PEDIDO DE REGISTO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM:

"AMEIXAS D'ELVAS" (em fresco), (passas), (confitadas)

Proponente: Coabo - Cooperativa Agricola de Borba
Rua Humberto S. Fern., 24
7150 Borba

A COABO agradece a participação neste trabalho de:

João M. Mota Barroso - Universidade de Évora
Carlos A. Caldeira Guerra - Direcção Reginal de Agricultura do Alentejo
Joaquim Zita Cortes - Associação de Produtores de Ameixa do Alto Alentejo

INDICE

Nota prévia 4

1 -Introdução histórica

1.1 -Da cultura.....5
1.2 -Da transformação.....6

2 -Caracterização ecológica.....9

3 -Adaptação ecológica e expansão da cultura.....10

4 -Evolução da área cultivada. Cadastro actual.....13

5 -Especificações do produto a proteger

5.1 -Denominação..... 14
5.2 -Descrição dos produtos..... 14
5.3 -Delimitação geográfica da área de produção.....15
5.4 -Elementos comprovativos da origem regional do produto.....15
5.5 -Descrição dos métodos tradicionais de obtenção dos produtos.....16
5.6 -Justificação com a região 18
5.7 -Estrutura de controlo prevista.....19.
5.8 -Elementos especificos de rotulagem.....20

6 -Regulamento técnico das "Ameixas d'Elvas"
6.1 -Regras de produção e transformação a respeitar pelos produtores.....21
6.2 -Regras de controlo e certificação das "Ameixas d'Elvas".....23
6.3 -Modelo de marca de certificação das "Ameixas d'Elvas".....24

7 -Bibliografia..... 25

ANEXO 1

ANEXO 2 - Estatutos APAAA

ANEXO 3 -Estatutos COABO

Nota prévia

O estudo que agora se apresenta como suporte do pedido de denominação de origem para as "Ameixas d'Elvas", ainda que beneficiando da preciosa colaboração de várias entidades regionais que sempre se tem interessado pelo problema, está longe de traduzir as potencialidades que a cultura tem na região e a esperança que a mesma representa hoje para largas dezenas de agricultores, confrontados com a busca de alternativas para o sistema de agricultura praticado na região. Circunstâncias diversas, onde a falta de tempo e de meios para a realização do trabalho predominaram, estiveram entre as responsáveis pela sua modéstia e possivelmente incompleta justificação técnica.

Mesmo assim, estamos conscientes de ter mais uma vez respondido ao desafio do Ministério da Agricultura Português, no sentido de valorizar os produtos regionais portugueses de inquestionável qualidade, que podem representar no futuro um dos factores mais importantes para a competetividade da nossa agricultura.

O mérito conseguido desde há longas décadas pelas "Ameixas d'Elvas" junto dos mais exigentes mercados, quer nacionais quer internacionais, por si só mais do que justificaria a protecção deste produto, cuja origem se encontra associada a uma pequena e bem delimitada região do Alentejo. Elevar as "Ameixas d'Elvas" à categoria de produto com Denominação de Origem parece-nos da mais elementar justiça, quando é conhecido por exemplo ser este produto um dos que já no século passado, viajava juntamente com o nosso Vinho do Porto para as mais exigentes casas da Europa e da America da especialidade.

A confiança no valor deste produto, por parte dos agricultores, resultado das particulares condições ecológicas da região e da experiência de séculos dos que foram continuando e aperfeiçoando velhas receitas conventuais, foi recentemente confirmada quando aproveitando os incentivos da reestruturação agricola Comunitária, estes de imediato se lançaram na implantação de novos e modernos pomares de ameixeira 'Rainha Claudia'. Com a promoção das "Ameixas d'Elvas" a Denominação de Origem iniciar-se-á sem duvida a segunda e mais importante fase, que diz respeito à comercialização.

1 -Introdução histórica

1.1 -Da cultura

Embora não seja possivel calcular a data da introdução da ameixeira "Rainha Claudia" na região do Alto Alentejo, não restam duvidas da origem francesa do material vegetal inicial, nem do facto da cultura se ter expandido a partir da zona de Elvas para as regiões vizinhas. A prová-lo está o nome de "ameixa de França" ainda hoje utilizado em Elvas para designar a variedade, a que MORAES (1986) também se refere no seu Manual Prático de Agricultura. De qualquer das formas a cultura desta variedade na região remonta a centenas de anos, devido à sua associação à doçaria regional da qual como veremos adiante se conhecem relatos bem mais antigos.

O nome de "abrunho" geralmente utilizado em Portugal para designar as variedades indigenas não selecçionadas de ameixeiras e que aparece na região de Estremoz e Borba a designar a "Rainha Claudia", pode explicar que a introdução se tenha de facto realizado primeiramente em Elvas e só depois se expandido às regiões vizinhas, já sem o conceito de cultura importada.

Extremamente fácil de propagar por pôlas, a expansão da cultura foi-se fazendo sobretudo pelas explorações familiares de pequena dimensão, ocupando sobretudo as extremas das propriedades e bordejando os cursos de água e caminhos. Constituia assim em geral uma cultura secundária, que os agricultores aproveitavam sobretudo para o fabrico de passa e consumo em fresco na própria exploração.

Só no inicio do séc.XX se implantaram os primeiros pomares continuos desta variedade, sobretudo na região de Elvas, a que não foi estranho o grande dinamismo que nessa altura se verificava na industria da confitagem das conhecidas "Ameixas d'Elvas". Embora não haja qualquer cadastro que nos possa dar uma ideia do numero de ha em cultura nesse periodo, podemos calcular que pela ordem de grandeza da produção de ameixa confitada e seca de algumas das fábricas de então, seriam de largas dezenas de ha a superficie então cultivada.

A forma de propagação utilizada, sem recurso a qualquer tipo de enxertia, teve como consequência a criação de uma variabilidade de material bastante grande, do qual os agricultores foram selecçionando os clones melhor adaptados às condições ecológicas da região e consolidando assim um produto bem caracteristico e de grande qualidade que quer em fresco quer transformado, sempre caracterizou a produção deste tipo de Ameixas da região do Alto-Alentejo.

Após a crise da industria de transformação a seguir à Segunda Grande Guerra, a àrea de cultivo foi diminuindo, passando então o fabrico das passas a ser o principal destino da produção. Sem um esquema de comercialização forte e implantado junto dos agricultores, a valorização das passas de ameixa, embora presentes em pequenas quantitades em todos os pontos do país, nunca chegou a entusiasmar os produtores que assim foram pouco a pouco abandonando a plantação de novas árvores. Ao mesmo tempo que reduzia a importância ao nivel das explorações, a cultura foi merecendo cada vez

menos cuidados culturais, limitando-se o agricultor pouco mais que a colher os frutos nos anos em que a produção era generosa.

O consumo em fresco dos frutos de "Rainha Claudia" produzidos no Alentejo constituiram sempre uma boa alternativa de colocação, pois que conseguiram ganhar a preferência dos consumidores não só na região mas também nos grandes mercados de Lisboa e Porto. No entanto a conhecida alternância de produção da variedade, associada à completa dependência dos produtores relativamente aos intermadiários, sempre impediram que esta via sustentasse por si só o interesse pela cultura.

Assim se chegou ao inicio dos anos oitenta com um património pomológico completamente degradado, resumindo-se a uns milhares de árvores dispersos em zonas marginais das explorações familiares. No entanto os produtores sempre tiveram consciência do potencial da cultura, e só por isso se pode explicar que a partir de 1986 quando se começou a falar de procurar os produtos com vantagens comparativas para a região, logo se tenham lançado na instalação de pomares de 'Rainha Claudia Verde', também conhecida por abrunheiro, a par da vinha e do Olival.

1.2 - Da transformação

Conhecidas vulgarmente por "Ameixas d'Elvas" os frutos confitados da Rainha Claudia produzidos na região de Elvas, são desde há muito e continuam ainda hoje a ser o principal embaixador, responsável pelo conhecimento desda região não só em todo o país mas também através das mais diversas partes do mundo.

Perdem-se no tempo as origens da cultura e transformação deste tipo de ameixa na região, mas não restam duvidas quanto ao facto de ser a região de Elvas o berço onde este e outros tipos de doçaria se desenvolveram, passando as "receitas" através dos séculos pelas transmissões verbais de pais para filhos, porquanto os documentos escritos são bastante raros. Pelas referências mais antigas chegadas até nós sobre a doçaria dos nossos antepassados nesta região, parecem ter sido os vários conventos de Elvas os principais e primeiros responsáveis pelas transformações das ameixas e de outros belos e apetecidos frutos que também eram confitados nesta região.

Efectivamente tudo leva a crer terem sido as freiras conventuais as percursoras artesãs daquelas que décadas mais tarde viriam a ser as famosas e conhecidas "frutas d'Elvas" em especial as "ameixas cobertas" que eram quase só feitas nos conventos e geralmente por encomenda. Nessa distante época o seu fabrico destinava-se quase exclusivamente a consumo próprio ou a obsequiar familias protectoras e amigas dos conventos ou importantes personagens que nos visitavam.

Desde tempos imemoriais que a célebre e afamada doçaria e frutas Elvenses faziam parte obrigatória dos mais requintados banquetes de Reis e Principes, Fidalgos e Cabos de Guerra, ilustres homens de Ciência e Literatura, que nos visitavam ou eram obséquio de deferência. Conta-se que entre outros ilustres, Lord Wellington durante a sua permanência entre nós como comandante do exército Luso-Inglês empenhado na guerra

peninsular, exigia que à sua mesa do quartel general montado na herdade da Gramicha, estivessem sempre presentes as já famosas "Ameixas d'Elvas". No entanto, foi só no Verão de 1834 que se deu inicio e em condições modestissimas, a uma industria que viria anos mais tarde a projectar a nivel mundial o nome de Elvas e de Portugal.

Ficou na história da cidade, essa figura impar que foi José da Conceição Guerra, iniciador desta actividade industrial no ano de 1834. Nascido em Elvas a 30 de Junho de 1811, foi apenas com 23 anos de idade, que deu começo a uma industria fluorescente, começando com a laboração de 45 kg de ameixa em improvisadas instalações na rua João de Olivença, num prédio onde em tempos idos tinha estado instalada uma judiaria medieval, continuando nessas instalações, embora progressivamente aumentadas e permanentemente melhoradas e adaptadas até à extinção da sua firma já nos nossos dias. Desde esse Verão de 1834, foi constante a sua progressão e melhoria tecnológica, substituindo, investigando e caminhando sempre para novas soluções técnicas, numa constante evolução tecnológica ainda hoje invejável e continuada.

Trinta anos passados e as três arrobas de ameixa então fabricadas, atingem em 1864 a importante cifra de 27 000 Kg. Como consequência de uma politica de qualidade sempre presente, a quantidade fabricada foi constantemente aumentando, chegando a atingir nos principios deste século, as 75 toneladas de ameixa confitada.

Como curiosidade e prova do interesse regional desta industria, num periodo de algumas dezenas de anos, abriram e fecharam em Elvas, mais de 50 fábricas, que por falta de técnica e outras razões, não poderam competir, resultando no seu quase desaparecimento nos nossos dias.

Foi a partir de 1892, que a fabricação começou a ser menos artesanal e mais mecanizada, depois da instalação de uma unidade de vapor, várias cubas de cobre com capacidade para 50 kg, que em cerca de 10 minutos coziam a ameixa. A confitagem passou a ser feita através de um processo continuo de "pontos" sucessivamente mais concentrados, permitindo uma maior capacidade de laboração e incomparavelmente mais rápida. Apesar das modificações sofridas, esta instalação industrial continuou a ser um importante polo de emprego, contribuindo para o bem estar social de grande numero de familias Elvenses, numa região onde o emprego estava quase confinado aos trabalhos agricolas. As alterações no modo de fabricação não provocaram na qualidade nenhuma alteração e a confirmá-lo estão os 203 prémios obtidos em exposições nacionais e internacionais ao longo de mais de 100 anos de existência nas mais variadas partidas do Mundo. Premiada em Paris pela primeira vez em 1855 com a medalha de cobre de Napoleão III, a que se juntaram mais 17 outras ainda em vida do seu fundador, a fábrica de Conceição Guerra foi ainda agraciada com mais 185 prémios e medalhas de ouro, prata e cobre (Fig. 1.7).

Para ilustrar um pouco melhor a importância que esta e outras industrias similares tinham nesa altura na região, mencionaremos que paralelamente à fabricação das famosas "Ameixas d'Elvas", esta industria se foi transformando numa autêntica agro-alimentar dos nossos dias, através da variedade de produtos agricolas que transformava, como as conhecidas "azeitonas de Elvas", a "sopa Juliana" com base em produtos horticolas,

inumeros frutos regionais confitados, secos, calda ou compotas e toda a gama de "caça cozinhada" e pronta a servir, caçada nesta explêndida região cinegética.

A embalagem teve desde a primeira hora importância capital, sendo as caixas feitas em cartão e mais tarde também em madeira. Os primeiros forros das caixas consistiam duma rudimentar estilização de flores e frutos, a vermelho e azul e a vermelho e verde sobre papel branco. Este modelo, embora viesse sendo aperfeiçoado, manteve-se com pequenas alterações e era o unico aceite em Inglaterra, primeiro e principal país importador.

Até 1856 os forros eram simples e os já descritos, tendo a partir deste ano, evoluido bastante no material empregue e na forma, passando a haver forros luxuosos, em relevo, impressos a ouro sobre papeis de côr. Em 1867 inicia-se o emprego do ouro e branco, já feito por processos mecânicos numa casa de Paris (fig 1.6). Os anos de 1870, 1873, 1877, 1899 e 1906 foram os mais significativos em alterações ornamentais e feitio das embalagens, mantendo-se sempre o cartão e a madeira como materiais eleitos e utilizados.

