COOPERATIVA AGRÍCOLA
DOS AGRICULTORES
DE
ARCOS DE VALDEVEZ
(C.R.L.)

1 - NOME DO PRODUTO

CARNE CACHENA DA PENEDA - Denominação de Origem

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

2.1 DEFINIÇÃO

Designa-se por "Carne Cachena da Peneda" a carne proveniente de carcaças, meias carcaças ou peças açougueiras refrigeradas provenientes do abate de animais da raça Cachena, inscritos no Registo Zootécnico da Raça Bovina Cachena, nascidos, criados e abatidos de acordo com as regras estipuladas neste caderno de especificações e na área geográfica adiante discriminada, a qual dispõe de características edafo-climáticas e pascícolas particulares.

2.2 CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

A CARNE CACHENA DA PENEDA apresenta as seguintes características, de acordo com a idade de abate dos animais:

Vitelo(a) - Animais abatidos com uma idade variável entre os 4 e os 9 meses, com um peso vivo situado entre os 70 e os 120 kg.

O modo de produção e o maneio alimentar especial determinam que as carcaças possam ser classificadas nas classes de conformação R, O, P e obter a classificação 2, 3 ou 4 do estado de gordura, tal como definidas na Grelha Comunitária de Classificação de Carcaças.

A carne apresenta uma coloração rósea - pálida ou rósea - claro, com gordura de cor branca, distribuída homogeneamente e grão fino do músculo.

A carne destes animais tem uma consistência firme e é ligeiramente húmida, denotando a sua suculência.

Novilho(a) – Machos e fêmeas sem parto, abatidos com uma idade variável entre os 9 meses até aos 2 anos e com um peso de vivo entre os 120 e os 210 kg.

O modo de produção e o maneio alimentar especial determinam que as carcaças possam ser classificadas nas classes de conformação R, O, P e obter a classificação 2, 3 ou 4 do estado de gordura, tal como definidas na Grelha Comunitária de Classificação de Carcaças.

A sua cor é variável entre o rosa e o vermelho claro, com gordura de cor branca a cremosa.

A carne do novilho apresenta uma consistência firme, sendo ligeiramente húmida, o que denota suculência.

A gordura intramuscular não é excessiva.

Vaca – Fêmeas com ou sem parto, abatidos com uma idade variável entre os 2 e os 4 anos e com um peso de vivo superior a 210 kg.

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

O modo de produção e o maneio alimentar especial determinam que as carcaças possam ser classificadas nas classes de conformação R, O, P e nas classes de gordura 2, 3 ou 4, tal como definidas na Grelha Comunitária de Classificação de Carcaças.

A cor do músculo apresenta um tom vermelho escuro e a gordura apresenta cor branco suja.

A carne do vaca não é tão tenra como as classes anteriores mas é igualmente suculenta e saborosa.

Boi – Machos castrados, abatidos com uma idade variável entre os 2 e os 5 anos e com um peso de vivo superior a 210 kg.

O modo de produção e o maneio alimentar especial determinam que as carcaças possam ser classificadas nas classes de conformação R, O, P e nas classes de gordura 2, 3 ou 4, tal como definidas na Grelha Comunitária de Classificação de Carcaças.

A cor do músculo apresenta um tom vermelho escuro e a gordura apresenta cor branco suja.

2.3 APRESENTAÇÃO COMERCIAL

A Carne Cachena da Peneda pode ser comercializada sob a forma de carcaça, hemi - carcaça, quarto de carcaça, peças embaladas em vácuo ou em "couvettes".

Independentemente da sua forma de apresentação comercial, a CARNE CACHENA DA PENEDA é apresentada ao consumidor, nos postos de venda, separada das outras carnes, devidamente identificada e rotulada e ostentando, de forma inviolável e indelével, a marca de certificação.

As peças embaladas têm as seguintes designações:

Extra:	⇝ Lombo ⇝ Vazia
Primeira:	⇝ Acém-redondo ⇝ Acém-comprido ⇝ Alcatra ⇝ Pojadouro ⇝ Rabadilha ⇝ Chã de fora ⇝ Pá (agulha, cheio, sete, espelho)
Segunda:	⇝ Restos de pá ⇝ Aba grossa ⇝ Maçã do peito ⇝ Cachaço ⇝ Coberta do acém ⇝ Chambão da pá e chambão da perna
Terceira:	⇝ Aba delgada ⇝ Aba das costelas ⇝ Prego do peito ⇝ Rabo

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

3 - ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

Atendendo:

- à existência de condições edafo-climáticas particulares, nomeadamente um micro-clima rigoroso o qual suporta uma flora específica e única, que determina, aliás, a integração da região no Parque Nacional da Peneda Gerês;

- às condições produtivas particulares desta região montanhosa às quais apenas resistem os animais com características morfológicas especiais, nomeadamente pela sua pequena estatura, reveladora da sua enorme adaptação;

