

# **GINJA DE ÓBIDOS E ALCOBAÇA**

## **Indicação Geográfica Protegida**



## **Caderno de Especificações**

**Janeiro 2013**

## 1. Nome do Produto

Ginja de Óbidos e Alcobaça – Indicação Geográfica Protegida (IGP)

## 2. Descrição do Produto

Designa-se por *Ginja de Óbidos e Alcobaça* os frutos da cultivar “Galega”, pertencente à família das *Rosáceas*, subfamília das *Prunóideas*, género *Prunus* e espécie *Prunus cerasus L.* que, obtidos na área geográfica, se caracterizam essencialmente pela cor vermelha, calibre pequeno, forma ligeiramente achatada, apresentando as seguintes características físicas, químicas e organolépticas:

### 2.1. Características Físicas do Fruto

Os frutos *Ginja de Óbidos e Alcobaça* (ver Fig. 1 Anexo I), na região delimitada, apresentam as seguintes características:

- a) Coloração - vermelha
- b) Forma – ligeiramente achatada com 1.5 a 2 cm de diâmetro
- c) Pedúnculo – comprido
- d) Calibre - pequeno
- e) Epiderme - drupas glabras (frutos desprovidos de pêlos) sem polvilho
- f) Polpa – rosada (Tabela 2/Pag.3)
- g) Carozo – de pequena dimensão

**Tabela 1 – Características físicas do fruto**

Parâmetro	Valores médios
Diâmetro do fruto (mm)	19.4
Altura do fruto (mm)	16.7
Relação altura / diâmetro (mm)	0.86
Peso do pedúnculo (mg)	109.2
Peso do fruto (sem pedúnculo)	3.8
Rendimento em polpa (%)	89.5

Fonte: António Ramos, 2008

**Tabela 2 – Características da cor da epiderme e da polpa do fruto**

Epiderme	H° (epiderme) *	Polpa	H° (polpa) *
Vermelha	19.5	Rosada	47.6

\*H° - ângulo de tom ou ângulo de tonalidade (arco tangente, em graus, da razão entre as coordenadas b\* e a\* do colorímetro)

Fonte: António Ramos, 2008

No anexo II apresentam-se valores comparativos destas características entre várias cultivares de *Ginja* e a *Ginja de Óbidos e Alcobaça*.

## 2.2. Características Químicas do Fruto

Estes frutos apresentam um pH baixo e uma acidez elevada, conferida pelo teor em ácido málico, bem como o elevado teor em açúcares.

O elevado teor em antocianinas e outros pigmentos, da *Ginja de Óbidos e Alcobaça*, é responsável pela cor da epiderme e da polpa que a distingue.

De acordo com amostragens resultantes de investigação os parâmetros acidez total e açúcares apresentam os seguintes valores:

Parâmetro	Valores mínimos	Valores máximos
Acidez total (gr ácido málico/l)	16	20
Açúcares totais (°Brix)	16	20

### 2.3. Características Organoléticas do Fruto

A *Ginja de Óbidos e Alcobaça*, apresenta um sabor agridoce equilibrado e característico conferido pela elevada concentração, simultânea, quer em açúcares quer em ácidos. A polpa apresenta uma consistência moderada e textura firme.

## 3. Área Geográfica Delimitada de Produção

### 3.1. Limites da Área Geográfica Delimitada da Produção

A área geográfica de produção da *Ginja de Óbidos e Alcobaça* está delimitada do ponto de vista administrativo aos concelhos de Óbidos, Alcobaça, Nazaré, Caldas da Rainha, Bombarral, Cadaval e parte do concelho de Porto de Mós (Anexo III, Mapa 1 e 2). Em termos de freguesias, são abrangidas as seguintes: (Quadro 1) (Anexo III, Mapa 3).

**QUADRO 1- Concelhos e respetivas freguesias pertencentes á área geográfica**

CONCELHOS	FREGUESIAS
Porto de Mós	Juncal, Calvaria de Cima, Pedreiras, Porto de Mós (São João Baptista), Porto de Mós (São Pedro), Serro Ventoso, Arrimal
Nazaré	Todas (Famalicão, Nazaré, Valado dos Frades)
Alcobaça	Todas (Alcobaça, Alfeizerão, Alpedriz, Bário, Benedita, Cela, Coz, Évora de Alcobaça, Maiorga, Pataias, Aljubarrota (Prazeres), São Martinho do Porto, Aljubarrota (São Vicente), Turquel, Vestiaria, Vimeiro, Moita, Martingança, Montes)
Caldas da Rainha	Todas (A dos Francos, Alvorninha, Caldas da Rainha (N <sup>a</sup> Senhora do Pópulo), Carvalhal Benfeito, Coto, Foz do Arelho, Landal, Nadadouro, Salir de Matos, Salir do Porto, Santa Catarina, Caldas da Rainha (Santo Onofre), São Gregório, Serra do Bouro, Tornada, Vidais)
Óbidos	Todas (Óbidos (Santa Maria), Óbidos (São Pedro), Usseira, A dos Negros, Gaeiras, Sobral da Lagoa, Amoreira, Vau, Olho Marinho)
Bombarral	Todas (Bombarral, Carvalhal, Roliça, Vale Covo, Pó)
Cadaval	Todas (Painho, Figueiros, Alguber, Vermelha, Peral, Cercal,

### 3.2. Relação com a Área Geográfica

A diferenciação microclimática em relação aos territórios circundantes é a chave para circunscrever a área geográfica de produção da *Ginja de Óbidos e Alcobaça*, sendo nesta região que os frutos apresentam as características específicas referidas no ponto 2, derivadas da perfeita adaptação desta cultivar Galega a esta área delimitada.

A área geográfica indicada é um território que pode ser descrito como “entalado” entre o Oceano e a montanha (Serras de Montejunto e Candeeiros) e que corresponde quase integralmente aos muito antigos “Coutos de Alcobaça”. Como consequência, o clima é marcadamente húmido (a humidade do ar é influenciada pela proximidade do mar e pela incidência dos ventos dominantes de Norte e Noroeste) e temperado (a temperatura média diária do ar na área geográfica é de 15°C, devendo-se a sua regularidade à proximidade do Oceano Atlântico). A precipitação em quantidade total varia de 600mm em média anual até aos 900mm junto à serra dos Candeeiros na zona de Alcobaça e a insolação que corresponde à medida de horas de sol descoberto é influenciada, neste caso particular, pela nebulosidade existente, embora contrariada pela proximidade mediterrânica. A insolação média varia de 2400 a 2500 horas (Anexo IV).

Nos locais mais próximos do mar, as culturas estão geralmente protegidas de geadas primaveris. As encostas soalheiras, os pequenos vales, a influência amenizadora do mar é marcante.

As condições de temperatura, humidade e insolação ao longo do ano convergem para o adequado desenvolvimento desta cultivar, potenciando todas as suas características e concorrendo para o adequado desenvolvimento da *Ginja de Óbidos e Alcobaça*.

Da caracterização geológica da região, as grandes unidades estruturais são, de leste para oeste, os maciços calcários, a zona das colinas, os terraços, o vale tifónico, a plataforma costeira e ainda as planícies aluviais (Alarcão et al, 1961)

O facto da área geográfica se localizar numa zona climática de transição, na qual, por esse motivo, as ações do clima nos fenómenos de pedogénese também não podem ser bem definidos, as circunstâncias de o relevo ser fortemente diversificado e da circulação das águas subterrâneas ser fator com heterogénea expressão, concorrem também para que a distribuição das unidades – solo se apresente mesmo em nível elevado de generalização, altamente correlacionada com a geologia (Anexo IV, Carta – esboço dos solos).

Nestes solos o perfil apresenta-se diferenciado não apenas em função da natureza da rocha-mãe, mas também em função do declive, da intensidade dos fenómenos erosivos e da drenagem externa, que são, por sua vez, dependentes das características do relevo.

A Carta de Solos (Anexo IV, Carta – esboço dos solos) ilustra essa diversidade de tipos de solos, na qual sobressaem os Luvisolos cálcicos, nas áreas abrangidas pela serra dos Candeeiros, os Podzóis, em toda a faixa litoral e os Cambissolos, na zona central, e em toda a extensão da área geográfica de produção de Ginja de Óbidos e Alcobaça.

A cultivar “Galega” tem condições ótimas de produção de Ginja de Óbidos e Alcobaça nos solos da área geográfica delimitada na medida em que “estas espécies têm grande poder de adaptação a todos os terrenos. Nenhuma outra vive tão bem em solos pouco profundos; temem, no entanto, os muito frios, argilosos e impermeáveis” (Barros H. e Quartin Graça L., 1943).

A determinação do estado de maturação ideal que os frutos devem apresentar aquando do momento da colheita, é um fator extremamente significativo para obtenção de frutos com as características da *Ginja de Óbidos e Alcobaça*, sendo a colheita escalonada pelo facto dos frutos desta *cultivar* não apresentarem simultaneamente o mesmo grau ideal de maturação nesta área geográfica.

O grau ideal de maturação é aferido pelo conhecimento que as populações locais detém através contato ao longo de gerações de cultivo desta *cultivar* nesta região, transmitindo saberes particulares baseados em conhecimentos empíricos.

A colheita antes ou depois da altura ideal, determina a não obtenção de frutos com características da *Ginja de Óbidos e Alcobaça* referidas.

## **4. Prova de Origem do Produto**

### **4.1 – Prova Histórica**

Desde há muito que a Ginja de Óbidos e Alcobaça é cultivada na área geográfica delimitada. A comprová-lo existem não só os testemunhos das pessoas da região que afirmam ter recebido de herança o cultivo da ginja como os registos bibliográficos encontrados.

São muito antigos os registos encontrados que provam a existência de ginja nesta área geográfica. Segundo descrições históricas da Vila de Óbidos

“...A hegemonia árabe termina com a conquista, em 10 de Janeiro de 1148, por Gonçalo Mendes da Maia – o Lidador – esforçado fronteiro-mor de D. Afonso Henriques, após longo assédio.

Enquanto este monarca atacava com as suas hostes o lado sul, onde era mais encarniçada a resistência da moirama, o Lidador acompanhado de um punhado de guerreiros, a coberto de seculares ginjeiras e agraves, penetra, após espinhosa escalada, na soberba fortaleza do Castelo, conquistando para as quinas de Cristo a Vila que o nosso épico assinala....” (Botelho, J. da Silveira, 1996. Anexo V (doc.-a)).

Também nas Belas Artes as gijas foram motivo!

De facto, em 1643, Baltazar Gomes Figueira, natural de Óbidos, pinta uma tela denominada “Repouso na Fuga para o Egipto”.

A curiosidade é que esta tela, ainda que inspirado numa celeberrima composição do maneirista urbinence Federico Barocci de 1575 em que São José e o Menino colhem cerejas, Gomes Figueira, retrata São José e o Menino colhendo gijas ao invés das cerejas retratadas por Barocci!

A ginja, na simbologia artística de Seiscentos tinha conotações eucarísticas devido à cor vermelha e ao gosto do seu sumo, sendo relacionadas ora com o sangue do Redentor ora com a doçura de carácter das obras pias.

A substituição das cerejas pelas ginja só pode ter sido devida ao facto de a ginjeira ser uma árvore muito comum na região de Óbidos, sendo o seu fruto consumido em fresco ou servindo de base para o fabrico de licores conventuais, documentado desde o séc. XVII.

O facto de a ginja ser considerada um símbolo de Primavera permite explicar o sucesso da sua inclusão por Baltazar Gomes Figueira no “Repouso da fuga para o Egipto”, lembrando que a ginjeira é uma das primeiras árvores a dar fruto depois do Inverno e que aquela se identifica com o anúncio da encarnação de Jesus Cristo (Catalogo, Baltazar Gomes Figueira, 2005. Anexo V (doc.-b)).

Os Monges da Ordem de Cister também tiveram a sua influência na cultura da Ginja de Óbidos e Alcobaça.

Segundo o erudito cronista cisterciense Fr. Fortunato de S. Boaventura, em meados do séc. XIV foram criadas “as granjas”, como escolas ou modelos agrícolas, as quais que forneciam aos colonos todo o material agrícola e até mesmo sementes, em anos mais escassos (Natividade, J. Vieira. Anexo V (doc.-c)).

Estas granjas encontravam-se espalhadas ao longo da área geográfica em estudo, nomeadamente em Óbidos e Alcobaça e era através destas que os monges dominavam todo o comércio da zona.

No séc. XIX os monges tinham o monopólio do comércio de várias frutas, quer pela barra de S. Martinho quer através de carros e caminhos-de-ferro. Nesta altura as ginja eram referenciadas como frutas finas de primeira escolha com considerável importância no mercado interno (Natividade, M. Vieira, MCMXII. Anexo V (doc.-d)).

A forte relação da prova histórica com a reputação e notoriedade da *Ginja de Óbidos e Alcobaça* é patente nos registos que comprovam a sua existência (Anexo V – Elementos Estatísticos e Económicos), mas também na origem do seu nome (Anexo V – Origem no território) e na importância social e relevância económica que representa para a área geográfica (Anexo V - aspetos sociais e de multifuncionalidade).



## 4.2 – Rastreabilidade

O sistema de rastreabilidade implementado permite que seja possível identificar cada lote a partir de cada produtor e em que cada operador sequente pode identificar a origem e a quantidade recebida de cada produtor e manter separadamente todos os lotes de produto recebido.

Por outro lado, e a partir de cada central fruteira/unidade de preparação, é possível identificar os compradores, a quantidade e o destino dos produtos fornecidos.

É, portanto, possível estabelecer a correlação entre cada lote de produtos recebidos e cada lote de produtos comercializados. Cada produtor agrícola e cada unidade de preparação está sujeito ao regime de verificação da conformidade.

A garantia aos consumidores é dada pela observância das seguintes condições:

- 1) Localização dos pomares na zona geográfica delimitada e indicada em 3;
- 2) Pomares da cultivar “Galega”;
- 3) Método de obtenção da produção de acordo com o ponto 5 deste Caderno de Especificações;
- 4) A existência de registos atualizados relativos à produção.

## 5. Método de Obtenção

A produção de *Ginja de Óbidos e Alcobaça* engloba 5 etapas fundamentais: (1) implantação do pomar; (2) condução do pomar; (3) manutenção; (4) colheita dos frutos e (5) conservação.

Na implantação do pomar utiliza-se a cultivar galega, perfeitamente adaptada às condições edafo-climáticas da região.

Sendo a colheita um fator determinante para as características específicas da *ginja de Óbidos e Alcobaça*, o período ótimo na área geográfica ocorre normalmente em Junho, durante cerca de 20 dias.

