

DOCUMENTO ÚNICO

«Maçã de Alcobaça»

N.º UE: [exclusivamente para uso UE]

DOP ()

IGP (X)

1. NOME(S) [DA DOP OU IGP]

«Maçã de Alcobaça»

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Portugal

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

3.1. Tipo de produto [em conformidade com o anexo XI]

Classe 1.6. Frutas, Produtos Hortícolas e Cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Frutos dos grupos Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta e Pink que, obtidos na área geográfica delimitada, se caracterizam pela elevada consistência e crocância, pela elevada percentagem em açúcar e por uma acidez também elevada, o que lhes confere um gosto agridoce e aroma intenso.

Segundo o estudo de caracterização nutritiva e funcional de variedades de “Maçã de Alcobaça” (Tabela 1 – Almeida e Pintado, 2008), os valores médios obtidos mostram elevados teores de acidez total. Este aspeto deve ser fundamental no equilíbrio entre os açúcares e os ácidos que confere às “Maçãs de Alcobaça” o aroma e sabor agridoce específicos que as diferenciam de outras

Tabela 1

Teor em sólidos solúveis, e acidez titulável das cultivares de maçã analisadas

Intervalo de valores da média das variedades de maçãs	Sólidos Solúveis (g/100g)	Acidez Titulável (g malato/100g)
	10.2 - 15.3	0.2 – 0.76

Fonte: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937.

Outras características qualitativas e sensoriais são também consideradas como específicas e podem também ser atribuídas às condições ecológicas particulares da zona de produção da maçã de Alcobaça. Entre estas destaca-se a elevada consistência e textura crocante da polpa, a intensidade da coloração vermelha nos grupos de frutos

vermelhos e bicolores, a intensidade aromática, a epiderme com lenticulas ou lenticelas bem marcadas e abertas e a presença de carepa fechada na fossa ou cavidade peduncular.

A Maçã de Alcobaça apresenta-se no mercado

- a) Inteira, com ou sem casca; e
- b) em pedaços, com ou sem casca.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Não aplicável

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases produtivas, nomeadamente os métodos de produção de obtenção da maçã de Alcobaça, da plantação do pomar até à colheita do fruto, decorrem exclusivamente na área geográfica delimitada.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

A colheita é feita em estado de maturação tal que permita a continuidade da sua evolução e a sua conservação no frio de forma adequada; o acondicionamento das maçãs é desfasado no tempo em relação à colheita e à entrada na central fruteira; são verificadas todas as operações e registos que permitem rastrear o produto até à origem.

Para as restantes formas de apresentação comercial, é necessário o cumprimento de todos os requisitos obrigatórios para a maçã em fresco, com excepção do calibre e categoria.

As operações de lavagem, corte e embalagem não devem alterar as características da maçã de Alcobaça em fresco, sendo rejeitados os lotes de maçã descascada e ou cortada que não se apresentem com as condições características do produto. A operação de lavagem será efetuada com o fruto inteiro, sem corte, de forma a não existir alterações das características do produto em fresco.

Para reduzir oxidações, a operação de descasque e ou corte e embalagem têm de ser realizadas em ambiente refrigerado. A maçã deverá ser acondicionada numa embalagem barreira, de filme específico que não permite trocas gasosas com o exterior, e em que se introduz uma atmosfera alterada face à atmosfera ambiente, ou seja, pobre em oxigénio. Após estas etapas o acondicionamento, armazenagem e transporte deverá também ser mantido em ambiente refrigerado.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

Na rotulagem da “Maçã de Alcobaça” a designação do produto deve ser seguida da menção “Indicação Geográfica Protegida” ou, então, da menção “IGP”

4. DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica delimitada abrange, do ponto de vista administrativo, os concelhos de Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior e Torres Vedras.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A zona de produção da maçã de Alcobaça fica situada aproximadamente, entre a Serra dos Candeeiros e o mar, o que condiciona a existência de um microclima muito específico e característico desta região. Associado a solos com boa aptidão, estão criadas as condições para a produção de maçã de alta qualidade organoléptica e de características específicas que as diferencia das maçãs obtidas noutras regiões.

A heterogeneidade fisiográfica da área geográfica delimitada faz da diferenciação microclimática, relativamente aos territórios circundantes, o factor determinante para interpretar a diferença de comportamento destas variedades de macieira. Devido à proximidade do Atlântico, ocorrem valores de temperatura de ar regulares cuja média diária se situa na ordem dos 15°C. A precipitação total varia de 600 mm em média anual até aos 900 mm junto à serrados Candeeiros na zona de Alcobaça. A humidade do ar é influenciada pela proximidade do mar e pela incidência dos ventos dominantes de norte e noroeste, situando-se os valores anuais à volta do 80%. A insolação, embora contrariada pela proximidade mediterrânea, é influenciada pela nebulosidade existente, variando a insolação média entre 2 400 a 2 500 horas.

