

## DESPACHO

Considerando o Despacho Normativo nº 249/93, de 9 de Dezembro que institui as regras de execução dos Regulamentos (CEE) nº 2081/92 e nº 2082/92, DO CONSELHO, ambos de 14 de Julho, bem como os procedimentos a observar para a valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais;

Assim, com o objectivo de proteger a denominação de origem, bem como valorizar o maracujá de São Miguel, de acordo com o disposto nos números 4 e 7 do Anexo I do Despacho Normativo referido, determino o seguinte:

1- O uso da Denominação de origem " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL " fica reservado aos produtos que obedçam ao anexo I e II do presente Despacho, e às restantes disposições constantes do respectivo " Caderno de especificações ", depositado no IAMA.

2- O agrupamento " Associação Progresso Agrícola " com sede em Vila Franca do Campo, que requereu o reconhecimento da Denominação de Origem nos termos do número 1 do Anexo I do Despacho Normativo nº 249/93, de 9 de Dezembro deverá solicitar ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente Despacho, a transferência para o IAMA do registo da Denominação de Origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial

3- Só poderão beneficiar do uso da Denominação de Origem " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL " , os produtores que:

a) sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento " Associação Progresso Agrícola " com sede em Vila Franca do Campo;

b) se comprometam a respeitar todas as disposições constantes do Caderno de Especificações;

c) se submetam ao controlo a realizar pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação, criada pelo Despacho Normativo nº 259/93, de 30 Dezembro;

4- Até à realização do registo Comunitário desta Denominação de Origem, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente Despacho pode constar a menção " Denominação de Origem " .

5- Com a entrada em vigor do presente Despacho, deve ser observado o disposto no número 1 do artigo 13º do Regulamento (CEE) nº 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho de 1992.

## ANEXO I

Principais características do " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" :

### 1. Definição:

Entende-se por " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" os frutos de maracujá da espécie *Passiflora edulis* Sims. ( Maracujá roxo ), da família das *Passifloráceas* .

#### - características sensoriais:

O fruto de Maracujá deve apresentar as seguintes características:

- a) fruto ovóide, com um diâmetro de 5 a 6 cm ;
- b) Sãos, ou seja isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- c) Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- d) Limpos e sem vestígios de resíduos ;
- e) com uma casca coriácea, lisa e brilhante, e coloração púrpura uniforme;
- f) o endocarpo amarelo, muito sumarento e de sabor ligeiramente ácido mas bastante agradável;
- g) na polpa, amarelo dourada, encontram-se as pequenas sementes pretas, ovais e achatadas, envolvidas por uma película viscosa e sumarenta de sabor agradável.
- h) um perfume intenso, forte e característico.

#### - características químicas:

Numa análise qualitativa de polpa do maracujá (100gr.) podem encontrar-se os seguintes elementos:

- Proteína - 2,5 gramas;
- Hidratos de carbono - 18/20 gramas;
- Amido - 3,5 gramas;
- Cinzas - 0,80 gramas;
- Outros elementos - 1,5 gramas (Ca, P, Fe, Al, Na, K, Mg, Si, Bo, ...)
- Vitamina A - 500 U.I.;
- Complexo B - 1,8 miligramas;
- Ácido ascórbico - 30 miligramas;
- ácido cítrico.

### 2. Apresentação comercial:

a) O " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" pode-se apresentar comercialmente em acondicionados em caixas de cartão com um interior constituído por alvéolos de plástico que comportem 36, 24 frutos, respectivamente.

b) do rótulo pode constar a menção MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM.

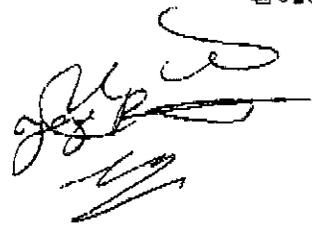
c) da embalagem deve constar a marca de certificação da Comissão Técnica de Controlo e Certificação.