A colheita da *Ginja de Óbidos e Alcobaça* deve ser uma operação efetuada em tempo oportuno conforme anteriormente referido, sendo que a maturação dos frutos ocorre entre em poucos dias.

Contudo, a maturação dos frutos não ocorre simultaneamente em todos eles, sendo por isso necessário uma colheita escalonada.

Como indicador da data ótima de colheita são utilizados métodos visuais, nomeadamente através da apreciação da coloração típica dos frutos em toda sua extensão.

A colheita é realizada tendo o cuidado de colher os frutos mantendo o pedúnculo inteiro. No entanto, os frutos podem ser colhidos sem pedúnculo, neste caso deve ser prosseguida de refrigeração adequada.

Tratando-se de um fruto sensível, devem ser tomados os seguintes cuidados:

1. Evitar caixas demasiado altas, para não danificar os frutos que ficam no fundo;
2. Não encher excessivamente as caixas, para que possam ser empilhadas sem comprimir frutos.

Após a colheita, o transporte dos frutos para o local de armazenamento deverá ser realizado no mais curto tempo possível.

A *Ginja de Óbidos e Alcobaça* apresenta-se no mercado inteira em fresco ou refrigerada, com ou sem pedúnculo.

## 6. Rotulagem Específica

Da rotulagem específica da *Ginja de Óbidos e Alcobaça* constam os seguintes elementos:

1. *Ginja de Óbidos e Alcobaça* – IGP e/ou Indicação Geográfica Protegida;
2. Logótipo da *Ginja de Óbidos e Alcobaça*, adiante reproduzido no Anexo VI;
3. Marca de certificação ou conformidade do OC;
4. Logotipo da UE da ‘Indicação geográfica Protegida’

## 7. Estrutura de Controlo

O controlo e certificação da *Ginja de Óbidos e Alcobaça* são efetuados pelo OC indigitado pelo agrupamento de produtores.

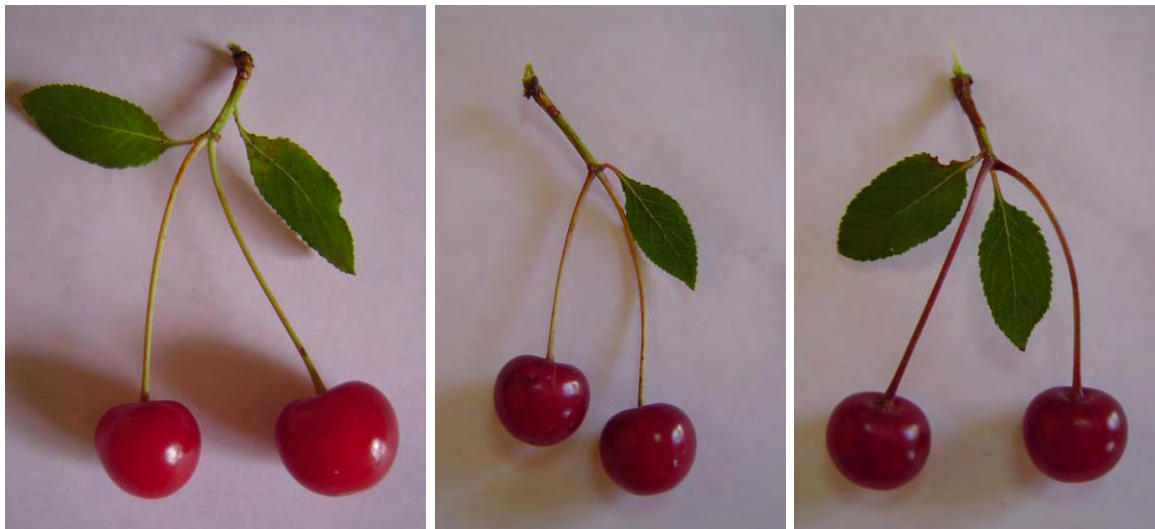
O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo cada embalagem de frutos devidamente identificada através da oposição pelo OC da respetiva Marca de Certificação.

**ANEXO I**

Fig. 1 – Ginja de Óbidos e Alcobaça



Fig. 2 – Fotos de Ginja de Óbidos e Alcobaça com característica folha no pé



#### - Caracterização da Cultivar Galega

A cultivar “Galega” é uma árvore ou arbusto da família das *Rosáceas*, subfamília das *Prunóideas*, género *Prunus* e espécie ***Prunus cerasus*** L..

Localmente é conhecida por vários nomes vulgares, tais como: ginja-de-folha; ginja-galega; ginjeira-de-folha.

Estas designações decorrem do facto de a cultivar “Galega” poder apresentar, nesta região, uma característica particular que consiste no aparecimento sistemático de pelo menos 1 folha no nó de inserção do pedúnculo do fruto (ver em Fig. 6).

A espécie ***Prunus cerasus*** L. é originária do Sudoeste da Ásia, mas é cultivada na Europa desde tempos remotos, sendo subespontânea em diversos países, entre os quais Portugal, nomeadamente em Óbidos e em Alcobaça.

Numa breve descrição da planta, a ginjeira da cultivar “Galega” é uma árvore que se caracteriza por (Fig. 1, 2, 3 e 4):

- apresentar um vigor forte;
- perder as folhas no inverno;
- enquanto jovem apresentar a “casca” lisa e acinzentada que mais tarde passa a rugosa e fendida;
- apresentar um porte médio (altura inferior a 15 m) com tendência a formas arbustivas densas, devido à grande quantidade de “ladroes” que se formam na base;
- apresentar ramos pendentes;
- formar pôlas a partir da raiz;
- apresentar folhas com prefolheação conduplicada, com pecíolo curto, provido de duas glândulas rudimentares no cimo. Limbo oval ou ovalado, duplamente serrado e ápice prenunciado, glabro nas duas páginas. Estas folhas encontram-se na zona de inserção entre o pedúnculo e o ramo;
- apresentar flores que se formam nos ramos de um ano, com flores pediceladas de corola branca, com diâmetro de 1,75 a 2,5 cm;
- ser autofértil pelo que a presença de polinizadoras não é necessária à sua boa produção;

- apresentar floração tardia;
- apresentar heterogeneidade no que respeita aos seus diferentes estados fenológicos (Fig. 5).



**FIG. 1 – Aspecto duma árvore de ginjeira em meados de Fevereiro**



**FIG. 2 – Ginjeira em plena floração (finais de Abril).**



**FIG. 3 - Pormenor da folha da ginjeira.**



**FIG. 4 – Pormenor da flor da ginjeira.**



**FIG. 5 – Pormenor da heterogeneidade da ginjeira (finais de Abril).**

## ANEXO II

### - Características do Produto

Estudos efetuados, designadamente por Sobreiro e Lopes, comprovam que nesta região a ginja local difere de outras variedades de ginja e da cereja, por apresentar um pH mais baixo e uma acidez mais elevada, tal como o teor de açúcares.

De salientar ainda o equilíbrio entre os açúcares e os ácidos, os quais contribuem para o sabor agridoce equilibrado e característico.

### **– Principais características das ginja obtidas na área geográfica delimitada**

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>GINJA</b>
% de polpa em relação ao peso total do fruto	80 a 83
pH	3.3 a 3.5
Teor de ácido málico (%)	1.26
Teor de açúcar (%)	15 a 16

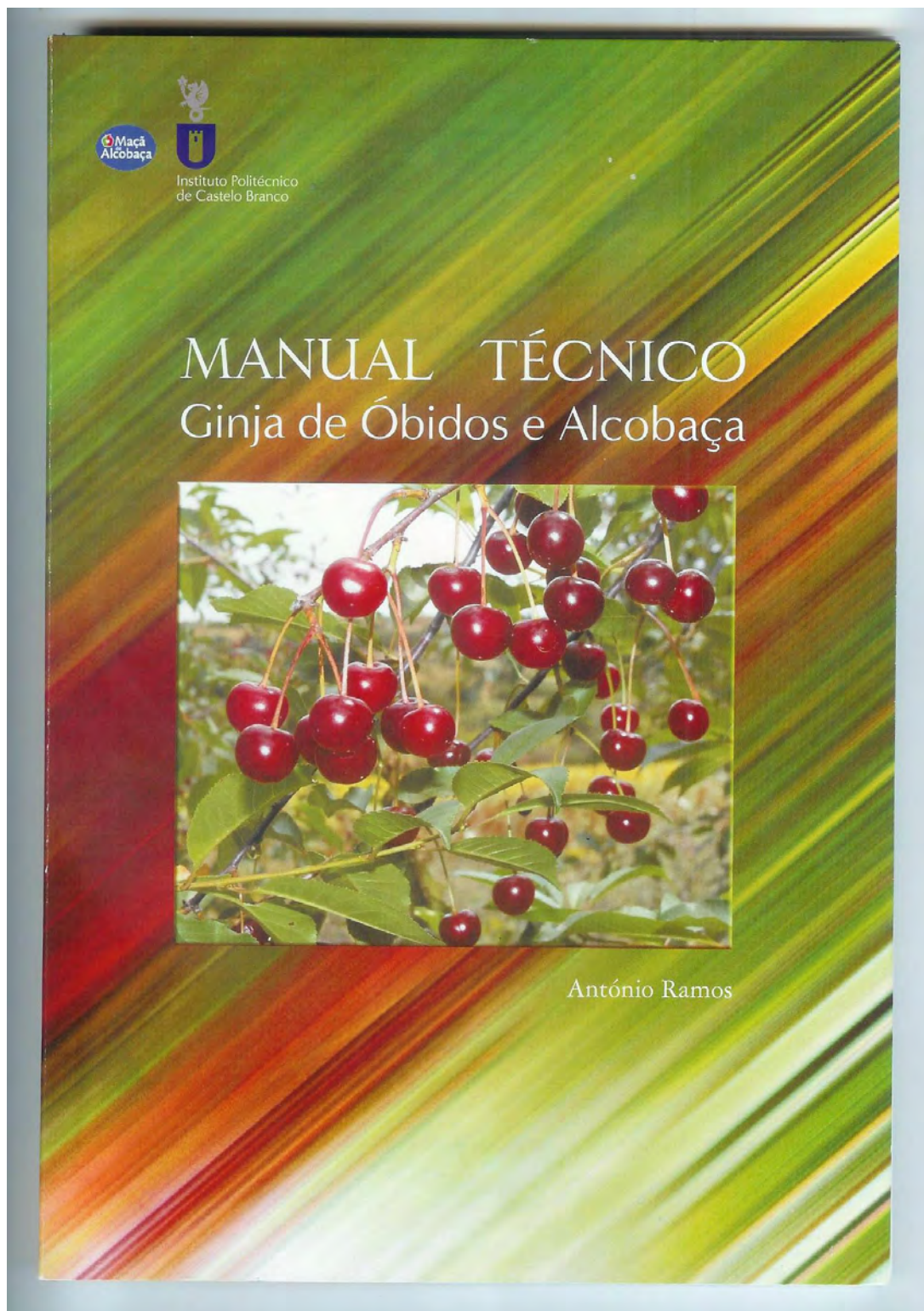
**Fonte: Justino Sobreiro e Gonçalo Lopes, 2003**

Noutro estudo efetuado por António Ramos (2007/2008) podem encontrar-se valores que são extremamente significativos e marcam a diferença para os frutos obtidos noutras regiões.



**– Principais características das ginja obtidas na área geográfica delimitada comparativamente a frutos obtidos noutra região**

	ALCONGOSTA		ÓBIDOS E ALCOBAÇA
	Cult. Galega	Cult. Galega de Folha no Pé	Cult. Galega de Folha no Pé
Diâmetro do fruto mm	21,2	21	<b>19,4</b>
Altura do fruto mm	18,3	17,2	<b>16,7</b>
Relação altura/diâmetro	0,86	0,82	0,86
Comprimento do pedúnculo mm	26,8	42,6	<b>41,7</b>
Peso do pedúnculo mg	110	100	109,2
Peso do fruto (sem pedúnculo) g	4,9	4,8	<b>3,8</b>
Rendimento em polpa %	94,3	90,6	<b>89,5</b>
pH	3,5	3,5	3,5
Acidez total (g ácido málico/l)	12,7	13,5	<b>17,3</b>
Açúcares totais (°B)	16,5	16,5	<b>17,7</b>
Absorvância a 280nm (1:100)	0,582	0,698	<b>0,577</b>
Absorvância a 310+410+510nm (1:100)	0,411	0,450	<b>0,409</b>



**Quadro 2** – Parâmetros físico-químicos das ginja Galega e “de Óbidos”, em Alcongosta (2007) e da ginja da região de Óbidos e Alcobaça (2005 a 2007).

	Alcongosta		Óbidos e Alcobaça
	“Galega”	“de Óbidos”	
Diâmetro do fruto (mm)	21,2	21,0	19,4
Altura do fruto (mm)	18,3	17,2	16,7
Relação altura/diâmetro	0,86	0,82	0,86
Comprimento do pedúnculo (mm)	26,8	42,6	41,7
Peso do pedúnculo (mg)	110,0	100,0	109,2
Peso do fruto (sem pedúnculo) (g)	4,9	4,8	3,8
Rendimento em polpa (%)	94,3	90,6	89,5
pH	3,5	3,5	3,5
Acidez total (g de ácido málico/L)	12,7	13,5	17,3
Açúcares totais (°Brix)	16,5	16,5	17,7
Absorvância a 280 nm (1:100)	0,582	0,698	0,577
Absorvância a 310+410+510 nm (1:100)	0,411	0,450	0,409

**Quadro 3** – Características de cor da epiderme e da polpa das cultivares da coleção de Alcongosta e da ginja da região de Óbidos e Alcobaça.

Cultivar	Epiderme	H* (epiderme)*	Polpa	H* (polpa)*
Galega	Vermelha	21,3	Rosada	35,8
Garrafal Rosa	Rosada	29,9	Amarelada	78,7
Garrafal Negra	Vermelha a vermelha escura	19,0	Vermelha escura a negra	-0,9
Reine Hortense	Rosada	27,0	Amarelada	78,8
Seixas	Vermelha escura	14,8	Vermelha escura a negra	-1,4
Ginja de Óbidos e Alcobaça	Vermelha	19,5	Rosada	47,6

\*H\* - ângulo de tom ou ângulo de tonalidade (arco tangente, em graus, da razão entre as coordenadas b\* e a\* do colorímetro).