No entanto os modelos foram-se multiplicando e modificando em conformidade com a apetência dos mercados importadores. Desde os decorados com motivos e vistas regionais, passando pelos mais variados e coloridos cromos de desenhos e pinturas de quadros célebres, com paisagens, naturezas mortas, figuras, etc, até à velha tradição freiral ou conventual de recorte de papeis. Esta ultima, suprassumo de graça e delicadeza, enlevo dos olhos na policromia das cores e expontâneidade de formas e desenhos, próprias de autênticos artistas artesãos, arte em desaparecimento da mais pura artesania, executadas por mãos invulgarmente hábeis e de grande sensibilidade artistica, constituiram sempre um empenho tão grande dos industriais como a própria transformação dos frutos. Pela colecção existente e conservada até aos nosso dias, podemos afirmar sem medo de sermos desmentidos, que a arte do recorte no papel foi noutros tempos ainda não muito distantes, inigualável na cidade de Elvas, a merecer um criterioso estudo. Estas riquissimas obras de arte artesanal, altamente trabalhosas e belas, abertas à tesoura com embutidos de papel de cores eram quase exclusivamente destinadas à exportação para a América, sobretudo para os EUA .

A forma das caixas variava entre o redondo, oval e rectangular. As caixas ou caixotes de madeira eram sempre rectangulares e distinguiam-se apenas no tamanho e no maior ou menor luxo na confecção. Em certo tempo tentou-se a introdução do aglomerado fino de cortiça na feitura das embalagens, caixas redondas, rectangulares ou em tarros, mas a iniciativa não teve a aceitação esperada e desejada.

No respeitante aos mercados, diremos que o primeiro e principal foi o Reino Unido e a sua Casa Real, à semelhança do que acontecia com a Côrte Portuguesa e outras Casa Reais europeias. Seguiam-se-lhe os EUA, Brasil e outros paises da América Latina, países Europeus e Asiáticos, além do comércio interno com as ilhas e ex-colónias de África, conforme se pode depreender das exposições onde concorreram e dos prémios nacionais e internacionais ganhos.

Fig. 1.7 - Lista de alguns dos prémios recebidos pela mais antiga fábrica de transformação de ameixas da região de Elvas, hoje encerrada.

CORREIO ELVENSE 2-9-934

Lista dos prémios obtidos pela Casa Guerra nas exposições a que tem concorrido

1855—Universal de Paris, 1 medalha de cobre.
1861—Industrial Portuense, 1 medalha de cobre.
1862—Universal de Londres, 1 medalha de cobre.
1864—Agricola de Lisboa, 1 medalha de Honra.
1865 — Internacional Portuguesa, 1 menção honrosa.
1867 — Universal de Paris, 1 medalha de cobre.
1873—Universal de Viena de Austria, 1 medalha de cobre.
1876 — Internacional de Filadelfia, 3 medalhas de cobre.
1877—Horticola Agricola Portuense, 1 medalha de prata.
1878—Universal de Paris, 1 medalha de bronze e 1 menção honrosa.
1879—Horticola Agricola Portuense, 1 medalha de prata.
1885—Agricola Lisbonense, 3 menções honrosas e 1 medalha de prata.
1888—Industrial Portuguesa, 1 medalha de prata.
1889—Internacional de Paris, 1 medalha de cobre.
1890 — Floricultura e Pomologia Portuense, 1 medalha de prata.
1894—Internacional de Bruxelas, 3 diplomas de honra.
1894—Universal de Anvers, 1 medalha de ouro e 1 medalha de cobre.
1895—Internacional de Amsterdam, 3 medalhas de ouro.
1895—Internacional de Bordeaux, 2 medalhas de prata.
1896—Internacional de Boeu, 2 diplomas de honra.
1896—Internacional de Londres, 1 grand prix.
1896—Higiene e Alimentação de Bruxelas, 1 medalha de ouro.
1897—Internacional de Bruxelas, 1 medalha de ouro.
1897 — Industrial Portuense, 1 medalha de cobre.
1900—Universal de Paris, 1 medalha de prata e 1 medalha de cobre.
1901—Anual de Pomologia e Horticultura, 1 medalha de ouro e 1 medalha de prata.
1901 — Industrial de Artes e Sciencias—S. Miguel, 1 medalha de ouro.
1901 — Internacional de Londres, grand prix.
1902 — Campionato de Alimentação Turino, 1 medalha de ouro.
1902—Pomologia de Lisboa, 1 medalha de ouro.
1902 — Nacional do Trabalho Paris, 1 membro do jury.
1903 — Nacional do Trabalho Paris, 2 grand prix.
1903—Pomologia e Horticultura Lis[illegible] 2 medalhas de ouro
1915—Agricola de Alcobaça, 2 medalhas de prata.
1915—Panamá Pacifico, 1 grand prix, 1 medalha de ouro e 1 medalha de cobre.
1917—Agricola de Elvas, 9 medalhas de ouro, 1 medalha de prata, 2 medalhas de cobre e 6 menções honrosas.
1918 — Agricola Regional de Elvas, 4 premios de honra, 5 medalhas de ouro, 4 medalhas de prata, 2 medalhas de cobre e 5 menções honrosas.
1919 — Agricola e Regional de Elvas, 5 premios de honra, 9 medalhas de ouro, 5 medalhas de prata, 1 medalha de cobre e 8 menções honrosas.
1920 — Caldas da Rainha—Pela Federação dos Sindicatos do Centro, 1 medalha de ouro.
1920 — Agricola Regional de Elvas, 5 premios de honra, 4 medalhas de ouro, 2 medalhas de prata, 2 medalhas de cobre e 3 menções honrosas.
1921 — Exposição Agricola Pecuaria Caldas da Rainha, 1 premio de honra e 2 medalhas de ouro.
1921 — Exposição Agricola Pecuaria do Fundão, 1 premio de honra e 1 medalha de ouro.
1922—Exposição do Rio de Janeiro, 1 grande premio.
1923 — Exposição Agricola Pecuaria Caldas da Rainha, 1 premio de honra e 2 medalha de ouro.
1925 — Exposição Agricola Pecuaria Caldas da Rainha, 1 premio de honra e 1 medalha de ouro.
1926 — Exposição Industrial e Feira de Macau, 1 premio de honra e 1 medalha de ouro.
1927 — Exposição Agricola Pecuaria Caldas da Rainha, 2 premios de honra.
1929 — Exposição Hespano-Americana 1 premio de honra.
1929 — Exposição Internacional de Barcelona, 1 medalha de ouro.
1931—Junta Geral do Distrito de Portalegre, 1 medalha de ouro.
1932 — Feira de Amostras das Colonias, 1 medalha de ouro.
1933 — Grande Exposição Industrial de Lisboa, 1 premio de honra.
1903 — Industrial Internacional Bordeaux, 1 membro do jury.
1903 — Internacional do Rio de Janeiro, 1 medalha de prata.
1903—Agricola e de Productos Mineralogicos, 1 medalha de ouro.
1903—Internacional de Athenas, medalha de ouro.
1904—Pomologia de Lisboa, 1 membro do jury e 2 medalhas de ouro.
1904—Internacional de S. Luis, 1 medalha de ouro.
1904—Nacional do Trabalho Paris, 1 grand prix.
1905—Real Sociedade de Horticultura Lisboa, 1 medalha de ouro.
1905 — Leitaria Olivicultura e Industrias de Azeites (Tapada da Ajuda) Lisboa, 1 grand prix.
1905 — Universal de Liége, 1 medalha de prata.
1905 — Colonial Indiana de Londres 1 medalha de ouro.
1906—Internacional de Paris, 1 grand prix.
1906 — Nacional de Angres, 2 medalhas de ouro.
1907 — Internacional do Palacio de Cristal de Londres, 1 grand prix.
1907—Pomologia Portuense, 1 medalha de ouro e 1 medalha de prata.
1907—Internacional de Madrid, 1 medalha de ouro.
1907 — Nacional do Trabalho Paris, 1 grand prix.
1908 — Industrial Internacional de Toulouse, 1 medalha de ouro.
1908—Pomologia Portuense, 1 medalha de ouro.
1908 — Nacional do Rio de Janeiro, 3 medalhas de ouro.
1909—Internacional de Lyon, 1 grand prix.
1909 — Nacional do Trabalho Paris, 1 grand prix.
1910—Alimentação de Nancy, 1 grand prix.
1910 — Internacional de Bruxelas, 1 grand prix e 1 medalha de ouro.
1910—Internacional de Buenos Aires, 1 grand prix e 1 medalha de ouro.
1910—Pomologia Portuense, 1 medalha de ouro.
1911—Concurso Culinario e Alimentação Paris, 1 membro do jury.
1911—Pomologia Portuense, 4 medalhas de ouro.
1912 — Exposição Agricola Pecuaria Caldas da Rainha, 3 medalhas de ouro.
1915 — Sociedade de Geografia de Lisboa, 1 menção honrosa.

2 -Caracterização ecológica da região

Caracteristicas dos solos

Não só pelas exigências especificas da espécie, mas sobretudo devido ao tipo de propagação antigamente utilizado -sem a utilização de porta-enxertos, o tipo de solo teve e continua a ter uma importância determinante na expansão da cultura. Em virtude da grande sensibilidade do material à má drenagem dos solos, a cultura foi-se associando principalmente aos solos sem grandes problemas nesse aspecto. A verdade é que a qualidade dos frutos assim obtidos acabou por beneficiar das caracteristicas desses mesmos solos e hoje é mais este ultimo facto que comanda a eleição dos solos, do que próprìamente as restrições de adaptação dos porta-enxertoa utilizados.

As manchas de solos onde a cultura hoje encontra as melhores condições não só de longevidade das árvores mas sobretudo de qualidade dos frutos, são as que correspondem às genéricamente caracterizadas por CARY (1985) como as regiões dos Calcários e Barros do Alto Alentejo. Correspondem estas regiões a solos de razoável fertilidade, boa drenagem interna e bem providos de Potássio e Calcio, elementos essenciais para uma boa qualidade dos frutos em prunoideas. Esta região é de resto em todo o Alentejo a mais favorável para as culturas arbóreas, onde a predominância é de solos delgados derivados de xistos e granitos, com drenagem deficiente, logo muito marginais para a cultura de fruteiras, sobretudo de prunoideas.

A regão dos calcários situada nos concelhos de Estremoz, Borba, Vila Viçosa e Sousel, corresponde a solos do tipo Vermelho Mediterrânico (Pvc e Vcc) derivados de rochas calcárias, em geral profundos, ainda com bastantes afloramentos rochosos, e constitui um autêntico solar para a Rainha Claudia. De facto os frutos dos pomares aqui instalados sempre mereceram a preferência dos industriais de Elvas, devido à sua excepcional qualidade.

A região dos Barros do Alto Alentejo estende-se sobretudo pelos concelhos de Elvas, Campo Maior e Fronteira, corresponde a solos de muito boa fertilidade, profundos, derivados de xistos, mas devido à sua textura mais fina, apresentam-se mais compactos e com uma drenagem interna inferior à dos calcários. Nesta região os pomares são em geral mais produtivos, mas a qualidade dos frutos é ligeiramente inferior.

Recursos hidricos

A disponibilidade de recursos hidricos das duas regiões referidas é muito diferente. Na região dos cálcarios e em virtude da sua geologia a captação de águas superficiais é imposivel, daí que o unico recurso é a realização de poços ou furos artesianos. Esta solução é muito limitativa da expansão das áreas regadas em virtude da progressiva escassez deste recurso e do preço a que fica a sua exploração. A maior altitude relativa desta região relativamente à peneplanice alentejana impossibilita igualmente que se projecte trazer água de zonas vizinhas. A realização de furos é hoje a solução mais utilizada, mas apesar da riqueza dos aquiferos subterrâneos da região, é hoje assumido que esta solução vai trazer problemas no futuro, em virtude do consumo estar a ultrapassar de longe a recarga desses aquiferos.

Na região de Elvas e Campo Maior as disponibilidades de água para rega são um problema menor, devido à existência do perimetro de rega do Caia, que poderá ainda ser alargado a outros aproveitamentos. A possibilidade de realizar captações superficiais, mesmo ao nivel das explorações oferece menos problemas, para além dos recursos subterrâneos menos explorados, poderem também contribuir para a rega de algumas áreas.

Caracteristicas do clima

De um modo geral pode classificar-se o clima da região como um clima mediterrânico de feição continental. Entre as caracteristicas mais importantes que vale a pena referir, pois condicionaram a adaptação da cultura da ameixeira Rainha Claudia a esta região, estão o somatório de horas com temperatura abaixo de 7°C, que como se pode ver na fig 2.1 varia de 600 na região de Borba até 800 na região mais interior de Campo Maior. A data da ultima geada é outro importante registo climático que ao afectar a floração influencia a regularidade de produção da variedade. Como se pode ver pela fig 2.3, no inicio de Abril, data da floração da Rainha Claudia na região, o perigo de geadas é quase nulo, sobretudo na região de Borba.

Também a precipitação neste periodo pode constituir um sério problema para a cultura não só por dificultar a polinização, mas também por ser responsável pelo aparecimento de doenças criptogâmicas de dificil combate. Observações de muitos anos permitem ver que a prbabilidade de ocorrerem chuvas neste periodo é muito pequena, não ultrapassando em média os 10%. Aliás já PEREIRA (1970) referia no seu estudo sobre a Zonagem da Ameixeira, que a distribuição da precipitação nesta região era a mais favorável do país para a cultura da Ameixeira Europeia.