## ANEXO II

### ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção está circunscrita à Ilha de S.Miguel, sendo mais predominante na Costa Sul, cuja condições climatéricas são mais favoráveis à cultura.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO



**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

**DENOMINAÇÃO DE ORIGEM  
MARACUJÁ DOS AÇORES/S. MIGUEL**

**CAP. I**

**DEFINIÇÃO DO PRODUTO**

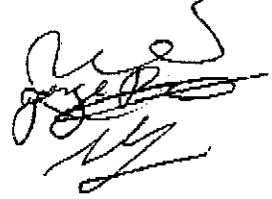
**ART.1º**

É criada a denominação de origem -DO- " MARACUJÁ DE S. MIGUEL/AÇORES " para os frutos de maracujá da espécie *Passiflora edulis* Sims. ( Maracujá roxo ), da família das *Passifloráceas* cultivado na Ilha de S.Miguel, caracterizada por possuir factores humanos e edafo-climáticos responsáveis pelas características específicas do conhecido maracujá de S.Miguel, que obedeçam ao disposto no presente documento e cujos produtores se submetam ao regime de controlo e certificação também nele previstos.

2- A Ilha de S. Miguel pertence ao Grupo Oriental do Arquipélago dos Açores, situa-se no oceano Atlântico e as zonas onde se situam as estufas estão compreendidas entre as coordenadas geográficas 37º 46' N de latitude 25º 40' W de longitude e 175 m de altitude apresentando as seguintes características edafo-climáticas específicas:

- a) clima temperado marítimo;
- b) pequenas oscilações térmicas anuais;
- c) humidades relativas do ar % .... 77% ;
- d) Solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

**ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA**  
VILA FRANCA DO CAMPO



**ART. 2º**

O maracujá apresenta a seguinte composição:

- a) Fruto: - 52% de casca;
  - 34% de sumo;
  - 14% de semente
  
- b) Polpa: - 75% de água
  - 25% de extrato seco

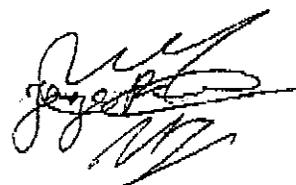
**ART. 3º**

1- Numa análise qualitativa de polpa do maracujá (100gr.) podem encontrar-se os seguintes elementos:

- Proteína - 2,5 gramas;
- Hidratos de carbono - 18/20 gramas;
- Amido - 3,5 gramas;
- Cinzas - 0,80 gramas;
- Outros elementos - 1,5 gramas (Ca, P, Fe, Al, Na, K, Mg, Si, Bo, ...)
- Vitamina A - 500 U.I.;
- Complexo B - 1,8 miligramas;
- Ácido ascórbico - 30 miligramas;
- ácido cítrico.

2- O valor energético de 100 gramas de polpa é igual a 100 calorias.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO



**ART. 4º**

O maracujá deve apresentar as seguintes características:

- a) fruto ovóide, com um diâmetro de 5 a 6 cm ;
- b) Sãos, ou seja isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- c) Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- d) Limpos e sem vestígios de resíduos ;
- e) com uma casca coriácea, lisa e brilhante, e coloração púrpura uniforme;
- f) o endocarpo amarelo, muito sumarento e de sabor ligeiramente ácido mas bastante agradável;
- g) na polpa, amarelo dourada, encontram-se as pequenas sementes pretas, ovais e achatadas, envolvidas por uma película viscosa e sumarenta de sabor agradável.
- h) um perfume intenso, forte e característico.

**ART.5º**

1- Considera-se que o maracujá entra em maturação quando, atinge o seu máximo desenvolvimento e apresenta a dureza, o brilho e a alteração da coloração para púrpura que lhe são característicos .

2- O maracujá com as dimensões referidas na alínea a) do artigo anterior terá um peso variável de:

- a) 24 a 28 gramas no verão;
- b) 35 a 40 gramas no inverno.

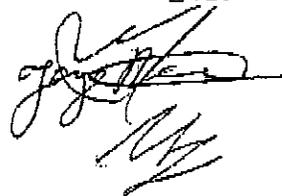
**ART.6º**

1- Será considerado refugo, todo o fruto que não atinge o peso mínimo de:

- 24 gr. no verão;
- 35 gr. no inverno.

2- Os frutos de refugo poderão ter utilização industrial.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO



**ART.7º**

1- Quando se trata de frutos para exportação em fresco, a colheita efectua-se antes do fruto cair da latada, quando apresentar uma cor púrpura uniforme e através de um corte pelo pedúnculo.