Outra forma de classificar as cultivares de ginja, baseia-se na coloração da epiderme e da polpa do fruto. Assim, “Amarelos” são todas as cultivares com epiderme rosada e polpa amarelada e “Morellos” as que apresentam frutos com epiderme vermelha-escura e polpa rosada a vermelha (Iezzoni, 1996). Um terceiro grupo de cultivares, que chegou a ser considerada como uma sub-espécie diferente, denomina-se por “Marasca”, apresentando frutos pequenos e muito escuros, que são os de melhor qualidade para a produção de vinho e licor, e encontrando-se nos bosques na ex-Jugoslávia e países limítrofes (Iezzoni, 1996), principalmente na região da Dalmácia (Webster, 1996a).

Segundo esta forma de classificação (Fig. 11; Quadro 3), as Ginja de Óbidos e Alcobaça, as Galegas, a Garrafal Negra e a Seixas incluem-se no grupo dos “Morellos”, enquanto a Garrafal Rosa (possivelmente a Montmorency) e a Reine Hortense (uma

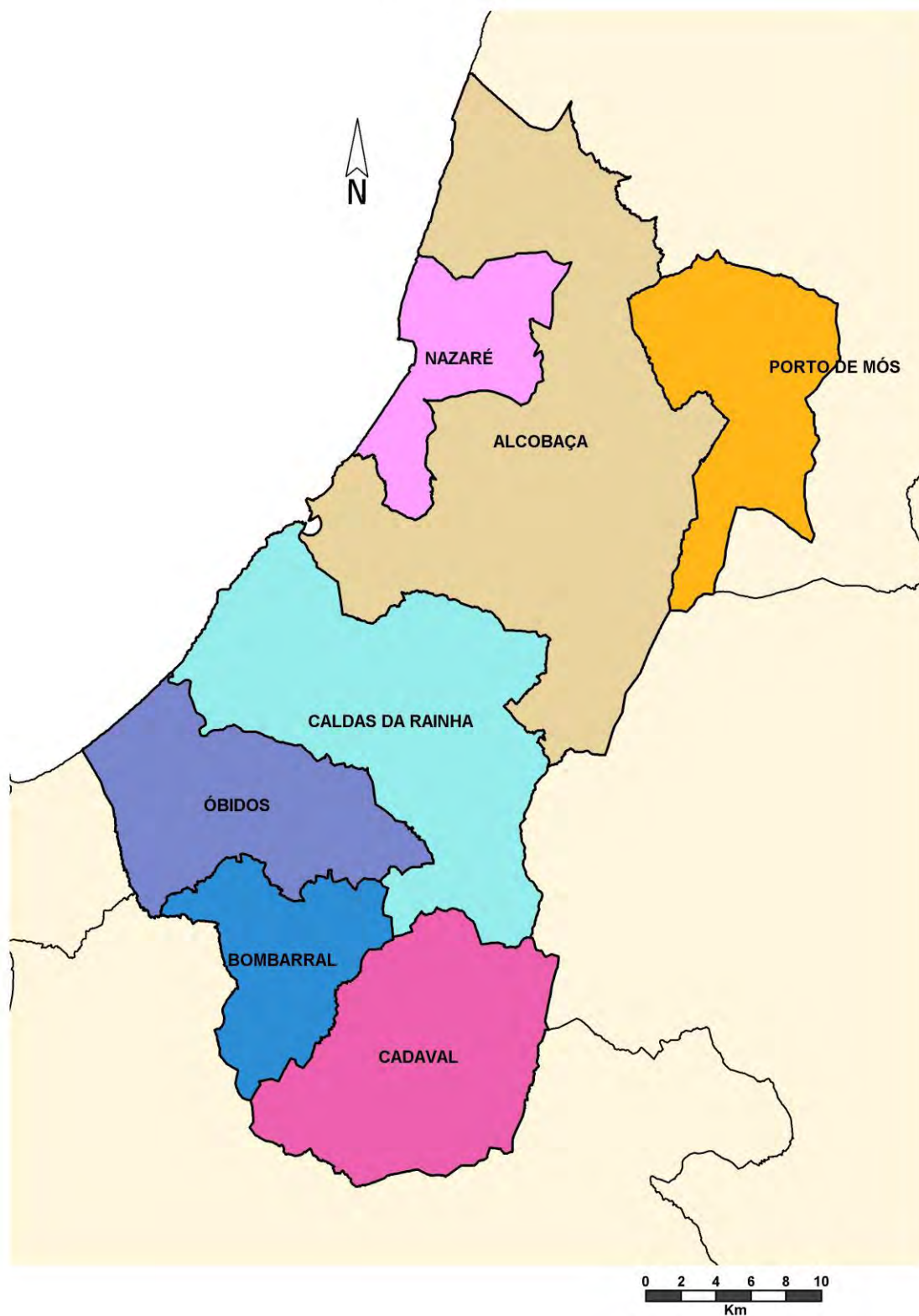
**ANEXO III**

- Limites da Área Geográfica Delimitada da Produção

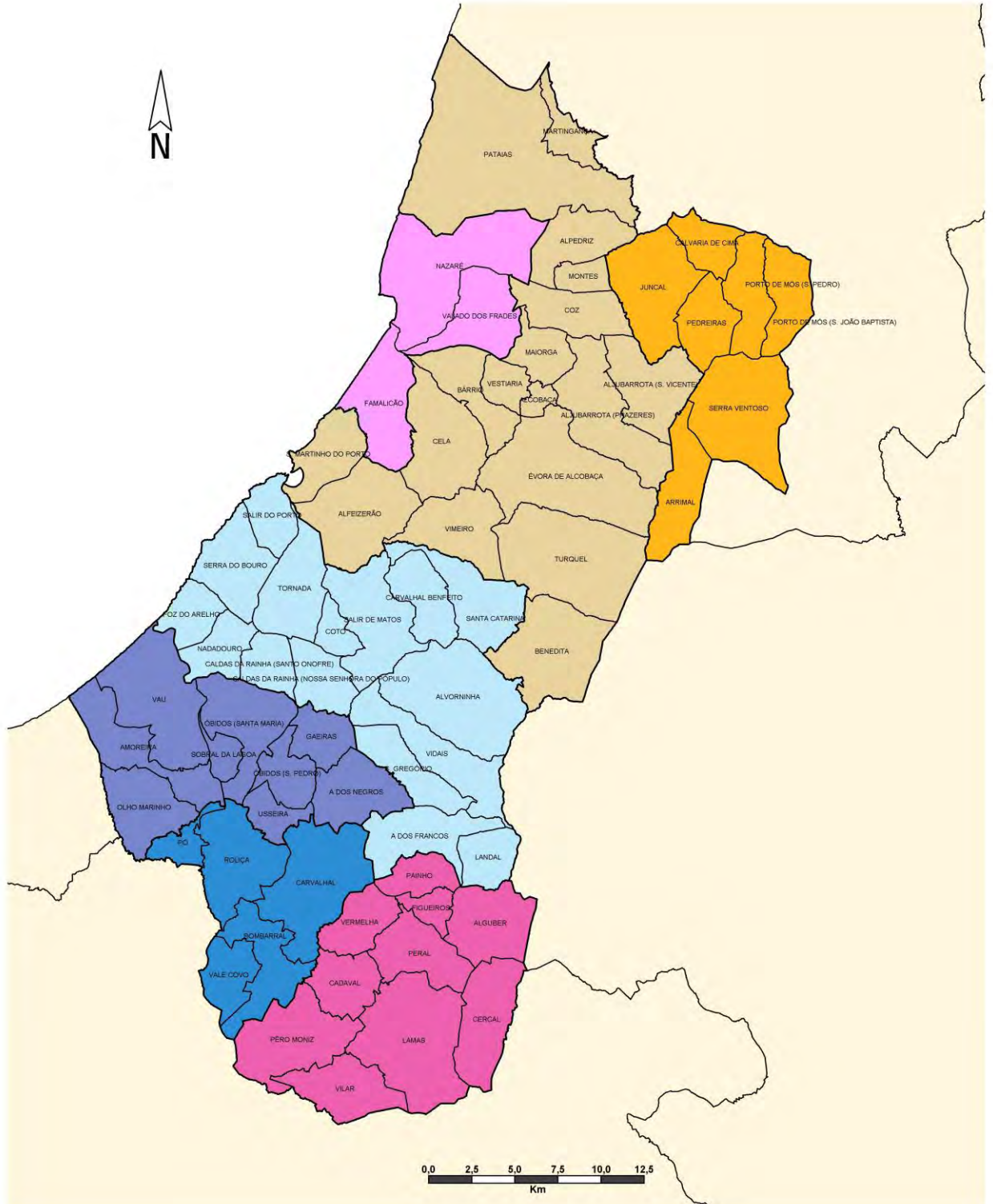
**MAPA 1**



MAPA 2



MAPA 3



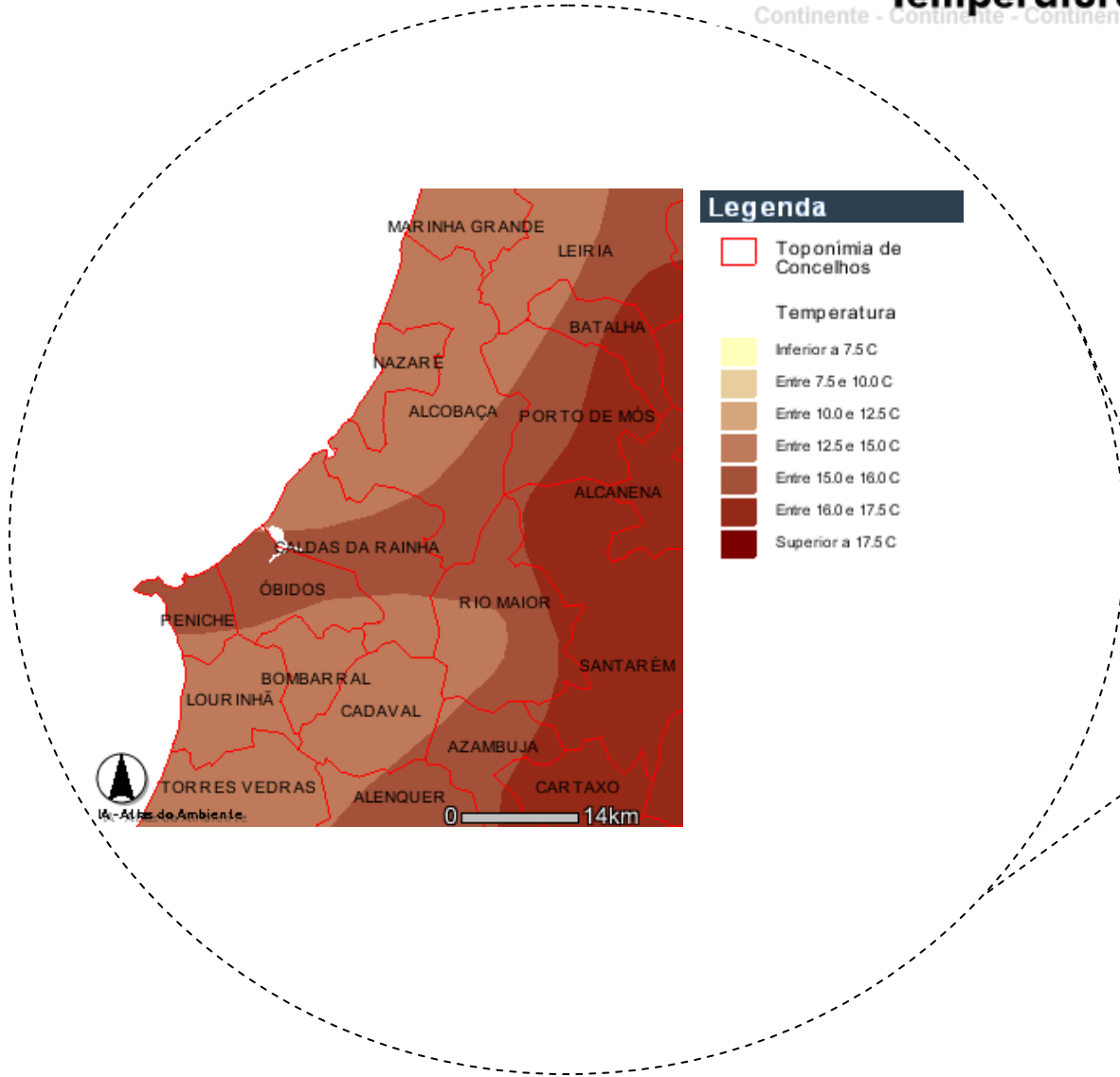
**ANEXO IV**

- Clima

MAPA 1

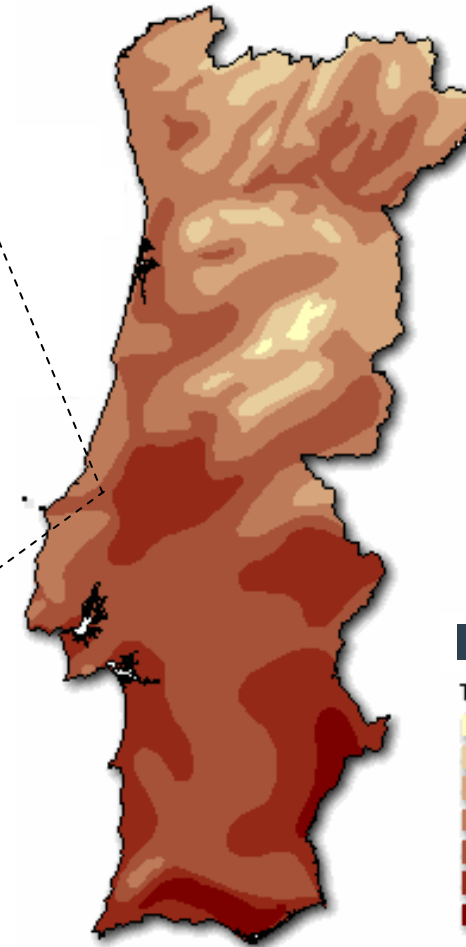
Continente - Continente - Continente - Continente  
 Continente - Continente - Continente - Continente

### Temperatura



#### Legenda

- Toponímia de Concelhos
- Temperatura**
- Inferior a 7.5 C
- Entre 7.5 e 10.0 C
- Entre 10.0 e 12.5 C
- Entre 12.5 e 15.0 C
- Entre 15.0 e 16.0 C
- Entre 16.0 e 17.5 C
- Superior a 17.5 C



