ANEXO I

Principais características da AMÊNDOA DOURO

1. Definição

Entende-se por Amêndoa Douro a amêndoa doce em casca, proveniente de diversas cultivares da "Prunus amygdalus L." e produzida na área geográfica definida no Anexo II.

2. Obtenção do produto

A Amêndoa Douro é obtida das variedades Parada, Casa Nova, Pestaneta, Duro Italiano, Jose Dias, Duro Estrada, Dona Virtude, Boa Casta, Bonita de S. Brás, Sebastião Guerra, Molar, Amêndoa de Um Grão, Gemea e Verdeal.

As regras de condução dos pomares, as praticas culturais e as condições a observar na produção são as referidas no respectivo Caderno de Especificações.

A amêndoa pode ser comercializada em casca ou descascada (miolo de amêndoa).

3. Características da Amêndoa Douro

As características morfológicas e químicas das amêndoas, cuja composição media consta do Caderno de Especificações, são diferentes conforme a variedade.

Para comercialização, não podem ser misturadas diferentes variedades no mesmo lote.

4 - Regras de comercialização

Só podem beneficiar do uso da Denominação de Origem as amêndoas que se apresentem com as características de qualidade, calibração, classificação, acondicionamento e rotulagem de acordo com os critérios a seguir definidos:

4.1 - Características gerais da amêndoa em casca e do miolo de amêndoa:

As amêndoas devem apresentar-se inteiras, sãs, em bom estado de desenvolvimento, limpas, com cor, odor e sabor característicos e isentas de materia estranha, insectos, ácaros ou bolores ou humidade exterior.

4.2 - Classificação

Para efeitos do uso de Denominação de Origem, as amêndoas, em casca ou descascadas, classificam-se nas seguintes categorias:

Categoria Extra - Amêndoa em casca ou miolo de amêndoa de qualidade superior, apresentando as características próprias da respectiva variedade, em bom estado de desenvolvimento, de coloração uniforme, aspecto fresco e praticamente isentas de defeitos, com excepção de ligeiras alterações superficiais, desde que não comprometam a qualidade ou o aspecto geral do produto ou da sua embalagem.

Categoria I - Amêndoa em casca ou miolo de amêndoa de boa qualidade, bem desenvolvidas, apresentando as características próprias da respectiva variedade e aspecto fresco, podendo apresentar alguns defeitos desde que não comprometam o aspecto geral e a conservação do produto. No miolo de amêndoa são admitidos defeitos de forma, desenvolvimento e coloração e falhas de tegumento ligeiras e superficiais.

4.3 - Tolerância de categoria

Em função da respectiva classificação na categoria Extra e I, são admissíveis as seguintes tolerâncias:

Categoria Extra - 5% de frutos defeituosos, incluindo um máximo de 2% de amêndoas amargas.

Categoria I - 10% de frutos defeituosos, incluindo um máximo de 4% de amêndoas amargas.

5 - Calibração

O calibre é determinado pelo número mínimo e máximo de frutos por quilo.

Os lotes devem apresentar-se homogeneos, não devendo a diferença de peso entre os 10 frutos mais pequenos e os 10 frutos maiores de uma amostra de 1 Kg ser superior a 80 g.

5.1 - Tolerância de calibre

As tolerâncias de calibre são de 10%.

6. Apresentação comercial

A Amêndoa Douro deve ser apresentada em embalagens de rede, ráfia ou serapilheira.

A Amêndoa Douro apresenta-se comercialmente nas seguintes formas e embalagens:

com casca - embalagens de 250 g; 500 g, 1 kg e 5 kg

sem casca (miolo de amêndoa) - embalagens de 100, 250, 500 g, 1, 10, 15 e 25 kg.

miolo pelado ou torrado - embalagens de 100, 250, e 500g, 1, 10, 15 e 25 Kg

7 - Rotulagem

Sem prejuizo do disposto na legislação aplicavel sobre rotulagem de pre-embalados, dela devem constar, ainda, o nome da variedade, categoria e calibre, bem como as menções "Amêndoa Douro - Denominação de Origem" e a marca de certificação aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

ANEXO II

AREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A area geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Alfandega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor, Vila Nova de Foz Côa, São João da Pesqueira (com excepção das freguesias de Riodades e Paredes da Beira), às freguesias de Castelo Branco e Meirinhos, do concelho de Mogadouro, a freguesia de Escalhão, do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo e às freguesias de Poço do Canto, Fonte Longa, Meda e Longroiva, do concelho da Meda.

S. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "Associaçao dos Produtores de Amêndoa do Alto Douro" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "AMÊNDOA DOURO", a "Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional para os Produtos Agro-alimentares de Trás-os-Montes".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

1 - A Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional para os Produtos Agro-alimentares de Trás-os-Montes é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "AMÊNDOA DOURO".

2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar,

O PRESIDENTE

(José Armindo Isidoro Cabrita)

Rua Padre António Vieira, 1-6.º – Apartado 1887 – 1018 LISBOA Codex

NORMAS DE PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO

DA

AMÊNDOA DOURO

Artigo1º

A área de produção e transformação da **Amêndoa Douro** é limitada aos concelhos Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Vila Flor e *as freguesias de Castelo Branco e Meirinhos* do concelho de Mogadouro, do Distrito de Bragança; o concelho de Vila Nova de Foz-côa, *a freguesia de Escalhão* do concelho de Figueira de Castelo Rodrigo e *as freguesias de Poço do Canto, Fonte Longa, Meda, Longroiva* do concelho de Meda, do Distrito da Guarda; o concelho de São João da Pesqueira *à excepção das freguesias de Riodades e Paredes da Beira,* do Distrito de Viseu.

É uma vasta área que cobre *225 000 ha,* constituída por fossas tectónicas (Vilariça), vales de erosão profundos (Baixo- Coa, Sabor e Douro Superior) e zonas planálticas que se situam a cotas entre os 400 e os 600 metros.

A disposição orográfica confere-lhe características climáticas próprias, que vão do subatlante-mediterrâneo a mediterrâneo semi-árido quando se desce para o Douro.O facto de ser uma zona de montes com zonas planálticas cortada por vales profundos (Douro, Sabor, Côa e Torto) multiplica os contrastes climatéricos.

Trata-se de uma zona onde a diversidade das condições topográficas e climáticas imprimiram uma acentuada heterogeneidade cultural, caracterizada por paisagens viti-olivícolas, áreas de amêndoal, consociações de olival x amendoal, cultura cerealífera de sequeiro (alqueive x cereal) e uma diversidade de culturas quer nas áreas de sequeiro, quer no vale mais fértil (Vale da Vilariça).
São no entanto, a amêndoeira, a oliveira e a vinha que, dado o seu significado económico merecem os maiores cuidados do agricultor.

Os solos desta região são na sua generalidade de origem xistosa e com manchas de granitos bem localizadas, com pequena espessura efectiva, baixa fertilidade, ácidos, apresentando baixos valores de matéria orgânica, baixos volumes de água utilizável e elevado défice hídrico no período estival .

Os factores específicos de carácter climático, geológico e edáfico determinam um condicionalismo ambiental próprio à cultura da amêndoeira.

É este conjunto agro-ecológico, perfeitamente delimitado, onde a amendoeira aparece mesmo como planta espontânea, que associado a técnicas culturais próprias fazem destes solos difíceis dar um produto de qualidade inigualável.

Artigo 2º

Definição: A **Amêndoa Douro** é um produto natural com caracteristicas personalizadas resultante da conjugação harmoniosa de clima, solo, variedades bem adaptadas e operações culturais próprias.

Características bio-químicas do miolo da amêndoa

Humidade:	4,70 a 7,7 %
Teor em gordura:	56 a 68 %
Teor em azoto:	1,9 a 4,9 %
Teor em proteína:	12,3 a 27,6 %
Teor em açucares:	2,9 a 4,4 %
Teor em cálcio:	175 a 290 mg/100g
Teor em fósforo:	475 a 620 mg/100g

Artigo 3º

Caracteristicas morfológicas da amêndoa

Espessura:	11,25 a 21,3mm
Largura:	13 a 26,7mm
Altura:	21 a 45,5mm

Caracteristicas morfológicas do miolo

Espessura média:	6,3 a 9,5mm
Largura média:	10,5 a 15,5mm
Altura média:	19,5 a 29,5mm

Artigo 4º

Transformação

A transformação da **Amêndoa Douro** consta das seguintes operações:

a) Britagem que poderá ser do tipo indústrial ou artesanal.
b) Separação casca-miolo que poderá ser feita mecanica ou manualmente.
c) Calibragem.
d)Selecção do miolo (extra e corrente - de acordo com legislação em vigor)
e) Pelagem.
f) Torrefacção.
g) Embalagem.