- aos saberes e tradições ancestrais das populações das serranias do Alto Minho que, desde sempre, se dedicaram à criação de gado bovino, originando até uma sistema colectivo de maneio do gado - a "vezeira", adiante sucintamente descrita;

a área geográfica de produção da CARNE CACHENA DA PENEDA fica naturalmente delimitada:

- às freguesias de Sistelo, Gavieira, Cabreiro, Gondoriz, Carralcova, Couto, Grade, Ermelo, Cabana Maior, Soajo e Vale, do Concelho de Arcos de Valdevez;

- às freguesias de Castro Laboreiro, Lamas de Mouro, Parada do Monte e Gave, do Concelho de Melgaço;

- às freguesias de Merufe, Tangil e Riba de Mouro do Concelho de Monção;

- às freguesias do Lindoso, Britelo, Ermida, Germil, S. João Baptista, Entre Ambos-os-Rios, Sampriz e Azias, do Concelho de Ponte da Barca;

- às freguesias de Aboim da Nóbrega, Gondomar e Valdreu, do Concelho de Vila Verde;

- às freguesias de Cibões, Gondoriz, Brufe e Campo do Gerês, do Concelho de Terras de Bouro.

4- GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

Os elementos que comprovam a origem geográfica da Carne Cachena da Peneda prendem-se essencialmente com os seguintes factores:

- as próprias características do produto, tal como descritas em 2), que o relacionam inequivocamente com o meio natural onde é produzido e que comporta as fases de nascimento, maneio e abate das vitelas, novilhos e vacas, e

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

• a identificação e o reconhecimento por parte dos habitantes e naturais do Alto Minho, bem como pelos seus consumidores habituais, e

• a existência de um sistema de controlo e certificação que garante, para além da origem geográfica, que só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem - Carne Cachena da Peneda os animais cujo nascimento e maneio tenha ocorrido em explorações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento de Produtores.

Esta autorização só pode ser concedida às explorações que, cumulativamente:

♦ estejam localizadas no interior da área geográfica de produção;

♦ disponham de sistema de Registos (Livro de Rebanho) e de identificação dos animais reprodutores devidamente actualizados;

♦ se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação da Carne Cachena da Peneda";

♦ cujos proprietários assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

A autorização referida depende da verificação prévia, a efectuar pela entidade reconhecida como Organismo Privado de Controlo e Certificação, a pedido da Cooperativa dos Agricultores de Arcos de Valdevez, CRL., das condições de produção, e designadamente do tipo e natureza das pastagens, da dimensão, natureza e estado sanitário do efectivo, do maneio dos animais, da reposição do efectivo, dos abrigos e estábulos e das condições de transporte, abate, desmancha e comercialização.

5- DESCRIÇÃO DO MODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO DE ACORDO COM OS MÉTODOS LOCAIS, LEAIS E CONSTANTES

5.1 MANEIO DOS ANIMAIS

5.1.1 MANEIO ALIMENTAR

O maneio alimentar desta raça de bovinos é baseado em grandes períodos de pastoreio, em zonas de grande altitude. Estes períodos de pastoreio estendem-se desde o princípio da Primavera até fins do Outono (cerca de 9 meses), no qual os animais se concentram em áreas de montanha, bem delimitadas e características da região, denominadas "brandas".

A alimentação dos animais é sobretudo assegurada pelos prados naturais e semeados, explorados em regime de pastoreio directo, tanto no Inverno como no Verão. No Inverno, são os prados mais próximos das povoações os sujeitos ao pastoreio com complementação, nas cortes, à manjedoura duas vezes por dia (de manhã e de tarde).

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

No verão, o suporte alimentar é constituído unicamente pela vegetação natural presente nas brandas (o sistema de brandas - inverneiras é mais à frente explicado). Os animais procuram as espécies arbustivas e herbáceas da vegetação natural.

Alimentação de Verão:

- Vegetação natural - assente no pastoreio directo das pastagens.

Alimentação de Inverno:

- Vegetação natural - pastoreio directo durante todo o dia.
- Alimentação à manjedoura - duas vezes por dia - com feno, palha de milho, farinha de milho e maçarocas de milho. Em regra não são administrados alimentos adquiridos fora da área de produção.

Os fenos obtidos nos prados naturais são, sobretudo, de gramíneas (50%) estando a restante metade distribuída por outros géneros (*Ornithopus, Rumex, ...*) e outras Famílias (*Compostas, Cruciferas, Umbelíferas, ...*). Da Família das gramíneas salientam-se os géneros - *dactylis, Festuca, Holcus, Agrostis, Arrhenatherum*. Os fenos provenientes de áreas semeadas são de azevém castelhano e de erva molar.