#### Legenda

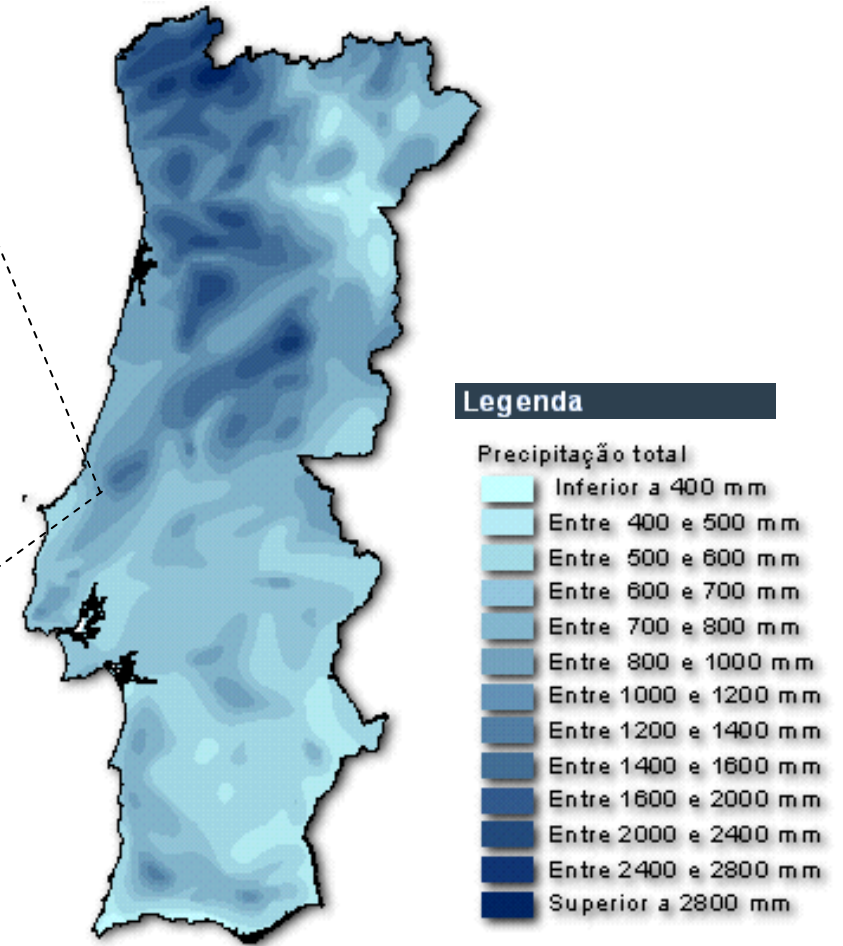
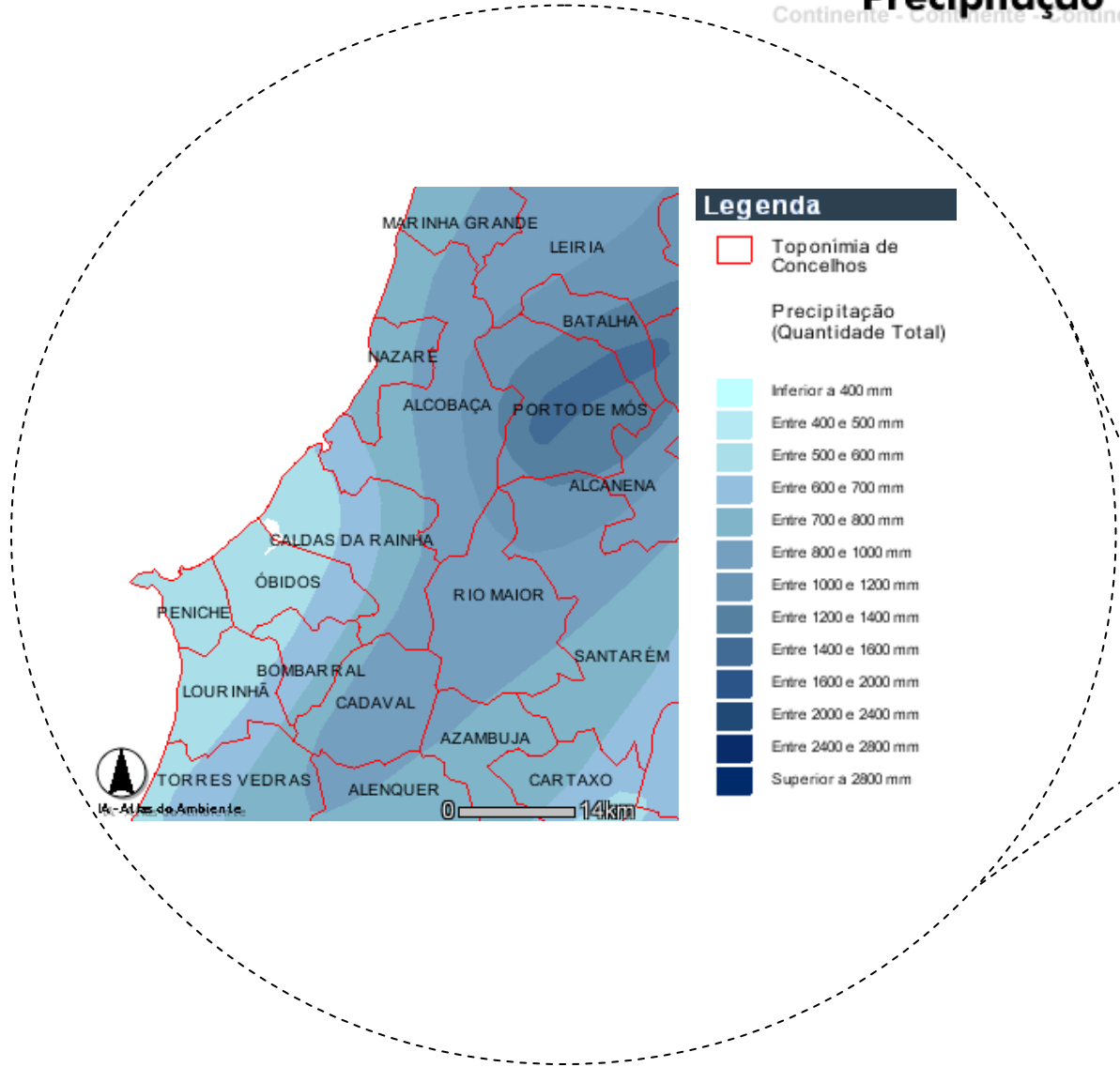
- Temperatura**
- Inferior a 7.5 C
- Entre 7.5 e 10.0 C
- Entre 10.0 e 12.5 C
- Entre 12.5 e 15.0 C
- Entre 15.0 e 16.0 C
- Entre 16.0 e 17.5 C
- Superior a 17.5 C

Fonte: Atlas do Ambiente



MAPA 2

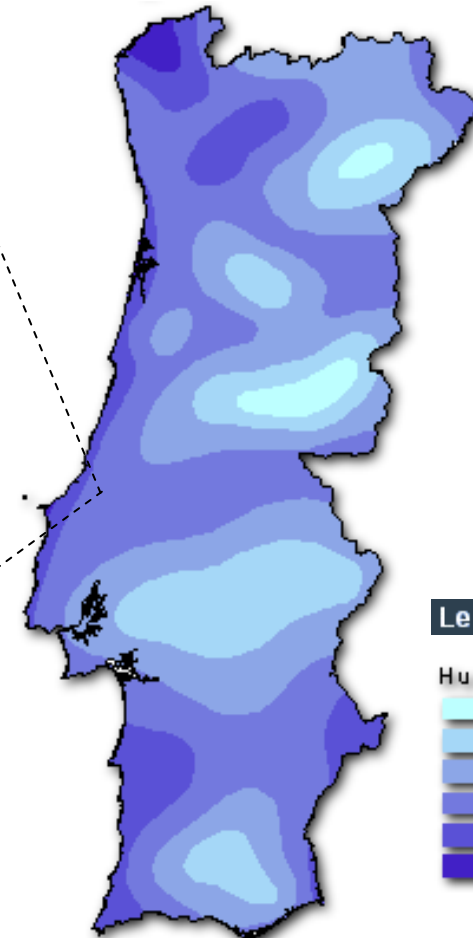
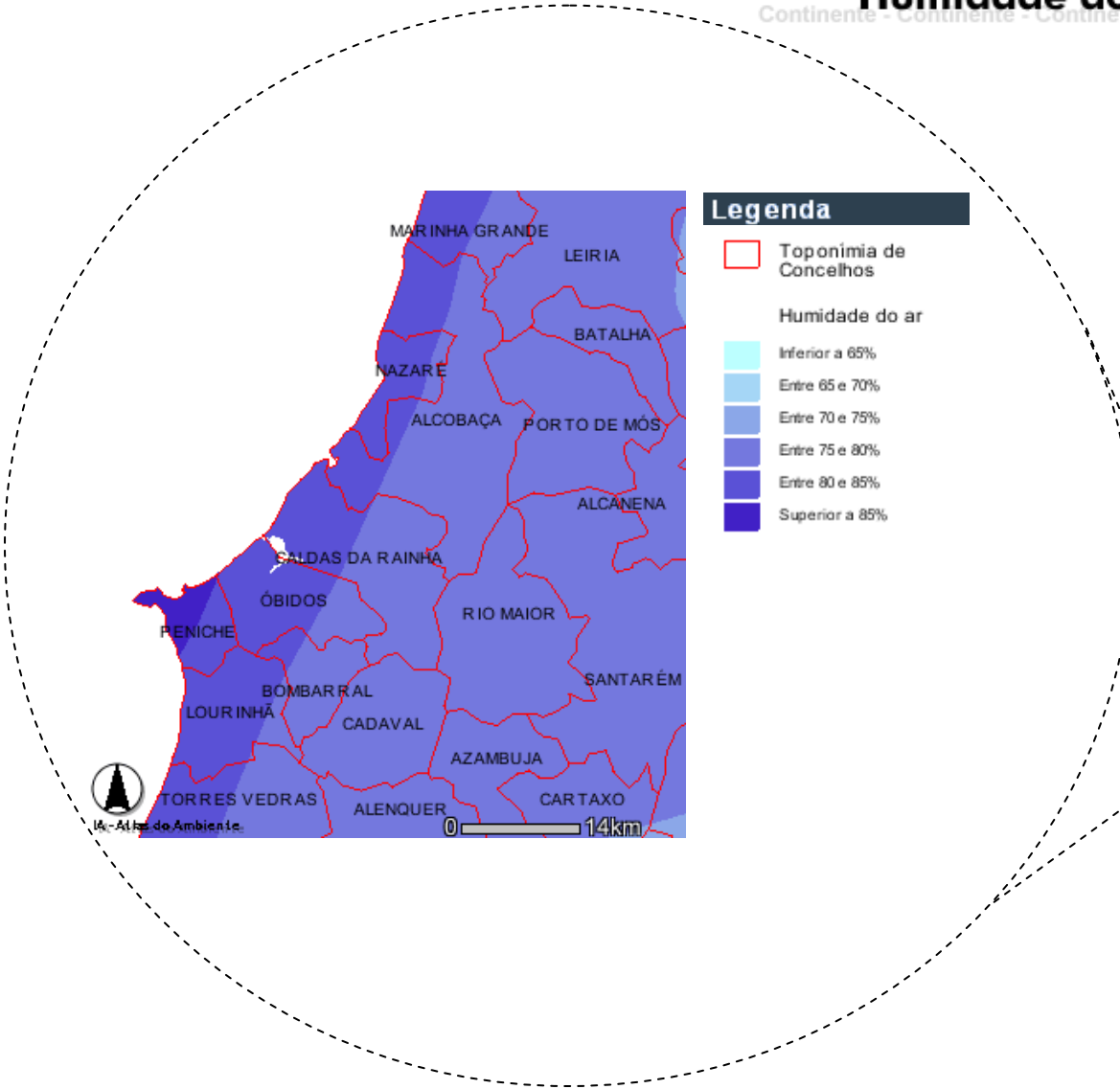
Continente - Continente - Continente - Continente  
 Continente - Continente - Continente - Continente  
**Precipitação Total**



Fonte: Atlas do Ambiente

MAPA 3

Humidade do Ar



Fonte: Atlas do Ambiente

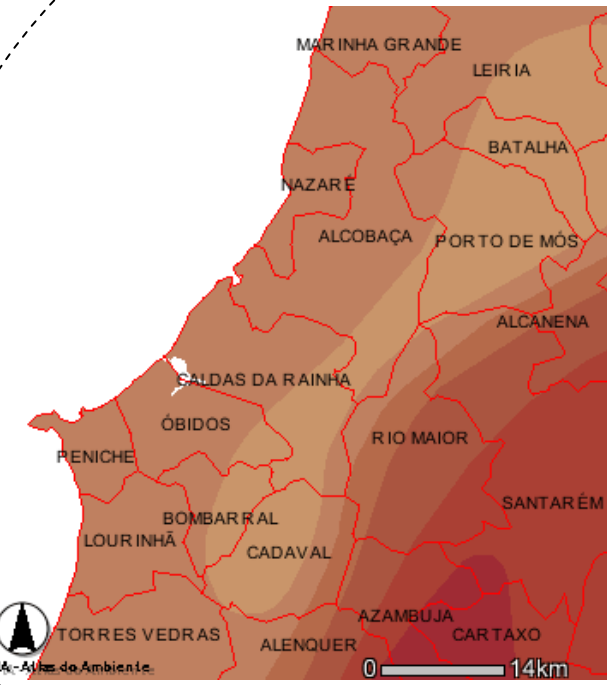
MAPA 4

Continente - Continente - Continente - Continente  
 Continente - Continente - Continente - Continente