Artigo 5º

Acondicionamento e Conservação

O acondicionamento da amêndoa e miolo deverá ser sempre efectuado em local seco, arejado e em boas condições higiénicas.
Sempre que haja lugar a embalagem da amendoa em casca e do miolo em natureza, pelado ou torrado esta deve ser efectuada de modo a conservar a pureza e características durante o período normal de armazenamento e consumo.

Artigo 6º

Rotulagem e Comercialização

Nos rótulos deverá constar obrigatoriamente o nome da *D.O., ano de colheita, data de validade, peso, calibre e classificação.*

O rótulo apor-se-á numa das faces da embalagem.

Só é permitida a venda de amendoa em casca ao consumidor final em embalagens de 250g, 500g, 1kg e 5kg.

Só é permitida a venda de miolo em natureza ao consumidor final em embalagens de 100g, 250g, 500g, 1kg, 5kg, 10kg, 15kg e 25kg das classes extra por calibre e corrente.

Só é permitida a venda de miolo pelado ou torrado ao consumidor final em embalagens de 100g, 250g, 500g, 1kg, 5kg, 10kg, 15kg e 25kg das classes extra por calibre e corrente.

Artigo 7º

1. Unicamente a amêndoa e o miolo proveniente das variedades de casca dura e ou semi-dura *Parada, Casa Nova, Pestaneta, Duro italiano, José Dias, Duro Estrada, Dona Virtude, Boa Casta, Bonita de S.Brás, Verdeal, Sebastião Guerra, Molar, Amêndoa de Um Grão e Gémea* apresentam características para serem consideradas **Amêndoa Douro** quando obtidas na área de produção definida no artigo 1º destas normas.

2. A amêndoa terá de ser proveniente de amendoais em que não se verifiquem a aplicação de herbicidas nem tratamentos fitossanitários durante o período vegetativo.

3. Em todos os locais de transformação e embalagem devem existir registos relativos à recepção da amêndoa e do miolo.

Artigo 8º

A **Associação dos Produtores de Amêndoa do Alto Douro** zelará pelo cumprimento destas normas e organizará os seguintes registos:

a) Registo das explorações;

b) Registo dos locais de transformação;

c) Registo dos locais de embalagem.

1 - No registo das explorações inscrevem-se todos aqueles que produzam amêndoa proveniente das variedades identificadas no artº.7 e situadas na zona de produção definida no artº.1 destas normas e queiram aderir à denominação de origem e o solicitem voluntáriamente.

2 - Na inscrição constará o nome do proprietário, morada, localização dos amendoais, área e ou nº.de pés por variedade.

3 - A **Associação** poderá recusar a inscrição de uma exploração desde que, não respeite qualquer disposição destas normas.

4 - No registo dos locais de transformação e embalagem inscrevem-se os situados na área geográfica de produção, definida no artº.1 e que obedeçam aos demais requisitos exigidos nestas normas.

5 - Na inscrição constará o nome do agente transformador,e/ou embalador, local de transformação e embalagem, proveniência da amêndoa e capacidade e caracteristicas do equipamento de transformação e embalagem.

Artigo 9º

1 - Para a vigência das inscrições nos respectivos registos é indispensável o cumprimento permanente dos requisitos impostos nestas normas, devendo ser comunicado à **Associação** qualquer alteração que afecte os dados apresentados na inscrição, aquando da sua ocorrência.

2 - A **Associação dos Produtores de Amêndoa do Alto Douro,** terá livre acesso a todos os locais de produção e transformação quer seja através dos seus agentes próprios, quer seja confiando o apoio técnico a outros agentes sob a sua responsabilidade.

Artigo 10º

Consideram-se infracções a estas normas as cometidas pelas pessoas inscritas nos registos da **Associação dos Produtores de Amêndoa do Alto Douro,** e classificam-se da seguinte maneira:

a) Faltas administrativas;
b) Infracções ao que está estabelecido no caderno de normas de produção e transformação;
c) Por uso indevido da denominação de origem.

1 - Consideram-se faltas administrativas todas aquelas que forem originadas por inexatidão,omissão ou falsidade de declarações, bem como o não cumprimento destas normas.
Estas faltas serão punidas com repreensão escrita, multas com um valor correspondente ao dobro do valor pago pela inscrição nos registos ou com suspensão durante um período de um ano.

2 - Consideram-se infracções ao estabelecido em matéria de produção, transformação e comercialização todas aquelas que afectem os sistemas de produção, a utilização de variedades não autorizadas e não obedeçam aos requesitos referidos em matéria de comercialização.
Estas faltas serão punidas com multas com um valor compreendido entre 50 a 100 contos e ou suspensão por um periodo de 1 a 3 anos.

