

# Anona da Madeira

## Denominação de Origem Protegida

### Caderno de Especificações

#### ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO.....	1
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....	1
3. ÁREA GEOGRÁFICA.....	1
4. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA .....	1
5. PROVA DE ORIGEM .....	5
6. MÉTODO DE OBTENÇÃO .....	6
7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM.....	6
8. CONTROLO .....	7
9. BIBLIOGRAFIA.....	7

## 1. DENOMINAÇÃO

«ANONA DA MADEIRA».

Esta denominação, registada como denominação de origem protegida (DOP), insere-se na Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados, conforme estabelecido no n.º 1, do Anexo XI - Classificação dos Produtos, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014.

## 2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designam-se por ANONA DA MADEIRA os frutos frescos da espécie *Annona cherimola* Mill., das diversas variedades obtidas na Região Autónoma da Madeira, produzidos, acondicionados e rotulados em conformidade com o presente caderno de especificações.

A ANONA DA MADEIRA caracteriza-se por apresentar forma cordiforme, sendo a superfície, em correspondência com cada carpelo, sendo mais irregular na base do fruto do que no ápice. A epiderme é mais ou menos lisa ou apresenta pequenas protuberâncias de forma cónica. Casca fina e delicada. A coloração varia entre o verde-claro, verde amarelado ou verde bronzeado. O número de sementes por cada 100g de polpa oscila entre 6 a 9 e apresenta um Grau Brix (°Bx) entre os 17,5 e os 21. O calibre das anonas (determinado pela pesagem dos frutos) pode variar entre os 100g e 2kg.

A polpa da ANONA DA MADEIRA é branca, cremosa e sumarenta. O sabor é subácido, delicado e de perfume acentuado.

## 3. ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção e acondicionamento da ANONA DA MADEIRA é a ilha da Madeira.

## 4. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A ilha da Madeira originou-se fundamentalmente a partir de um conjunto de importantes centros vulcânicos cujas extrusões coalesceram, constituindo-se assim o núcleo inicial e central da ilha. A formação da ilha data do Miocénico e do ponto de vista geológico, é essencialmente constituída por rochas eruptivas e por materiais piroclásticos, sendo as primeiras largamente predominantes. Também existem formações sedimentares, mas em extensão relativamente pequena. As rochas eruptivas são quase exclusivamente rochas basálticas.

Do ponto de vista morfológico, a ilha da Madeira apresenta uma alta região central correspondendo aos grandes aparelhos vulcânicos originários. Distinguem-se aí imponentes maciços montanhosos, com um relevo muito acidentado, marcado por vales muito profundos, por desniveis abruptos de paredes quase verticais e por declives em geral acentuados. Além desses maciços, encontram-se também superfícies subestruturais constituindo perfeitos planaltos - “achadas” - as quais podem apresentar desenvolvimento maior ou menor.

Alguns dos maciços montanhosos estendem-se até ao mar. Quando tal não sucede, pode passar-se da região elevada central para o litoral através de vertentes mais ou menos declivosas. Alternativamente, noutras áreas, desce-se sobretudo por encostas de declive menos acentuado que recebem as designações locais de “lombos”, “lombas” ou “lombadas”.

Esta morfologia extraordinariamente acidentada e o elevado declive da sua superfície (cerca de 88% da superfície total da ilha da Madeira tem um declive superior a 16%), impõe fortes condicionantes ao exercício da atividade agrícola no seu território. Esta dificuldade é

expressa nos numerosos socalcos e muros de suporte de terras, que caracterizam a paisagem madeirense - os “poios”.

A orientação este-oeste da cordilheira central e dos planaltos, com altitudes superiores a 1 200 m, perpendicular aos ventos predominantes de nordeste, determina uma vertente sul protegida e soalheira, e uma vertente norte mais exposta, com uma insolação reduzida, exceto em algumas localidades junto ao litoral. A amplitude de variação térmica anual é relativamente fraca nas localidades do litoral, mas é mais acentuada nos picos mais altos.

