

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

ANEXO I

Principais características da MAÇA DE PORTALEGRE

1. Definição

Entende-se por Maça de Portalegre, o fruto proveniente da Macieira (*Malus spp*), variedade Bravo de Esmolfe, produzido na região cuja área geográfica se define no anexo II.

2. Obtenção do produto

As regras de cultivo e condução dos pomares, as práticas culturais e as condições a observar na produção são as referidas no respectivo Caderno de Especificações.

3. Características da Maça

As características das maçãs são próprias da variedade, distinguindo-se, no entanto, das suas similares produzidas noutra região pelo sabor característico resultante das condições edafo-climáticas da respectiva região de produção.

As características referentes à qualidade, classificação, calibre e tolerâncias devem obedecer ao disposto no Anexo I do Regulamento (CEE) nº 920/89, de 10 de Abril de 1989. Só podem, no entanto, beneficiar do uso da Indicação Geográfica as maçãs das categorias Extra, I e II e que apresentem as seguintes características específicas da variedade:

- cor - amarelo esverdeado, com manchas rosáceas
- sabor - muito doce, "sui generis"
- forma - redonda, achatada, apresentando pedúnculo curto.

4. Apresentação comercial

Só podem beneficiar do uso da Indicação geográfica "MAÇA DE PORTALEGRE" as maçãs que se apresentem no comércio pré-embaladas, em embalagens de origem e rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar, ainda, a indicação do calibre e categoria, bem como as menções "Maça de Portalegre -





MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

Indicação Geográfica". para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de Controlo e Certificação.

ANEXO II

AREA GEOGRAFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (produção, preparação e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS  
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

## A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE  
CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

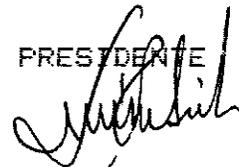
De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS CEREALICULTORES DE PORTO DA ESPADA, CRL" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Indicação Geográfica "MAÇA de PORTALEGRE", a "ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES DO DISTRITO DE PORTALEGRE".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

- 1 - A ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES DO DISTRITO DE PORTALEGRE é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Indicação Geográfica "MAÇA de PORTALEGRE".
- 2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar,

O PRESIDENTE



(José Armindo Isidoro Cabrita)

## REGRAS DE PRODUÇÃO DA MAÇÃ DE PORTALEGRE

### ARTIGO 1

- Só poderão utilizar a Indicação Geográfica os produtores para o efeito autorizados pela Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores do Porto da Espada.

### ARTIGO 2

- A autorização só poderá ser concedida aos produtores que, cumulativamente:

- a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica do produto, defenida nos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.
- b) produzam apenas maçã provenientes de pomares autóctones resultantes do cruzamento da maçã de Portalegre (variedade Bravo - Esmolfe), situadas na área geográfica referida.
- c) produzam a maçã de acordo com as condições estabelecidas nestas "Regras de Produção".
- d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento.
- e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

### ARTIGO 3

- A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pela Entidade Certificadora a pedido da Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores do Porto da Espada, das condições de produção e transformação constantes do ANEXO I, designadamente quanto aos diferentes aspectos:

- a) localização e estado geral dos Pomares;
- b) variedade existente;
- c) práticas culturais;
- d) Condições de apanha, transporte, preparação, acondicionamento e conservação de maçã.

#### ARTIGO 4

- Por cada produtor autorizado pela Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores do Porto da Espada a utilizar a Indicação Geográfica "Maçã de Portalegre", será elaborado um registo descritivo, cujo modelo de ficha constitui o ANEXO II a este documento, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos ao estado geral dos Pomares, variedade existente, idade das árvores, práticas culturais utilizadas, condições efectivas do produto, podas, produções médias por variedade e/ou por árvore e renovo.

#### ARTIGO 5

- Os candidatos ao uso da Indicação Geográfica deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posteriormente e localmente verificados pela Entidade Certificadora e submetidos á apreciação da Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores do Porto da Espada.

#### ARTIGO 6

- É da responsabilidade dos produtores a comunicação á Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores do Porto da Espada da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido no ARTIGO 4.

#### ARTIGO 7

- Os produtores de "Maçã de Portalegre" deverão possuir e manter actualizado um registo da produção estimada efectiva.

