ANEXO I

Principais características da CASTANHA MARVÃO - PORTALEGRE

1. Definição

Entende-se por Castanha Marvão - Portalegre as castanhas obtidas a partir do castanheiro (Castanea sativa Mill), das variedades Bárea, Clarinha ou Enxerta e Bravo, cuja área geográfica de produção se define no anexo II.

2. Obtenção do produto

As regras de instalação e condução dos pomares, as práticas culturais, as substâncias de uso interdito e as condições a observar na colheita, transporte, calibragem e acondicionamento são as referidas no respectivo Caderno de Especificações.

3. Características das Castanhas Marvão - Portalegre

3.1 - Castanha fresca:

3.1.1 - Variedade Bárea:

cor - castanho escuro baço
sabor -"sui generis"
calibre - 80 a 125 frutos por Kg. em média
aptidão para o descasque - regular

3.1.2 - Variedade Clarinha ou Enxerta

cor - castanho claro brilhante
sabor - "sui generis"
calibre - 80 a 125 frutos por Kg. em média
aptidão para o descasque - boa

3.1.3 - Variedade Bravo

cor - castanho avermelhado brilhante
sabor - "sui generis"
calibre - 80 a 125 frutos por Kg, em média
aptidão para o descasque - muito boa

3.2 - Castanha seca ou pilada

Castanha que foi submetida a um processo de descasque e secagem e que apresenta as seguintes características:

- fruto inteiro, são, sem tegumento, de aspecto limpo e regular
- cor - branco-amarelo torrado
- sabor - "sui generis"
- teor de humidade - inferior a 10%

4 - Regras de comercialização

4.1 - Castanhas frescas

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

4.1.1 - Características de qualidade:

As castanhas devem apresentar-se inteiras, sãs, não germinadas, isentas de insectos, de humidade exterior e de odor e/ou sabor estranhos.

4.1.2 - Classificação:

Categoria extra - castanhas de qualidade superior, em estado de bom desenvolvimento, de forma normal, de coloração uniforme, aspecto fresco e 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 - Castanhas de boa qualidade, bem desenvolvidas, de forma normal e aspecto fresco, podendo apresentar alguns defeitos desde que não comprometam o aspecto geral e a conservação do produto.

4.1.3 - Calibração

O calibre é determinado pelo número mínimo e máximo de frutos por kg, sendo admitidos os seguintes calibres:

peças por kg: 50 a 60; 60 a 70; 70 a 80; 80 a 90; 90 a 100, 100 a 110; 110 a 125

4.1.4 - Tolerâncias

Tolerância de calibre

As tolerâncias de calibre são de 10% em número por kg de castanhas do calibre imediatamente inferior e/ou superior ao indicado. para todas as categorias.

Tolerância de categoria

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

Categoria Extra - 6% em número por kg de frutos com anomalias superficiais ou com defeitos na semente. Os frutos cujos defeitos da semente são visíveis do exterior não podem ultrapassar 2% do conjunto.

Categoria I - 10% em número por kg de frutos com anomalias superficiais ou defeitos na semente. Os frutos cujos defeitos da semente são visíveis do exterior não podem ultrapassar 4% do conjunto.

4.2 - Castanhas secas ou piladas

Podem também beneficiar do uso da Denominação de Origem as castanhas que foram submetidas ao processo de secagem nas condições estabelecidas no Caderno de Especificações e que apresentem as características definidas em 3.2

5. Apresentação comercial

5.1 - Castanha fresca

A apresentação comercial da "CASTANHA MARVÃO - PORTALEGRE" só pode efectuar-se devidamente acondicionada em embalagens de rede vermelha. correspondentes às seguintes quantidades líquidas: 1; 2,5; 5; 10 kg.

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.

5.2 - Castanha pilada

A apresentação comercial da "CASTANHA MARVÃO - PORTALEGRE" seca ou pilada só pode efectuar-se devidamente acondicionada em recipientes revestidos a plástico transparente, correspondentes às seguintes quantidades líquidas: 250 g; 500 g; 1 kg e 2 kg.