Em relação à hidrografia, são numerosos os cursos de água que percorrem a Ilha, apresentando declives acentuados e caracterizando-se em geral por regime não permanente e torrencial. No inverno o seu caudal é abundante e impetuoso, manifestando elevada capacidade de transporte. Durante o verão verifica-se o oposto, a água é muito pouca nos cursos que correm para a costa Norte e os da costa Sul encontram-se mesmo praticamente secos. Abundam igualmente as nascentes, alimentadas pelas águas de infiltração que a natureza das formações geológicas permite armazenar em grandes reservatórios que alimentam as “levadas” ou canais de irrigação que transportam a água destinada a alimentar as centrais hidroelétricas e também para fins de irrigação, pelos agricultores detentores de água de rega, que a utilizam nas regas por alagamento das suas culturas ou armazenam em reservatórios próprios nas suas explorações agrícolas para posterior alimentação dos sistemas de rega instalados.

A anoneira adapta-se a quase todo o tipo de terrenos, sendo pouco exigente, prefere terras arejadas e bem drenadas, uma vez que, não suporta encharcamentos, pelo que os mais adequados são, os solos francos, argiloarenosos, com pH entre 5,5 e 6,5 ligeiramente calcários e relativamente férteis. Refira-se ainda que, a anoneira, por ter raízes superficiais, não necessita de solos profundos, o que justifica a sua fácil propagação um pouco por toda a Ilha.

Segundo a carta dos solos da Ilha da Madeira (versão publicada em 1992), podemos constatar que a maioria dos pomares de anoneiras encontram-se instalados em solos pertencentes ao grupo dos “Cambisols (CM)” com predominância dos “Humic Cambisols (CMu)” e “Chromic Cambisols (CMx)” e em menor proporção em solos do grupo dos “Phaeozems (PH)”.

A ilha da Madeira está sujeita aos ventos alísios que atingem o território durante a maior parte do ano. Este facto, a sua situação geográfica e as particularidades morfológicas próprias, fazem com que as condições climáticas das regiões norte e sul difiram bastante entre si. Por outro lado, o clima é também fortemente influenciado pela orografia da ilha. A oposição marcada entre as duas encostas, uma diretamente exposta à ação do vento dominante e outra que lhe escapa completamente, devido à interposição de uma grande massa de relevo, resulta numa grande variedade de microclimas.

De um ponto de vista geral o clima da ilha da Madeira (Machado, 1970) é predominantemente temperado com características oceânicas, variando de seco a húmido e de moderadamente chuvoso a excessivamente chuvoso com o aumento de altitude. Na parte norte da ilha comparativamente à parte sul, para as mesmas altitudes, o clima é sempre mais chuvoso e caracteriza-se por temperaturas mais baixas. Um outro aspeto climático peculiar diz respeito à ocorrência de uma zona de nevoeiros permanentes a altitude variável, mas cujo limite inferior se observa a cerca de 500 m durante o inverno e um pouco mais acima durante o verão.

De acordo com a classificação de *Thorntwaite*, o clima da ilha da Madeira varia desde semiárido (D) - apenas em três reduzidas áreas do litoral sul - até super-húmido (A) em direção à região montanhosa do interior. As zonas climáticas, que no litoral norte são logo de clima húmido (do tipo B2, pelo menos), desenvolvem-se em faixas mais ou menos estreitas em geral sensivelmente paralelas à costa e acompanhando o relevo.

Segundo a classificação de *Koppen* o clima é mesotérmico com chuva e sem quedas regulares de neve, na maior parte da Ilha com verão pouco quente mas extenso (tipo Csb) ou, em estreita faixa da costa sul, com verão quente (Csa).

De uma forma genérica, a temperatura média anual do ar diminui desde valores que estão acima da isotérmica dos 17,5°C no litoral (mais altos na costa sul do que na costa norte) até valores da ordem dos 9°C nas regiões planálticas e nos altos picos do centro interior da Ilha. A média anual da humidade relativa varia entre os 55% nas zonas baixas até aproximadamente 90% na zona dos nevoeiros; a partir daqui para as elevadas altitudes, a humidade torna-se menor, chegando a um valor próximo dos 75%. No que respeita à quantidade anual de precipitação, verifica-se o seu aumento nítido com a altitude, desde 500mm (na costa sul) ou 1000mm (na costa norte) até um pouco acima dos 3200mm nas zonas mais altas do interior.

