

Espanha – Portugal

Este proyecto está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg VI-A España-Portugal (POCTEP) 2021-2027. La cofinanciación máxima establecida corresponde al 75% del coste elegible.

GEXPOCTEP: INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE NA PECUÁRIA AUTÓCTONE PARA A PRESERVAÇÃO AMBIENTAL NA FRONTEIRA HISPANO-LUSA (0340_EGEXUR_1_E)

O consórcio internacional liderado pela **Fundación Centro Tecnológico da Carne (CTC)** anuncia o início do projeto transfronteiriço **GEXPOCTEP**. Esta iniciativa foi beneficiária de um apoio cofinanciado em 75 % pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), no âmbito do **8.º Aviso de Candidaturas do Programa Interreg VI-A Espanha-Portugal (POCTEP) 2021-2027**, inserido na prioridade de desenvolvimento integrado e sustentável (OE 5.2). Para a Cooperativa Agro Rural de Boticas este projeto enquadra-se nos objetivos definidos na linha estratégica adotada, com vista ao estudo das carcaças da Carne Barrosã e de novos cortes, bem como ao aproveitamento de novas peças e ao desenvolvimento de novos produtos curados, conservas e pratos elaborados.

Proteção da paisagem e prevenção de incêndios

O projeto será desenvolvido integralmente no território da **Reserva da Biosfera Transfronteiriça Gerês-Xurés (RBTGX)**. Com o objetivo de mitigar o abandono das terras e a elevada incidência de incêndios florestais, o GEXPOCTEP implementará um modelo de pecuária extensiva inteligente que funcionará como um corta-fogo natural, recorrendo ao pastoreio dirigido para controlar, de forma ecológica, a biomassa florestal.

Alta tecnologia no meio rural

Para otimizar a utilização do solo e preservar a biodiversidade, o projeto implementará ferramentas digitais de última geração em explorações-piloto de bovinos e equinos de raças autóctones (Cachena, Barrosã, Puraga e Garrano).

Valorização da carne autóctone

Como motor da economia local, o projeto desenvolverá e introduzirá no mercado novos produtos de valor acrescentado a partir dos cortes de carne menos valorizados, incluindo conservas gourmet, refeições prontas e enchidos curados crus (cecina e lombo curado), promovendo o turismo gastronómico de qualidade na zona transfronteiriça. A CAPOLIB promoverá o desenvolvimento destes produtos na sua recém criada unidade de transformação, equipada e vocacionada para este propósito. Com o fim de dar a conhecer e avaliar a receptividade dos novos produtos, realizar-se-ão provas de degustação, avaliação sensorial e inquéritos, entre outros.

Ficha financeira consolidada

- Orçamento total elegível aprovado: **2.266.925,88 €**
- CAPOLIB: Orçamento específico da entidade: 157.526,75€
- Cofinanciamento comunitário: **75 % FEDER.**
- Período de execução: **01/03/2026 a 31/12/2028.**

Consórcio transfronteiriço

Espanha: Fundación Centro Tecnolóxico da Carne (BP), Universidad de Vigo, GDR 10, Mareterra Conservas SLU e Consellería do Medio Rural (Xunta de Galicia).

Portugal: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), CCDR Norte, Cooperativa Agro Rural de Boticas (CAPOLIB), Cooperativa Agrícola do Barroso e ICNF (parceiro associado).