# Insoleção

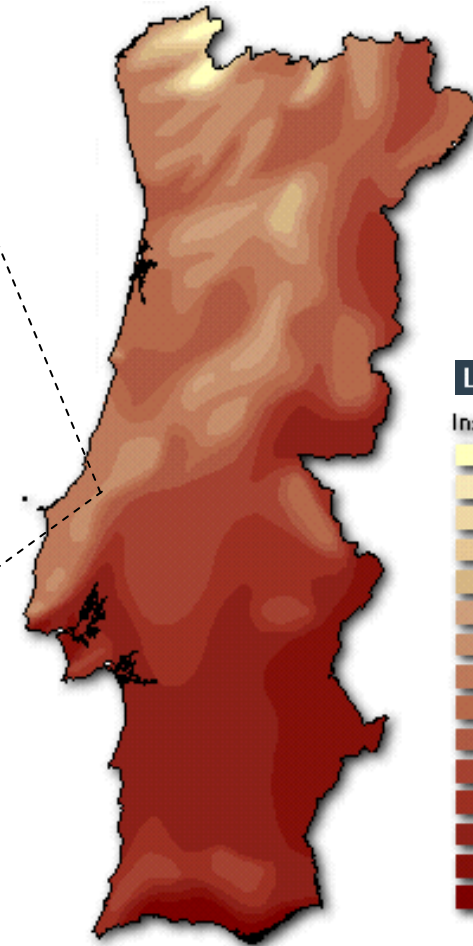
## Legenda

-  Toponímia de Concelhos
- Insoleção**
-  Inferior a 1800 horas
-  Entre 1800 e 1900 horas
-  Entre 1900 e 2000 horas
-  Entre 2000 e 2100 horas
-  Entre 2100 e 2200 horas
-  Entre 2200 e 2300 horas
-  Entre 2300 e 2400 horas
-  Entre 2400 e 2500 horas
-  Entre 2500 e 2600 horas
-  Entre 2600 e 2700 horas
-  Entre 2700 e 2800 horas
-  Entre 2800 e 2900 horas
-  Entre 2900 e 3000 horas
-  Entre 3000 e 3100 horas
-  Superior a 3100 horas

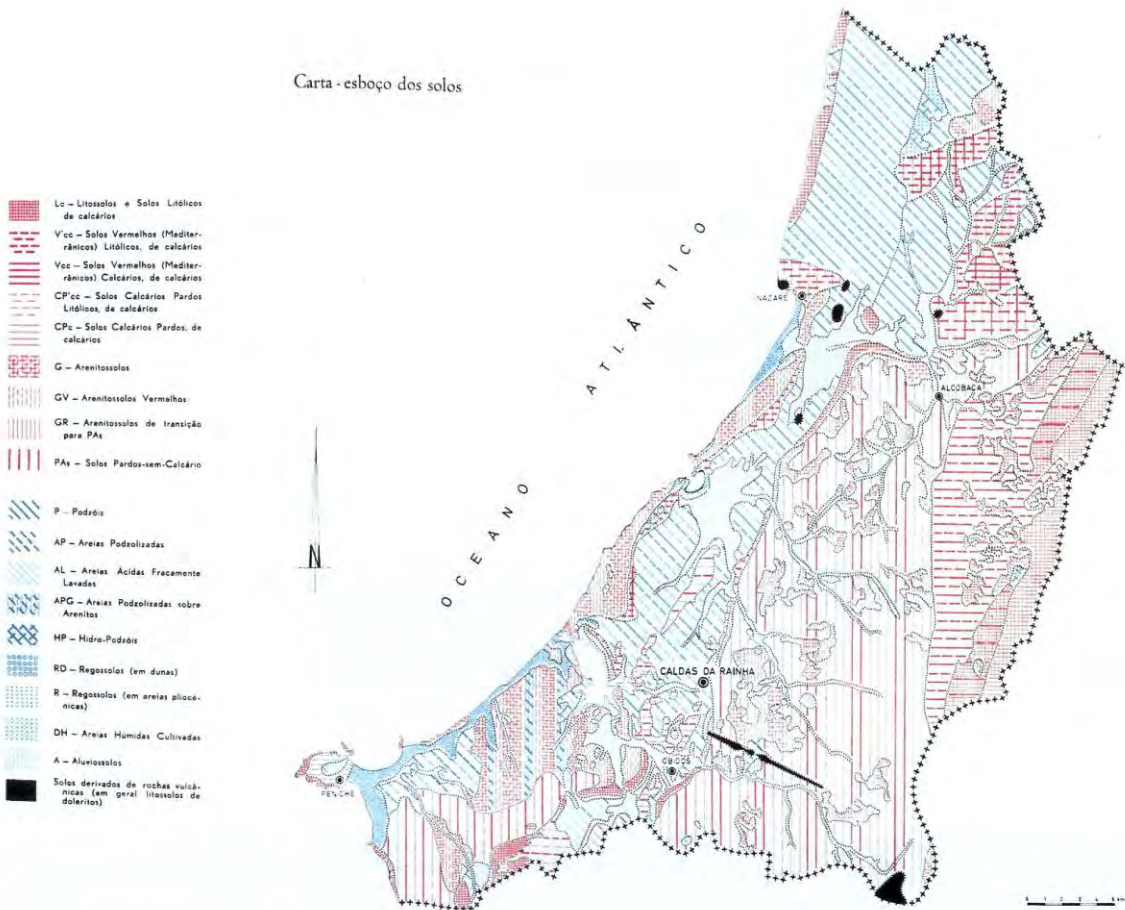


## Legenda

- Insoleção (valores médios anuais)**
-  Inferior a 1800 horas
  -  Entre 1800 e 1900 horas
  -  Entre 1900 e 2000 horas
  -  Entre 2000 e 2100 horas
  -  Entre 2100 e 2200 horas
  -  Entre 2200 e 2300 horas
  -  Entre 2300 e 2400 horas
  -  Entre 2400 e 2500 horas
  -  Entre 2500 e 2600 horas
  -  Entre 2600 e 2700 horas
  -  Entre 2700 e 2800 horas
  -  Entre 2800 e 2900 horas
  -  Entre 2900 e 3000 horas
  -  Entre 3000 e 3100 horas
  -  Superior a 3100 horas



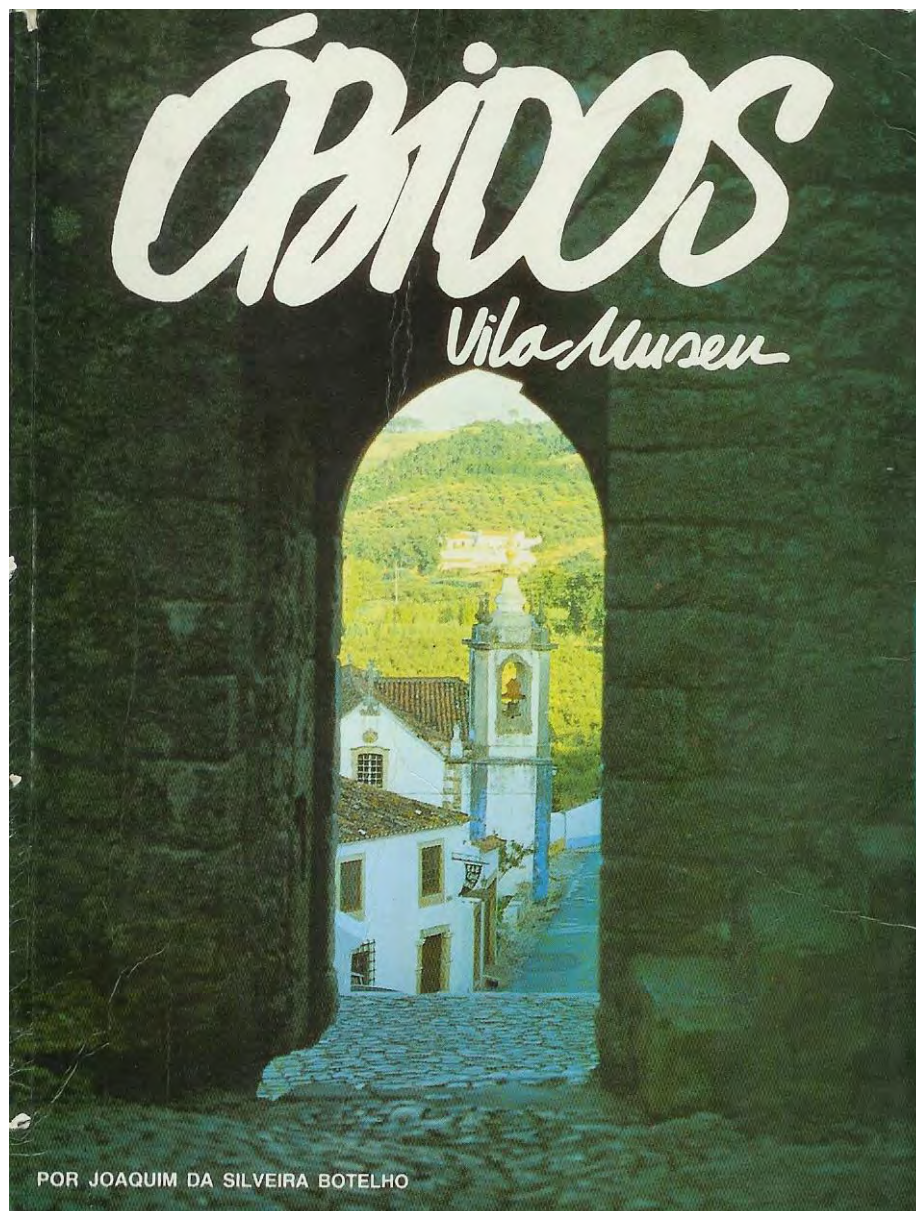
- Solos



**ANEXO V**

**- Prova Histórica**

(doc.-a)



(doc.-a)

É mais acentuada a presença dos mouros que o Castelo, parte das muralhas, bairro da mouraria e lendas de «doços moirinhas» evocam.

A hegemonia árabe termina com a conquista, em 10 de Janeiro de 1148, por Gonçalo Mendes da Maia — o Lidador — esforçado fronteiro-mor de D. Afonso Henriques, após longo assédio.

Enquanto este monarca atacava com as suas hostes o lado sul, onde era mais encarniçada a resistência da moirama, o Lidador acompanhado de um punhado de guerreiros, a coberto de seculares gingeiras e agaves, penetra, após espinhosa escalada, na soberba fortaleza do Castelo, conquistando para as quinas de Cristo a Vila que o nosso épico assinala.

Acarinhada pelos reis da afonsina dinastia, que não raro dela fizeram morada, é reedificada e ampliada por D. Afonso Henriques, fortalecida e povoada por D. Sancho I, após aqui ter fixado residência durante algum tempo, em 1186 (2).

Foi por D. Afonso II, por escritura datada de Coimbra em 7 de Dezembro de 1210, doada a sua mulher D. Urraca.

As conhecidas desavenças de D. Sancho II com o clero e a nobreza, que em 1224 o trouxeram a fixar temporariamente residência em Óbidos, atraíram numerosos fiéis, que junto de D. Mécia, rodeada de damas e donzelas formaram improvisada corte.

É no reinado deste infeliz monarca que D. Afonso, ainda Conde de Bolonha, mais tarde D. Afonso III, impôs apertado assédio à Vila, que durante oito longos e heróicos meses tenazmente resistiu ao cerco, escrevendo sublime página da sua história.

Era então Alcaide-Mor de Óbidos, D. Fernando Ouriques de Aboim, fidalgo cavaleiro, que acompanhado por outros dois fidalgos, Vasco Moniz e Gonçalo de Sequeira e outros nobres, defendeu os direitos de D. Sancho recusando obediência ao Bolonhês, até se certificar da legitimidade dos seus direitos.

A resistência heróica dos moradores, auxiliados por Frei D. Pedro Gonçalves, Abade de Alcobaça, não permitiu a conquista.

(doc.-b)

Solar da Praça de Santa Maria  
Óbidos

# Baltazar Gomes Figueira

(1604-1674)

Catálogo | Catalogue

*Pintor de Óbidos “que nos paizes foi celebrado”*

January 11 | May 1, 2005  
11 Janeiro | 1 Maio, 2005

(doc.-b)

## 10. Repouso na Fuga para o Egipto

Baltazar Gomes Figueira

ÓLEO SOBRE TELA, 1940 X 1580 mm  
 DATADA "1643"  
 ÓBIDOS (A DA GORDA), ERMIDA DE SÃO BRÁS  
 EXPOSIÇÃO: LISBOA, 1991, Nº 101  
 RESTAURO: TACÚLA, MARCENARIA E RESTAURO, LDA., 2004

A excelente tela do *Repouso na Fuga para o Egipto* que Baltazar Gomes Figueira pinta, em 1643, para o altar colateral direito da Ermida de São Brás em A da Gorda, juntamente com um *São Gregório Magno* para o altar oposto<sup>1</sup>, e com duas telas mais pequenas destinadas a predelas (ou áticos) dos mesmos altares<sup>2</sup>, constitui um notável exercício de pintura religiosa animada por uma paisagem de enquadramento absolutamente rara na pintura portuguesa do seu tempo pelas qualidades plásticas assumidas. O "país" que se desenlaça e desdobra em vários planos por detrás do grupo principal – pois de um verdadeiro "país" se trata – é em si um notabilíssimo quadro de género, com segura modelação de montes e arvoredos envoltos por um leve *sfumato* e o carinhoso trecho da chegada da Sagrada Família e da sua comitiva de mulheres gitanas a um humilde casebre, durante a viagem a caminho do Egipto. O sentido de narração da pintura é claro, como sempre sucede numa época em que o papel pedagógico das imagens era essencial.