Estas condições climatéricas correspondem ao ótimo da cultura da anoneira, no que respeita à luz, temperatura e humidade relativa. A zona climática ótima para a espécie *Annona cherimola* Mill., é aquela que se caracteriza por uma ausência de geadas, com uma estação seca e amena de 4 (quatro) meses, coincidentes com a rebentação, floração e vingamento e, no resto do ano, com um ambiente fresco e uma humidade relativa moderada (60-70%). As temperaturas ótimas para esta fruteira variam entre 18 e 22°C.

A anoneira não suporta temperaturas abaixo de -2°C nem temperaturas superiores a 29°C, as quais provocam o aborto dos gomos de crescimento apical, dão origem à paragem de crescimento e originam queimaduras nas folhas e frutos expostos ao sol, causando prejuízo ao seu normal desenvolvimento.

Atendendo ao sistema radicular superficial, a anoneira é moderadamente suscetível ao vento, tendo em conta o tipo de crescimento da sua copa (em forma de “chorão”; prostrada, o que a torna mais “eficaz” em relação à ação do vento). Durante a floração, a ocorrência de ventos quentes e secos, pode causar a dissecação do pólen e do estigma, afetando o vingamento.

As características edafoclimáticas da Ilha determinam que as variedades de anona cultivadas da vertente sul sejam as primeiras a serem colhidas logo em outubro, enquanto as instaladas na vertente norte entrem em produção mais tarde podendo ser colhidas até o início de junho do ano seguinte.

Tendo em conta as condições requeridas para a produção da ANONA DA MADEIRA, os microclimas especiais da ilha da Madeira, o saber fazer dos seus agricultores e o recurso a métodos locais, leais e constantes, a área geográfica de produção abrange e está circunscrita a todo o seu território.

Sobre a origem da anoneira existem diversas versões, sendo a mais aceite aquela que a considera como originária do Equador e do Peru, nos vales interandinos a altitudes compreendidas entre os 1500 e 2000 metros (Candolle, 1883; Popenoe, 1921 e Guzman, 1951).

A introdução da anoneira na ilha da Madeira remonta ao século XVII, segundo o primeiro estudo de que temos notícia, feito por Grabham, em 1897, no “*Journal of the Jamaica Agricultural Society*” (POPENOE, 1920 in “*The Annonaceous Fruits*”).

No catálogo das Phanaerogâmicas da Madeira e Porto Santo, não indicadas na “Flora destas Ilhas”, do reverendo Padre Richard Thomas Lowe (1868), o botânico madeirense Carlos A. Menezes (1894) refere-se à *Annona cherimola* Mill. do seguinte modo:

*“É originária do Peru, e dá-se perfeitamente no sul da Madeira até à altura de 250 metros acima do nível do mar. Os seus fructos, conhecidos pelo nome de anonas, são excellentes. No “Funchal” e arredores temo-la observado no estado subspontâneo nas proximidades de muitos jardins.”*

A partir do seu habitat natural, a espécie *Annona cherimola* Mill., foi disseminada pela maioria dos países e regiões do continente americano e posteriormente cruzou os mares, tendo sido introduzida noutros continentes (provavelmente na época dos Descobrimentos).

Em relação à introdução desta cultura na ilha da Madeira, será interessante referir as palavras do Tenente Coronel Sarmiento no seu trabalho “À Sobremesa três frutos exóticos”, datado de 1945:

*“O cultivo da anoneira deve ser muito antigo na nossa Ilha, existindo algumas destas árvores, tendo a aparência de seculares, a avaliar pela grossura do tronco.*

*Não é possível precisar-se a época da introdução da anoneira, no entanto, não será muito errado supor-se a data, pelo tempo da dominação Filipina, pois alguns Madeirenses se estabeleceram no Perú, onde abundava a anoneira e terão assim, no regresso à terra natal, trazido sementes do fruto tão apreciado naquela, então, colónia Espanhola.”*

Uma outra referência documentada sobre a existência da espécie *Annona cherimola* Mill. na ilha da Madeira, remonta a 1897, no citado artigo escrito por M. Grabham no “Journal of the Jamaica Agricultural Society”, onde o referido investigador relata o seguinte:

*“...many of the estates on the warm southern slopes of the island, formerly covered with vineyards, have now been systematically planted with cherimoya. The fruits vary in weight between three and eight pounds, exceptionally large ones may reach 16 pounds and over...”*

Este artigo, amplamente difundido, tem sido responsável pela crença que a cultura da anoneira na ilha da Madeira era mais extensiva que em qualquer outro lugar do mundo e que, excepcionalmente, se desenvolviam variedades excelentes (POPENOE, 1920 in “The Annonaceous Fruits”).