3 - Consideram-se infracções por uso indevido da denominação de origem o incumprimento das disposições complementares e das decisões da entidade de controlo e certificação.
Estas faltas serão punidas com multa cujo valor será de 500 contos.

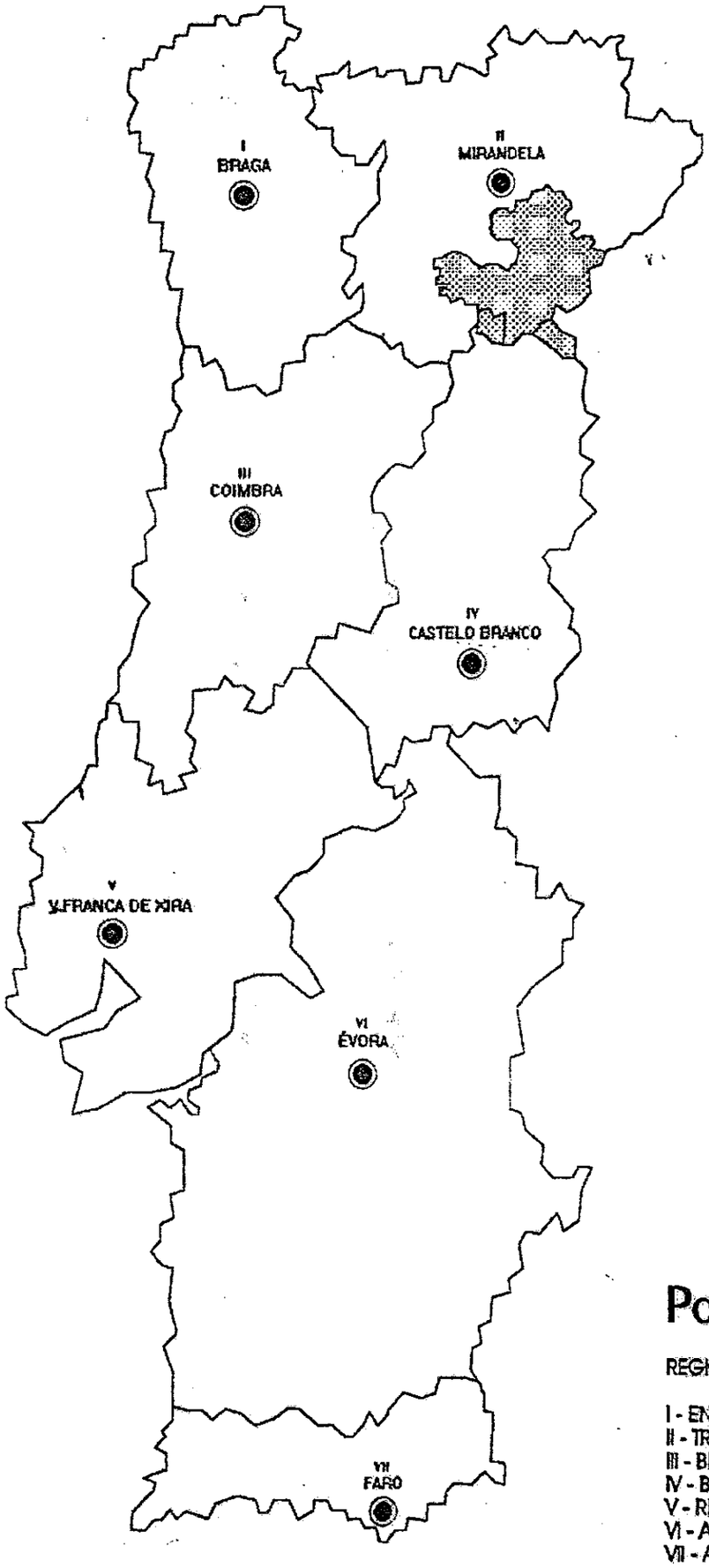
§ único No caso de reincidência, a sanção económica será acrescida de 50% das sanções máximas deste regulamento.

Considera-se reincidente o infractor sancionado por infringir qualquer preceito deste regulamento nos últimos 5 anos.