A diferenciação microclimática em relação aos territórios circundantes é a chave para interpretar a preferência e a diferença de comportamento de variedades de macieiras.

5.2 *Especificidade do produto*

As maçãs das variedades descritas, obtidas na área geográfica delimitada, caracterizam-se essencialmente pela elevada consistência e crocância, pela elevada percentagem em açúcar e por uma acidez também elevada, o que lhes confere um gosto agridoce específico e aroma intenso.

Em comparação com os valores de referência para maçãs, publicados nas tabelas alimentares do Instituto Ricardo Jorge (tabela 2 – INSA, 2006), os valores médios obtidos no estudo de caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça (tabela 1 – Almeida e Pintado, 2008), mostram uma diferença assinalável nos teores da acidez total (praticamente o dobro).

Tabela 2

Composição nutricional da maçã

Maçã	Energia (kcal/100 g)	Água (g/100g)	Fibra alimentar (g/100g)	Hidratos carbono (g/100g)	Ácidos orgânicos (g/100g)	Proteína (g/100g)	Gordura (g/100g)	Cinza (g/100g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Fonte: INSA (2006)

O estudo da *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*, para além de outras características analisadas, mostra a composição nutritiva da Maçã de Alcobaça (tabela 3). Da análise dos valores apresentados na tabela 3, verifica-se que, os valores de hidratos de carbono e proteína da média das variedades de maçã de Alcobaça são superiores aos valores médios para a generalidade das maçãs, reportada na Tabela da Composição de Alimentos publicada pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (tabela 1 – INSA, 2006).

Tabela 3

Composição nutritiva de algumas variedades de Maçã de Alcobaça. Os valores referem-se ao peso fresco da parte edível (conjunto de casca e polpa)

Média Variedades	Energia (kcal/100g)	Água (g/100g)	Fibra alimentar (g/100g)	Hidratos carbono (g/100g)	Proteína (g/100g)	Gordura (g/100g)	Cinza (g/100g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Fonte: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937.

5.3 Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP).

Não obstante a influencia genética (Iglesias et al., 2008; 2012) e ecofisiológica (Gonzalez-Talice et al., 2013), no desenvolvimento das características qualitativas e sensoriais da maçã de Alcobaça, nomeadamente ao nível da coloração e dos aromas, a influência das condições ecológicas, nomeadamente a temperatura e a humidade, não pode ser ignorada

As condições particulares de temperatura e humidade originadas pela proximidade do mar e pelo sistema montanhoso Aire-Candeeiros-Montejunto que se desenvolve de norte para sul, paralelamente ao oceano, determinam a composição nutricional da Maçã de Alcobaça, responsável pela maior frescura e sucosidade que a diferenciam dos seus congéneres.

O reconhecimento e sequente proteção da Indicação Geográfica Alcobaça, para estas maçãs, deveu-se, portanto, não só ao facto de ser comprovável a diferença qualitativa das maçãs obtidas na área geográfica, como também à enorme reputação que este nome tem no mercado e desde há séculos.

A zona de produção da Maçã de Alcobaça corresponde à área do território secularmente conhecido por «coutos de Alcobaça». A delimitação inicial dos Coutos de Alcobaça deveu-se essencialmente aos factores políticos existentes à data (séc. XII/XIII), existindo indicações históricas de que, na realidade, a área se estendia mais para sul.

Os monges ocuparam assim as áreas com aptidão agrícola e que correspondem às atuais áreas de produção da maçã.

O cultivo de fruteiras, em especial de macieiras, começa logo a ter importante significado. Numa época em que a doçaria estava pouco desenvolvida, a maçã servia de sobremesa depois de faustosas refeições. Segundo M. Vieira Natividade, “a cultura das árvores fruteiras mereceu sempre dos monges os mais constantes cuidados”.

As qualidades organolépticas das maçãs da região de Alcobaça começam cedo a distinguir-se “Reunia ela características que a tornavam distinta: a gradação da doçura à acidez na longa série de variedades; o delicioso perfume, o encanto vivo da cor,...”. (Natividade, M. V.; 1912 – *Frutas d’Alcobaça*)

Segundo M. Vieira Natividade: “E tão intensa foi e é essa cultura que, ainda hoje, nas terras d’Alcobaça por fruta se subentende a maçã e por pomares as plantações de macieira.”

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)