Ainda em relação à excelência das características da Anona da Madeira, SARMENTO, 1945 escreve o seguinte:

*“... Percorrendo a obra imensa do botânico e horticultor George Dom, em quatro grossos volumes - General History of the Dichlamydeous Plants - onde são descritas 47 espécies de género Anona e algumas das variedades, não se encontra nenhuma que possa coadunar-se ás que pelas circunstâncias privilegiadas do nosso clima, se aperfeiçoaram, sobrepujando todas as outras...”*

*“...Em parte alguma, porém, encontrou o seu óptimo proporcionando-lhe as melhores condições para a vida evolutiva, como na Ilha da Madeira que lhe deu luz, calor, terreno e humidade, que mais ambicionava no conjunto...”*

Sobre a uma grande variabilidade (diversidade) genética das anoneiras produzidas na ilha da Madeira, Vieira Natividade no seu trabalho “Fomento da Fruticultura na Madeira”, de 1947, escreveu o seguinte:

*“... A Madeira possui valiosas formas culturais, produtos da segregação da espécie *Annona cherimola* Mill., a única cultivada. Dada a grande facilidade com que a anoneira se propaga por semente, é este o método mais geralmente utilizado para a obtenção de novas plantas...”*

*“...Há inúmeras formas culturais, simples produto de segregações. O polimorfismo atinge não só as características da árvore, e algumas de grande interesse económico, como a produtividade, a arborescência, etc., mas incide também nos frutos, os quais, de árvore para árvore, apresentam diferenças sensíveis na forma, tamanho, cor e relevo da superfície, cor da polpa, número de sementes, qualidades organoléticas, etc...”*

Este mesmo autor, mais adiante na supracitada obra, a propósito da seleção de variedades refere o seguinte:

*“... Tão rica é a flora madeirense de boas formas culturais de anoneira que não será difícil pelo recurso à propagação vegetativa criar alguns clones de grande valor (como o fez, no Posto da Ribeira Brava, o Eng.º Agrónomo Teixeira de Sousa, em 1940) e em que se tenham em vista, não só as qualidades organoléticas e número de sementes mas ainda a resistência ao transporte e marcha do processo de maturação...”*

A preocupação por conhecer as características das anonas da ilha da Madeira já data do início do século XX, tendo sido realizado um “Estudo químico das anonas da Madeira”, pelo Dr. Otto Klein em 1918.

Também referindo-se às qualidades organoléticas da Anona da Madeira, Vieira Natividade in “Fomento da Fruticultura da Madeira de 1947” afirma o seguinte:

*“...acharíamos pouco ainda o que Mark Twain disse deste fruto: «Deliciousness itself», e decerto será difícil dizer alguma coisa mais...”*

Recentemente, Mendes Ferrão no seu livro “A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses (1992) refere-se à *Annona cherimola* Mill. do seguinte modo:

*“...Há quem considere o seu fruto «como o melhor do Mundo». É a anona da Madeira ou cherimola...”*

A posição da Madeira nas grandes rotas do comércio marítimo, explica o tráfego, sempre considerável, do porto do Funchal, onde aportavam inúmeras embarcações que vinham buscar produtos que se destinavam aos mercados Flamengos e diversos portos do Mediterrâneo. O constante fluxo de exportações, iniciado em 1480, e a diversidade de estrangeiros detentores de grande parte do comércio desenvolvido na ilha, veio propiciar a introdução e posterior exportação de produtos diferentes e “novos”.

No início deste século, eram exportadas algumas centenas de anonas para Lisboa e Londres, enquanto que as melhores anonas eram compradas pelos estrangeiros e fornecedores dos vapores que atracavam no “Funchal” (MENEZES in “Arvores e Arbustos Madeirenses”, 1904). De igual modo, o naturalista Grable no seu trabalho realizado na Ilha da Madeira em 1914, afirmava que a maioria dos ilhéus mais ilustres tinha pelo menos uma anoneira nas suas propriedades, acrescentando também que anualmente eram exportados 12 000 frutos.