As temperaturas da Primavera e Verão, sobretudo durante o periodo de maturação dos frutos, que corresponde aos meses de Junho e Julho, são bastante altas, chegando na ultima quinzena de Julho a atingir com frequência os 35 °C. Este Verão quente é essencial para a acumulação de açucares nos frutos e um importante factor de qualidade que está associado à cultura da Rainha Claudia. Prova evidente disto está no facto de nos anos em que as temperaturas são ligeiramente mais baixas, como por exemplo aconteceu no ano de 1993 durante este periodo a qualidade dos frutos à maturação logo se ressentir.

3 -Adaptação ecológica e expansão da cultura

Originária da Grécia e presentemente em cultura numa série de países do Sul da Europa, nomeadamente no sudoeste e França, Noroeste de Espanha, centro de Itália e sul de Portugal, a variedade de ameixeira 'Rainha Claudia Verde' encontrou na região do Alto Alentejo interior, condições ideais ao seu desenvolvimento.

De facto as boas condições de clima desta região, que proporciona as horas de frio necessárias para a variedade, associadas às moderadas temperaturas durante a época de floração que ocorre nesta região já fora do periodo de geadas e ainda às altas temperaturas durante a maturação dos frutos, fazem com que o seu comportamento produtivo, quer em termos de regularidade de produção, quer em termos de qualidade dos seus frutos seja unico em toda a Europa. A comprovar este facto está a preferência que

Fig 2.1 - Isopletas da mediana e 2º decil referentes ao somatório de horas de frio entre 1 de Outubro e 30 de Março, durante o periodo 1941-69. Segundo Mendes (1983)

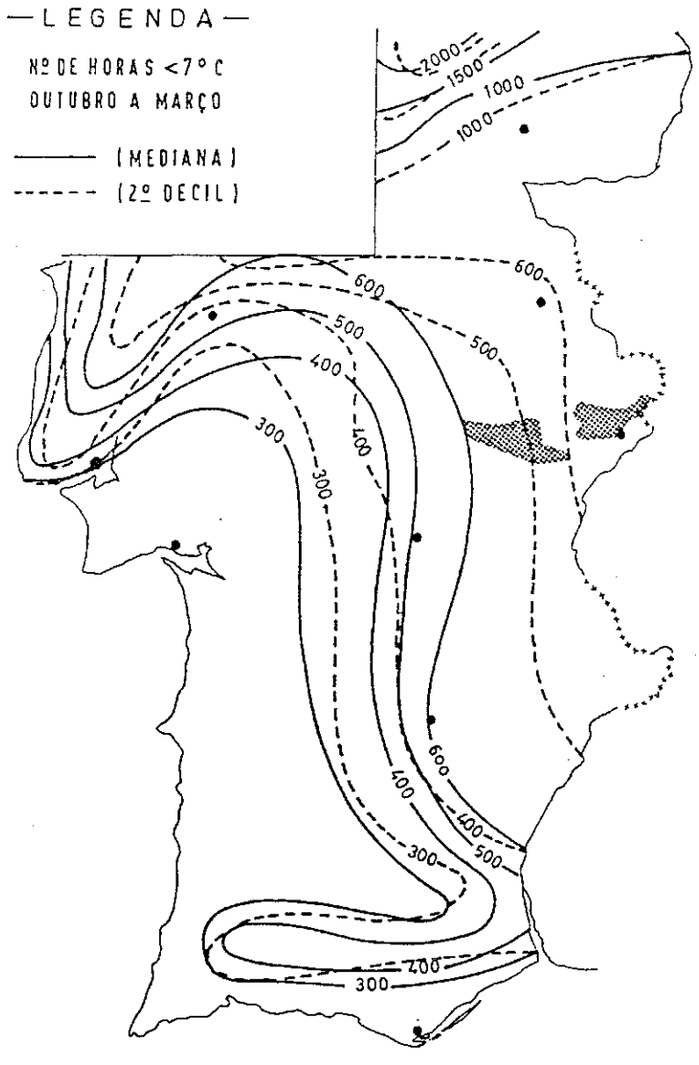


Fig .2.2 - Data da primeira geada. Valores médios
1941-60. Serviço Meteorológico Nacional.

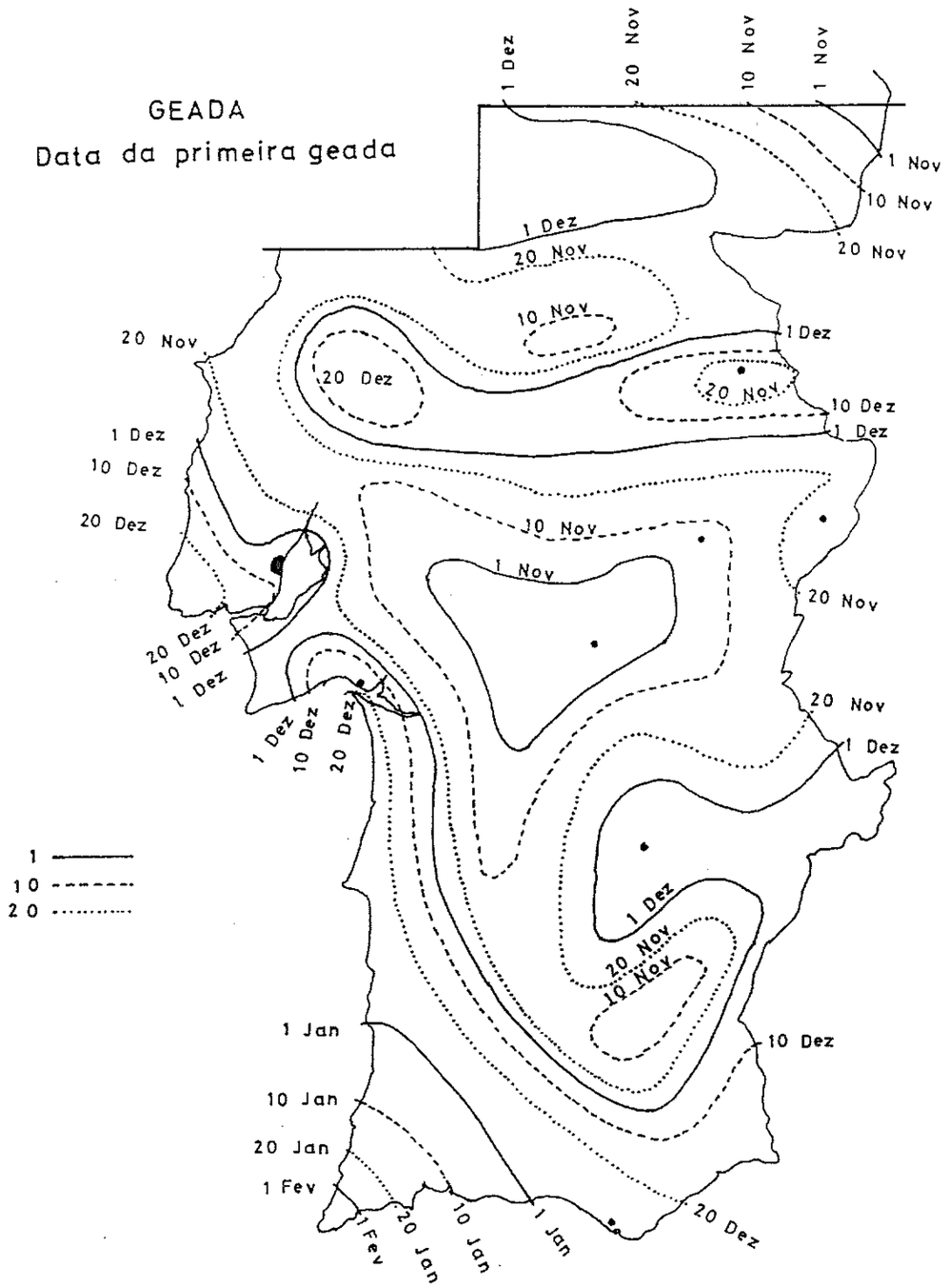


Fig. 2.3 - Data da ultima geada. Valores médios
1941-60. Serviço Meteorológico Nacional.

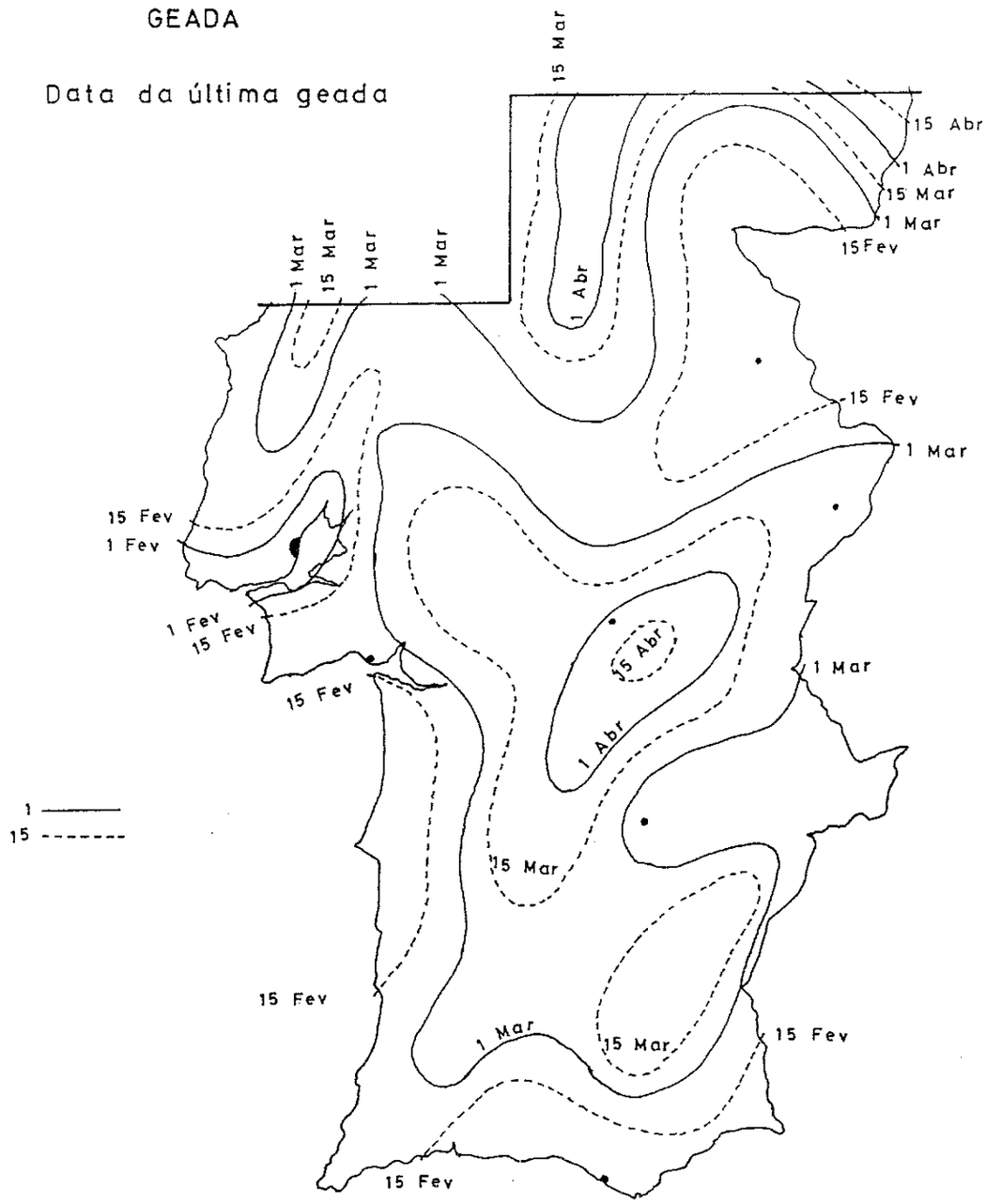


Fig. 2. 4 -Isolinhas referentes à insolação anual
(em horas)Normais climatológicas 1931-60.

