

# Cabrito da Gralheira

## IGP

indicação geográfica protegida

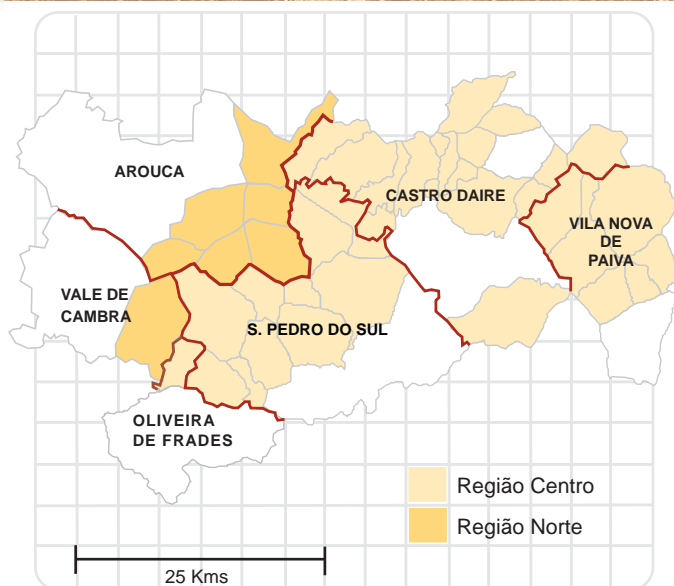
**O** Cabrito da Gralheira - IGP de pequena corpulência, da raça Serrana. Habita nos maciços da Gralheira, Caramulo, Montemuro, Nave e Lapa, acima da cota de 700 metros.

Em pastoreio extensivo, os cabritos alimentam-se de prados espontâneos à base de urze, carquejas, giestas e tojo, que os obrigam a grandes e frequentes deslocações. Este tipo de alimentação confere à carne um sabor bastante característico e apreciado.

Os animais são abatidos até ao ano de idade, com peso de carcaça até 6 Kg, apresentando a sua carne uma cor rosada a vermelho-acastanhado escura, firme, dura e rígida. A gordura é amarelada, com textura untuosa, e ainda que ocorra por baixo da pele, só a que envolve os rins é abundante.

A carne depois de cozinhada é muito tenra e saborosa, permitindo a confecção de pratos muito apreciados como o cabrito assado na brasa.

O uso da indicação geográfica « Cabrito da Gralheira » obriga a que a carne seja produzida de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui, designadamente, a identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação das carcaças. Comercialmente, o “cabrito” apresenta-se em carcaças, sem cauda e com o maxilar superior cortado pelo chanfro e os membros sem tarsos. Apresenta-se com pulmões e fígado destacáveis para inspeção, podendo as vísceras sólidas acompanhar a carcaça, embora devam ser embaladas separadamente.



A área geográfica correspondente à produção do Cabrito da Gralheira - IGP, na Região Centro, abrange cerca de 650,58 km<sup>2</sup> e compreende os seguintes concelhos: Almeida, Belmonte, Castelo Branco, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Fundão, Guarda, Idanha-a-Nova, Meda, Oleiros, Penamacor, Pinhel, Proença-a-Nova, Sabugal, Sertã, Trancoso, Vila de Rei e Vila Velha de Ródão;

A área geográfica de produção integra o concelho de Mação no distrito de Santarém.

### Agrupamento de Produtores

APQDCB - Associação dos Produtores de Queijo  
do Distrito de Castelo Branco  
Parque Industrial, Lote 5 6060-182 IDANHA -A-NOVA  
Telf. +351 277 200 230 Fax: +351 277 200 239  
Email: APQDCB@portugalmail.pt

### Organismo Privado de Controlo e Certificação

BEIRA TRADIÇÃO - Certificação de Produtos da Beira, Lda.  
Rua Ruivo Godinho - Urbanização Auto Mecânica, n.º 8 - r/c  
6000-275 CASTELO BRANCO  
Tel. +351 272 329 843 Tm. +351 966 916 491 Fax: +351 272 329 843