## 5. PROVA DE ORIGEM

Os elementos que permitem comprovar que a Anona da Madeira tem características que a diferenciam das anonas provenientes de outras origens e que estão relacionadas com a área geográfica onde são produzidas, são os seguintes:

- a) Os produtores de ANONA DA MADEIRA assumem o compromisso de adotar as regras previstas no presente Caderno de Especificações e de submeter-se ao sistema de verificação da conformidade implementado pelo serviço da autoridade competente ou organismo de controlo designado;
- b) As próprias características da ANONA DA MADEIRA, tal como descritas no ponto 2, que resultam inequivocamente do meio natural onde é produzida e dos amanhos culturais praticados;
- c) O estabelecimento de um sistema de verificação da conformidade que garante a observância das condições estabelecidas para a produção da ANONA DA MADEIRA contidas no presente Caderno de Especificações, designadamente no que se refere ao controlo varietal e de condução dos pomares; ao controlo das características do produto final e das suas condições de acondicionamento e colocação no mercado; e à

manutenção da rastreabilidade em todas as fases da produção e acondicionamento até à sua colocação no mercado.

## **6. MÉTODO DE OBTENÇÃO**

Na ilha da Madeira, durante longos anos, o único método de propagação da anoneira foi efetuado por via seminal, pelo que ainda se encontram em produção muitos pés dispersos e pequenos pomares assim propagados.

Os novos pomares são instalados com recurso a plantas ensacadas já enxertadas com as variedades selecionadas ou de porta enxertos onde depois são enxertados garfos das variedades selecionadas. As plantas ensacadas já enxertadas ou os porta-enxertos são adquiridas no Serviços competentes da Direção Regional de Agricultura ou em viveiros comerciais, oficialmente reconhecidos.

O espaçamento recomendado entre as anoneiras é de 5 x 4m. A sua disposição no terreno é em triângulo. Sempre que possível, o maior espaçamento deve ter uma orientação norte-sul, ou seja, as linhas devem ser orientadas no sentido este-oeste.

As fertilizações são praticadas com base no acompanhamento técnico das explorações e sempre que possível após a realização de análises de terras e análise foliar.

As podas são realizadas quando as folhas começam a amarelecer e se inicia a queda das mesmas (ocorre aproximadamente 20 dias após a apanha dos frutos).

O fruto deve ser colhido no estado de maturação comercial previsto na “Recomendação Técnica relativa à Qualidade Comercial da Anona da Madeira” (Portaria n.º 287/2018, de 24 de agosto, doravante referida como “RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”). A colheita é feita manualmente.

Depois de colhida, a anona deve ser o menos manuseada possível, sendo cuidadosamente colocada em caixas de plástico ou outro material liso e com capacidade máxima até 30kg. A fruta não deve ser exposta diretamente à luz solar. Deve ser transportada nas mesmas caixas desde a exploração até os armazéns de acondicionamento, onde se procederá à sua classificação, calibragem e acondicionamento em embalagem.

A anona é um fruto perecível, sendo o seu período de conservação à temperatura ambiente reduzido, pelo que o período entre a recolha e a refrigeração deve ser o mais curto possível. Os frutos devem ser conservados refrigerados a uma temperatura de 7 a 8°C e uma humidade relativa de 90 a 100%.

## **7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM**

A ANONA DA MADEIRA deve apresentar-se inteira; sã (isenta de alterações devidas ao ataque de pragas e doenças); limpa (isenta de matérias estranhas visíveis); isenta de odores estranhos e isenta de danos devidos a deficiente conservação frigorífica. O pedúnculo deve estar limitado ao nível da superfície do fruto, sem que o corte afete o ponto de inserção. Não deve apresentar mais do que 10% da sua superfície com manchas devidas à exposição solar. Deve deter um grau de maturação adequado.

A classificação comercial da ANONA DA MADEIRA deve respeitar as categorias de qualidade e de calibre (e respetivas tolerâncias) constantes da “RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”.

A apresentação comercial das Anonas da Madeira deve respeitar as disposições de homogeneidade e de acondicionamento e apresentação constantes da “RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”. Em especial deve ser garantido que:

- Sem prejuízo das tolerâncias permitidas, o conteúdo de cada embalagem é homogéneo e inclui somente frutos da mesma origem, variedade, categoria de qualidade, código de calibre e coloração/grau de maturação;
- As anonas são acondicionadas de molde a que se assegure a sua conveniente proteção. Os frutos devem ser envolvidos com um material de proteção que os isole uns dos outros, utilizando no interior das embalagens materiais novos, limpos e de natureza tal que não possam causar aos frutos alterações externas ou internas.