6. Rotulagem

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicavel sobre rotulagem, dela devem constar as menções "Castanha Marvão - Portalegre - Denominação de Origem" e a marca de certificação aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

No caso da castanha fresca devem ainda constar o nome da variedade, da categoria e o calibre.

ANEXO II

AREA GEOGRAFICA DE PRODUÇÃO

A area geografica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

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 "Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores de Porto de Espada, CRL" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Castanha Marvão - Portalegre", a "Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre".

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 Associação dos Agricultores do Distrito de Portalegre é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "Castanha Marvão - Portalegre".

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, 1-8.º - Apartado 1887 - 1018 LISBOA Codex

REGRAS DE PRODUÇÃO DA CASTANHA MARVÃO - PORTALEGRE

ARTIGO 1
- Só poderão utilizar a Denominação de Origem os produtores para o efeito autorizados pela Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada.

ARTIGO 2
- A autorização só poderá ser concedida aos produtores que, cumulativamente:

a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica do produto, defenida nos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.

b) produzam apenas castanhas provenientes de Soutos autóctones (variedades Bárea, Clarinha ou Enxerta e Bravo, e seus cruzamentos), situados na área geográfica referida.

c) produzam a castanha de acordo com as condições estabelecidas nestas "Regras de produção".

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

e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

ARTIGO 3
- A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pela Entidade Certificadora a pedido da Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada, das condições de produção e transformação constantes do ANEXO I, designadamente quanto aos diferentes aspectos:

a) localização e estado geral dos Soutos;

b) variedades existentes;

c) práticas culturais;

d) Condições de apanha, transporte, preparação, transformação, acondicionamento e conservação de castanha.

ARTIGO 4

- Por cada produtor autorizado pela Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada a utilizar a Denominação de Origem "Castanha Marvão - Portalegre", será elaborado um registo Descritivo, cujo modelo de ficha constitui o ANEXO II a este documento, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos ao estado geral dos Soutos, variedades existentes, idade das árvores, práticas culturais utilizadas, condições efectivas do produto, produções médias por variedade e/ou por árvore e renovo e o registo de entrada de castanha na linha de pré-tratamento e acondicionamento, nas instalações da Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores do Porto da Espada.

ARTIGO 5

- Os candidatos ao uso da Denominação de Origem deverão preencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posteriormente e localmente verificados pela Entidade Certificadora e submetidos á apreciação da Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada.

ARTIGO 6

- É da responsabilidade dos produtores a comunicação á Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido no ARTIGO 4.

ARTIGO 7

- os produtores de Castanha de Marvão deverão possuir e manter actualizado um registo da produção estimada efectiva.

ARTIGO 8

- As explorações agricolas e as instalações de preparação e/ou de acondicionamento serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes da Entidade Certificadora, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho.

As acções de controlo deverão ser actualizadas diáriamente na castanha verde e seca aquando da entrada dos frutos na linha de Pré-tratamento. As acções de controlo das instalações de transformação da castanha pilada deverão ter uma periodicidade média semanal e as acções de controlo dos locais de produção (soutos) deverão ter uma periodicidade média mensal . Podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuida face a razões técnicas, sempre justificadas.

ARTIGO 9
- Os produtores, têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente da Entidade Certificadora e pelo operador em causa (ou seu agente).

ARTIGO 10
1 - A violação do disposto no presente regulamento pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito é passivel das seguintes sanções:

a) advertência registada;

b) suspensão da autorização de uso da Denominação de Origem até seis meses;

c) suspensão da autorização concedida por um período superior a seis meses e superior a dois anos;

d) suspensão da autorização por tempo indeterminado, até que o produtor demonstre de forma inequivoca, estar disposto a cumprir as regras estabelecidasa e a adoptar todas as condições indispensáveis para a produção de "Castanha Marvão - Portalegre".

2 - A aplicação das sanções é da competência da direcção da Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.