2- Para efeitos de comercialização o fruto deve, nomeadamente, obedecer às seguintes condições:

- a) ter um pedúnculo com uma altura máxima de 2 mm;
- b) ter as dimensões mínimas exigidas.

**ART.8º**

Os frutos deverão ser acondicionados em caixas de cartão com um interior constituído por alvéolos de plástico que comportem 36, 24 ou 12 frutos, respectivamente.

**ART.9º**

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e não comportar senão frutos do mesmo calibre e estágio de maturação;

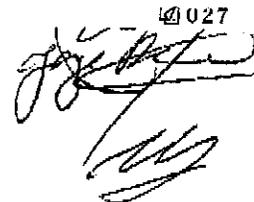
**ART.10º**

1- Os frutos devem ser embalados de modo a assegurar uma protecção conveniente e a permitir uma boa ventilação no interior da embalagem devendo ser isolados uns dos outros.

2- Os materiais no interior da embalagem, devem ser novos, limpos, secos, sem cheiros e não deverão causar alterações externas ou internas.

3- O emprego de materiais, como papéis ou carimbos, com indicações comerciais está autorizado, desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxicas.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO



## CAP. II

### REGRAS DE PRODUÇÃO

#### ART.11º

- 1- O maracujá deve ser cultivado em solos , leves, férteis, bem drenados, ricos em matéria orgânica e protegidos contra os ventos com abrigos.
- 2- O terreno deve ter um grau de humidade que lhe dê sempre frescura .
- 3- A área mínima de produção de maracujá corresponde a 300m<sup>2</sup>.
- 4- O ambiente deve ser arejado e dadas as características de planta tropical - trepadeira tipo liana - carece de condução tutorada em latadas.
- 5- O valor ideal do pH para o desenvolvimento da cultura do maracujá é de 5, 5 a 6.

#### ART.12º

O maracujá é multiplicado por via seminal.

#### ART. 13º

- 1- As sementes são obtidas com um corte transversal feito ao fruto, saudável e maduro.
- 2- Após a remoção da polpa as sementes são secas sem sol directo, por um período mínimo de seis dias.
- 3- Após o período previsto no número anterior as sementes devem ser colocadas num saco de tecido, o qual será acondicionado num local seco e abrigado.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO



**ART.14°**

- 1- O maracujá é semeado em tabuleiros de 1, 20m/ 80 cm.
- 2- Os tabuleiros são preparados utilizando areia da ribeira, previamente peneirada e desinfetada, antes de ser posta nos canteiros, com uma altura de 8 cm;

**ART. 15°**

- 1- As sementes são espalhadas sobre a areia, ligeiramente compactadas, e recobertas por uma camada de areia fina.
- 2- A areia deverá ser mantida com um determinado grau de humidade.
- 3- Para efeito do número anterior deverá proceder-se à rega dos tabuleiros através de um pulverizador.

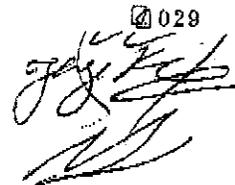
**ART. 16°**

A sementeira é feita no final do mês de Dezembro, em estufa, que deverá permanecer fechada até ao início da germinação

**ART. 17°**

- 1- A germinação inicia-se cerca de 30 dias após a sementeira.
- 2- A repicagem deverá ser feita quando as duas primeiras folhas verdadeiras já estão formadas e quando a planta atinge 6 a 7 cm de altura.
- 3- A operação prevista no número anterior será feita para recipientes individuais, sacos de polietileno com um diâmetro mínimo de 10 a 12 cm, perfurados no seu terço inferior para facilitar a drenagem, quando se fazem as regas.
- 4- Os sacos referidos no número anterior deverão conter " terriço " .

**ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA**  
VILA FRANCA DO CAMPO

029  


**ART.18º**

1- Para efeitos do disposto no presente documento considera-se " Terriço " o preparado constituído por duas partes de terra vegetal, essencialmente formada por folhas dos abrigos completamente adormecidas, e uma parte de areia da ribeira peneirada.

2- O preparado referido no número anterior deverá ser obtido com uma antecedência mínima de seis meses e na altura da sua utilização deverá ser desinfectado contra fungos, nematodos e insectos.