#### ARTIGO 8

- As explorações agrícolas e as instalações de preparação e/ou de acondicionamento serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes da Entidade Certificadora, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho.

As acções de controlo deverão ser actualizadas diariamente nas instalações da linha de escolha e embalagem. As acções de controlo á produção deverão ter uma periodicidade média mensal. Podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas.

#### ARTIGO 9

- Os produtores, têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente da Entidade Certificadora e pelo operador em causa (ou seu agente).

- . fruto em estado de maturação completo;
- . fruto inteiro, com aspecto limpo e regular;
- . fruto são (excluídos os frutos que contenham orifícios provocados por insectos perfeitos e/ou outras formas do seu ciclo de vida);
- . fruto isento de materiais estranhos visíveis (p.e. que apresentem resíduos de adubo e/ou produtos de desinfecção);
- . fruto isento de humidade exterior anormal;
- . fruto isento de odores e/ou sabores não característicos.

- que a variedade ostente no mínimo as seguintes características:

a) Maça Bravo - Esmolfe

. média, redonda, achatada, de cor amarelo/ esverdeado, com manchas rosáceas. Pedunculo curto. Bastante apreciada e muito saborosa, com cheiro pronunciado, doce, sui generis.

Inicia a produção do ano em fins de Setembro ou Outubro.

- que ostentem no mínimo a seguinte classificação: o fruto "Maça de Portalegre", é classificado em três categorias definidas por:

- a) Categoria Extra - calibre > 70 mm;
- b) Categoria I - calibre > 65 mm até 70 mm;
- c) Categoria II - calibre > 60 mm até 65 mm.

a) Os frutos classificados na categoria Extra, devem ser de qualidade superior, apresentam-se bem desenvolvidos, com as características e coloração da variedade, e estar isento de defeitos á excepção de alterações superficiais muito ligeiras na epiderme desde que estas não afectem a qualidade e aspecto geral dos frutos na embalagem.

b) Os frutos classificados na Categoria I devem ser de boa qualidade, apresentar as características típicas de coloração e variedade, podendo, no entanto apresentar um ligeiro defeito de forma. Devem estar isentas de queimaduras, rachas, pisaduras ou defeitos causados pela chuva.

c) Os frutos classificados na Categoria II devem ser de boa qualidade, apresentar as características típicas de coloração e variedade, podendo, no entanto apresentar um ligeiro defeito de forma. Devem estar isentas de queimaduras, rachas, pisaduras ou defeitos causados pela chuva.

- Tolerância

. Categoria EXTRA: 10% dos frutos que não correspondam ao calibre mínimo mas igual ou superior a 70 mm;

. Categoria I: 10% dos frutos que não corresponderão ao calibre mínimo, mas igual ou superior a 65 mm;

. Categoria II: 10% dos frutos que não corresponderão ao calibre mínimo, mas igual ou superior a 60.

### C) MARCAÇÃO

As embalagens de maçã apresentam uma rotulagem que contemple a estipulada na legislação legal, além disso o que referência a Indicação Geográfica.

#### **ARTIGO 10**

1 - A violação do disposto no presente regulamento pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito é passível das seguintes sanções:

- a) advertência registada;
- b) suspensão da autorização de uso da Indicação Geográfica até seis meses;
- c) suspensão da autorização concedida por um período superior a seis meses e superior a dois anos;
- d) suspensão da autorização por tempo indeterminado, até que o produtor demonstre de forma inequívoca, estar disposto a cumprir as regras estabelecidas e a adoptar todas as condições indispensáveis para a produção de "Maçã de Portalegre".

2 - A aplicação das sanções é da competência da direcção da Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores do Porto da Espada, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

## ANEXO I

### CONDIÇÕES A OBSERVAR NA PRODUÇÃO DA "MAÇÃ DE PORTALEGRE"

A macieira (*Malus spp.*), variedade Bravo - Esmolfe, é uma macieira bastante resistente, disseminada nos concelhos da área geográfica defenida.

Inicia a produção aos três/ quatro anos, tendo uma vida média de aproximadamente 30 anos.

Do cruzamento entre si, resultam árvores, que produzem ano sim, ano não (safra contra-safra). No entanto nos anos de safra produz bastantes frutos, pelo que se terá que efectuar uma monda.