A nível do grupo principal, para desenhar a Virgem que recolhe água de uma fonte e o Menino que estende a mão direita para receber de São José um ramo com cerejas, Baltazar inspirou-se, como bem se sabe, numa celeberrima composição do ma-



Repouso na Fuga para o Egipto  
 (antes do restauro)

*Rest on the Flight into Egypt*  
 (before restoration)



São Gregório Magno, 1643, A da Gorda  
 St. Gregory Magnum, 1643, A da Gorda

## 10. Rest on the Flight into Egypt

Baltazar Gomes Figueira

OIL ON CANVAS, 1940 X 1580 mm  
 DATED "1643"  
 ÓBIDOS (A DA GORDA), SÃO BRÁS CHAPEL  
 EXHIBITION: LISBON, 1991, Nº 101  
 RESTORATION: TACÚLA, MARCENARIA E RESTAURO, LDA., 2004

The excellent canvas of "*Rest on the Flight into Egypt*", was painted by Baltazar Gomes Figueira, in 1643, for the side altar to the right of the Chapel of São Brás in D'agorda, as well as a "*St. Gregory Magnum*" which he also painted for the opposite altar<sup>1</sup>, and two smaller canvases as gradinos (or aticos) of the same altars<sup>2</sup>. They constitute a remarkable exercise of religious painting animated by a landscape setting that is absolutely rare in Portuguese painting of his time due to the plastic qualities present - The landscape that unfolds in several grounds behind the main set - for we are dealing with a true landscape - is in itself a remarkable painting of genre with a skilful shaping of hills and woodland surrounded by a soft *sfumato* and the sweet passage of the Sacred Family and his committee of gypsy women to a humble hut, during the flight to Egypt. The narrative meaning of the painting is obvious, as it always occurs in a time where the teaching role of the images was an essential tool for Counter-Reformation propaganda and catechism. Concerning the main group, in order to draw the Virgin who collects the water from a fountain and the Holy Child who reaches his right hand to receive from St. Joseph some cherries, Baltazar was inspired, as it is well-known, by a famous paint-



(doc.-b)



(doc.-b)

neirista urbinense Federico Barocci (1535-1612), *La Madonna delle ciliege* (*A Virgem das Cerejas*), pintada em 1575 e exposta no Museu do Vaticano<sup>3</sup>, da qual Cornelis Cort abriu (em 1575) uma popularizada estampa<sup>4</sup>, assim como Raffaello Schiaminossi (em 1612)<sup>5</sup>, que serviram de seguida a outras pinturas do tempo<sup>6</sup>, desde uma tela do próprio Baltazar no retábulo da igreja da Graça em Coimbra, de 1644, a um delicado painel de sua filha de Josefa de Ayala, hoje em colecção particular<sup>7</sup>. É de observar que o pintor obidense pode ter tomado modelo para a figura do Menino Jesus que recebe o ramo de cerejas de São José a partir de uma pintura mural de autor desconhecido que podia perfeitamente ter admirado na Sala Capitular do Mosteiro jerónimo de San Isidoro del Campo, perto de Sevilha, obra anónima de início do XVII que, entre grutescos de tradição escorialense e medalhões com alegorias morais, inclui uma *Caridade* onde a figura do Menino segue o mesmo modelo de Barocci, difundido por Cort e Schiaminossi<sup>8</sup>. O que é certo é que Baltazar não se limitou a seguir um modelo clássico e a interpretá-lo com maestria, antes o reutilizou como pretexto para um exercício plástico assaz original, com assinalável qualidade no estudo da natureza. Aliás, é de sublinhar algumas claras insuficiências de desenho de figura, ao contrário do que sucede nas naturezas-mortas, onde Baltazar se sente mais à vontade, sempre muito bem pintados (vejam-se os pormenores acessórios desta composição). Esta característica de desenho de figuras mais displicente é comum a outros grandes pintores de natureza-morta contemporânea, como Sánchez Cotán e Loarte, onde a pintura religiosa revela óbvios defeitos. Entre as versões seiscentistas que existem desta composição, como a da Capela Tavera da Catedral de Salamanca, a de Juan Sánchez Cotán existente em colecção de Madrid, a da Ermida de Nossa Senhora de Lucena em Córdoba, ou ainda a do coro alto do Convento de Santa Clara-a-Nova de Coimbra, e a que existe nas reservas do Museu de Grão Vasco em



Jesus no Horto, c. 1643, Capela de A da Gorda  
*Jesus in the Garden, c. 1643, Chapel of A da Gorda*



Lamentação sobre Cristo Morto, c. 1643, Capela de A da Gorda  
*Lamentation on the Dead Christ, c. 1643, Chapel of A da Gorda*

ing of the urban Mannerist Federico Barocci, (1535-1612), *La Madonna Delle Ciliege* (*The Virgin of the Cherries*). Painted in 1575 and exhibited at the Vatican Museum<sup>3</sup>, from which Cornelius Court opened (in 1575) a popular engraving<sup>4</sup>, as well as Raffaello Schiaminossi (in 1612)<sup>5</sup> that were taken as models for other paintings of the time<sup>6</sup>, e.g the canvas by Baltazar in the retable of Our Lady of Grace's Church, in 1644, and a delicate canvas by his daughter Josefa de Ayala, today belonging to a private collection<sup>7</sup>. The painter from Óbidos might have probably followed the model of the figure of the Holy Child who receives the cherries from St. Joseph accord-

ing to mural painting of an unknown author, that could perfectly have been admired at the Capitulary Room of the Jeronimo Monastery of San Isidoro del Campo, near Seville, an anonymous work of the beginning of the 17<sup>th</sup> century, among grotesques of Escorial tradition and medallions with moral allegories, including a *Charity* where the figure of the Holy Child follows the model of Barocci, diffused by Cort and Schiaminossi<sup>8</sup>. The fact is that Baltazar did not limit himself in following a classical model and interpreting it with mastery, but used it as an excuse for a plastic exercise somewhat original, with a fine drawing of the figure and no less remarkable quality concerning nature's study.

Among the 17<sup>th</sup> century versions that exist in this composition, such as the Tavera Chapel of Salamanca's Cathedral, the one by Juan Sánchez Cotán existing in the Madrid collection, the one from the Chapel of Our Lady of Lucena in Cordoba, or even in the high choir of the Convent of Saint Clara-a-Nova in Coimbra and the one that exists in the archives of the Grão Vasco Museum in Viseu, the truth is that only Sánchez Cótan's achieves the same remarkable quality level of the retable from D'agorda. Meanwhile another painting version found at the Sintra National Palace is worth mentioning: a canvas by an anonymous author and unknown origin show-

(doc.-b)

Viseu, em boa verdade só a pintura de Cotán atinge a mesma notável qualidade da tela de A da Gorda. Merece ser citada, entretanto, uma outra versão que existe no Palácio Nacional de Sintra: trata-se de uma tela, considerada de autor anónimo e de procedência desconhecida, que mostra a mesma cena do **Repouso na Fuga para o Egipto** e que, a nosso ver, pode ser mais um trabalho de Baltazar Gomes Figueira nos mesmos anos de maturidade (c. 1645-50), dadas as características da modelação das carnes e tecidos (muito próximas do modelo gravado de Schiaminossi) e onde a paisagem é sobretudo digna de apreço, pelo cuidado posto na modelação dos planos de arvoredo e de campos, revelando uma perícia de ar livre perfeitamente consequente com a fama de “pintor de países” grangeada pelo pai de Josefa de Óbidos. A proposta autoral aguarda ainda um sólido estudo de cotejo e de laboratório a fim de atestar da sua plausibilidade.

Resta referir, enfim, a rica simbologia desta composição religiosa. O tema adquiriu, com as novas directrizes da Contra-reforma, contornos de grande popularidade: a cena doméstica do **Repouso na Fuga para o Egipto** em que a Sagrada Família em fuga da Palestina se acolhe junto a um regato para beber e em que, segundo o Evangelho apócrifo do Pseudo-Mateus, uma tamareira se inclinou para dar os seus frutos ao Menino Jesus, ganhou largo significado e mereceu ser muito representada pelos artistas tanto de Itália, como de Castela e da Flandres, com o caso de Federico Barocci à cabeça. Simplesmente, nas telas de Baltazar Gomes Figueira (as de A da Gorda, Graça de Coimbra e Sintra) e de Josefa de Óbidos (a da col. Lico), ao invés das cerejas que São José e o Menino colhem, aparecem as ginjas (a *Prunus Cerasus*), fruto que na simbologia artística de Seiscentos tinha conotações eucarísticas devido à cor vermelha e ao gosto do seu sumo, ora relacionadas com o sangue do Redentor ora com a doçura de carácter das obras piás.

O que levou Baltazar a substituir as cerejas da versão



Pormenor da Paisagem

ing the same scene of the **“Rest on the Flight into Egypt”** (oil on canvas, 1600x1200mm) and that, in our opinion, can be another work by Baltazar Gomes Figueira in his mature phase (c. 1645-50), given the same shape characteristics of meats and fabrics (very close to the model engraved by Schiaminossi) and where the landscape is, above all, of a dignified consideration due to the care used in the shape of trees and fields, revealing the mastering of outdoors perfectly in accordance with the fame of “painter of landscapes” attained by Josefa’s father.

Its authorship awaits an thorough laboratory study in order to attest its plausibility.

We still need to refer to the rich symbolism of this religious canvas. The theme acquired great popularity, with the new directives of the Counter Reformation: the domestic scene of the **“Rest on the flight into Egypt”**, in which the Sacred Family escapes from Palestine and is sheltered by a brook to drink and a date palm bent over to give fruits to infant Jesus, achieved great meaning and deserved to be strongly represented by the artists in Italy, in Castile and Flanders as in the case of Federico Barocci. Only, in the canvases by Baltazar Gomes Figueira (the ones from A-da-Gorda, Graça’s in Coimbra and Sintra) and

Landscape detail

Josefa de Óbidos (Lico Collection) instead of using cherries that St. Joseph and the Holy child pick, we find morrillos (*Prunus Cerasus*), a fruit that in art symbolism of the 17<sup>th</sup> century had eucharistic connotations due to the red colour and the taste of its juice. They symbolize the blood of the Redeemer or the character of a charity work<sup>9</sup>.

What took Baltazar to replace the cherries of Barocci’s version or the dates of the fictitious tradition by morrillos? It was probably due to the fact the morillo tree was very common in the region of Óbidos, where the production of liqueurs in convents is documented since the 17th century<sup>10</sup>. Besides, the fact that the morillo is considered a springtime symbol

(doc.-b)



*Isaac*, deste mesmo tecto, também aqui aparece um *Agnus Dei* bem executado com dotes naturalistas, que constitui uma metáfora anunciadora da Paixão de Jesus Cristo para redenção dos pecados humanos e que, por isso, justifica da parte do pintor tantos cuidados de definição plástica.

O tema tem escassa fortuna na arte portuguesa do século XVII, conhecendo-se apenas meia-dúzia de pinturas com este assunto do Velho Testamento, assim como relevos de portas de Sacrário: citem-se uma pintura no subcoro da igreja de Nossa Senhora dos Anjos em Lisboa (de autor desconhecido), outra no tecto da igreja matriz de Camarate (também de autor não identificado), e uma tela de Bento Coelho da Silveira, no Museu de São Roque, que Luís de Moura Sobral apurou ter pertencido ao *altar das Onze Mil Virgens* nessa igreja jesuítica de Lisboa. A composição seguida por Bento Coelho, envolvendo a adoração do anho místico por grupos hierarquizados de anjos tangendo os seus instrumentos musicais e dispostos em planos, mostra certa relação com a mesma fonte utilizada na tela de Baltazar em Peniche e que deve ser encontrada entre as tradicionais gravuras maneiristas que o obidense seguia, como as dos Wierix e as de Jost Amman.

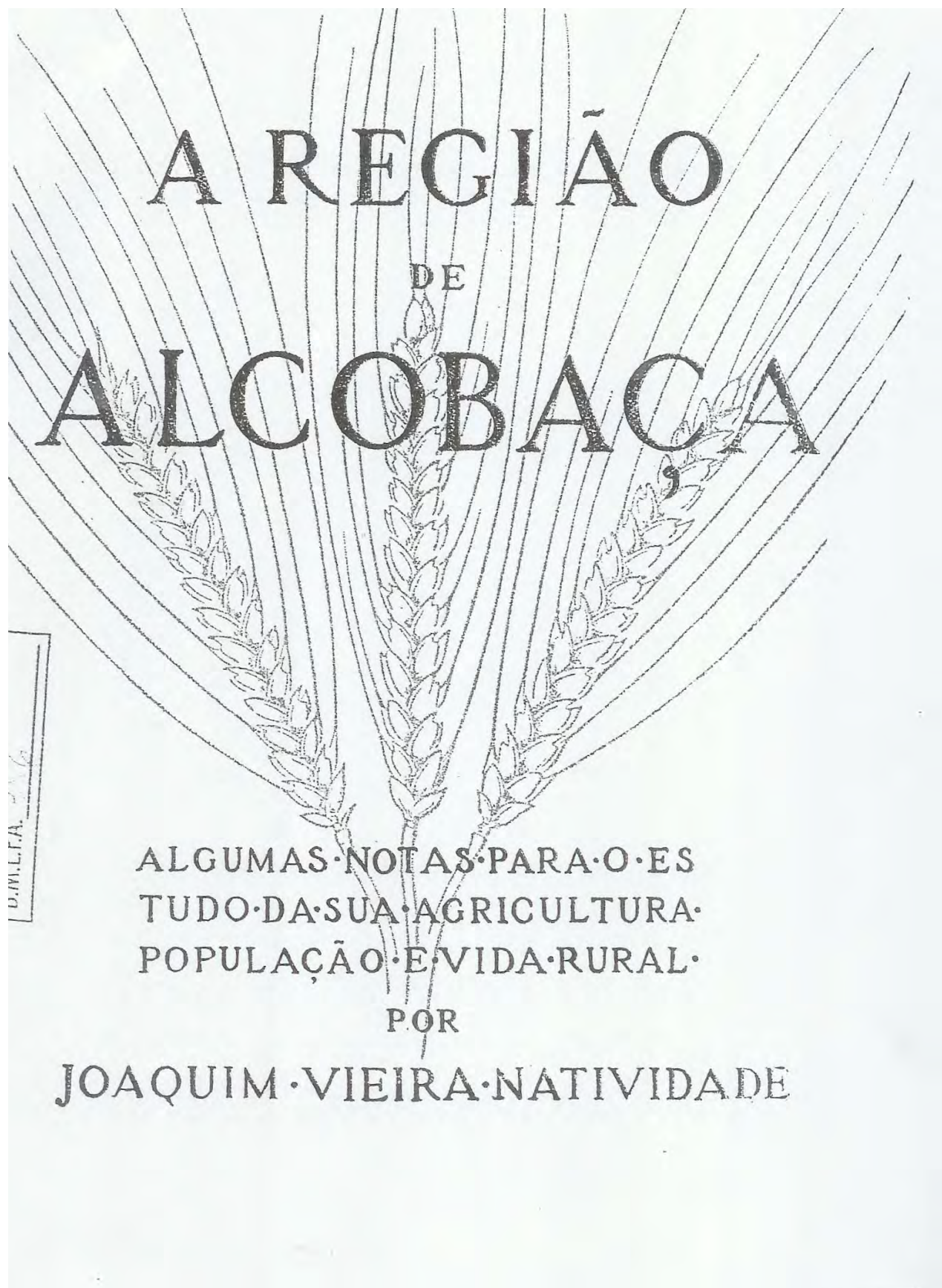
V.S.

*dredths* known to Obidos. Just as in the *Sacrifice of Isaac*, from this same ceiling, we find an *Agnus Dei*, quite well painted in naturalist style, which is a metaphor that announces The Passion of Christ for the redeeming of human sins and that, for this reason justifies such care in plastic definition.

This theme was not very popular in 17<sup>th</sup> century Portuguese Art for we only know half a dozen works with the subject of the Old Testament, as well as some embossed work on Tabernacles' doors, such as the painting in the sub choir of the Our Lady of the Angels Church (of unknown authorship), another in the ceiling of Camarate (also by an unknown author) and a canvas by Bento Coelho da Silveira at the Museum of São Roque, in which Luis Moura Sobral concluded as having been part of the altar of the eleven thousand virgins, in that Jesuit Church of Lisbon. The composition followed by Bento Coelho, involving the adoration of the mystic lamb by a hierarchy of groups of angels playing musical instruments and placed in various grounds, shows a certain relation to the same source used in the canvas by Baltazar in Peniche and must have been found among the many Mannerist engravings that the artist from Obidos followed, such as the ones by Wierix and Jost Amman.