Os pastos naturais caracterizam-se pela presença de vegetação do tipo arbóreo - carvalho, freixo e pinheiro; arbustivo - *Erica arborea* (Urze branca), *Erica cinerea* (Urze azul), *Genista florida* (piorno), *Callune vulgaris* (carrasca), *Genista tridentada* (carqueja), *Cytisus scoparius* (giesteira das vassouras), *Ulex minos* (tojo molar), *Ulex europeu* (tojo arrenal) e do tipo herbáceo - *Agrostis truncatula, Agrostis curtisii, Agrostis delicatula, Festuca rubra, Dactylis glomerata, Holcus lanatus, Ornithopus perpusillus, Arrhenatherum elatius, Plantago lanceolata, Plantago coronopus, Trifolium repens, Lotus glareosus, Lotus pedunculatus, Myosotis laxa, Saxifraga continentalis*, etc.... As gramíneas constituem mais de 60% do coberto herbáceo.

Em anexo pode-se ver o levantamento floristico de algumas das brandas da área geográfica de produção da "Carne Cachena da Peneda".

A alimentação dos animais é feita exclusivamente com produtos naturais. Em nenhum caso é permitido a utilização de produtos que possam interferir no ritmo normal de crescimento e desenvolvimento dos animais, tais como concentrados comerciais, hormonas, antibióticos e sulfamidas.

As crias são exploradas em regime extensivo, alimentando-se inicialmente de leite, (suplementada com alimentos naturais da exploração), até ao momento em que começam a sair com as mães para as pastagens. Depois do desmame, que ocorre por volta dos quatro meses de idade, passam a integrar a vezeira e a acompanhar as manadas nas suas deslocações para os pastos ou subidas para as brandas.

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

5.1.2 CONDUÇÃO DOS ANIMAIS

Em termos de vigilância dos animais em pastoreio, encontram-se na área de produção da Cachena da Peneda duas situações distintas:

1. em algumas aldeias, cada produtor desloca-se uma vez por semana, à serra para vigiar os seus animais;

2. noutras, os animais são vigiados, também uma vez por semana, mas no sistema de *vezeira*, ou seja, é incumbido semanalmente um produtor de uma determinada aldeia para se deslocar à serra e observar todos os animais, passando na semana seguinte a *vez* a outro produtor. Quando a *vez* passar por todos os produtores dessa aldeia, volta ao primeiro produtor.

O método tradicional de reprodução praticado é a cobrição natural, em que touros acompanham grupos de vacas em pastoreio. No entanto a inseminação artificial e o transplante de embriões são também admitidos, desde que os dadores deste tipo de material genético estejam devidamente testados e inscritos no Registo Zootécnico da Raça Cachena.

O intervalo entre partos é de cerca de 14 meses e a idade à primeira de cobrição é de mais ou menos 24 meses.

O sistema tradicional de alimentação e condução de animais, assenta no pastoreio directo em pastagens naturais. No período Invernal este sistema é alterado, não deixando a alimentação dos animais de ser feita à base de produtos naturais provenientes ou da exploração ou de explorações vizinhas do mesmo tipo.

O sistema tradicional de estabulação, no período Invernal baseava-se na utilização de *cortes* (pequenos compartimentos situados por baixo das casas de habitação, destinadas a alojar os animais), que asseguram boas condições de abeberamento e conforto aos animais quando as condições climatéricas se tornam mais agressivas. Não nos podemos esquecer que, no sistema tradicional de exploração, os animais passam a maior parte do tempo em pastoreio nas brandas, pelo que o tempo de permanência nas cortes é reduzido.

5.1.3 MANEIO HIGIO-SANITÁRIO

Os efectivos pecuários respeitam o programa higio-sanitário do Agrupamento de Defesa Sanitária da zona da exploração ou, na sua inexistência, o dos serviços oficiais, de acordo com a legislação em vigor, sendo naturalmente realizados todos os tratamentos e/ou vacinações consideradas necessárias.

Cada exploração possui boletim sanitário actualizado para cada animal, estando estes marcados com a marca sanitária oficial.

Quer os progenitores quer os vitelos(as) ou novilhos doentes só podem ser tratados pelo médico veterinário assistente da exploração.

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

Este tem que relatar o ocorrido, bem como a terapêutica prescrita, na ficha de identificação do animal.

Os animais sujeitos a tratamento médico ou sanitário só podem ser abatidos para consumo humano após o cumprimento escrupuloso do intervalo de segurança oficialmente estabelecido para o produto ou produtos utilizados.

5.2 TRANSPORTE, ABATE E MATURAÇÃO DA CARNE

• Transporte - O transporte dos animais para o local de abate é feito evitando ao máximo o "stress" dos animais. O percurso é sempre o mais curto possível e a sua duração não pode exceder as 8 horas. É interdita a utilização de qualquer tipo de tranquilizantes.