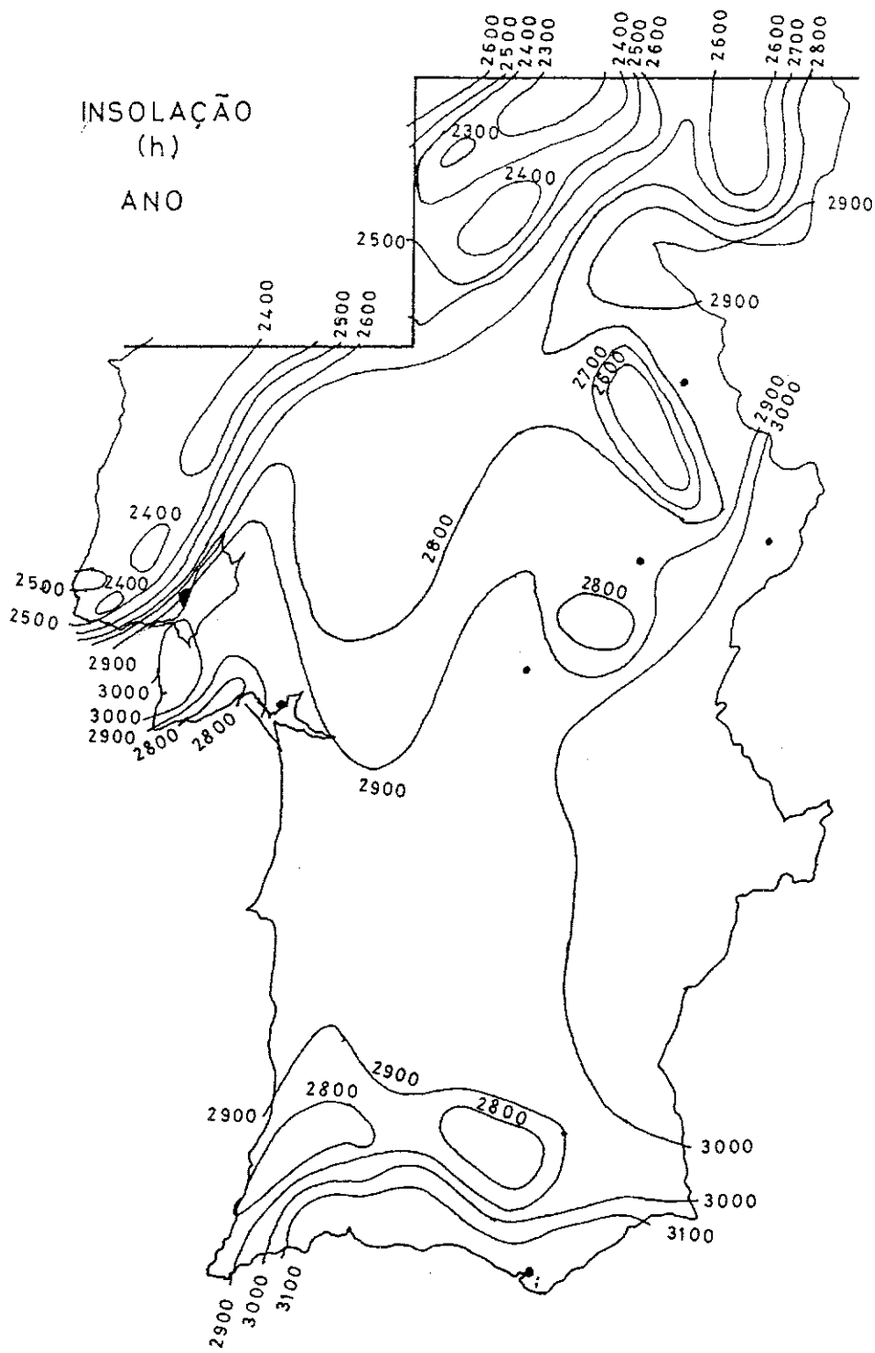
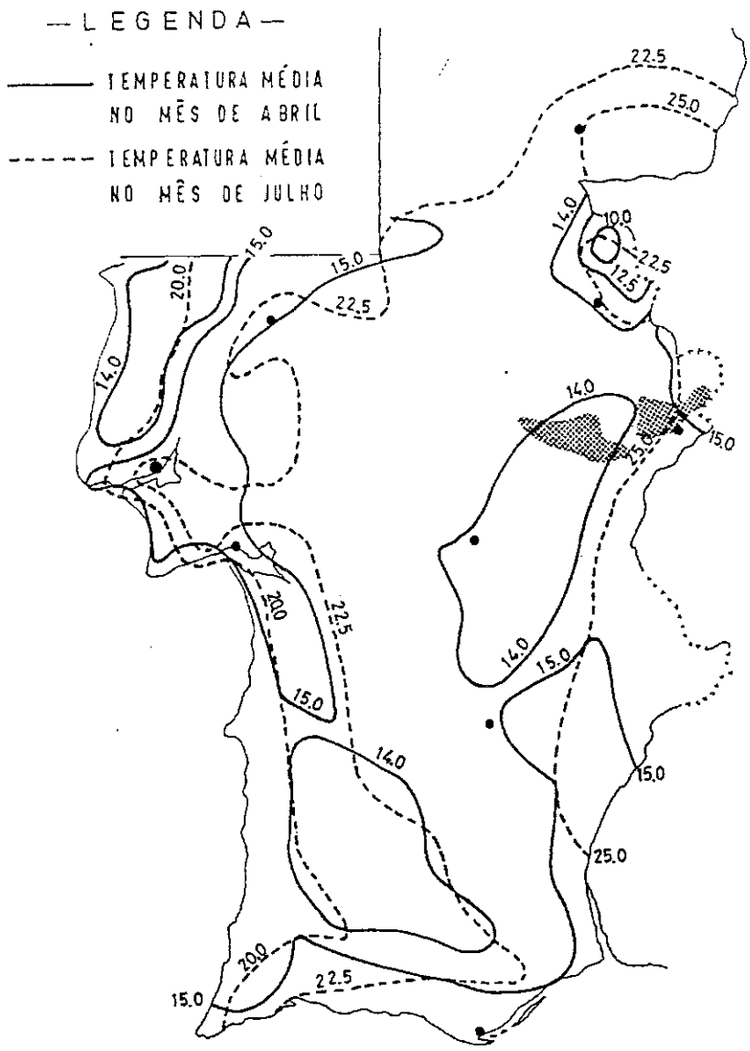


Fig 2.5 - Normais climatológicas de 1931-60 para o sul de Portugal, relativas à temperatura média do ar nos meses de Abril e Julho. Sg. o Instituto Nacional de Meteorologia e Geofisica (1974).



sempre lhe foi dispensada desde há muito tempo pelos principais mercados consumidores do País relativamente à mesma variedade proveniente de outras regiões.

Entre outros factores que contribuiem para a qualidade das ameixas desta região estão sobretudo o tipo de solos utilizado: -mediterrânicos vermelhos derivados de calcário e pardos de xisto, ambos de razoável fertilidade, mas sobretudo de muito boa drenagem; - e o baixo nivel de adubação e rega utilizado nos pomares, que constitui sem duvida uma antecipação ao que hoje se designa de produção integrada, e que se considera ser uma excelente prática de sustentabilidade para a exploração fruticola. Ainda a comprovar a excepcional adaptação desta variedade à região está o baixissimo numero de tratamentos fitossanitários necessário, por vezes mesmo nulo, sem que isso constitua qualquer cedência às boas práticas culturais necessárias.

Podemos pois concluir que as condições edafo-climáticas referidas constituiem um nicho ecológico bem defenido, ideal para a cultura e sem duvida responsável pela qualidade dos produtos a que dá origem. É um facto que sem qualquer tipo de restrição à sua expansão para regiões vizinhas, ela não aconteceu e continua ao fim de séculos de cultivo restringida às mesmas regiões de sempre, por sinal bem pequenas. Mesmo nos periodos de maior dinamismo da comercialização dos seus produtos, a cultura da Rainha Claudia nunca saiu dos concelhos de Elvas, Campo Maior, Borba, Vila Viçosa e Estremoz, sinal evidente da dificuldade de viabilizar a sua produção em áreas circun-vizinhas.

Um dos elementos sem duvida mais condicionantes à sua expansão para o litoral do Alentejo são as necessidades de frio, que mesmo na região em causa já se encontram no seu limite inferior. A observação de àrvores desta variedade a vegetar em outras regiões com menos de 600 horas com temperatura abaixo de 7°C, já permitiu observar que para além dos frutos possuirem caracteristicas bem diferentes, a sua produtividade é bastante irregular e escassa, sobretudo nos anos com pouco frio. Por outro lado a expansão mais para o interior da peninsula está condicionada ao aparecimento de geadas na altura da floração.

A influência negativa da serra de S. Mamede e os solos graniticos de muito deficiente drenagem e fertilidade, condicionaram a expansão para Norte, enquanto que os delgados de xisto da bacia do Guadiana impediram que a cultura se expandisse para sul. Desta forma a cultura ficou restringida à região dos chamados barros do Alto Alentejo e calcários, e para o interior da linha com pelo menos 600 horas de frio.

4 - Evolução da área cultivada. Cadastro actual

A crise da industria de transformação que ocorreu durante os anos cinquenta e sessenta, foram o acontecimento que marca o inicio do decréscimo da superficie de 'Rainha Claudia' plantada na região. No estudo de zonagem da ameixeira efectuado por A.M. Pereira em 1954, refere-se ainda a existência de 70 372 árvores em produção nos concelhos de Elvas, Borba e Estremoz, sem duvida os mais importantes em termos de área cultivada. Porém em 1986 antes da recente e rápida expansão de novos pomares, o

cadastro então efectuado pela Direcção Regional de Agricultura do Alentejo só já dava conta da existência nos mesmos concelhos referidos de cerca de 47 000 árvores mesmo incluindo as muito dispersas. Para além do significativo decréscimo da superficie de pomar neste periodo, é ainda importante referir que a maior parte destas árvores se encontravam num estado de quase completo abandono, sendo práticamente nulo o numero de jovens plantações.

A partir de 1986 observou-se de facto um repentino interesse pela cultura de novo, sobretudo nos concelhos de Borba e Estremoz, motivado pelos incentivos dos fundos estruturais da CEE, pelo dinamismo da então criada Associação de Produtores que conseguiu divulgar as modernas técnicas de instalação e condução dos pomares junto dos agricultores da região, e pela esperança de que se iria finalmente retomar a transformação da ameixa tanto em passa, como em confitagem, agora em modernas unidades industriais, das quais algumas mesmo chegaram a iniciar a sua actividade.

Tão rápido quanto apareceu o entusiasmo pelo desenvolvimento da cultura, aumentando a área de pomar em 6 anos de 80 ha para quase 300 ha, também rápido se desvaneceram as esperanças dos agricultores de que finalmente se iria instalar uma poderosa agro-industria regional capaz de valorizar a cultura e assim constituir uma boa alternativa cultural para a agricultura da região. Por motivos diversos e ainda hoje dificil de compreender na sua totalidade, mas onde se inclui a dificuldade conjuntural de valorização dos produtos regionais junto da grande distribuiçao agro-alimentar, grande parte das iniciativas no dominio agro-industrial estão em vias de desaparecer mais uma vez, algumas delas sem terem ensaiado os primeiros passos sequer.

Quadro 1- Cadastro actual em ha da superficie plantada de 'Rainha Claudia Verde'

Concelho	Freguesia	velhos pomares	novos pomares	Total (ha) Freguesia	Total (ha) Concelho
Borba	Matriz	79.8	10	89.8	133.45
	S.Tiago R. M.	1.0	37.9	38.9	
	Orada	2.0	2.75	4.75	
Estremoz	S. Maria	2.5	19.5	22.0	63.5
	Glória	4.05	7.78	11.83	
	Arcos	7.95	12.47	20.42	
	S. Domingos	8.75		8.75	
	S. Lourenço	0.5		0.5	
Aviz	Ervedel		2.0	2.0	2.0
Monforte	S. Aleixo		1.0	1.0	1.0
V. Viçosa	N.S. Conceição	6.5	15.5	22	30.5
	Pardais		8.5	8.5	
Alandroal	N.S. Conceição		1.5	1.5	1.5
Redondo	Freixo		1.5	1.5	1.5
Sousel	Cano		2.5	2.5	2.5
Elvas	Ajuda e Salvad.	1.25	1.2	2.45	29.65
	S. Brás	9.4	4.0	13.4	
	Assunção	4.0		4.0	
	Caia e S. Pedro	3.2		3.2	
	Alcaçova	2.6		2.6	
	Vila Boim	0.5		0.5	
	Barbacena	0.25		0.25	
	S. Vicente, Ventosa	3.25		3.25	
Campo Maior	N.S. Espectação	1.0	14.0	15.0	20.0
	S. João Baptista	5.0		5.0	