**ART.19º**

1- Os recipientes com as sementeiras são armazenadas em tabuleiros e colocados dentro de uma estufa até as plantas atingirem uma altura média de 25 cm, o que se verifica em meados do mês de Maio.

2- Durante este período:

- a) as estufas deverão ser abertas, para se evitarem temperaturas superiores a 26 graus;
- b) deve proceder-se á limpeza dos infestantes;
- c) devem efectuar-se os tratamentos necessários para manter o plantio em boas condições sanitárias;
- d) sempre que necessário deverão efectuar-se adubações com fertilizantes ricos em azoto, adequados para plantas em estufa.

3- No minimo 15 dias antes do início da transposição das plantas para o exterior, as janelas da estufa deverão ser abertas, para que o ambiente no seu interior fique o mais semelhante possível ao ambiente exterior.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO



**ART. 20°**

1- Antes da transplantação o solo deverá ser preparado com uma antecedência mínima de 2 meses.

2- O terreno deverá ser lavrado, preparado para o cultivo e bem drenado para se reduzir a possibilidade de apodrecimentoa que se dá o nome de " Collar rot ".

**ART.21°**

A transplantação será feita, quando a temperatura é mais estável, durante o período de 15 de Maio a fins de Junho.

**ART. 22°**

1- Antes de se proceder à plantação, as plantas deverão ser regadas para se formar o " torrão " ( terra agregada à raíz ).

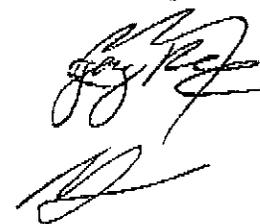
2- A colocação das plantas na terra efectua-se cortando o recipiente plástico e colocando as plantas e o " torrão " nas covas préviamente abertas e estrumadas.

3- O compasso de plantação deverá garantir a distância de 4,5 a 5m entre grupos de duas plantas.

4- Excepcionam-se do número anterior, as regiões da Ilha com um ambiente mais favorável, onde os compassos de plantação são mais alargados.

5- Após a colocação das plantas na terra deverá proceder-se a uma rega abundante do local

**ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA**  
VILA FRANCA DO CAMPO



**ART.23°**

A densidade de plantação definitiva deverá situar-se entre as 480/plantas por hectare, salvo nas regiões da Ilha mais favoráveis, onde a densidade da plantação se situa entre as 105/plantas por hectare.

**ART.24°**

1- Na época da plantação deverá proceder-se às seguintes operações:

a) a adubação para grupos de duas plantas ( de 40 a 50 cm );

b) a estrumação, na proporção um cesto de estrume bem curtido por grupos de duas plantas plantas;

2- Quinze dias após a plantação e até as plantas estarem convenientemente instaladas sobre a latada deverão fazer-se adubações azotadas, com uma solução de 75g de adubo nitroamoniaco (26%) dissolvidos em 10 litros de água, efectuando a rega em volta da planta sem atingir o caule.

3- A rega com fertilizantes deve ser repetida quinzenalmente, em alternância com uma rega sem fertilizantes.

**ART.25°**

1- A adubação de conservação será feita nos seguintes períodos:

a) Sempre que se mostre necessário, no período de Outubro a Fevereiro deverão fazer-se estrumações, utilizando estrumes bem curtidos;

b) Em Outubro/Novembro aplica-se um composto ternário 10:10:10 nas quantidades de 2 a 2,5 quilogramas por grupos de duas plantas;

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO



c) Em Fevereiro e em Abril repete-se a adubação azotada utilizando-se um adubo nitroamoniacal (26%) na proporção de 1,5 a 2 quilogramas por grupo de duas plantas.

2- Sempre que se considere necessário poderão fazer-se adubações complementares utilizando-se adubos foliares.

3- São proibidas adubações azotadas para além dos limites previstos nos números anteriores.

**ART. 26°**

1- Para se obter uma boa cultura e colheita do fruto deve utilizar-se o sistema de condução por latada horizontal, com 1,75 m de altura, constituída por esteios de madeiras tratadas ou outros materiais e arame zincado ( nº 15 ou 16 ).

2- Os esteios de madeira devem ter uma espessura de 8 cm.