ANEXO I

CONDIÇÕES A OBSERVAR NA PRODUÇÃO DA "CASTANHA MARVÃO - PORTALEGRE"

O castanheiro é uma espécie agricola/florestal, que vegeta no Nordeste Alentejano, constituindo a única mancha a Sul do País.
O castanheiro e a castanha são modulantes da paisagem, prestando ambos o seu contributo cultural, fazendo parte dos usos e costumes da gente alentejana e na boca do FREI AMADOR ARRAIS, na sua obra diálogos (ARRAIS, séc.XV), "... parece estremasse a natureza na fresquidão do arvoredo."
Os Soutos Alentejanos representam uma fonte considerável de subsistência para as populações desta área, pobre em recursos económicos. A produção de castanha serve não só de fonte alimentar humana, quer na sua forma verde como na sua forma seca, como também para alimentação dos animais.
Na alimentação humana são de salientar os tradicionais e regionais pratos de castanha, que ao longo dos tempos, sempre fizeram as delicias da gente alentejana, como por exemplo, sopa de castanha, porco com castanha, perú com castanha, farinha de castanha, ...
Não menos importante, é a sua vertente de fonte alimentar para animais, não só de restos provenientes da secagem de castanha, como também de castanha de pequeno calibre, chamado "refugo".
Assim sendo, importa estabelecer as condições que a produção deverá obedecer.

A - PRODUÇÃO DE CASTANHA

1 - A castanha de Marvão deve ser proveniente de Soutos resultantes do cruzamento de *Castanea sativa* Miller, com as variedades Bárea, Clarinha ou Enxerta e Bravo e seus cruzamentos, produzida exclusivamente nos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre.
É um fruto muito saboroso, sendo de realçar que a variedade Bárea, por ser precoce, aparece no mercado numa época de procura alta tendo um período curto de venda dado ser posteriormente suplantada por variedades de maior calibre.
A castanha apresenta-se no mercado sob duas formas distintas:

a) a castanha fresca ou verde
b) a castanha pilada, seca ou pelada.

2 - A área geográfica de produção é a Serra de S. Mamede compreendendo os concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Portalegre. A esta área corresponde a única mancha a Sul do País, constituida por espécimes perfeitamente adaptadas ás condicções edafo-climáticas da zona, caracterizadas por: temperatura média diária do ar entre 12,5 oC e 15 oC, humidade relativa média do ar entre 70 a 75%, precipitação anual média entre 800 a 1000 mm e geadas durante 5 a 10 dias, distribuida em um a dois meses.

A espécie tanto vegeta em solos da classe B e C, caso da freguesia do Porto da Espada, como em solos da classe B e E, caso das encostas de Marvão e Castelo de Vide. Daí a sua designação agricola/florestal devido á sua enorme adaptação aos diferentes tipos de classes de solo.
Pode-se concluir pelos exemplares centenários que vegetam na região, que o castanheiro está perfeitamente adaptado aos diferentes ecossistemas integrados neste espaço do Nordeste Alentejano, mesmo com pequenas variantes edafo-climáticas.

3 - É permitido consociar o castanheiro com outras culturas ou com a silvopastoricia.

4 - Na mobilização é permitido:

a) executar uma escarificação em Março-Abril caso o produtor não faça o aproveitamento do sub-coberto.

b) caso o produtor faça o aproveitamento do sub-coberto no Souto, além da escarificação em Março-Abril deverá efectuar uma lavoura em Novembro.

5 - Nos Soutos sem consociação com outras culturas não é permitido proceder á sua adubação, exceptuando, se segundo técnicos especializados o acharem de todo conveniente, após previa autorização da Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada.
Nos soutos onde há aproveitamento do sub-coberto é permitido adubar.
Estas adubações incindem sobretudo em produtos que contenham fósforo e potássio, tendo sempre em atenção os adubos especiais para castanheiro, e a recomendação do técnico, que recorrerá sempre que ache necessário a análise de solos.