A rotulagem segue as regras da “RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”. Em particular, cada embalagem deve apresentar no exterior, no mesmo campo visual, um rótulo com caracteres visíveis e indelévels que, além de conter as menções legais, contenha uma das seguintes menções: “Anona da Madeira” - Denominação de Origem Protegida ou “Anona da Madeira” - DOP.

## 8. CONTROLO

O sistema de verificação da conformidade aplicável à ANONA DA MADEIRA é exercido ao longo de todo o processo produtivo, sendo assegurado pela Comissão Técnica de Avaliação da Conformidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira (“CTAC-RAM”).

Endereço da CTAC-RAM: Av. Arriaga nº 21 A - Edifício Golden Gate 3º Andar - 9000-060 Funchal - Madeira.

## 9. BIBLIOGRAFIA

Centro de Estudos de Pedologia; ISA; Centro de Pedologia da Universidade Técnica de Lisboa e Direção Regional de Agricultura da Madeira; “Carta dos Solos da Ilha da Madeira”; Secretaria Regional de Economia - Direção Regional de Agricultura; 1992.

Ferrão, José Mendes - “A Aventura de Plantas e os Descobrimentos Portugueses” ; Instituto de Investigação Científica Tropical; Lisboa; 1992.

Grabham, M. In “Journal of the Jamaica Agricultural Society”; 1897.

Klein, Otto. “Estudo Químico das Anonas na Madeira”; Separata da “Revista de Química Pura e Aplicada”, II Série - Ano III; Porto; 1918.

Lowe, Richard Thomas - “A Manual Flora of Madeira and the Adjacent Islands of Porto Santo and Desertas”; Londres; 1868.

Menezes, Carlos Azevedo de - “Catálogo das Phanerogâmicas da Madeira e do Porto Santo não indicadas na Flora destas Ilhas”, do Revdº Padre Richard Thomas Lowe por Carlos A. Menezes; 1894.

Menezes, Carlos Azevedo de - “Árvores e Arbustos Madeirenses” ; Tipografia Camões; 1904.

Menezes, Carlos Azevedo - “A *Annona cherimolia* da Madeira” ; In Frutas da Madeira, 1941; Grémio dos Exportadores de Frutas e Produtos Hortícolas da Ilha da Madeira, Ano I, nº 3, Junho; 8 pp; 1908.

Machado, M. J. S. Sousa - Balanço Hídrico e Clima da Ilha da Madeira; Lisboa; Serviço Meteorológico Nacional, Direcção de Estudos; 1970.

Natividade, J. Vieira - “Fomento da Fruticultura na Madeira”; Junta Nacional das Frutas, Grémio dos Exportadores de Frutos e Produtos Hortícolas da Ilha da Madeira; 1947.

Nunes, R.E.F - “Situação da Cultura da Anoneira na Região Autónoma da Madeira” ; Secretaria Regional de Agricultura, Florestas e Pescas - Direcção Regional de Agricultura - Direcção de Serviços de Produção Agrícola - Divisão de Fruticultura; 18 pp; 1989.



Popenoe, W. - "The Annonaceous Fruits"; In W. Popenoe (Ed). Manual of Tropical and Subtropical Fruits. A fac-simile of the 1920`s Edit. Hafner Press, New York, 1974, pp 161-195; 1920.

Ribeiro, O. - " A Ilha da Madeira até meados do século XX" ; Ministério da Educação. Instituto de Cultura e Língua Portuguesa; 138pp; 1984.

Sarmento, Alberto Artur - "À Sobremesa três Frutos Exóticos"; Funchal; 1945.

Silva, J. J. Leça. - "Estudo Fenológico da Cultura da Anoneira (*Annona cherimola* Mill.) e Estudo da Conservação do seu Fruto na Ilha da Madeira" ; Relatório de estágio curricular. Licenciatura em Engenharia Agrícola; Universidade dos Açores, Departamento de Ciências Agrárias; 113 pp; 1996.

Wester, P. J. - "A Contribution to the History and Vernacular Nomenclature of the cultivated Anonas" ; The Philippine Journal of Science, C. Botany, vol. VII, nº2, June 1912; pp. 109 - 122; 1912.