**ART.27°**

1- Sempre que se considere necessário, ao longo de todo o ciclo vegetativo das plantas deverá proceder-se ao controlo dos infestantes.

2- A rebentação das plantas deverá ser reconduzida por cima das latadas por forma a ocupar o melhor possível todos os espaços disponíveis.

3- Convém amarrar as varas aos arames da latada, à medida em que eles se vão desenvolvendo.

**ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA**  
VILA FRANCA DO CAMPO



**ART.28º**

1- Qualquer tratamento fitossanitário deverá ser precedido das seguintes operações:

- a) limpar convenientemente todas as folhas mortas;
- b) limpar todas as varas que tenham sido atacadas por fungos.

2- Os desperdícios resultantes das operações previstas no número anterior deverão ser retirados do local e ser queimados num local afastado.

**ART.29º**

Os produtores de maracujá são obrigados a proceder ao controlo fitossanitário dos organismos nocivos que eventualmente possam atacar a cultura devendo, para o efeito, recorrer aos métodos e produtos fitofarmacêuticos mais adequados. "

**ART. 30º**

1- A operação de colheita efectua-se, mais acentuadamente nos períodos:

- a) de Dezembro a Março;
- b) de Julho a Outubro.

2- A colheita deve ser efectuada, no mínimo duas vezes por semana;

3- Quando se trata de frutos para exportação em fresco, a colheita efectua-se antes do fruto cair da latada, nas seguintes condições:

- a) o fruto apresentar uma cor púrpura uniforme;
- b) a colheita ser feita, através de um corte pelo pedúnculo.

2- Quando o maracujá atinge o seu grau de maturação máximo cai da latada.

**ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA**  
VILA FRANCA DO CAMPO



**ART.31º**

Considera-se uma colheita normal, aquela em que se obtém ao longo do ciclo vegetativo da mesma planta ( máximo 3 anos ) uma produção média igual a 110.000/frutos por hectare e por ano.

**ART.32º**

A cultura do maracujá é renovada de três em três anos.

**ART.33º**

O transporte do maracujá no interior da exploração, para o armazém ou para o centro de acondicionamento deverá ser efectuado por forma a que não seja danificada a película da casca.

**ART.34º**

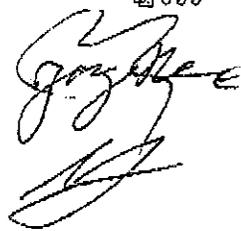
O maracujá a comercializar deverá ser embalado nos armazéns dos produtores, ou em centros de acondicionamento, onde será sujeito a selecção e limpeza.

**ART.35º**

Os armazéns e os centros de acondicionamento, devidamente licenciados, devem manter-se limpos, respeitar as normas legais vigentes e reunir as seguintes condições:

- a) destinar-se à utilização exclusiva de produtos horto-frutícolas;
- b) possuir um diagrama de funcionamento conveniente que garanta um circuito racional e eficiente do produto nas várias fases do acondicionamento;
- c) dispor de uma área funcional coberta compatível com o volume da fruta a manipular;
- d) ter ventilação suficiente;

**ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA**  
VILA FRANCA DO CAMPO



- e) dispor de um pé direito nunca inferior a 4 m. ;
- f) possuir iluminação natural ou artificial adequada e água canalizada;
- g) dispor de instalações higio-sanitárias para o pessoal, devidamente aprovadas pela entidade competente;
- h) possuir balanças protegidas com almofadas de espuma ou material semelhante;
- i) dispor de condições de acesso adequadas;
- j) dispor de espaço suficiente para a armazenagem de embalagens vazias , armadas ou não, e ainda de uma área de armação das mesmas.

**ART.36º**

O maracujá fresco deverá ser transportado por via aérea por forma a não se prejudicar a apresentação do fruto.

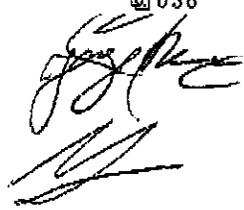
**ART.37º**

1- O transporte do maracujá para o cais de embarque terá que ser efectuado em condições de segurança, de modo que as caixas não sofram quaisquer danos e mantenham a sua forma e rigidez.

2- Enquanto não é efectuado o embarque do fruto, este deverá estar protegido dos efeitos do sol e da chuva.