6 -
a) os soutos de onde provém a castanha para além de se localizarem na área defenida devem estar perfeitamente saneados do ponto de vista fisiológico.

b) É interdita a utilização de castanha proveniente dos seguintes soutos:
- que apresentem um nível de infestação de pragas (Balaninus elephas Gyll. e Laspeyresia splendana Hb.) e doenças (doença da tinta), que segundo os técnicos da Entidade Certificadora seja significativo.
- No caso que provenham de soutos que não obedeçam ás práticas culturais e abubações previstas neste documento.

B - CONDIÇÕES DE APANHA, TRANSPORTE, TRANSFORMAÇÃO E ACONDICCIONAMENTO DE CASTANHA

1 - Condições de apanha
A castanha após a "queda" da árvore é apanhada para um cesto, que de preferência deverão ser de verga. O fruto é apanhado directamente do chão ou retirado do ouriço (que se encontra também no chão).
Seguidamente a castanha é despejada para uma saca que deve encontrar-se devidamente limpa e seca.

. Fruto com perianto duro, coreàceo, cor castanho escuro baço c/ a parte interna bastante tomentosa.
. Fruto de pelagem dificil (devido à membrana que envolve os cotilédones, estar bastante ligada às fendas por estes provocadas).
. Saborosa, contudo mais "agre" do que a variedade clarinha ou enxerta.

b) Clarinha ou Enxerta
. Fruto em que o perianto é duro, coreàceo, mais claro do que a variedade defenida no item a), cor castanha clara e apresenta brilho. Parte interna tomentosa.
. Fruto de pelagem mais fácil que a variedade defenida anteriormente, devido os cotilédones terem menos fendas.
. É a mais saborosa de todas as variedades (daí ser a mais utilizada na secagem).

c) Bravo
. Fruto em que o perianto é duro, coreàceo, cor castanho avermelhado brilhante com hilo pequeno.
. Fruto de pelagem fácil
. Saborosa
. É aquela que apresenta uma percentagem maior de humidade

4 - que ostentem no mínimo a seguinte classificação:
- o fruto "Castanha Marvão-Portalegre" é classificado em 3 categorias definidas por:
  a) Categoria Extra -- calibre > 34mm
  b) Categoria I -- calibre > 30mm a 34 mm
  c) Categoria II -- calibre >28 mm a 30 mm
- Categoria (fruto/Kilo)
  .A categoria Extra é fixada em 80 frutos por Kilo
  .A categoria I é fixada em 100 frutos pro Kilo
  .A categoria II é fixada em 125 frutos por Kilo

Nota: Pelas caracteristicas intrinsecas ao próprio fruto, os valores acima mencionados (fruto/Kilo), são valores médios aos quais são admissíveis erros de 10%.
- Tolerância de qualidades por categorias

. Categoria Extra - Podem apresentar até 6% de defeitos superficiais em número de frutos por Kg.
No entanto, os frutos com defeitos que são visiveis do exterior não podem passar de 2%.

. Categoria I - Podem apresentar 10% de defeitos superficiais em número de frutos por Kg.
No entanto estes frutos que são visiveis no exterior não podem passar dos 4%.

. . Categoria II - Podem apresentar até 15% de defeitos superficiais em número de frutos por Kg.
No entanto, estes frutos que são visiveis no exterior não podem passar dos 7%

2 Castanha Seca

a) A castanha que sofre transformação (castanha seca ou pilada) é o fruto que resulta das calibragens de inferiores ou iguais a 28 milimetros.
A preparação de castanha "pilada", só poderá ser efectuada em instalações de secagem no interior da área geográfica defenida e que obedeçam aos requisitos normais de higiene, e que para o efeito tenham sido previamente autorizadas pela Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada.

As instalações de secagem denominadas "secadeiros" são constituidas por uma divisão com dois andares.
- no andar inferior com cerca de dois metros de altura, faz-se o lume com madeira de várias origens (castanheiro, azinheira, oliveira e outros).
Este lume é feito diariamente. Este compartimento tem apenas acesso para o exterior por uma porta.
Não existe acesso pelo interior de um andar para o outro. Este faz-se apenas pelo exterior, através de uma janela, situada no piso superior, por onde entra a castanha por pilar.
- a separar estes dois andares, estão ripas de madeira intervaladas em cerca de dois milimetros para deixar passar o calor.