O carrego dos animais é efectuado através de cais ou rampas. Para fazer avançar os animais podem utilizar-se agulhões eléctricos mas nunca métodos agressivos que os lesem. O desembarque decorre segundo normas idênticas.

É obrigatório um periodo de repouso pré-abate de, pelo menos, 12 horas em locais próprios, convenientemente arejados e apenas com água limpa à disposição.

• Abate: Só são admitidos abates em matadouros reconhecidos pela Comunidade.

Os animais são abatidos em lotes completos (séries ininterruptas), formados antes da entrada no matadouro, a partir de animais de diversas explorações.

A insensibilização dos animais pré-abate é obrigatória. A sangria e evisceração, respectivamente, são realizadas imediatamente após a insensibilização. A cadeia de abate é ininterrupta e o mais rápida possível, de modo a diminuir os riscos de contaminação microbiana.

O abate é sempre presenciado por um técnico do Organismo Privado de Controlo e Certificação, ou um seu representante devidamente credenciado.

• Maturação da Carne: As carcaças devem permanecer, após abate, entre 0 e 24 horas a 7° C (±1° C), dependendo a duração deste período das condições de desenvolvimento microbiano existentes. Procede-se seguidamente ao arrefecimento gradual até 2° C.

É absolutamente interdita a congelação de carcaças ou peças até ao momento da venda ao consumidor final.

A **Carne Cachena da Peneda** apenas pode ser colocada à venda 72 horas após o abate do animal que a originou.

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

6- ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

6.1 REFERÊNCIAS HISTÓRICAS

As referências à raça que origina a Carne Cachena da Peneda, podem ser encontradas em diversos escritos :

- M.C. Rodrigues de Morais descreveu a Raça Cachena do seguinte modo (Le Portugal au point de vue agricole, 1900) :

"A raça dita Cabreira é uma raça de montanha ; é a normanda de Portugal, pequena, robusta e sóbria. Ela é criada exclusivamente na circunscrição administrativa de Vale do Vez, de onde saem apenas alguns exemplares que irradiam para as circunscrições limítrofes. O leite que elas dão é em pequena quantidade, como permite a sua forma, mas ela não é menos boa leiteira, guardadas todas as proporções."

- Em 1976, Manuel Garcia, José do Rosário e Marques Antunes, em trabalho conjunto sobre a raça Barrosã, quando se referiam aos bovinos da raça Cachena que com eles coabitavam na área do Parque Nacional da Peneda-Gerês, diziam (Bovinos em Portugal, 1981) :

"Doze freguesias serranas estão por ele abrangidas, possuindo, aproximadamente seis mil bovinos, dos quais cerca de 50% são animais ananicados, ... existentes nas serras da Peneda e do Soajo e conhecidos por Cachenos."

- Castro Caldas, Eugénio em *"A Agricultura Portuguesa, 1991"*, refere-se à Raça Cachena, fazendo referência às características do seu leite, *"... é denso, rico de aromas raros, dos tenros gomos do mato, de cuja industria Deus não consentiu ainda, que os homens se apropriassem"*.

Os animais da raça Cachena tem uma importância regional enorme nas terras montanhosas do Alto Minho, não só como animal de produção, mas também na cultura local. De tal forma estão enraizados nos hábitos locais que até existem referências a esta raça nos dizeres do povo. Assim, e sendo conhecidas as características das vacas como mães - sempre muito cuidadosas com a sua descendência - os rapazes jovens, quando namoram com uma rapariga que pensam lhes servir como esposa, dizem que "encontraram uma Cachena" ou "arranjei uma Cacheninha".

Ainda reforçando as boas características maternais desta raça, verificam-se, segundo os criadores, boas taxas de crescimento dos bezerros até aos três meses, mesmo quando comparadas com outras raças mais produtivas. Esta circunstância leva a que também se diga das mulheres que têm bom leite, que são "Mães Cachenas".

Outro aspecto importante que salienta as boas características maternais destes animais, é a agressividade que apresentam as mães perante os lobos quando estes atacam as manadas. Os animais formam um círculo, com as armações cerradas e voltadas para o exterior, colocando a descendência no interior do círculo.

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

6.2 IMPORTÂNCIA ECONÓMICA

A quebra de rendimentos das populações de montanha, associado às difíceis condições de vida a que as pessoas destas regiões estão sujeitas, nomeadamente, acessos e infraestruturas, leva à cada vez maior deslocação das populações da montanha para os vales e para as cidades do litoral, atraídas por níveis de vida mais fácil, por trabalhos mais prestigiantes e de maiores rendimentos.

A sobrevivência das povoações de montanha está hoje, e cada vez mais, ligada à valorização dos seus recursos endógenos, os quais devem afirmar-se no mercado pela sua qualidade.