Fig.4.1- Nº de pomares por concelho-1993

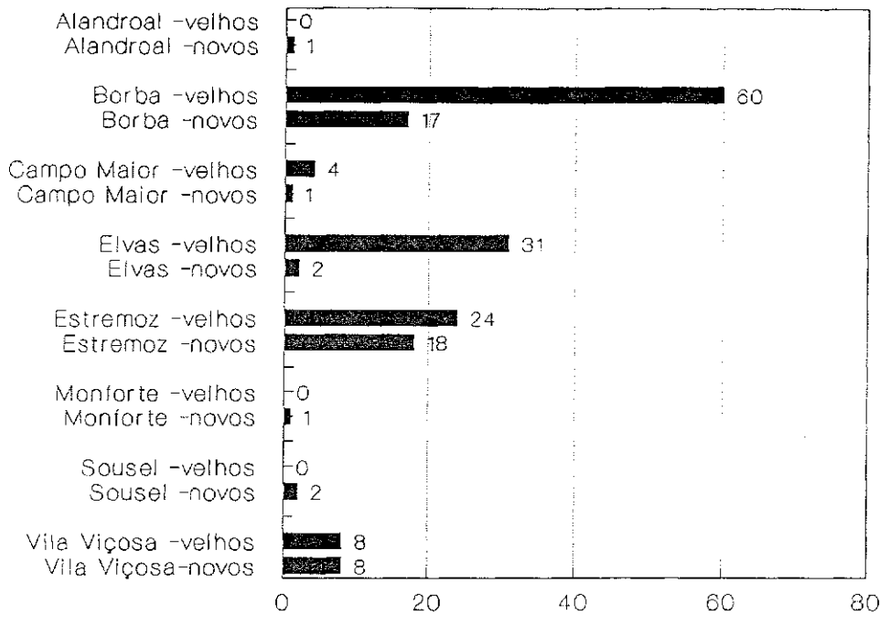


Fig.4.2- área de pomar por concelho-1993

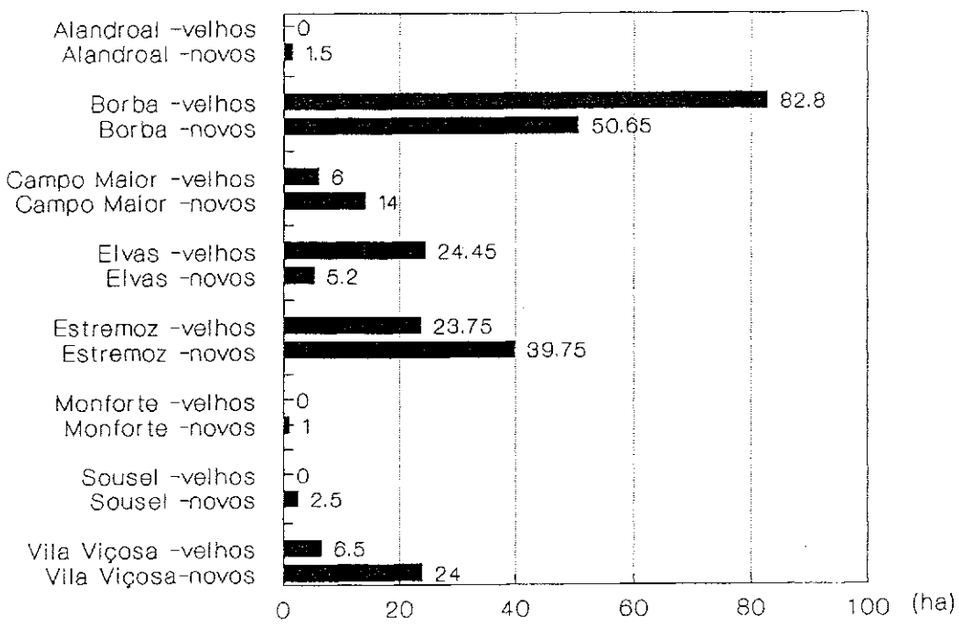


Fig. 4.3 -Nº de pomares em Elvas

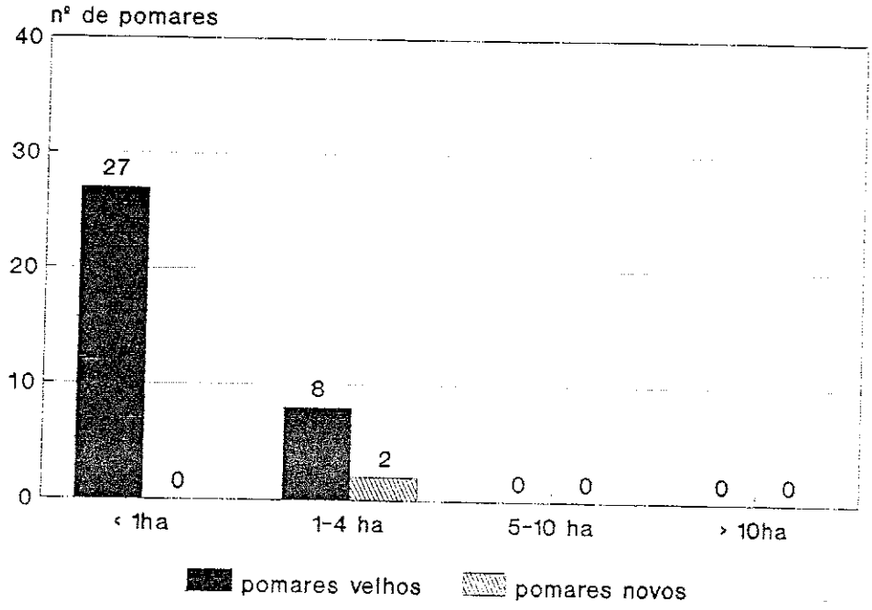


Fig. 4.4 -Nº de ha em Elvas

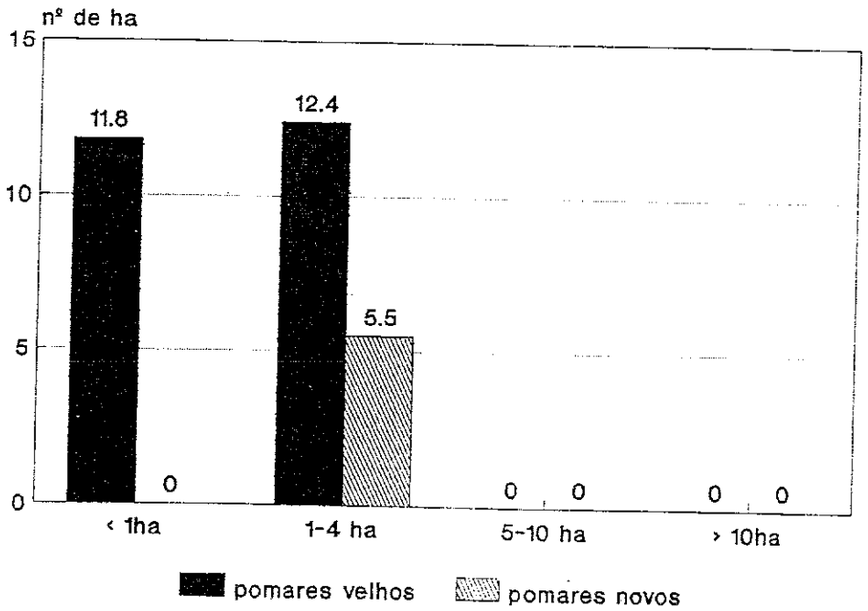


Fig. 4.5 -Nº de pomares em Borba

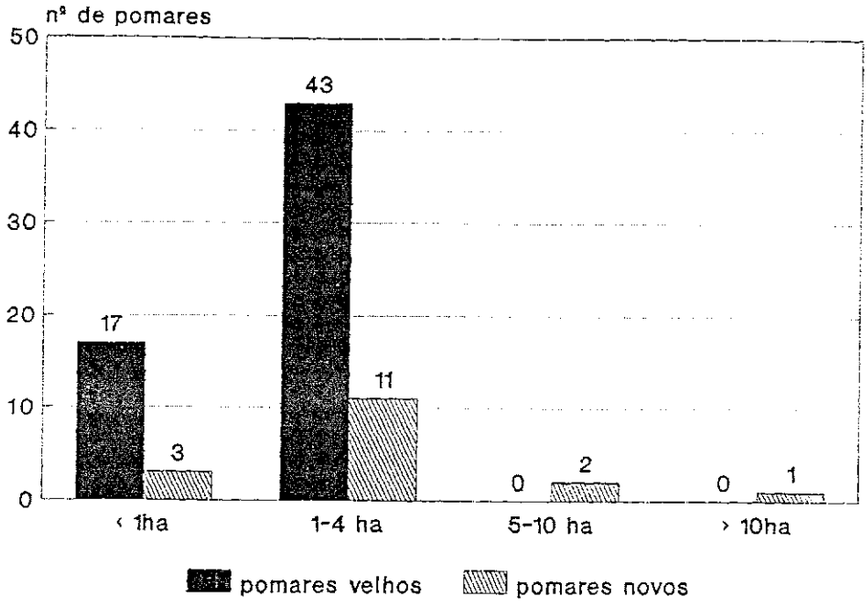


Fig. 4.6 -Nº de ha em Borba

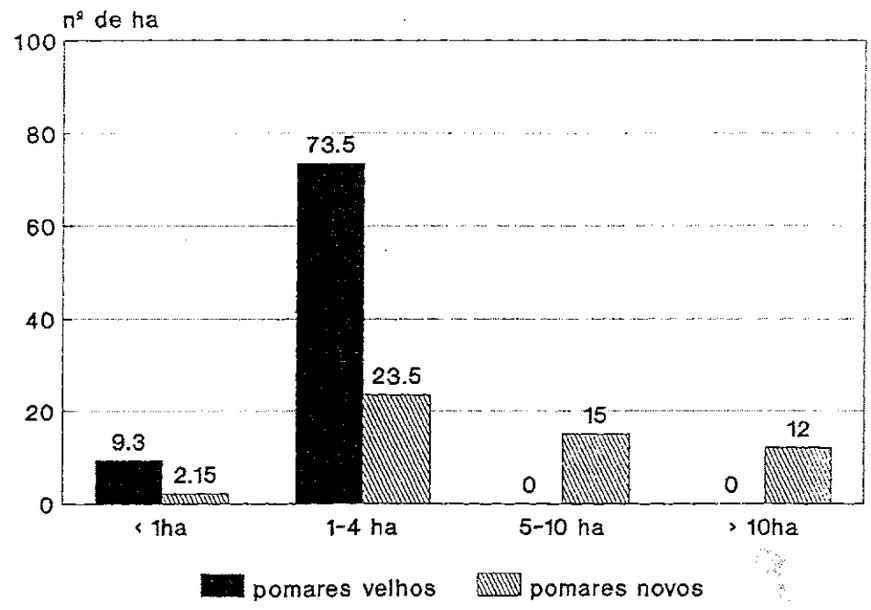


Fig. 4.7 -Nº de pomares em Estremoz

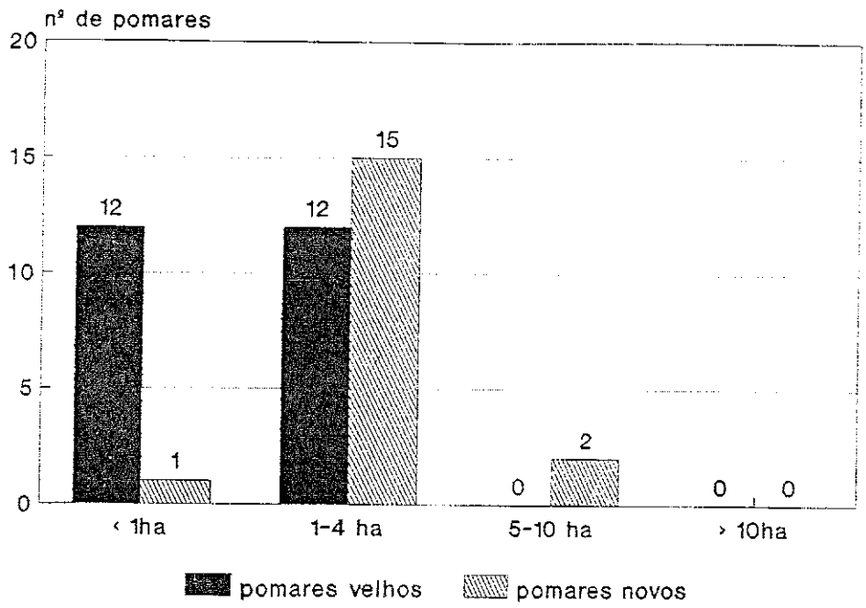


Fig. 4.8 -Nº de ha em Estremoz

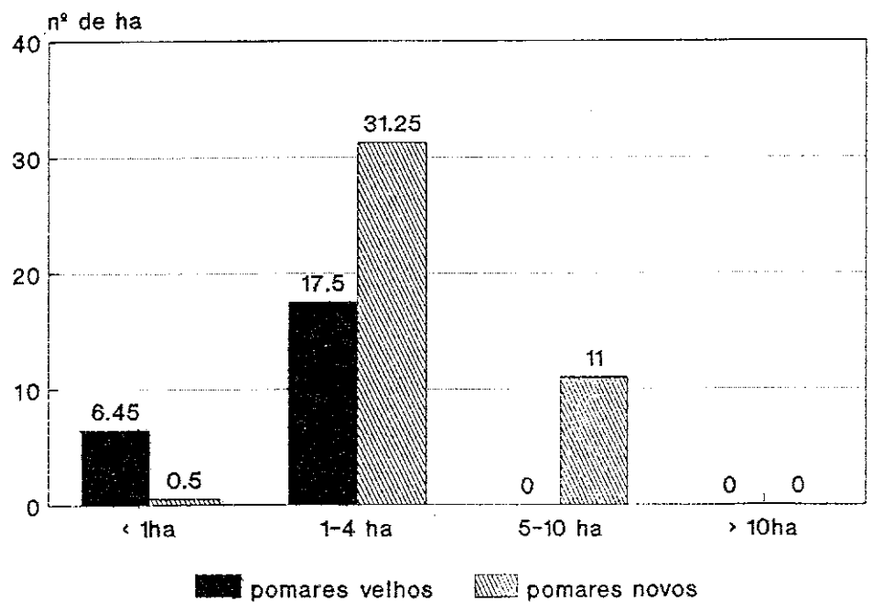


Fig. 4.9- Nº de pomares em Vila Viçosa

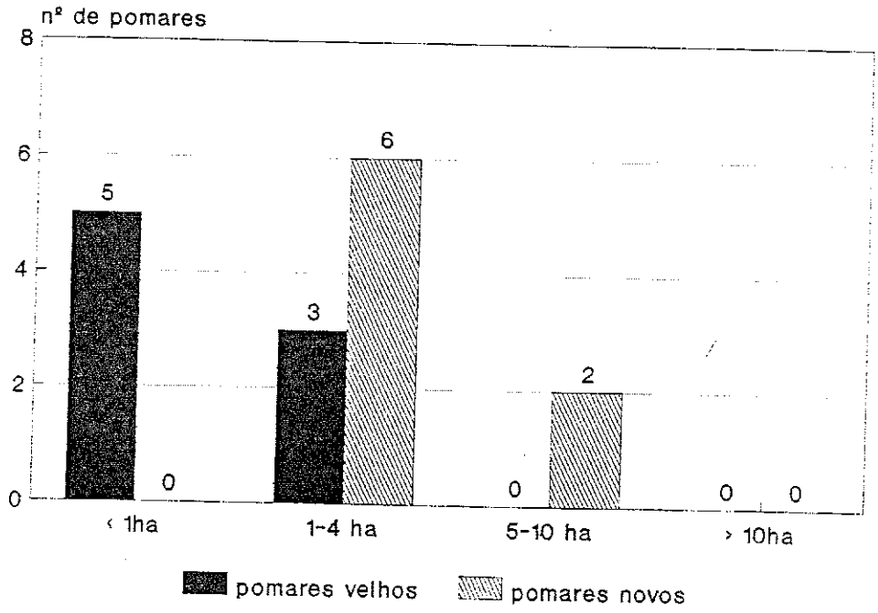


Fig. 4.10- Nº de ha em Vila Viçosa

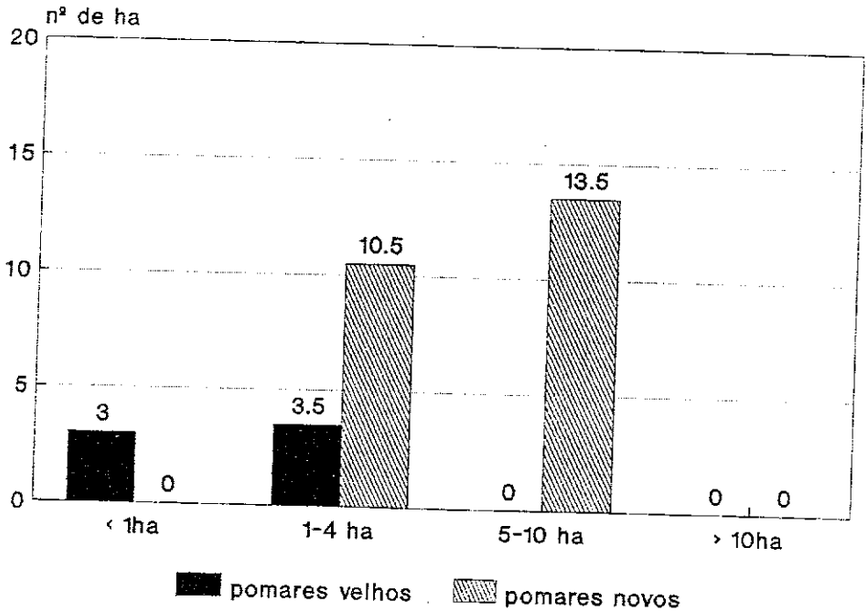


Fig. 4.11- Nº de pomares em Campo Maior

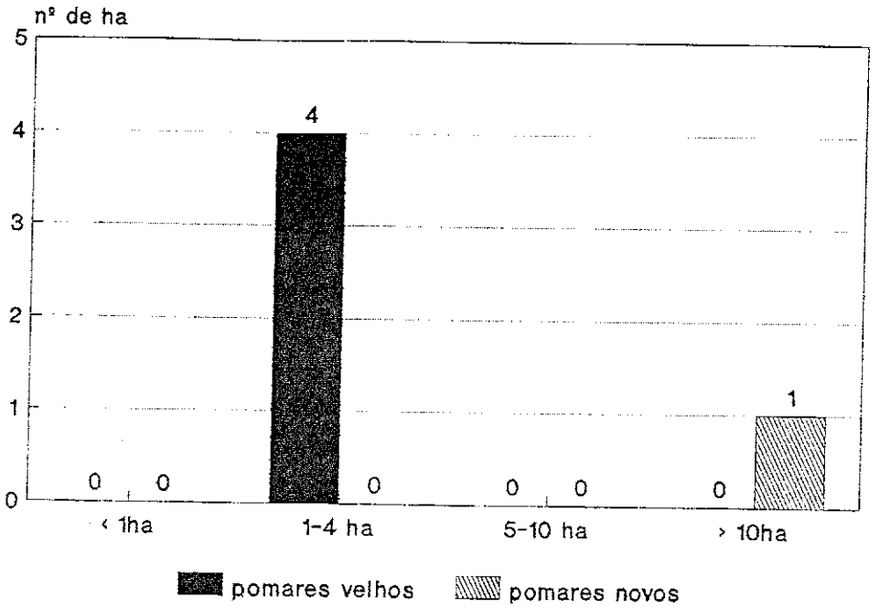


Fig. 4.12- Nº de ha em Campo Maior

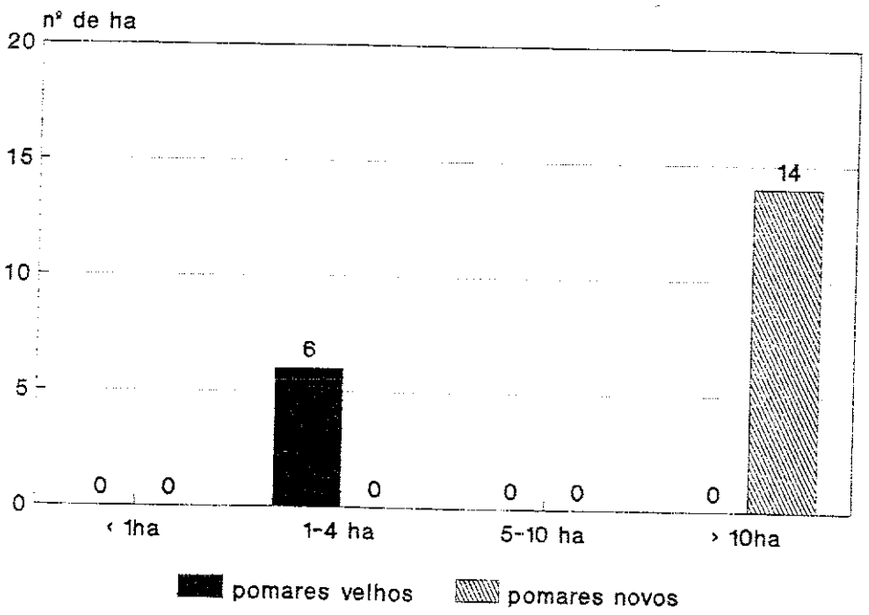
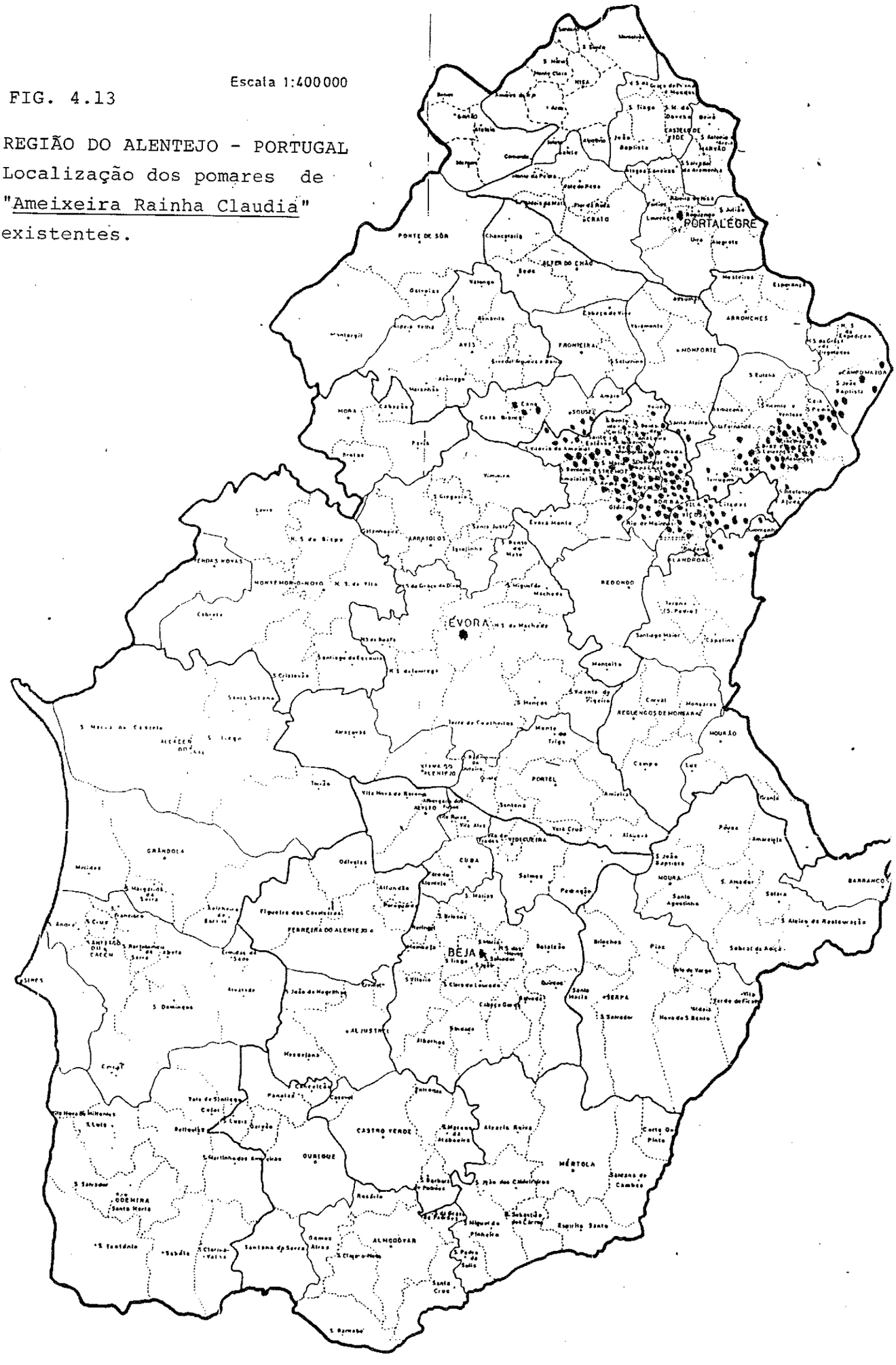


FIG. 4.13

Escala 1:400000

- REGIÃO DO ALENTEJO - PORTUGAL
- Localização dos pomares de "Ameixeira Rainha Claudia" existentes.



5 -Especificações do produto a proteger

5.1 -Denominação

Considerando a especificidade que o produto "Ameixas d'Elvas" tem, quer ao nivel das condições de produção da Rainha Claudia Verde na região, quer ao nivel das tecnologias de transformação, tanto de secagem como de confitagem, e o facto da mesma matéria prima: -frutos de clones regionais da variedade de ameixeira 'Rainha Claudia Verde', também conhecidos por abrunheiros, poder ter três destinos diferentes: consumo em fresco, passas e frutos confitados, todos eles com caracteristicas bem particulares que os tornam diferentes dos proveniente de outras regiões, propõe-se que se adopte como denominação de origem a designação -**"Ameixas d'Elvas"** seguida das designações complementares **(em fresco), (passas)** e **(confitadas),** conforme o tipo de produto em causa.

5.2 -Descrição dos produtos

Os produtos a comercializar com a designação "Ameixas d'Elvas" são todos obtidos a partir dos frutos de clones regionais da variedade de ameixeira 'Rainha Claudia verde', cultivada na região de produção defenida em 5.4 e apresentam-se da seguinte forma:.

"Ameixas d'Elvas" (em fresco)