Note-se o secadeiro está desprovido de chaminé, estando a porta e a janela abertas até a castanha começar a "suar", fechando-se, depois, até concluir o processo. Todo o processo levará no minimo cerca de 40 dias a concluir.

Após a conclusão deste processo a castanha seca será transportada para a linha de pré-tratamento existente na Cooperativa Agrícola dos Cerelicultores do Porto da Espada, onde será escolhida e embalada.
- Na mesa de escolha serão retiradas todas as castanhas que se apresentem partidas, com coloração e aspecto físico diferente das demais.
- O condicionamento será feito em sacos de 15 Kg e consoante a comercialização será feito o seu embalamento

b) Assim, a Denominação de Origem Castanha Marvão - Portalegre, só pode ser utilizada pelas castanhas que, para além das condições exigidas em matéria de variedades e técnicas de secagem (transformação), se apresentem:
- devidamente acondicionadas e apresentadas em embalagens de "covetes" com revestimento em plástico transparente, com as seguintes classes de peso: 250 gr, 500 gr, 1 Kg e 2 Kg.
- que ostentem no mínimo as seguintes características:
. Fruto inteiro de aspecto limpo e regular;
. Frutos sâo (isento de bolores ou outras doenças).
. Fruto com uma percentagem de 10% de humidade.
. Fruto com coloração branco-amarelo torrado.

C) MARCAÇÃO
As embalagens de castanha apresentam uma rotulagem que contemple a estipulada na legislação legal, além disso o que referência a Denominação de Origem.

Anexo II
Registo descritivo

A - Ficha técnica

Nome do produtor: _____

Concelho: _____ Freguesia: _____

1 - Variedades: _____
_____

2 - Estado geral dos soutos

Idade média das árvores:
_____

Estado fisiológico:

. Pragas: _____

. Doenças: _____

outros: _____

3 - Renovo

a) Nº de pés/hectare: _____

b) Nº de pés/variedade: _____
_____
_____

4 - Consociação com outras culturas

Sim ☐ Não ☐

. Se sim, quais ? _____
_____
_____

. Práticas culturais utilizadas: _____
_____
_____

. Adubações (adubos utilizados e épocas): _____
_____
_____

5 - Produções médias

. Por árvore: _____

. Por variedade
- . Barea _____
- . Clarinha _____
- . Bravo _____
- . Seus cruzamentos _____
- . Outras _____

6 - Condição de apanha: _____

7 - Condições de transporte: _____

8 - Observações gerais: _____

B - Registo de entrada de castanha verde na linha de pré-tratamento e acondicionamento nas instalações da Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores do Porto da Espada.

Data: __ / __ / ____ Hora: ____ Lote: _____

Castanha entregue (Kg)

Kilos Variedades	Refugo (24mm)	Cal. A (28mm)	Cal. B (30mm)	Cal. C (34mm)	Cal. D (>34mm)
Kg. Totais					

Castanha certificada

Kilos Variedade	Calibre B Categoria II	Calibre C Categoria I	Calibre D Extra

C - Registo de entrada de castanha seca na linha de pré-tratamento e acondicionamento nas instalações da Cooperativa Agrícola dos Cerealicultores do Porto da Espada.

Data: __ / __ / ____ Hora: ____ Lote: _____

Localização do secadeiro: _____

Condições de asseio dos operadores de transformação: _____

_____

Castanha seca entregue (Kg)

_____ (Kg)

Castanha seca certificada (Kg)

_____ (Kg)

Nota: Esta ficha de produtor é confidêncial

2 - Transporte
O transporte dever-se-á efectuar o mais rápidamente possivel, no mesmo dia da apanha, para o local de pré-tratamento da castanha.

3 - Acondiccionamento
A castanha será limpa, escolhida, selecionada e embalada na linha de pré-tratamento de castanha para o efeito existente nas instalações da Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada.