Por outro lado, a sobrevivência de um determinado número de espécies animais quer sejam domésticas, quer sejam selvagens, está directamente dependente da existência de população nos locais onde melhor se adaptem. Este é o caso da raça bovina Cachena que, devido à sua extrema rusticidade, aliada ao seu pequeno porte, lhe permite sobreviver em condições de penúria total.

É, então, nas zonas mais altas das montanhas, nos concelhos de Melgaço, Monção, Arcos de Valdevez, Ponte da Barca, Terras de Bouro e Vila Verde que a referida raça sobrevive. É dela que as populações locais vivem e é devido a estas que esta raça ainda existe.

Há um princípio inabalável: sem raça Cachena, não existe o sistema de produção assente na Branda - Inverneira, não existe economia local e por conseguinte, não existe forma de subsistência das populações; por outro lado sem populações rurais não existe raça Cachena. Este território desenvolveu-se e diferenciou-se em volta destes animais e do seu sistema de produção.

O sistema de Branda - Inverneira aparece na área geográfica de produção na sua plena especificidade.

Nas serras do Soajo e Peneda o povoamento, assente na agricultura, desenvolveu duas habitações e dois sistemas urbanos. As populações escolhem como sede da sua habitação as Inverneiras, situadas a altitudes mais baixas, onde desenvolvem as actividades agrícolas mais intensivas. É aí que se situam os campos de cultura arvense, nomeadamente os cereais, as batatas e os pequenos animais e é também aí que se abrigam dos rigores de Outono - Inverno e realizam as principais festividades do calendário da tradição local.

As Brandas são os locais de habitação para onde as populações se deslocam na época de Primavera - Verão, terminadas os amanhos e granjeios das sementeiras das culturas de Verão. Aí se realizam algumas culturas para subsistência das famílias, os trabalhos de condução e acompanhamento das manadas e a colheita e conservação dos fenos que irão suplementar a parca alimentação dos bovinos Cachenos durante o período Invernal.

As Brandas são lugares mais frescos e menos expostos ao sol e ventos na época de Verão, onde existem pastos em abundância para o gado e sombras para abrigo dos animais dos horas de sol intenso. São ainda locais de refúgio contra a mosca varejeira (os *mosqueiros*).

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

As Brandas situam-se por vezes a alguns quilómetros de distância das inverneiras e sempre em território comunitário, também designado por Baldio. A propriedade da casa, respectiva área agricultável e lameiro de feno é propriedade privada, onde vigora ainda hoje o sistema de entre-ajuda. Contudo, os equipamentos, como o forno ou a eira, são propriedade comunitária, bem como as pastagens ou o espaço florestal.

Na Inverneira, toda a propriedade é privada, com excepção dos equipamentos como os espigueiros, a eira, o moinho (nalguns casos) ou o forno (nalguns casos). As manadas de Cachenas não recolhem à corte quando estão nas Brandas, não sendo acompanhadas por pastores.

A vezeira, quando existia, destinava-se aos pequenos ruminantes. Hoje, quando existe, é um sistema mitigado de vezeira, sendo que alguns pastores realizam a troco da cobrança do serviço, a "vez" de outra família.

Na serra Amarela existe também o sistema de Branda - Inverneira, sendo no entanto ligeiramente diferente. Dado que as zonas de pastagem são menos distantes da Inverneira, a Branda apenas é utilizada para a recolha do gado, não havendo deslocação do local de habitação das famílias.

O gado recolhe todos os dias às cortes, ditas cabanas, quando estão nas Brandas. O sistema de equipamentos comunitários é mais reduzido, restringindo-se aos vocacionados à armazenagem de produtos. Actualmente a prática da vezeira restringe-se aos pequenos ruminantes e da mesma forma que no caso atrás exposto.

Num caso e noutro, a qualidade e quantidade dos equipamentos nas Brandas é substancialmente distinto, sendo que, por exemplo, nalgumas Brandas da serra do Soajo as habitações já possuem luz eléctrica . Já na Serra Amarela nenhuma Branda tem abastecimento eléctrico.

6.3 REFERÊNCIAS FITO-EDAFO-CLIMÁTICAS

A área geográfica onde é produzida a CARNE CACHENA DA PENEDA é uma região montanhosa, de declives relativamente acentuados embora seja possível encontrar pequenas manchas de declive quase nulo, onde se formam solos de aptidão agrícola média.

O seu clima, bastante agreste, é influenciado pelas massas de ar quente e húmido do golfo da Biscaia e pelas de ar frio e seco do interior da Península Ibérica.

É uma zona extremamente rica em recursos hídricos, os quais resultam do facto de esta ser uma das regiões de maior pluviosidade do país, possuindo também uma enorme quantidade de ribeiros e nascentes. Estes recursos foram aproveitados historicamente para criar um conjunto de infraestruturas e equipamentos hidráulicos, destinados a aproveitar a água simplesmente para rega ou como força motriz.