Frutos arredondados, ligeiramente achatados nos pólos, de cor verde podendo apresentar leves tons amarelados e rosados, com um diâmetro minimo na zona equatorial de 30 mm, com um teor de pelo menos 18 % Brix na pré-maturação, completamente revestidos de pruina, de consistência na polpa na pré-maturação de pelo menos 13lb/cm2. A polpa apresenta-se muito suculenta e de um aroma intenso caracteristico. O caroço é pequeno, não ultrapassando 1,1 gramas, e apresenta-se fácilmente destacavel da polpa.

"Ameixas d'Elvas" (passas)

Frutos desidratados não apresentando mais de 23 % de humidade, de cor castanho escuro, sem feridas e com caroço, de consistência média a dura, ligeiramente ácidos, com pelo menos 67% de açucares totais, sem vestigios do pedunculo do fruto. Apresentam-se carnudos, inteiros e isentos de odores e sabores estranhos.

"Ameixas d'Elvas" (confitadas)

Frutos confitados contendo pelo menos 70 % Brix, apresentando-se inteiros, com caroço, de cor verde escura caracteristica, de forma arredondada, não deformados, podendo apresentar restos do pedunculo do fruto. Na sua forma final podem apresentar-se secos, em calda de concentração idêntica à utilizada na confitagem e com cobertura de açucar à superficie.

5.3 - Delimitação geográfica da região de produção

Considerando a localização dos pomares de 'Rainha Claudia Verde' actualmente existentes e as condições de clima e solo a que estão associadas, por um lado as exigências de cultura da variedade e por outro a qualidade dos frutos que se entende como caracteristica da região, propõe-se como área de produção a demarcar a seguinte:
-Do concelho de Elvas: as freguesias de Ajuda, Salvador e S. Ildefonso, Alcaçova, Assunção, Barbacena, Caia e S. Pedro, S. Brás e S. Lourenço, S. Vicente e Ventosa, Terrugem, Vila Boim, Vila Fernando.
-Do concelho de Borba: todas as freguesias.
-Do concelho de Estremoz: as freguesias de Arcos, Glória, Santa Maria de Estremoz, Santa Vitória do Ameixial, São Bento do Ameixial, São Bento de Ana Loura, São Bento do Cortiço, São Domingos de Ana Loura, São Lourenço de Mamporcão, Veiros.
- Do concelho de Vila Viçosa: todas as freguesias.
-Do concelho de Sousel: as freguesias de Cano, Santo Amaro e Sousel.
-Do concelho de Monforte: a freguesia de Santo Aleixo.
-Do concelho de Alandroal: as freguesias de N.S. da Conceição, N.S. do Loreto e S. Brás dos Matos.
-Do concelho de Campo Maior: Todas as freguesias.