3- O intervalo entre a colheita e a expedição do produto embalado deve ser reduzido ao mínimo indispensável, com vista a salvaguardar a qualidade intrínseca dos frutos.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO



**CAP. IV**

**CONTROLO E CERTIFICAÇÃO**

**ART. 38º**

A entidade controladora e certificadora procederá ao esquema de controlo previsto no anexo I ao presente documento, que dele faz parte integrante.

**ART. 39º**

O controlo e certificação da DO - " MARACUJÁ DE S. MIGUEL/AÇORES " será efectuado pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação criada pelo Despacho Normativo nº249/93, de 9 de Dezembro.

**ART. 40º**

1-Os produtores de maracujá que pretendam utilizar a DO deverão solicitar o seu uso à "Associação Progresso Agrícola".

2- O pedido de uso deve ser feito por escrito e em duplicado, onde constem os seguintes elementos:

- a) Nome ou denominação e total identificação do produtor;
- b) Natureza jurídica;
- c) Residência ou sede social;
- d) Descrição de todos os bens afectos à produção de maracujá, bem como dos meios técnicos e humanos que lhe estão disponíveis.

3- No caso do requerente ser uma pessoa colectiva ou equiparável deverá ainda entregar, para além dos elementos referidos no número anterior, uma cópia autenticada dos seus estatutos ou pacto social, obrigando-se a comunicar ao agrupamento de produtores toda e qualquer alteração que nos mesmos se venha a verificar.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO



4- A " Associação Progresso Agrícola " fornecerá à entidade de controlo e certificação cópia dos documentos referidos nos números anteriores a fim de que esta possa executar a sua actividade de controlo, desigandamente verificando as declarações iniciais e a conformidade com os procedimentos constantes no presente documento.

#### ART. 41º

1- Todos os produtores de maracujá autorizados a usar a DO constarão de um livro de registo, onde constem todos os elementos referidos no artigo anterior.

2- A pedido do agrupamento de produtores a entidade certificadora elaborará um cadastro das estruturas de produção dos utilizadores da DO, o qual será periodicamente actualizado.

3- Aos produtores que constem do livro de registo será passado um título de inscrição do qual conste:

- Nome ou denominação do produtor e a sua natureza jurídica;
- Residência ou sede social do produtor;
- Assinatura do presidente da direcção do Agrupamento;
- Um número de série contínua.

#### CAP. IV

##### Rotulagem

#### ART.42º

Os elementos específicos relativos à rotulagem são os constantes no Anexo II ao presente documento que dele faz parte integrante.

21/01 94 17:08

☎351 086 653707

IAMA

**ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA**  
VILA FRANCA DO CAMPO

038

Handwritten signature in black ink, with a rectangular stamp containing the number '038' positioned above it.

## **ANEXO I**

**A que se refere o artigo 38º**

### **Controlo e certificação:**

- 1-** A utilização da DO depende da obtenção de uma autorização a conceder pela " Associação Progresso Agrícola ", mediante parecer da entidade controladora e certificadora.
- 2-** A entidade certificadora e controladora procederá à verificação e análise dos elementos constantes nos pedidos de utilização da DOP realizando, para o efeito, um controlo físico e contabilístico das explorações.
- 3-** As operações de controlo e certificação serão efectuadas, inopinadamente, em qualquer fase do processo, desde a produção ao consumo e assumirão a forma de inspecções no local, e verificações físicas e documentais da presença dos produtos em armazém.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA  
VILA FRANCA DO CAMPO

039  


**ANEXO II**

**A que se refere o artigo 42º**

**Elementos relativos à rotulagem:**

Para além dos elementos exigidos pela legislação Nacional e Comunitária, relativos à rotulagem, os frutos cultivados nas condições do presente documento poderão apresentar-se comercialmente com a seguinte rotulagem:

- designação do produto: " MARACUJÁ DE S. MIGUEL/AÇORES " -  
DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
- marca do produtor
- identificação do produtor: PRODUZIDO E EMBALADO POR .....
- elementos reativos ao produto:
  - Calibre
  - Categoria
  - Peso
  - destinatário
- MARCA DE CERTIFICAÇÃO aposta pela Comissão de controlo e certificação.