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

A área em análise pertence na sua maior parte à enorme mancha granítica do Noroeste da Península Ibérica, onde predominam dois grandes agrupamentos de granito: os granitos calco-alcalinos e os granitos alcalinos.

Os solos são de textura ligeira ou mediana, permeáveis, facilmente trabalháveis, de consistência fraca e reduzida tenacidade, com um horizonte superficial muito alterado e marcado pelas peculiaridades da agricultura regional local, e pelo clima; as grandes incorporações de matéria orgânica acidificante (estrumes) e precipitação elevada conjugada com a baixa temperatura outono-invernal, dão origem a alterações no sentido de solos com pH baixo, teores importantes de catiões H e Al. lixiviação de bases, elevados teores de matéria orgânica incompletamente decomposta - razão C/N elevada, pobres em fósforo e medianamente ou ricos em potássio; o horizonte sub-superficial é câmbico ou argílico, com reflexos também marcados dos processos de eluviação.

São solos relativamente pouco evoluídos e de profundidade muito variável. em função da altitude a que se localizam e particularmente dos declives a que estão sujeitos.

A região é essencialmente montanhosa, na qual se destacam as serras Amarela (1092 m), Soajo (1416 m) e Peneda (1393 m). É atravessada pelo rio Lima e sofre influências de mais dois rios - o Cávado e o Minho. sendo todos eles importantes rios nacionais.

A área pertence, essencialmente, à bacia hidrográfica do rio Lima, embora apresente algumas aldeias nas bacias hidrográficas dos rios Cávado e Minho. A estas bacias estão associadas duas importantes e grandes barragens (Lindoso e Touvedo), as quais aliadas a uma enorme rede de ribeiros e nascentes, e ainda ao facto de ser das regiões do país onde mais chove, tornam esta área extremamente rica em recursos hídricos.

A situação de vale, a proximidade do mar e a orografia, são os principais factores condicionantes do clima da região. É uma zona abundante de chuvas, coberta com nuvens durante muitos dias e com humidade relativa muito alta.

O número de horas de sol, com céu descoberto ao longo de um ano varia entre as 1700 e as 2300 h. Como estamos numa das regiões do pais onde mais chove, estamos por conseguinte numa das regiões com menor grau de insolação.

Os valores da temperatura média anual oscilam entre os 7,5°C e os 12,5°C. A faixa norte, a este na zona de fronteira com a Galiza é a mais fria, com valores inferiores a 10.0°C.

No mês de Janeiro a temperatura média mensal oscila entre 0,0°C e 10,0°C.

No mês de Julho a temperatura média mensal oscila entre 15,0°C e 20,0°C.

A precipitação total anual é bastante elevada. sendo sempre superior a 1600 mm. Esta distribui-se ao longo de todo o ano, sendo Dezembro o mês mais pluvioso, seguido de Janeiro, Março, Novembro e Fevereiro respectivamente, alcançando-se nestes 5 meses 65% da precipitação total anual. Os meses mais secos são Julho e Agosto.

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

O milho para grão consociado com feijão são as espécies vegetais mais cultivadas. Nas zonas de maior altitude a cultura do centeio surge como alternativa e complemento à cultura do milho. A batata é destinada quase exclusivamente ao autoconsumo.

As áreas de terreno inculto, geralmente baldios, caracterizam-se pela presença de vegetação do tipo arbóreo - carvalho (*Quercus robur e Quercus pyrenaica)*, freixo (*Fraxinus excelcior*) e pinheiro (*Pinus pinaster)* e arbustivo - tojo (*Ulex sp.*), giesta (*Cytisus sp.*), urze (*Erica arborea*), codesso (*Adenocarpus complicatus*), carqueja (*Genistella tridentata)*... Nos solos mais fundos nasce o feno espontâneo, constituído por vegetação do tipo herbáceo, gramíneas (agrostis, festuca, dactylis e poa) e leguminosas (serradela, lotus, trevos).

A produção animal é fundamental em qualquer exploração, sendo o gado bovino, ovino e caprino explorado em regime extensivo. É destinado ao mercado, assumindo o valor económico do mesmo uma função decisiva na exploração, garantindo (para além das remessas dos emigrantes, reformas e poupanças) a subsistência, em termos monetários, de uma grande percentagem da população residente.

O gado bovino é o que apresenta maior valor económico e maior importância nos sistemas de agricultura (trabalho e estrume abundante).A raça Cachena tem uma grande importância na economia das povoações situadas em maior altitude.

O gado ovino e caprino geralmente designado por "rês" ou "fazenda", tem, para as populações residentes, uma importância secundária, embora possa obter um rendimento nos mercados, considerável..