Na fig.5.3 apresenta-se a delimitação referida em mapa.

5.4 -Elementos que provam a origem regional do produto

Do que ficou dito atrás, conclui-se da facilidade de identificar os produtos para os quais se propõe a denominação de origem, com a região em causa. De facto assim é, mesmo para os frutos em fresco, elementos como; -a precocidade de maturação, 8 a 10 dias mais precoce que para a mesma variedade em outras regiões da Europa; -a coloração dos frutos com tons de rosado em plena maturação, resultado da variabilidade clonal da região e da influência climática; -a riqueza em açucares, mais elevada que outras regiões produtoras em virtude do clima quente da região, tornam fácil de identificar as ameixas 'Rainha Claudia Verde' provenientes desta região.

Relativamente aos produtos transformados, passas ou confitados, é ainda mais fácil de associar a sua proveniência à região em causa, pois que tal como foram defenidos são unicos em todo o Mundo, não havendo possibilidade de confusão com outros similares. Relativamente às passas, para além da tecnologia muito própria de fabrico já referida, ressalta o facto de não haver tradição de secar este tipo de ameixa em outras regiões, em grande parte pela dificuldade de conseguir frutos com a percentagem de açucar tão elevada como acontece nesta região. No que respeita às ameixas confitadas, embora a confitagem de frutos seja frequente em muitas outras regiões, incluindo as ameixas, muito menos frequente é a confitagem da variedade 'Rainha Claudia Verde' e a utilização da tecnologia de confitagem lenta sem recurso a qualquer outro aditivo ou ingrediente que não seja a sacarose, é mesmo exclusiva desta região e o resultado como já se referiu, de uma longa experiência com séculos de tradição, impossivel de emitar ao nivel industrial.

Escala 1:400000

FIG. 5.3

- REGIÃO DO ALENTEJO - PORTUGAL

- Delimitação da região de produção



A defenição concreta dos parâmetros de qualidade e especificidade, como foi feita em 5.2 e o controlo que se efectuará aos diversos niveis da produção e transformação, de forma a garantir que as tecnologias tradicionais de fabrico estão na origem dos produtos a comercializar, dará a garantia ao consumidor de poder adquirir um produto genuino, de caracteristicas iguais ao longo do tempo.

5.5 -Descrição dos métodos tradicionais de obtenção dos produtos

-A cultura da ameixeira 'Rainha Claudia ' na região

Utilizando apenas os clones regionais desta variedade, cujas diferenças relativamente aos clones de outras regiões, ainda que não suficientes para se poder falar de outra cultivar, são bem evidentes, quer ao nivel do comportamento pomológico das árvores em cultura, quer ao nivel das caracteristicas organolépticas dos seus frutos - percentagem de açucares e aroma sobretudo, obtem-se um produto de caracteristicas particulares e unicas, que a tradição já consagrou junto de muitos mercados cosumidores e que é possivel de identificar como sendo originário da região em causa.

Para a tipicidade e caracteristicas das ameixas aqui produzidas, contribuiuem ainda outros factores de extrema importância a saber:

-a instalação dos pomares em solos de média fertilidade, mas de boa drenagem interna e com elevados teores de calcio e potássio -nutrientes essenciais para a qualidade e capacidade de conservação do fruto.

-a muito fraca utilização de produtos agro-quimicos, incluindo adubos, o que torna esta cultura de facto muito próxima daquilo que hoje de costuma designar de produção integrada ou natural. Este facto não tem muito a ver com o menor cuidado que os produtores colocam na cultura, mas sim com caracteristicas próprias da variedade e com a extraordinária adaptação ecológica de que a a mesma desfruta na região. São exemplos do primero facto a resistência à moniliose por exemplo, e do segundo o baixo nivel de ataques de pragas conhecidas como os afideos e ácaros. O numero de tratamentos fitossanitários efectuados varia do zero, bastante frequente em pomares bem conduzidos, até o máximo de dois: um contra o piolho verde imediatamente a seguir à floração e outro em Agosto, já depois de colhidos os frutos, contra os ácaros.

-a baixa intensidade de rega que em virtude dos bons solos utilizados não diminui significativamente a produção e contribui de forma decisiva para a grande qualidade dos frutos.

O pomar de 'Rainha Claudia ' da região é um pomar de baixa intensificação, com compassos que em média não ultrapassam as 600 árvores por ha, conduzidas em vaso aberto, com poda reduzida nos primeiros anos de forma a acelerar a entrada em produção, e recorrendo à consociação com pelo menos uma variedade polinizadora, em virtude da conhecida auto-fertltidade da variedade.

O fabrico das passas de ameixa:

Técnica muito antiga na região, a secagem ao sol dos frutos de 'Rainha Claudia, pode-se considerar como unica em toda a Europa. De facto tanto quanto é possivel saber,

em mais lugar nenhum onde se cultiva esta variedade, se conhece o fabrico de passas a partir dos seus frutos, ou por existirem outras variedades mais adaptadas regionalmente e com melhores caracteristicas de secar, ou porque nesssa regiões a 'Rainha Claudia não proporciona frutos com as mesmas caracteristicas do Alto Alentejo, ou ainda pelo facto dos seus frutos quando bem maduros, condição indispensável ao fabrico da passa, serem de dificil manuseamento e incompativeis com os processos mais industrializados desta industria. A própria colheita que tem que ser efectuada manualmente e com grande cuidado para não esmagar os frutos, só é possivel com a valorização artesanal do produto, não podendo competir com as passas de outras variedades como as d'Agen por exemplo, cuja fácil mecanização quer na apanha dos frutos, quer na secagem , torna o seu preço bastante mais competitivo.

Os frutos devem ser colhidos quando atingem pelo menos 23°Brix, encontrando-se nessa altura no seu estado de completa maturação e portanto a cair da árvore. O local onde devem ser secados não pode estar muito longe do pomar, em virtude da sua muito fraca consistência que impossibilita o transporte a grandes distâncias. Tradicionalmente era costume fazerem-se as passeiras no próprio pomar, em esteiras de junça, facilitando assim o trabalho. A utilização actual de secadores solares ainda que pouco afastados dos pomares, pode ajudar bastante não só aumentando o rendimento do processo, como impedindo a contaminação com agentes externos que na secagem ao ar livre era impossivel de evitar. Este tipo de equipamento é hoje aconselhado, pois que sem alterar em nada a qualidade tradicional do produto, garante uma higiene hoje indispensável à confecção de qualquer produto alimentar.

O processo de secagem solar das ameixas é relativamente rápido nesta época do ano, em virtude das altas temperaturas da estação que chegam fácilmente aos 35° durante o dia, demorando cerca de 15 dias ao ar livre e 8 -10 dias com a ajuda do secador solar. Ao fim deste periodo os frutos contem no máximo 23% de humidade, o que possibilita já o seu armazenamento sem problemas de alteração. Antes da secagem os frutos passam rápidamente por uma solução de hidróxido de sódio (0.5%) a quente, ou de Carbonato de potássio (5%) igualmente a quente, com o objectivo de desinfecção e fendilhamento da epiderme..

Antes da comercialização as passas podem ser ligeiramente hidratadas, nunca ultrapassando os 30% de humidade, a fim de melhorarem as qualidade de consumo.Podem também ser mergulhadas numa calda de açucar (15%), ficando com um aspecto mais brilhante.

A confitagem:

A colheita dos frutos para a confitagem deve ser realizada quando os mesmos ainda possuam uma boa consistência compativel com a cozedura por que irão passar ao mesmo tempo conterem o mais elevado teor de açucar possivel. Em geral este estado corresponde a um teor de18°Brix e a uma consistência de 13 lb/cm2. A possibilidade de conjugar estes dois indices constitui uma das maiores especificidades do produto desta região e é o grande responsável pela qualidade final da ameixa aqui confitada.

Depois de colhida, preferencialmente sempre pela manhã, os frutos são de imediato transportados às unidades de transformação da região. Aqui começam por serem lavados em água corrente, sendo depois cozidos em água até flutuarem à superficie da mesma, o que demora cerca de 10 minutos. Em seguida são colocados num xarope de açucar, exclusivamente constituido por sacarose, com um Brix que não deve exceder os 40%, em pequenas quantidades para não se esmagarem. Daí vão passando para caldas sucessivamente mais concentradas e constantemente aquecidas, até atingirem um teor final de 70% Brix, após o que se deixam repousar na ultima calda até ás vésperas da embalagem e expedição. A moderação nas temperaturas a que são aquecidos e o tempo de confitagem são factores essenciais para a qualidade final do produto, sendo muito dificil de aumentar a rapidez do processo sem diminuir na qualidade final da confitagem, daí que os velhos métodos tradicionais, ainda que melhorados em alguns aspectos, sejam aqueles que proporcionam o melhor produto.

Para obter os frutos confitados escorridos, estes são retirados da calda, passados em água fria para retirar a calda á superficie e colocados a secar ao sol ou numa estufa de baixa temperatura, após o que são finalmente embalados.

5.6 -Justificação da relação com a região

A influência que o meio fisico exerceu ao longo do tempo sobre a variabilidade genética do material vegetal de 'Rainha Claudia', onde a interferência do material indigena de ameixeira, sobretudo de *Prunus insititia e Prunus spinosa,* não se pode excluir, proporcionou aos agricultores da região a selecção dos clones mais adaptados ao clima e condições de cultura. A diversidade de clones hoje existentes nesta região, já devidamente estudados e fazendo parte de um programa de selecção e conservação de germoplasma, é um dos elementos que melhor pode justificar a grande tradição da cultura na região. Esta situação é aliás idêntica ao que se passa com outras espécies de fruteiras nacionais, nomeadamente macieiras, pereiras e amendoeiras em que o nosso património era riquissimo, mas que em virtude da importação maçiça de novas cultivares, sem qualquer plano de conservação do velho material em cultura, provocou o desaparecimento de uma importantissima fonte de diversidade genética.

Se o material regional de Rainha Claudia e as condições ecológicas em que o mesmo evoluiu são determinantes da qualidade da matéria prima, não menos determinantes pelos produtos finais são os factores humanos, sobretudo a longa experiência dos artesãos das "Ameixas d'Elvas", que souberam conservar até aos nossos dias tão valiosas "receitas". De facto apesar do estado de relativo abandono em que a industria tradicional se encontra actualmente, não se pode de forma nenhuma desprezar esse património de valor incalculável que se não for acarinhado agora, em breve se perderá para sempre, que é o saber fazer de umas quantas pessoas, em matéria de secagem e sobretudo de confitagem de ameixa.

A possibilidade de fabricar as "Ameixas d'Elvas" tal como foram defenidas, restringe-se hoje a um quadro ecológico bem preciso e por outro à utilização de uma

tecnologia tradicional que remonta à época das ordens religiosas, e que só chegou até hoje porque os produtos a que deram origem sempre mereceram a preferência dos consumidores, mesmo em confronto com os provenientes das modernas tecnologias agro-alimentares.

Para além do domínio das tecnologias tradicionais pelas pessoas da região, é importante referir que a possibilidade de utilização das mesmas para obtenção dos produtos referidos, está condicionada à região por razões sobretudo técnicas. Na fabricação das passas por exemplo, não é de todo viável o transporte deste tipo de ameixa para muito longe do pomar de origem, devido à sua fraca consistência quando no estado de plena maturação. Também no caso das destinadas à confitagem não é possivel o seu transporte a grandes distâncias, sem que tal se reflicta de forma negativa na qualidade final do produto obtido.

5.7 -Estrutura de controlo

Prevê-se que a APAAA (Associação de Produtores de Ameixa do Alto Alentejo) seja o organismo responsável pelo controlo e certificação da denominação de origem a criar. Para tal será criada nesta associação um Conselho com o objectivo especifico de se ocupar da denominação de origem -"Ameixas d'Elvas" e que adiante se designará por Conselho de Certificação.

O Conselho de Certificação será constituido por um ou mais elementos dos seguintes grupos de interesse: produtores de ameixa Rainha Claudia da região representando os mais importantes concelhos em termos de área de pomar; -industriais transformadores ou embaladores dos produtos possiveis de obter a denominação; consumidores representados por uma organização do sector e/ou representantes da Hotelaria regional ; -organismo estatal responsável na região pela coordenação da politica agricola; Comissões de Turismo da região.

Ao Conselho de Certificação das "Ameixas d'Elvas" competirá pronunciar-se sobre toda a politica geral de funcionamento da APAAA, em matéria de controlo e certificação, bem como acompanhar todo o processo de funcionamento técnico e económico da mesma.

O custo de funcionamento do Conselho de Certificação será inteiramente suportado pela APAAA, que para o efeito se fará pagar dos selos de denominação de origem emitidos, proporcionalmente à quantidade e à valorização do produto a certificar. A APAAA poderá de inicio receber subsdios estatais para o arranque da actividade desta comissão. Quando em pleno funcionamento o Conselho de Certificação terá um orçamento próprio no seio da APAAA, devendo as receitas recebidas através dos selos, subsidios ou outras relacionadas com a denominação de origem igualar o conjunto das suas despesas.

Para o Conselho de Certificação desenvolver a sua actividade de controlo e certificação da denominação de origem, a APAAA deverá colocar à sua disposição um

corpo de técnicos devidamente especializados que se encarreguem das diversas acções a desenvolver.

As acções de controlo devem abranger pelo menos : -localização dos pomares; -material vegetal em cultura; -operações culturais efectuadas, principalmente no que diz respeito ao calendário de tratamentos aconselhado; -época e estados de maturação dos frutos à colheita para os diversos destinos; -métodos de secagem efectuada e produtos utilizados; -métodos de confitagem utilizados e produtos utilizados; -verificação do respeito pelo registo dos lotes; -estado de conservação dos produtos em armazem; -veracidade dos elementos de informação opcionais indicados no rótulo de cada produto.