É uma variedade muito procurada no mercado local e nacional, o que representa um poder económico bastante importante, nas pequenas e médias explorações regionais.

#### A - PRODUÇÃO DE MAÇÃ

1 - A "Maçã de Portalegre", deve ser proveniente de Pomares resultantes do cruzamento entre árvores da mesma variedade ou da enxertia no porta-enxerto (M9). Na região este último segundo ensaios recentes, verifica-se que produz todos os anos.

2 - A área geográfica de produção é a Serra de S. Mamede compreendendo os concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre. A esta área corresponde a única mancha a Sul do País, constituída por espécimes perfeitamente adaptadas às condições edafo-climáticas da zona, caracterizadas por: temperatura média diária do ar entre 12,5 oC e 15 oC, humidade relativa média do ar entre 70 a 75%, precipitação anual média entre 800 a 1000 mm e geadas durante 5 a 10 dias, distribuída em 1 a 2 meses.

Pode-se concluir pelos exemplares que vegetam na região, que a macieira está perfeitamente adaptada aos diferentes ecossistemas integrados neste espaço do Nordeste Alentejano, mesmo com as variantes edafo-climáticas.

3 - Não é permitido consociar a macieira com outras culturas ou com a silvopastorícia.

4 - Na mobilização é permitido:

- executar uma lavoura em Novembro, Fevereiro e Abril;

5 - Práticas culturais

- É permitido mondar os frutos quando atingem o tamanho de uma avelã.

6 - É permitido adubar, após recomendações do técnico que recorrerá, sempre que necessário, a análises de solos

## 7 - Poda

É permitido executar uma poda de frutificação (poda de Inverno).

## 8 -

a) Os pomares de onde provém a maçã para além de se localizarem na área defenida devem estar perfeitamente saneados do ponto de vista fisiológico.

b) É interdita a utilização de cereja proveniente dos seguintes pomares:

- que apresentem um elevado nível de infestação de pragas (piolho de S. José, cochonilhas) e doenças (cancro, mildio), segundo os técnicos da Entidade Certificadora.

- No caso que provenham de pomares que não obedeçam às práticas culturais e abubações previstas neste documento.

## B - CONDIÇÕES DE APANHA, TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO DE MAÇÃ

### 1 - Condição de apanha

A maçã é "colhida" directamente da árvore, tendo em atenção o estado de maturação da variedade.

Esta "colha" deverá ir para um cesto de madeira, devidamente revestido para amortecer a queda do fruto.

### 2 - Transporte

O transporte deve-se efectuar o mais rapidamente possível para o local onde está instalada a linha de pré-tratamento em caixas revestidas. De preferência, estes frutos antes de serem embalados deveriam estar acondicionados numa câmara de frio de um dia para o outro.

### 3 - Acondicionamento

A maçã scrá escolhida, seleccionada e embalada na linha de pré-tratamento do produtor.

a) A preparação da maçã, deverá ser feita segundo os seguintes pontos:

. entrada dos frutos nas instalações do produtor;

. bancada de escolha onde serão retiradas todas as maçãs que se apresentem bichadas, podres, com resíduos estranhos, com uma coloração e aspecto físico diferente das características intrínsecas á variedade;

. calibragem e acondicionamento segundo as normas em vigor.

b) Assim, a Indicação Geográfica "Maçã de Portalegre", só pode ser utilizada pelas maçãs que, para além das condições já existentes em matéria de variedade e técnicas culturais, se apresentem:

- devidamente acondicionadas e apresentem em caixas de madeira ou cartão com alvéolos, revestidas de papel de fruta, com as seguintes classes de peso: pelo menos 15 Kg.