Artigo 11º

O controlo do cumprimento destas normas será exercido pela **Tradição e Qualidade - Associação Interprofissional Para os Produtos Agro-alimentares de Trás-os-Montes.**

Amêndoa do Douro

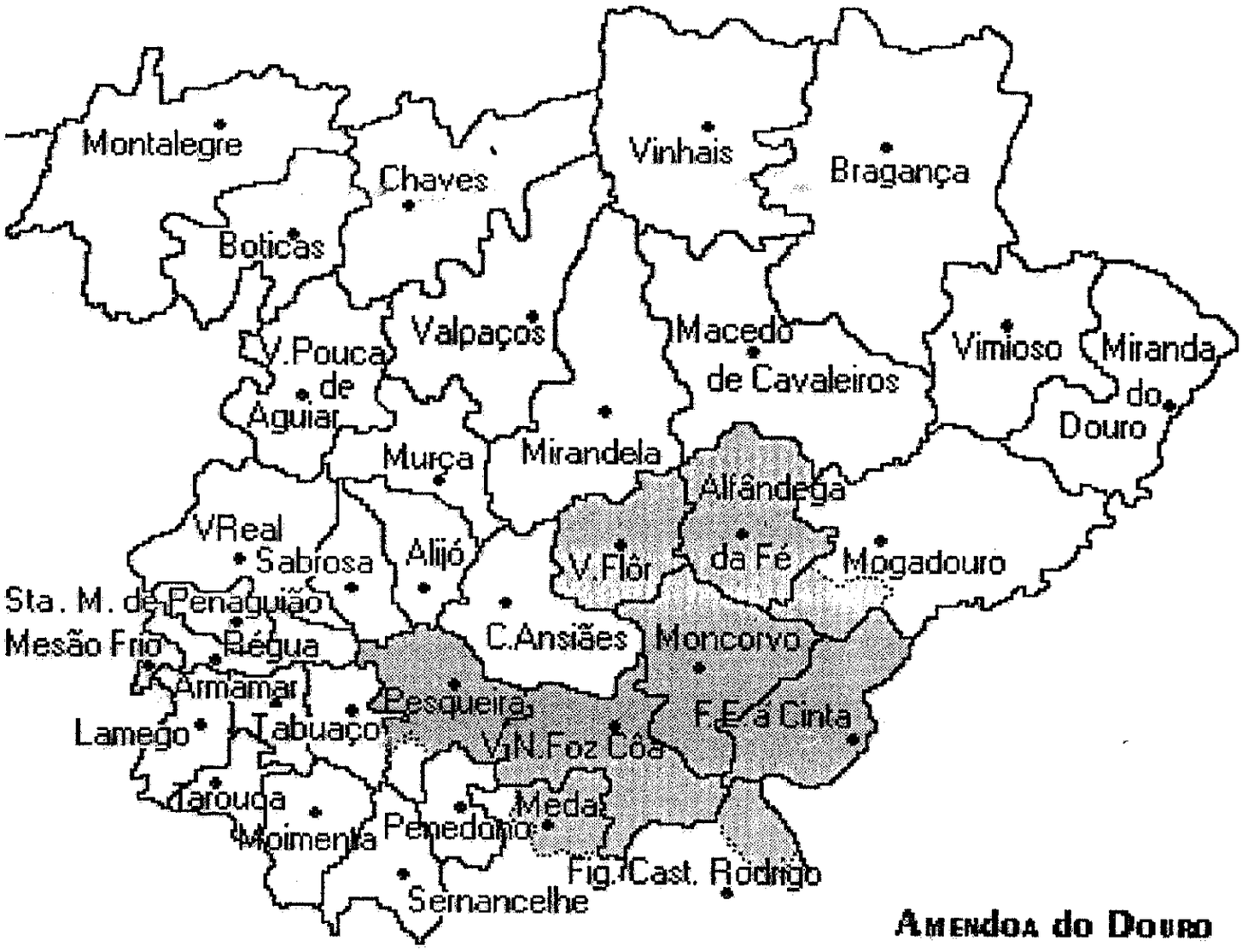


Portugal

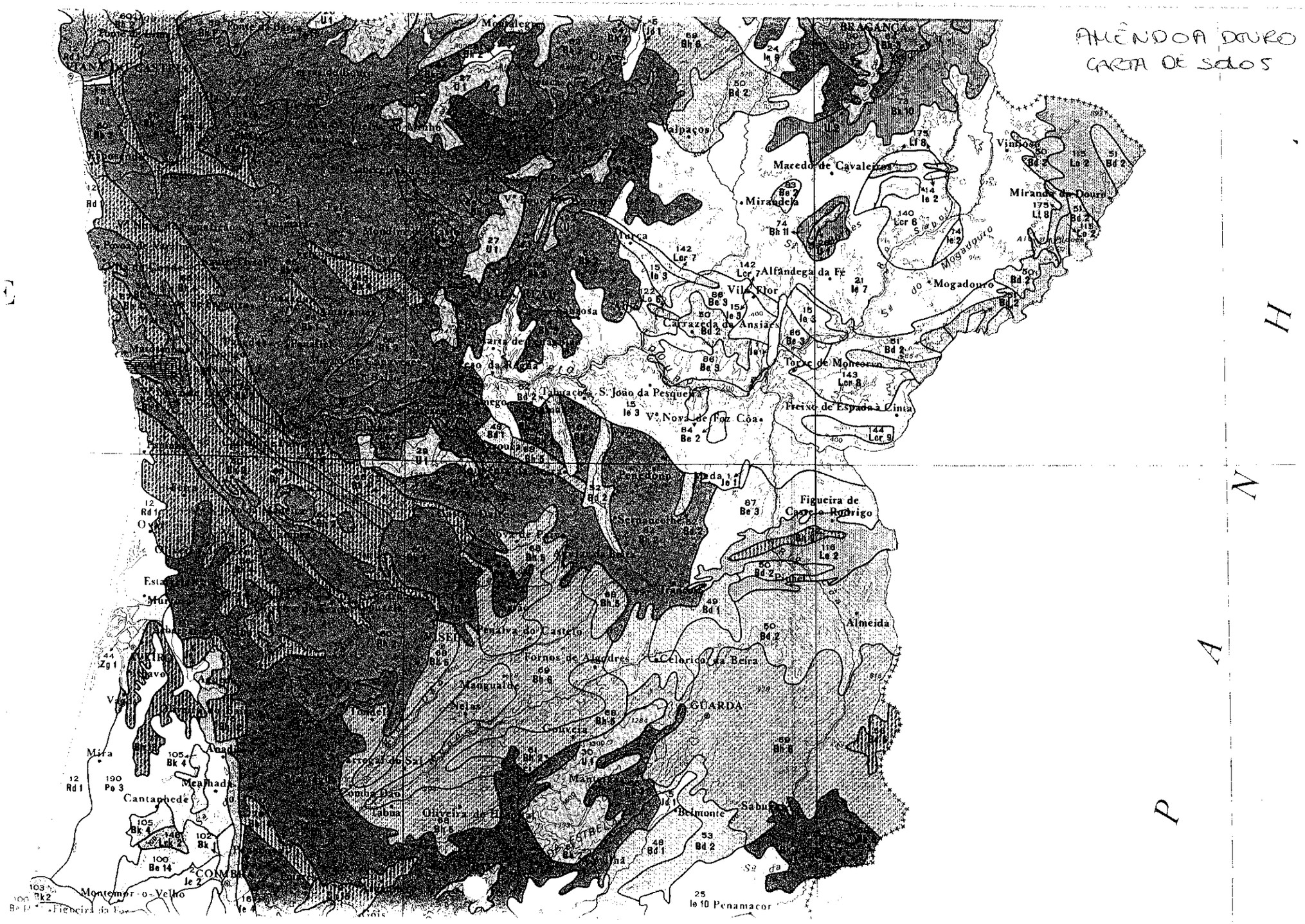
REGIÕES AGRÁRIAS

I - ENTRE DOURO E MINHO
II - TRÁS-OS-MONTES
III - BEIRA LITORAL
IV - BEIRA INTRIOR
V - RIBATEJO E OESTE
VI - ALENTEJO
VII - ALGARVE

Escala Aprox.:1/ 2 300 000



Amendoa do Douro


AMÊNDOA DOURO
CARTA DE SOLOS
BRAGANÇA
Macedo de Cavaleiros
Miranda do Douro
Mogadouro
Alfândega da Fé
Vila Flor
Carrazeda de Ansiães
Torre de Moncorvo
Freixo de Espada à Cinta
Vila Nova de Foz Côa
Figueira de Castelo Rodrigo
Almeida
GUARDA
Celorico da Beira
Fornos de Algodres
Seia
Oliveira de Hospital
Belmonte
Penamacor
COIMBRA
Montemor-o-Velho
Cantanhede
Mira
Mealhada
Anadia
Tábua
Lousã
Penacova
Penela
Soure
Figueira da Foz
Pinhel
Trancoso
S. João da Pesqueira
Vimioso
Valpaços
Mirandela
Murça
Sabugal
P A N H