V.S.

(doc.-c)



(doc.-c)

RELATÓRIO • FINAL  
DO • CURSO • DE • ENGE  
NHEIRO • AGRÔNOMO

(doc.-c)

## A REGIÃO DE ALCOBAÇA

15

Da Carta de povoação de Cós:

.....  
 3.º — Do olival já feito que damos a esses moradores dem a estes a nos delle annualmente metade de todas as azeitonas em salvo e se estes moradores fizerem ahy outro olival dem delle a nos a quarta parte annualmente.  
 .....

É interessante esta clausula que se encontra em quase todos os forais:

«Item ordenamos que os pobradores sobreditos possam talhar madeira para suas casas fazerem e para suas cubas e para outras cousas que forem mister para proveito desses pobradores dos sobreditos logares que romperem.»

O Mosteiro oferecia pois as maiores facilidades aos colonos: Além de uma determinada superficie de terreno, fornecia também o material agrícola, as sementes e até mesmo a madeira necessária para a construção das habitações, como se vê na última cláusula que transcrevemos.

O terreno ficava pertencendo gratuitamente ao colono passado um certo número de anos de cultivo. O número de anos exigido variava segundo a qualidade do terreno: — Era de 10 anos para os terrenos de Chiqueda e Maiorga, de grande fertilidade; descia para 6, em Santa Catharina, Turquel e Cós, para 5 na Cela e para 3 anos em S. Martinho, os terrenos de piór qualidade.

Nos logares onde se pretendia desenvolver mais a população, ou onde o povoamento era mais difícil, collocava-se o *marco do couto*, e á sombra das suas regalias tão variadas, fóra da acção da justiça, abrigavam-se os criminosos, e aí se constituíam famílias, chegando a dar origem a povoações importantes.

Em meado do século XIV criaram-se, como Escolas ou modêlos agrícolas, as *granjas* que, segundo o erudito cronista cisterciense, Fr. Fortunato de S. Boaventura <sup>(1)</sup> forneciam aos colonos todo o material agrícola e até mesmo as sementes em anos mais escassos.

Criaram-se granjas na Cela, Vimeiro, Maiorga, Turquel, Santa Catharina, Barrio e Evora; e diz o mesmo erudito monge <sup>(2)</sup>:

«Não sendo possível que medrasse a Agricultura sem o uso dos instrumentos, que lhe são proprios; e não prevalecendo então o costume

(1) Fr. Fortunato de S. Boaventura «Historia Chronologica e Critica da Real Abbadia de Alcobaça.

(2) *Ibd* — pag. 47.





(doc.-d)

tivermos em conta o diminuto preço que a fruta devia ter ao tempo, se deduz o extraordinario consumo, e especialmente se recordarmos a produção das proprias quintas e cêrcas do Mosteiro e a contribuição de frutas recebida das terras correspondentes a doze das suas vilas principaes, e que, na maioria, ainda são hoje grandes centros de cultura frutifera.

Com a saída dos monges d'Alcobaça, pela extinção das ordens religiosas, foram as suas quintas entregues á exploração particular, e pouco mais se fez do que manter o que então existia.

A selecção das frutas, se não decae, passa a fazer-se pelas qualidades mais produtivas. Não havia incentivo para a cultura das castas finas, cuja produção é quasi sempre menor. A falta de mercado para elas restringia cada vez mais a cultura de especialidade.

Maçã, laranja e limão constituíam o predomínio dos pomares.

E' que estava assegurada a venda d'essas especies. Repetidos caíques fundeavam no porto de S. Martinho e aí carregavam para o Algarve e norte da Africa as mais fabulosas quantidades de maçãs.

Outro tanto acontecia com as laranjas e limões, que ali se carregavam para Inglaterra e Brazil.

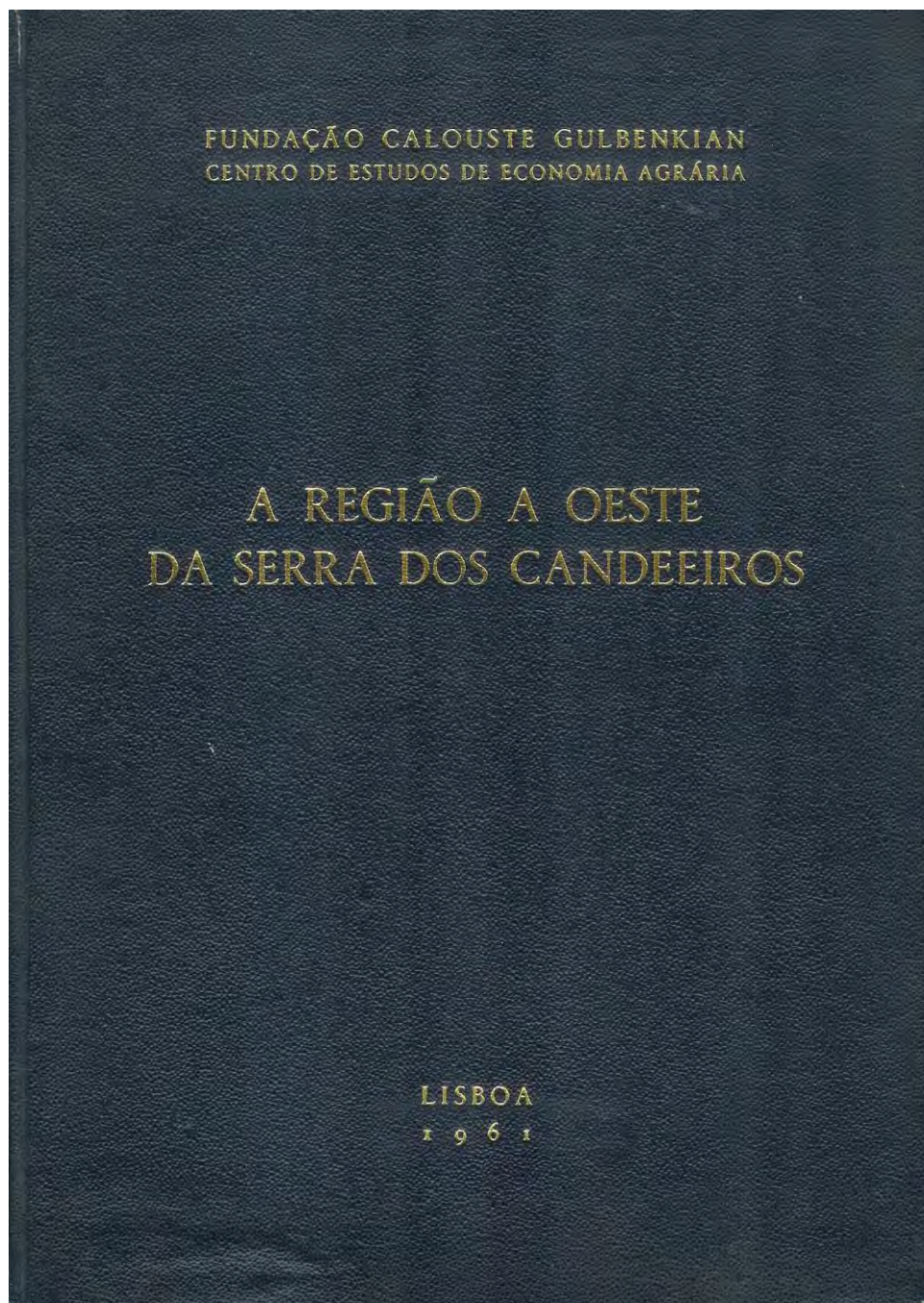
Infelizmente faltam estatisticas por onde se vejam as alternativas de progresso e decadencia da nossa exportação. Mas, do pouco que existe, vamos transcrever uma interessante referencia. <sup>(1)</sup>

(1) D. Antonio da Costa. Estatistica do districto de Leiria — 1854 — pag. 35 e 343.

- Elementos Estatísticos e Económicos

Na bibliografia “A Oeste da Serra dos Candeeiros” (1961), segundo cálculo da Junta Nacional das Frutas (1954), existiam cerca de 7600 ginjeiras em Óbidos, 2000 ginjeiras em Alcobaça e 1000 ginjeiras em Caldas da Rainha (doc.- e).

(doc.- e)



(doc.- e)

QUADRO 172 — FRUTEIRAS EXISTENTES SEGUNDO CÁLCULO DA JUNTA NACIONAL DAS FRUTAS (1954)

Espécies	Alcobaça		Nazaré		Caldas da Rainha		Óbidos		Peniche		Região	
	N.º	%	N.º	%	N.º	%	N.º	%	N.º	%	N.º	%
Ameixieiras . . .	34 000	9,7	2 500	10,6	21 000	8,1	9 000	3,4	3 000	5,7	69 500	7,3
Cerejeiras . . . .	5 000	1,4	(a)	—	2 200	0,8	700	0,3	200	0,4	8 100	0,9
Damasqueiros . .	1 200	0,3	200	0,9	900	0,3	1 000	0,4	200	0,4	3 500	0,4
Figueiras . . . .	43 000	12,2	3 000	12,7	31 000	12,0	7 000	2,6	5 500	10,5	89 500	9,4
Ginjeiras . . . .	2 000	0,6	(a)	—	1 000	0,4	7 600	2,8	1 000	1,9	11 600	1,2
Laranjeiras . . .	40 000	11,4	1 500	6,4	45 000	17,4	33 500	12,5	7 000	13,4	127 000	13,3
Limoeiros . . . .	1 700	0,5	(a)	—	1 800	0,7	1 000	0,4	500	1,0	5 000	0,5
Macieiras . . . .	78 000	22,2	6 000	25,5	46 000	17,8	125 000	46,8	10 000	19,2	265 000	27,8
Marmeleiros . .	2 700	0,8	200	0,9	1 100	0,4	1 000	0,4	800	1,5	5 800	0,6
Nespereiras . . .	11 800	3,3	300	1,3	4 700	1,8	5 100	1,9	2 500	4,8	24 400	2,6
Pereiras . . . . .	46 000	13,1	4 500	19,1	38 000	14,7	42 000	15,7	14 500	27,8	145 000	15,2
Pessequeiros . .	74 000	21,1	5 000	21,3	57 000	22,0	27 000	10,1	6 000	11,5	169 000	17,7
Outras . . . . .	12 000	3,4	300	1,3	9 400	3,6	7 200	2,7	1 000	1,9	29 900	3,1
Totais . . . . .	351 400	100,0	23 500	100,0	259 100	100,0	267 100	100,0	52 200	100,0	953 300	100,0

(a) «Quantitativos muito escassos (em geral inferiores a 100 unidades)».

De acordo com o recenseamento desse mesmo ano existiam cerca de 45.345 pés de ginjeira comparativamente aos 246.176 existentes no Continente (doc.- f). No total de espécies produzidas nesta zona, 1,8% são de ginjeiras, valor este que apesar de aparentemente não ser significativo tem grande representatividade na área geográfica em estudo (doc.- g).

(doc.-f,g e h)



(doc.-f)

QUADRO III  
NÚMERO DE ÁRVORES POR ESPÉCIES  
(Recenseamento de 1954)

Espécies	Continente (a)	Oeste (b)	% (b) / (a)
Alfarrobeiras . . . . .	1.455.032	1.614	0,11
Ameixeiros . . . . .	1.905.838	155.465	8,16
Amendoeiras . . . . .	6.651.458	6.358	0,10
Aveleiras . . . . .	172.328	820	0,48
Castanheiros . . . . .	1.711.500	9.669	0,56
Cerejeiras . . . . .	1.151.968	75.666	6,57
Cidreiras . . . . .	27.835	1.293	4,64
Damasqueiros . . . . .	247.628	41.310	16,68
Diospireiros . . . . .	88.983	2.095	2,35
Figueiras . . . . .	6.228.755	148.442	2,38
Ginjeiras . . . . .	246.176	45.345	18,42
Laranjeiras . . . . .	2.729.947	205.842	7,54
Limoeiros . . . . .	298.286	54.026	18,11
Macieiras . . . . .	3.389.976	467.686	13,80
Marmeleiros . . . . .	762.098	33.681	4,42
Nespereiras . . . . .	358.290	57.664	16,09
Nogueiras . . . . .	283.576	22.131	7,80
Pereiras . . . . .	2.515.366	690.112	27,44
Pessegueiros . . . . .	2.456.039	471.226	19,19
Romanzeiras . . . . .	217.542	8.499	3,91
Tangerineiras . . . . .	379.866	20.311	5,35
Toranjeras . . . . .	24.104	1.047	4,34
Não especificadas . . . . .	2.213	80	3,62
	33.304.804	2.520.382	7,57

(doc.-g)

QUADRO IV  
DISTRIBUIÇÃO DAS ESPÉCIES EM PERCENTAGENS  
(Recenseamento de 1954)

Espécies	Continente	Oeste
Alfarrobeiras . . . . .	4,37	0,06
Ameixeiras . . . . .	5,72	6,17
Amendoeiras . . . . .	19,97	0,25
Aveleiras . . . . .	0,52	0,03
Castanheiros . . . . .	5,14	0,38
Cerejeiras . . . . .	3,46	3,00
Cidreiras . . . . .	0,08	0,05
Damasqueiros . . . . .	0,74	1,64
Diospireiros . . . . .	0,27	0,08
Figueiras . . . . .	18,70	5,89
Ginjeiras . . . . .	0,74	1,80
Laranjeiras . . . . .	8,20	8,17
Limoeiros . . . . .	0,90	2,14
Macieiras . . . . .	10,18	18,56
Marmeleiros . . . . .	2,29	1,34
Nespereiras . . . . .	1,08	2,29
Nogueiras . . . . .	0,85	0,88
Pereiras . . . . .	7,55	27,38
Pessegueiros . . . . .	7,37	18,70
Romanzeiras . . . . .	0,65	0,34
Tangerineiras . . . . .	1,14	0,81
Toraneiras . . . . .	0,07	0,04
Não especificadas . . . . .	0,01	—
	100,00	100,00

Num estudo estatístico efetuado pela Junta Nacional das Frutas, relativamente ao movimento comercial de frutas e produtos hortícolas no ano de 1958, no que respeita ao movimento no mercado abastecedor de Lisboa, Óbidos e Alcobaça contribuíam com 39.787 kg de ginja, comparativamente aos 141.492 kg produzidos no resto do país (doc.- h).

