos em estudos efetuados com carcaças de Cabrito do Alentejo verifica-se que estas apresentam, como características diferenciadoras: cor clara, devida à presença de gordura subcutânea, também de cor clara; uma proporção de músculo entre 60 a 66 %, com elevada tenrura e suculência; uma percentagem de osso em média de 25 %; uma percentagem de gordura inferior a outros genótipos estudados; rendimento económico apreciável, já que a perna, a pá e a costela representam, no seu conjunto, cerca de 70 % do peso total da carcaça; a fração edível, constituída pelo músculo e gordura subcutânea intermuscular e intramuscular, apresenta 6 a 8 % de gordura.

Os principais ácidos gordos presentes na gordura do Cabrito do Alentejo, representando mais de 70 % do total, são o oleico (C18:1 cis-9), o palmítico (C16:0) e o esteárico (C18:0).

A concentração de ácido linoleico (CLA) varia entre 0,34 e 0,66 %, ao longo do ano.

#### 5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

As características fito-edafo-climáticas desta área geográfica, em conjunto com o Homem que as explora, definem um ecossistema. Este facto, juntamente com técnicas de manejo próprias da região Alentejo e as características da própria raça, contribuiu para que a carne de caprino de Raça Serpentina e seus emparelhamentos aparecesse no mercado como produto diferenciado e destinado ao consumo, sobretudo em épocas de grande tradição e importância social e familiar. Cabrito do Alentejo tornou-se, assim, e desde há muito (há referências escritas a receitas de Cabrito do Alentejo desde o século XVI) um nome com reputação própria junto dos consumidores, face à especificidade da qualidade organoléptica da carne e ao valor gastronómico demonstrado, sobretudo nas duas épocas do ano em que tem maior consumo: Natal e Páscoa.

As práticas correntes na região determinam o abate dos cabritos antes do desmame e, portanto, em fase pré-ruminante. Nestas circunstâncias a qualidade do leite materno assume importância fulcral na qualidade das carcaças dos cabritos. Sendo a composição da dieta materna muito dependente das condições fito-edafo-climáticas variáveis ao longo do ano, dentro da área de produção, a concentração de CLA no leite também é variável, sendo possível estabelecer uma correlação positiva com as quantidades existentes na gordura intramuscular do *longissimus dorsi* dos cabritos, o que influencia a cor, a palatabilidade e a suculência da carne. Por outro lado a concentração de CLA e de outros ácidos gordos é sempre maior no Cabrito do Alentejo do que noutros cabritos, reflectindo-se de forma importante no perfil variável dos ácidos gordos da carne deste cabrito, ao longo do ano. Estes dois factos são determinantes para a marcada procura de Cabrito do Alentejo, pelo consumidor, nas duas épocas festivas assinaladas.

#### Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

[http://www.gpp.pt/Valor/Cabrito\\_Alentejo\\_CE\\_MAIO2011.pdf](http://www.gpp.pt/Valor/Cabrito_Alentejo_CE_MAIO2011.pdf)