A raça Cachena, também conhecida por Cabreira e por Carramelha, é de pequena estatura (altura à cernelha aproximadamente de 1 metro), sendo a sua cabeça comprida e longa, apresentando cornos em forma de saca-rolhas.

Podemos afirmar que é a mais rústica raça bovina existente em Portugal. No Soajo, as vacas e os touros andam sempre na serra, de Verão e de Inverno, só recolhendo muito raramente as vacas às cortes quando há muita neve.

7 - ESTRUTURA DE CONTROLO

A Entidade proposta como Organismo Privado de Controlo e Certificação é a "Norte e Qualidade" - Instituto para a Certificação de Produtos Agro-Alimentares, o qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação da Carne Cachena da Peneda - Denominação de Origem.

O regime de controlo é instituído ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada carcaça ou peça devidamente certificada através da aposição, pela Norte e Qualidade, da respectiva Marca de Certificação.

Da Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

Norte e Qualidade

Carne Cachena da Peneda - Denominação de Origem

Nº de SÉRIE DA MARCA DE CERTIFICAÇÃO

8 - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO DOP

As carcaças, hemi-carcaças ou peças não embaladas são rotuladas de acordo com as disposições previstas na lei.

Deste rótulo consta obrigatoriamente a menção "Carne Cachena da Peneda - Denominação de Origem".

As peças embaladas são igualmente identificadas, uma a uma, com o rótulo (de acordo com a legislação em vigor).

Deste rótulo consta obrigatoriamente a menção "Carne Cachena da Peneda - Denominação de Origem".

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

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

9- ANEXOS

LEVANTAMENTO FLORÍSTICO

Branda da Lamela

A zona mais alta, entre dois maciços rochosos, está ocupada por tojo arnal Ulex *Europaeus*, com a presença de:

- arbustivas :
  - *Erica arborea*
  - *Erica cinera*
  - *Lithodora prostrarta*
  - *Plantulas de Betula alba*
  - " *de Pyrus pinaster*
  - " *de Cytisus scoparius*
  - *Pteridium aquilinum*

- herbáceas :
  - *Potentilla erecta*
  - *Ranunculus bulbosus*
  - *Rumex acetosella*
  - *Hyperium humifusum*
  - *Cirsium spp.*
  - *Centaurea spp.*
  - *Scabiosa columbaria*
  - *Achillea millefolium*
  - *Chinopodium vulgare*
  - *Spergula arvensis*
  - *Silene spp.*
  - *Taraxacum spp.*
  - *Plantago coronopus*
  - *Ajuga repens*
  - *Agrotis delicatula*
  - *Agrotis curtisii*
  - As gramíneas ocupam a área em quase 80%

Na meia encosta, acima de uma linha de água a área contínua a ser colonizada por tojo arnal com 90% de cobertura encontrando-se apenas a presença de *Erica arborea* ; *Erica cinerea, Daboecia cantabrica* e uma ou outra plantula de *Pynus pinaster*, e a presença de *Adenocarpus complicatus*.

Por baixo das arbustivas o solo está ocupado com mais ou menos 80% de Gramíneas das quais identificamos :
- *Agrostis curtisii*
- *Agrostis delicatula* (a maior percentagem)
- *Festuca rubra*

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

com 10% de compostas :

Hieracium pilosella
Chamaemelum nobile
Achillea millefolium
Cirsium spp.
Carduus spp.
Hypochaeris radicata
Ajuga reptans
Veronica officinalis
Rumex acetosella
Jasione montana
Hyperium humifusum
Gallium spp.
Plantago coronopus
Crocus serotinus
Merendera pyrenaica

Composição florística da mancha aberta que está circundada por fetos :

Gramíneas +/- 80%
Compostas +/- 10%
Restantes espécies 10%
Agrostis spp.
Pestuca spp.
Poa spp.
Dactylis spp.

Compostas sobre tudo em pequenas manchas de *Macela-Chamaemelum nobila* e Leitugas (*Hypochaeris radicata*) e mais a presença das espécies :

Ranunculus repens
Potentilla erecta
Veronica officinalis
Rumex acetosella

Na área aberta que tem um "abrigo de pastor" :

Coberto com 90% de gramíneas e a presença de :
Spergula arvensis
Potentilla erecta
Chamaemelum nobile
Erica cinerea
Ornithopus perpusillus
Crocus serotinus
Merendera pyrenaica
Ranunculos bulbosus
Ajuga repens

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

Branda do Arieiro

- Arbustivas :

Erica arborea
Genista florida
Calluna vulgaris
Erica cinerea
Ulex minor
Vaccinium myrtillus
Genista tridentata

- Herbáceas :

Agrostis delicatula
" *curtisii*
Festuca rubra
Aira spp.
Cyperaceas
Juncus spp.
Merendera pyrenaica
Crocus serotinus
Potentilla erecta
Veronica officinalis
Rumex acetosella
Ajuga repens
Ranunculus bulbosus
Pteridium aquilinum
Lotus spp.
Gallium spp.
Saxifraga spp.
Composta

Zona mais encharcada com:
Sphagnum spp.
Viola palustris
Wahlenbergia hederacea
Erica arborea
Calluna vulgaris
Gentiana pneumonanthe
Juncus spp.