5.8 -Elementos especificos de rotulagem

Os produtos comercializados com a designação de "Ameixas d'Elvas" devem obedecer em termos de rotulagem ao previsto na lei para os géneros alimenticios pré-embalados. Assim são menções obrigatórias no rótulo para todos os produtos:

a) -a denominação de venda expressa por: *-Ameixas, Passas de ameixa, Ameixas confitadas escorridas , Ameixas confitadas em calda ou Ameixas confitadas com cobertura,* conforme o caso.

b) -a denominação de origem -"Ameixas d'Elvas", seguido da especificação (em fresco), (passas) ou (confitadas).

c) -A quantidade liquida expressa em (kg) ou (g). No caso das ameixas confitadas apresentadas em calda deverão ser indicados ambos os valores; peso dos frutos escorridos e peso da calda.

d) -O nome e morada do produtor, transformador ou embalador, que em ultimo lugar tiver laborado o produto e responsável pela sua apresentação.

e)-A designação da origem do produto expressa por: Alentejo -Portugal

f) -A indicação do lote, de forma que permita identificar a origem exacta de cada embalagem de produto.

tendo as alineas a), b),c),d) e e) de figurar obrigatóriamente no mesmo campo visual.

São ainda menções obrigatórias no rótulo para as **"Ameixas d'Elvas" (em fresco)** as seguintes designações respeitantes à normalização em vigor para as ameixas (regulamento CEE nº 159/87):

-classificação, expressa por "Categoria Extra" ou "Categoria I"

-calibre, expresso pelo diâmetro máximo e minimo dos frutos.

São ainda menções obrigatórias para as **"Ameixas d'Elvas" (passas) e (confitadas)** as seguintes:

-Lista de ingredientes utilizados no fabrico.

-Data limite de conservação expressa pela frase-"consumir antes de ... mês e ano".

-Condições de conservação a respeitar em cada caso.

-Indicação da percentagem de água existente no produto.

Poderão fazer parte do rótulo de cada embalagem, mas nunca no campo visual principal do mesmo, as seguintes referências opcionais, desde que autorizadas pelo agrupamento de produtores e controladas pelo Conselho de Certificação:

-Elementos relativos às caracteristicas de qualidade do produto, que se refiram de forma objectiva e quantificada às mesmas.

-Elementos que indiquem a ausência ou o baixo teor de um determinado ingrediente, normalmente utilizado em produtos do mesmo género.

-Elementos que indiquem a ausência ou o baixo teor de um determinado residuo de pesticida.

-Elementos que indiquem que um produto é "natural" ou "biológico", desde que se verifique que o mesmo respeita as condições legais em vigor para essas referências.

-Elementos que se refiram ao valor nutritivo do produto, desde que sejam indicados os teores dos ingredientes nutritivos a que for feita menção especial.

-Elementos que se refiram a prémios ou menções honrosas, desde que o produto tenha caracteristicas idênticas aos que mereceram tais prémios ou menções honrosas.

-Elementos informativos que respeitem à utilização do produto em receitas de culinária diversa.

6 - Regulamento técnico das "Ameixas d'Elvas"

6.1-Regras de produção e transformação a respeitar pelos produtores

1- Só poderão utilizar a denominação "Ameixas d'Elvas" os produtores ou transformadores para o efeito autorizados pelo Agrupamento de Produtores detentor da denominação.

2- A autorização só poderá ser concedida às entidades que satisfaçam cumulativamente os seguintes itens:

-utilizem frutos provenientes de árvores de clones regionais da variedade 'Rainha Claudia Verde', instaladas na àrea geográfica delimitada em 5.3.

-exerçam a sua actividade exclusivamente na àrea geográfica atrás referida.

-submetam a aprovação do Agrupamento de Produtores os terrenos para instalação dos pomares.

-se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento.

-assumam por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

-produzam, transformem e embalem os frutos de ameixa em fresco ou como matéria prima, de acordo com as condições estabelecidas nestas regras de produção e transformação e que são para além de utilizar as técnicas culturais aconselhadas pelo Agrupamento de Produtores, nomeadamente: -não efectuar tratamentos fitossanitários nos sessenta dias que antecedem a colheita; não aplicar mais de 100 kg de azoto por ha ao pomar nos 150 dias que antecedem a colheita; não utilizar herbicidas de acção residual nos pomares; efectuar a monda de frutos todos os anos antes de 10 de Junho; utilizar variedades polinizadoras nos pomares, as seguintes:

-para a denominação **"Ameixas d'Elvas" (em fresco):**

-colher os frutos no pomar apenas quando atinjam um calibre minimo de 32 mm no diâmetro equatorial do fruto e um teor de açucares de pelo menos 18 °Brix em média.

-proceder à calibragem e normalização dos frutos de acordo com o regulamento (CEE) nº 1591/87 aplicado às ameixas de frutos grandes.

-só poderão usar a denominação de origem as categorias Extra e I, tendo os frutos em ambas as categorias de se apresentarem completamente revestidas pela pruina caracteristica da variedade.

-os frutos terão de se apresentar pré-embalados e cada embalagem referenciada a um determinado lote, cujo registo deve ser mantido em arquivo junto do produtor por um periodo minimo de 200 dias após a comercialização.

-para a denominação **"Ameixas d'Elvas" (passas):**

-utilizar frutos completamente maduros e que contenham em média pelo menos 23° Brix. .

-utilizar frutos inteiros com caroço, sãos e isentos de ataques de parasitas ou doenças, ou de matérias estranhas visiveis.

-não utilizar qualquer aditivo, corante ou conservante, antes, durante e depois da secagem, para além da calda de açucar a 15%, hidróxido de sódio a 0.5% e carbonato de potássio a 5%.

- após a secagem as passas não devem apresentar; -espessamentos na epiderme ou na polpa com uma dimensão acumulada superior a 10 mm por fruto; -fendas na epiderme que ponham a descoberto a polpa superiores a 5 mm ou o caroço; -deformações devido a golpe de calor, frutos esmagados; vestigios de terra, insectos ou quaisquer outras substâncias estranhas ao processo de fabrico aconselhado..

-as passas terão de se apresentar pré-embaladas e cada embalagem referenciada a um determinado lote, cujo registo deve ser mantido em arquivo junto do transformador-embalador por um periodo minimo de 3 anos.

-as passas em armazém ainda não embaladas não deverão ultrapassar os 23% de humidade relativa ao seu peso total, serem desprovidas de odores e sabores estranhos e conterem no minimo 67% de açucares totais.

-depois de preparadas e embaladas as passas deverão se apresentar de côr castanho escuro caracteristico, sem a presença do pedunculo do fruto, desprovidas de cheiro ou sabor estranho, desprovidas de humidade exterior anormal, e conter uma humidade relativa ao seu peso total nunca superior a 30%.

-serem aprovadas nos ensaios fisicos, quimicos, microbiológicos e organolépticos a realizar pelo Conselho de Certificação com a ajuda de um laboratório oficial ou privado, com quem a APAAA realizará um contrato de prestação de serviços.

para a denominação **"Ameixas d'Elvas" (confitadas)**

-utilizar apenas frutos frescos com um minimo de 18 % Brix e uma consistência de 12 lb/cm2.

-utilizar o processo tradicional de confitagem, não ultrapassando temperaturas de 70°C, e mantendo os frutos submersos na calda por um periodo minimo de 7 dias.

-não utilizar qualquer outro aditivo ou ingrediente para além da sacarose e glucose.

-que depois de confitados se apresentem inteiros, de cor esverdeada e com aroma caracteristico da variedade e comprovativo do processo tradicional de fabrico.

-que se apresentem com um teor minimo final de 70 % Brix.

-que se apresentem pré-embalados e cada embalagem referenciada a um determinado lote, cujo registo deve ser mantido em arquivo junto do transformador-embalador por um minimo de 3 anos.

-utilizar apenas recipientes em inox ou plástico em todo o processo de confitagem devidamente lavados entre cada lote.

-que seja efectuada periodicamente uma análise microbiologica de controlo de qualidade.

-que sejam aprovadas pelos ensaios fisicos, quimicos, microbiológicos e organolépticos, a realizar pelo Conselho de Certificação com a ajuda de um laboratório oficial ou privado com quem a APAAA realizará um contrato de prestação de serviços.

6.2 -Regras de controlo e certificação das "Ameixas d'Elvas"

Artigo 1 -A certificação das "Ameixas d'Elvas" será concretizada pela aposição, em cada embalagem, à saida das instalações do produtor ou do transformador, conforme se trate respectivamente do produto fresco ou transformado, de um selo cujo modelo se indica em 6.3.

Artigo 2 -Todos os anos os produtores de ameixas Rainha Claudia Verde interessados em beneficiar da denominação de origem ao produto em fresco ou transformado, ficam obrigados a entregar ao Agrupamento de Produtores até 15 dias antes da colheita uma declaração da produção esperada, que será confirmada após terminada a mesma.

Artigo 3 - No caso da entidade transformadora ser diferente da produtora, esta fica obrigada a entregar à segunda uma declaração referente à quantidade de ameixas Rainha Claudia Verde efectivamente transacionada, sendo estas declarações indispensáveis para os transformadores fazerem posteriormente o pedido de utilização da Denominação de Origem.

Artigo 4 -Todos os utilizadores da denominação "Ameixas d'Elvas" ficam obrigados a registar os produtos comercializados em lotes, conservando esse registo disponivel para todas as acções de controlo, quer da APAAA, quer das autoridades oficiais de fiscalização, por um periodo minimo de 5 anos.

Artigo 5 -Cada lote registado corresponde a um numero de código por cada produtor ou transformador interessado em utilizar a denominação, e atribuido pela APAAA, seguido de um numero de ordem que deve corresponder pelo menos:

nas "Ameixas d'Elvas" (em fresco) -a cada parcela de pomar individualizada; a cada ano de produção; a cada 5 dias de colheita; a cada local de calibragem e embalagem; não ultrapassar as 20 toneladas por lote.

nas "Ameixas d'Elvas" (passas) -a cada produtor de ameixas; a cada ano de produção; a cada instalação de secagem; a cada tecnologia de secagem; a cada local de calibragem e embalagem; não ultrapassar as 20 toneladas por lote.

nas "Ameixas d'Elvas" (confitadas) -a cada produtor de ameixas; a cada ano de produção; a cada instalação de confitagem; a cada instalação de calibragem e embalagem; não ultrapassar as 10 toneladas por lote.

Artigo 6 -A emissão dos selos é feita pela APAAA , mediante o pedido de cada interessado, que deve para o efeito comunicar àquela com uma antecedência de 15 dias as quantidades a comercializar com a denominação "Ameixas d'Elvas". Relativamente às "Ameixas d'Elvas " (em fresco) a quantidade a declarar corresponde à produção esperada, sendo posteriormente confirmada após a colheita.

Artigo 7 -Só podem ser certificados os produtos que satisfaçam as regras de produção e transformação referidas em 6.1 e que tenham sido alvo do controlo por parte da APAAA.

Artigo 8 -A atribuição dos selos de certificação será feita anualmente caso a caso, de acordo com as quantidades declaradas por cada interessado, não podendo ser utilizados em produtos de ano diferente áquele a que o pedido se destinou.

Artigo 9 -As acções de controlo incidirão sobre: -localização dos pomares e tipo de material vegetal utilizado; técnicas culturais utilizadas, sobretudo no que diz respeito aos tratamentos fitossanitários; estado de maturação dos frutos à data da sua colheita para os diversos fins; tecnologias e produtos utilizados na transformação; processos de embalagem e rotulagem; informações contidas nos rótulos; correspondência dos produtos em stock às declarações dos produtores; medidas de controlo de qualidade dos produtos; limpeza e higiene das instalações; registo dos lotes comercializados.

Artigo 10 -As acções de controlo serão exercidas por técnicos da APAAA, devidamente credenciados pelo Conselho de Certificação.

Artigo 11 -Os técnicos da APAAA atrás referidos, terão livre acesso a todos os locais e instalações pertencentes aos produtores e transformadores inscritos e relacionados com a produção, transformação e comercialização das "Ameixas d'Elvas", bem como a todos os registos relacionados com a produção de ameixas, e registo dos lotes comercializados.

Artigo 12 -Os técnicos da APAAA encarregues do controlo são obrigados a guardar sigilo profissional sobre todos os dados obtidos no decurso do seu trabalho. Esta confidencialidade tem que ser mantida mesmo depois de cessarem as suas funções junto da APAAA.

Artigo 13 -Os técnicos atrás referidos não podem possuir quaisquer interesses particulares nas explorações e unidades industriais sob seu controlo, não estando a sua remuneração directamente dependente quer dos produtores de ameixas quer das quantidades de produtos controlados e certificados.

Artigo 14 -A APAAA obriga-se a cumprir os requesitos exigidos por lei a uma entidade reconhecida como Organismo privado de Controlo e Certificação.

6.3 -Modelo de marca de certificação das "Ameixas d'Elvas"

O simbolo a utilizar como marca de certificação será constituido por um logótipo com a designação "AMEIXAS D'ELVAS" - DENOMINAÇÂO DE ORIGEM, em letras estilizadas de acordo com os antigos rótulos e a apresentar oportunamente pelo agrupamento de produtores. Nos selos a emitir pela APAAA deverão ainda constar o ano a que respeita a produção, o numero de série e o nome da entidade certificadora - a APAAA.