(doc.-h)

LISBOA		Movimento de Frutas				no Mercado Abastecedor					
ESPÉCIES — REGIÕES	1.º Trimestre		2.º Trimestre		3.º Trimestre		4.º Trimestre		Total do Ano		
	Quantidades (Kg.)	Valores (Esc.)	Quantidades (Kg.)	Valores (Esc.)	Quantidades (Kg.)	Valores (Esc.)	Quantidades (Kg.)	Valores (Esc.)	Quantidades (Kg.)	Valores (Esc.)	
Ginjas . . . . .	—	—	121.806	600.380	19.588	92.807	—	—	141.492	693.247	
Minho . . . . .	—	—	54	234	—	—	—	—	54	234	
Braga . . . . .	—	—	18	90	—	—	—	—	18	90	
Restantes . . . . .	—	—	36	144	—	—	—	—	36	144	
Trás-os-Montes e Alto Douro . . . . .	—	—	193	859	35	148	—	—	228	1.007	
Alto Douro . . . . .	—	—	193	859	35	148	—	—	228	1.007	
Douro Litoral . . . . .	—	—	40	136	—	—	—	—	40	136	
Baixo Douro . . . . .	—	—	40	136	—	—	—	—	40	136	
Beira Alta . . . . .	—	—	444	2.092	2.355	15.801	—	—	2.799	17.893	
Guarda . . . . .	—	—	444	2.092	2.355	15.801	—	—	2.799	17.893	
Beira Litoral . . . . .	—	—	—	—	25	180	—	—	25	180	
Coimbra . . . . .	—	—	—	—	25	180	—	—	25	180	
Beira Baixa . . . . .	—	—	62.336	280.434	8.116	38.181	—	—	70.452	318.615	
Cova da Beira . . . . .	—	—	62.336	280.434	8.116	38.181	—	—	70.452	318.615	
Estremadura . . . . .	—	—	45.651	238.303	8.826	37.572	—	—	54.477	275.875	
Oeste . . . . .	—	—	38.523	208.525	1.264	5.560	—	—	39.787	214.085	
Outra Banda - Setúbal . . . . .	—	—	7.073	29.338	6.933	28.799	—	—	14.006	58.137	
Colares . . . . .	—	—	—	—	629	3.213	—	—	629	3.213	
Restantes . . . . .	—	—	55	440	—	—	—	—	55	440	
Ribatejo . . . . .	—	—	13.072	77.698	229	1.005	—	—	13.301	78.703	
Ribatejo . . . . .	—	—	13.072	77.698	229	1.005	—	—	13.301	78.703	
Baixo Alentejo . . . . .	—	—	40	280	—	—	—	—	40	280	
Beja - Vidigueira . . . . .	—	—	40	280	—	—	—	—	40	280	
Algarve . . . . .	—	—	76	324	—	—	—	—	76	324	
Barlavento . . . . .	—	—	58	252	—	—	—	—	58	252	
Sotavento . . . . .	—	—	18	72	—	—	—	—	18	72	
Laranjas . . . . .	6.053.360	12.953.577	4.608.884	15.613.258	727.112	3.619.479	2.060.816	4.628.230	13.448.172	36.814.544	
Minho . . . . .	226.986	434.924	1.143.112	4.090.433	271.431	1.196.337	216	470	1.641.745	5.722.164	
Braga . . . . .	210.881	400.531	1.040.295	3.721.111	247.267	1.092.047	192	405	1.498.635	5.214.094	
Colorico de Basto . . . . .	2.689	6.230	21.178	65.160	384	1.555	—	—	24.251	72.945	
Restantes . . . . .	13.416	28.163	81.639	304.162	23.780	102.735	24	65	118.859	435.125	
Trás-os-Montes e Alto Douro . . . . .	144	635	32.796	132.663	8.194	39.505	1.025	6.310	42.159	179.113	
Alto Douro . . . . .	144	635	32.796	132.663	8.194	39.505	1.025	6.310	42.159	179.113	
Douro Litoral . . . . .	5.014	10.395	248.491	1.000.091	384.124	2.078.076	47.542	308.890	685.171	3.397.452	
Baixo Douro . . . . .	5.014	10.395	248.491	1.000.091	384.124	2.078.076	47.542	308.890	685.171	3.397.452	
Beira Alta . . . . .	113	240	49.345	235.595	37.069	175.896	2.752	6.263	89.279	417.994	
Dão . . . . .	24	30	16.840	71.855	17.443	72.195	2.135	5.073	36.442	149.153	
Guarda . . . . .	65	160	17	25	24	140	209	375	315	700	
Figueira de Castelo Rodrigo . . . . .	24	50	32.488	163.715	19.602	103.561	24	200	52.138	267.526	
Restantes . . . . .	—	—	—	—	—	—	384	615	384	615	

- Origem no Território

São vários os nomes pelo qual é conhecida a *Ginja de Óbidos e Alcobaça* nesta área geográfica, nomeadamente por “Galega”, “Ginja do Sobral da Lagoa” e “Folha no Pé”.

Pensa-se que a origem do uso de “Galega” como designação da cultivar seja proveniente do séc. XIX. Nessa altura, o comércio da ginja era dominado por comerciantes naturais da Galiza, possuidores de diversos estabelecimentos comerciais. Daí que começasse a ser usada correntemente na área geográfica a expressão “Ginja Galega” ou “Ginja do Galego”.

A origem do nome “Ginja do Sobral da Lagoa” poderá ser explicada pelo facto de a grande zona de produção de ginja ter estado em tempos idos concentrada sobretudo na freguesia do Sobral da Lagoa em Óbidos.

A designação “Folha no Pé”, tal como o nome indica, decorre do facto de esta cultivar, nesta área geográfica, apresentar uma característica particular que consiste no aparecimento de uma ou varias folhas junto ao pé da ginja (zona de inserção do pedúnculo).

Segundo testemunhos das gentes, a cultivar “Galega”, “Ginja do Sobral da Lagoa” ou “Folha no Pé”, já há muito que é conhecida nesta área geográfica. A comprová-lo é o facto de os antepassados terem deixado o seu testemunho através de algumas árvores que foram permanecendo, basicamente nas bordaduras dos seus terrenos e até mesmo nos quintais de suas casas. E sempre com a Folha no Pé!



*Ginjeira em bordadura*



– Aspetos Sociais e de Multifuncionalidade

A partir dos anos 60 (1960) o cultivo das ginjeiras passou a ser encarado como uma atividade produtiva marginal, em pomares tradicionais, extremes ou em consociação ou bordadura, pelo que passou a ser preterido em favor da implantação de outras árvores de fruto, aparentemente mais rentáveis.

A cultura da ginja, apesar de ser considerada um produto tradicional, foi perdendo importância. Eram poucas as novas plantações de ginja, a cultivar tradicional do Sobral da Lagoa, também conhecida por “Galega” ou “Folha no Pé”, quase só entre conhecidos e amigos se conseguia encontrar.

Nos últimos anos, a caracterização da cultura da ginja e o incentivo à plantação, mediante um conjunto de ações no âmbito de Projetos Comunitários, bem com o início do processo de qualificação foi fundamental para o aumento da produção bem evidente nos dias de hoje.

Ao promover a produção deste fruto tradicional e ao descrever as suas exigências culturais, incentivou-se à produção de ginja de elevada qualidade e colmatou-se a escassez deste fruto, que em parte comprometia a produção dos afamados licores de ginja característicos desta região.

A caracterização dos pomares de ginjeira, maioritariamente situados no concelho de Óbidos, nomeadamente na freguesia do Sobral da Lagoa, serviu de base à implementação de novos pomares, contribuindo para a melhoria da quantidade e da qualidade, bem como para o rendimento dos produtores.

Nos concelhos desta área geográfica, parceiros da Agricultura e do mundo rural, o turismo e o lazer é cada vez maior, sendo este conjunto base do desenvolvimento regional.

O saber popular é uma das riquezas que ainda prevalece na região. Recuperar saberes e sabores é uma mais valia para a preservação deste produto tradicional mas também a sua região de produção.

Associar a *Ginja de Óbidos e Alcobaça* a esta área geográfica evoca as memórias de terras e gentes e o desejo de as visitar, tendo por isso um interesse cultural, social e turístico acrescido. A ligação do produto ao local de origem firma a curiosidade nos métodos de obtenção e esta cultura gera um novo conjunto de oportunidades para as explorações agrícolas e comunidades locais, no sentido de associarem o fornecimento de serviços à produção e venda dos produtos. Nesta ligação reside, provavelmente, a verdadeira potencialidade dos produtos tradicionais como contributo para o desenvolvimento rural, regional e nacional.

Em relação aos métodos de produção agrícola tradicionais subjacentes à ginja nesta área geográfica, estes são compatíveis, por um lado, com a conservação do ambiente, e por outro com a segurança alimentar, preocupação dominante no consumidor. O reconhecimento destas potencialidades constitui um enorme desafio. De facto, é necessário garantir o balanço entre a quantidade e a qualidade para não defraudar quem procura. Para tal, é necessário saber caracterizar os produtos tradicionais, perceber a sua especificidade e associar-lhes, quando necessário e possível, as tecnologias atuais, mantendo inalteradas as suas características qualitativas e sem interferir no patamar de rentabilidade.

É imprescindível estabelecer uma forte ligação de confiança entre o consumidor que procura a autenticidade dos produtos e o sabor refinado, e o bom produtor, de modo a compensá-lo justamente pela fidelidade que mantém à tradição.

Os sistemas de proteção e de valorização, para defesa da imensa riqueza e variedade do produto, procura evitar a cópia tentadora do produto, quando a sua reputação adquirida ultrapassa fronteiras, e deste modo o embate no mercado com os produtos semelhantes que usurpam o seu nome.

## ANEXO VI - Logótipo

- Logótipo da Ginja de Óbidos e Alcobaça



## ANEXO VII - Bibliografia

Barros, H. de e Graça, L. Quartin, 1943. Árvores de fruta. Livraria clássica editora, Lisboa.

Botelho, J. da Silveira 1996. Óbidos Vila Museu. Câmara Municipal de Óbidos.

Câmara Municipal de Óbidos, Catálogo 11 Janeiro / 1 Maio 2005. Baltazar Gomes Figueira (1604 – 1674).

Enciclopédia Luso Brasileira da Cultura, 1969. Verbo.

Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira. Editorial Enciclopédia.

Guita, Dinis Moutinho, 1972/73. Frutos. Boletim anual de hortofruticultura. Junta Nacional das Frutas, Lisboa. p.69-86.

ISA, 2005. <http://agricultura.isa.utl.pt/agricultura/agribase.htm>

IDRHa, 2005. Produtos Tradicionais. [http://www.idrha.min-agricultura.pt/produtos-tradicionais/dop\\_igp.htm](http://www.idrha.min-agricultura.pt/produtos-tradicionais/dop_igp.htm)

Instituto do Ambiente, 2005. Atlas do Ambiente. <http://www.iambiente.pt/atlas/est/idx>.

Instituto Nacional de Estatística, Fevereiro de 1959. Estimativas de produção e consumo de frutas, produtos hortícolas e azeitonas no continente. Lisboa.

Junta Nacional das Frutas, 1958. Boletim.

Maporama.com, 2005. <http://www.maporama.com/share/>

Moreiras, P, 2001. Elogio da ginja. Noctívaga, Leiria.

Natividade, J. Vieira, 1942. Pomares. Poda de fruteiras monda de frutos. Nova Edição. Edição do grémio da lavoura da região de Alcobaça. p.53–55, 132–139.

Natividade, J. Vieira. A improdutividade em pomologia. Estudo fisiológico e citológico. p.131–133.

Natividade, J. Vieira. A Região de Alcobaça. Relatório final de curso.

Natividade, M. Vieira, MCMXII. As Frvtas D'Alcobaça. Oficina António M. D'Oliveira, Câmara Municipal de Alcobaça - Distribuição gratuita.

Programa de Desenvolvimento Agrário Regional de Caldas da Rainha (PDAR). 1992.

Ramos A., 2008. Manual Técnico da Ginja de Óbidos e Alcobaça. Projecto Agro 940, Melhoria da Qualidade da Ginja de Óbidos e Alcobaça.

Rodrigues, L. Cordeiro, 2004. Caracterização morfológica de variedades portuguesas de cerejeira e ginjeira. COTHN, Alcobaça.

Silva, C., Alarcão A., Cardoso, A. P. L.. 1961, A Região a Oeste da Serra dos Candeeiros. Estudo económico-agrícola de Alcobaça, Nazaré, Caldas da Rainha, Óbidos e Peniche. Fundação Calouste Glubenkian, Lisboa.

Silva, M. L. C. M. M. A. e Alarcão, A., 1999. Características físico-químicas e utilizações agro-alimentares da cereja e da ginja. Rev. Ciências Agrárias, Vol. XXII, Nº3, p.127-152.

Sobreiro, J. e Lopes, G, 2003. O Guia da ginja. COTHN, Alcobaça.

**Obs:** Grande parte da bibliografia consultada na Internet não foi indicada por ser demasiado extensa e/ou sem resultados práticos para o estudo em questão.

## ÍNDICE

<b>1 – Nome do Produto</b>	2
<b>2 – Descrição do Produto</b>	2
2.1 – Características Físicas do Fruto	2
2.2 – Características Químicas do Fruto	3
2.3 – Características Organolépticas do Fruto	4
<b>3 – Área Geográfica Delimitada de Produção</b>	4
3.1 – Limites da Área Geográfica Delimitada e Produção	4
3.2 – Relação com a Área Geográfica	5
<b>4 – Prova de Origem do Produto</b>	7
4.1 – Prova Histórica	7
4.2 – Rastreabilidade	9
<b>5 – Método de Obtenção</b>	9
<b>6 – Rotulagem Específica</b>	11
<b>7 – Estrutura de Controlo</b>	11
<b>Anexo I</b>	12
- Caracterização da Cultivar Galega	13
<b>Anexo II</b>	16
- Características do Produto	16
<b>Anexo III</b>	20
- Limites da Área Geográfica Delimitada da Produção	20
<b>Anexo IV</b>	23
- Clima	23
- Solos	28
<b>Anexo V</b>	29
- Prova Histórica	29
- Elementos Estatísticos e Económicos	42
- Origem no Território	48
- Aspectos Sociais e de Multifuncionalidade	49
<b>ANEXO VI – Logotipo</b>	51
<b>ANEXO VII – Bibliografia</b>	52