Nesta Branda as arbustivas encontram-se muito comidas e quase não têm crescimento.

Telefone 65 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

Branda do Real

Área em socalcos, protegidos e separados por vegetação arbustivas composta por:

Cytisus scoparium
Genista florida
Erica arborea
Rubus spp.
Pteridium aquilinum

Arbóreas:

Salix salvifolia Brot
Prunus avium L

Herbaceas :

Agrostis delicatula
Agrostis curtisii
Poa annua
Dactylis glomerata
Pseudoarrhenatherum longifolium
Festuca spp.
Plantago lanceolata
Plantago coronopus
Ranunculus bulbosus
Trifolium repens
Lotus corniculatus
Chamaemelum nobilis
Hyperium humifusum
Potentilla erecta
Spergula rubra
Jasione montana

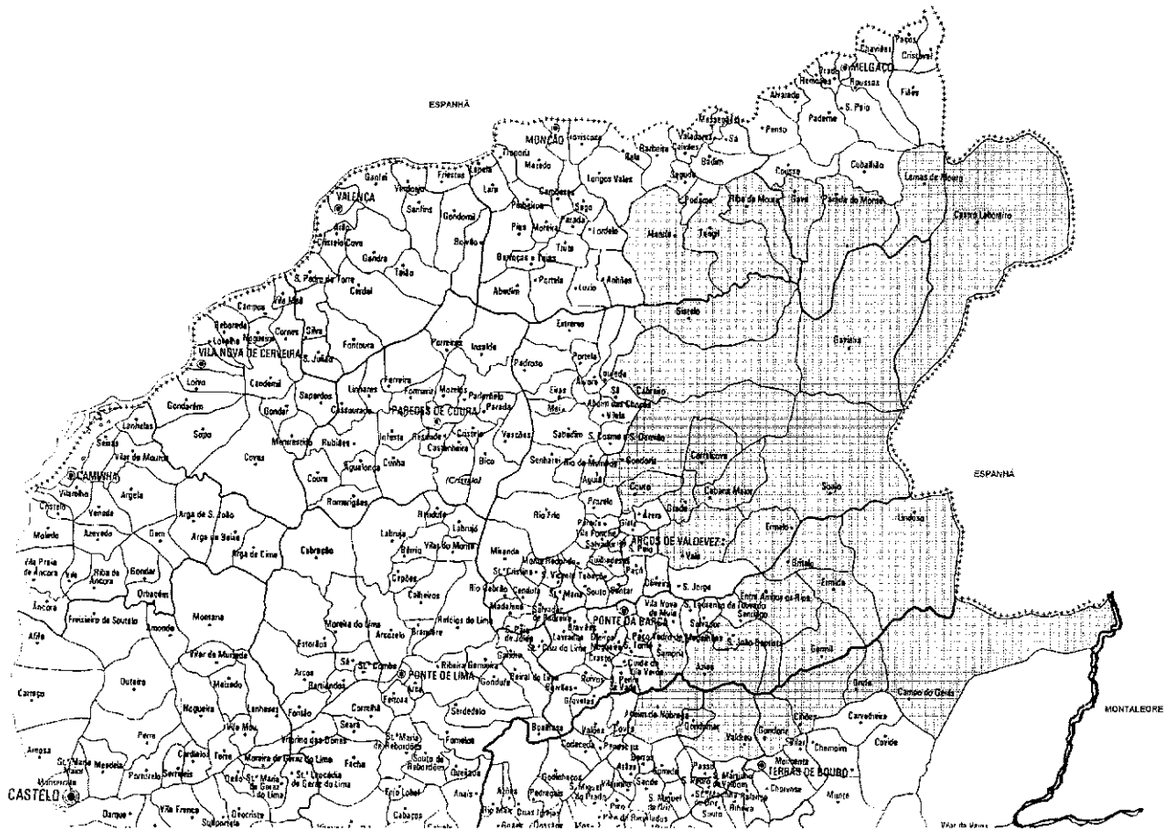
Telefone 765 119 Contribuinte N.º 501 068 414 4970 ARCOS DE VALDEVEZ

MAPA DA ÁREA GEOGRÁFICA

COOPERATIVA AGRÍCOLA
DOS AGRICULTORES
DE
ARCOS DE VALDEVEZ
(C.R.L.)

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

"CARNE CACHENA DA PENEDA"



ÁREA GEOGRÁFICA