- que ostentem, no mínimo as seguintes características, aplicáveis á variedade admitida em termos de Indicação Geográfica:

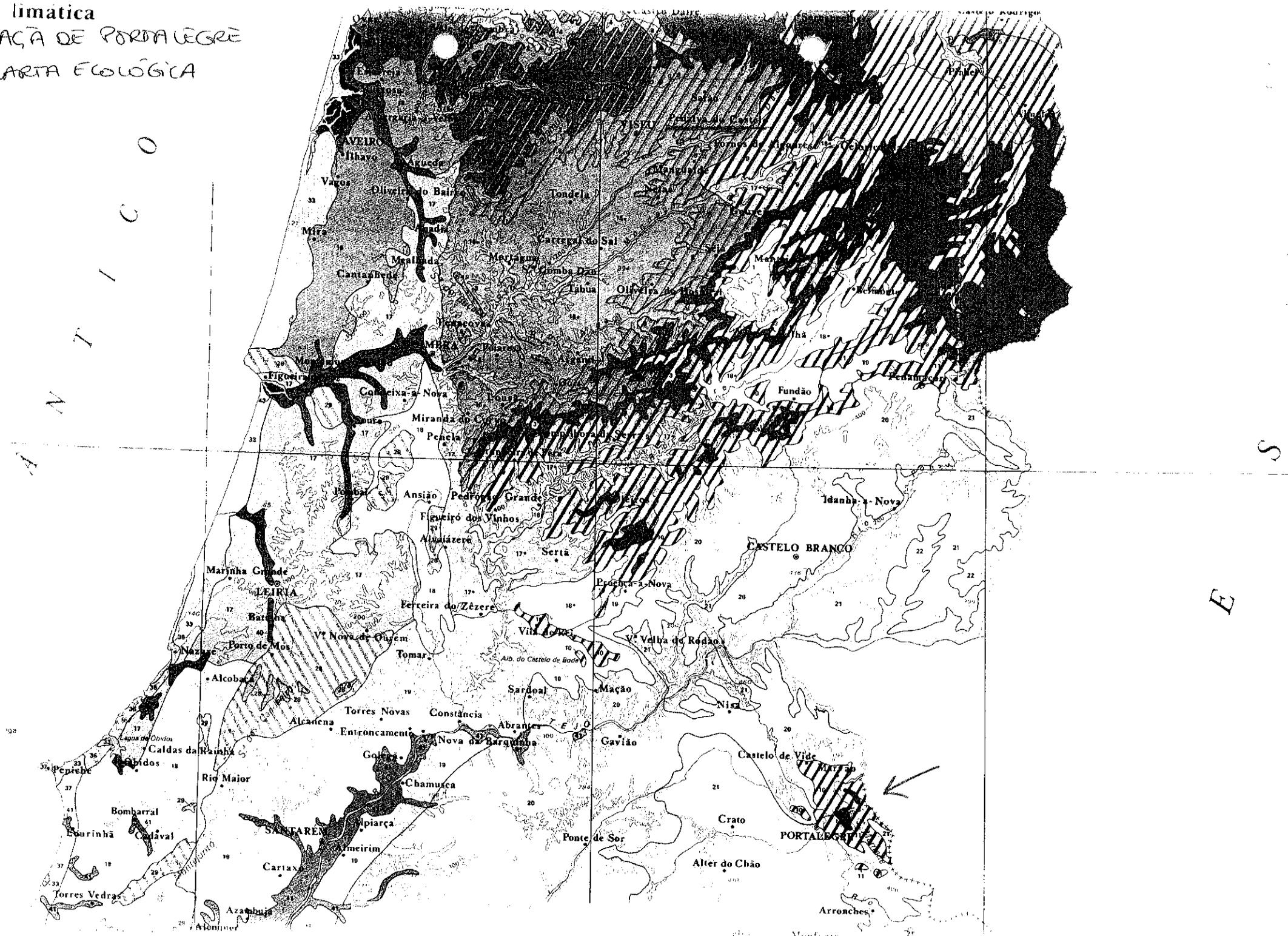
- Deslocação do técnico à linha de pré-tratamento dos frutos, localizadas nas instalações do produtor para verificação das condições higieno-sanitárias da linha, controlo e certificação dos frutos.

. Deslocação média 60 Km a 48\$00	= 2.880\$00
. Selo/embalagem	= 40\$00
	-----
	2.920\$00

Nota: Caso a Entidade Certificadora, assim o entenda todos os anos esta tabela será sujeita a rectificações e actualizações, sendo afixada ao princípio de cada campanha-ano para conhecimento e consulta de todos os interessados

limática  
MAÇÃ DE PORTALEGRE  
CARTA ECOLÓGICA

A  
N  
T  
I  
C  
O



S  
E

192

Mapa de Portugal