1 - Castanha Verde

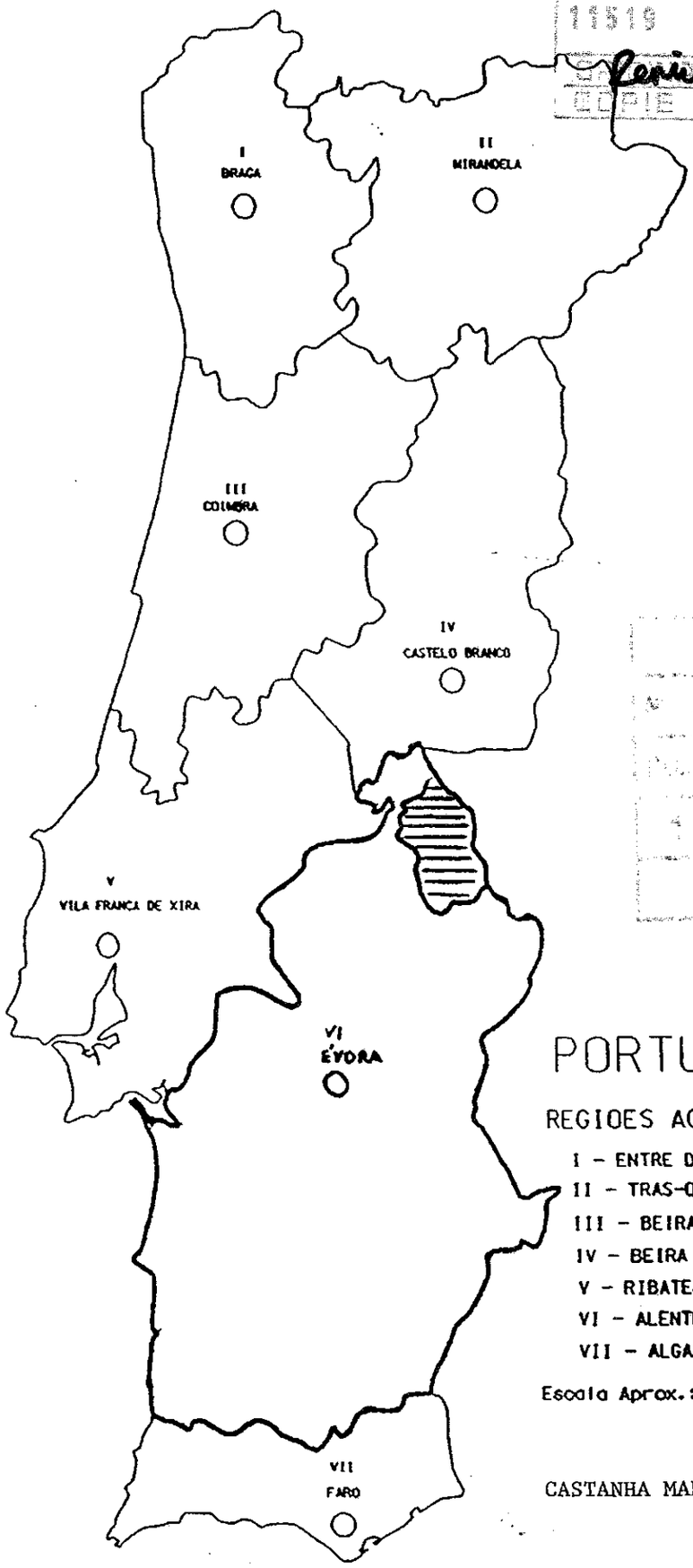
a) A preparação de castanha em verde, deverá ser feita segundo os seguintes pontos:
- entrada dos frutos nas instalações da Cooperativa Agricola dos Cerealicultores do Porto da Espada;
- despejo das sacas ao nível do solo, que as conduzirá ao crivo de impurezas, onde lhe será retirado todos os materiais estranhos á mesma;
- crivo de refugo, em que serão retiradas todas as castanhas que tenham um diâmetro inferior a 24 mm;
- mesa de escolha onde serão retiradas todas as castanhas que se apresentem bichadas, podres, com resíduos estranhos, com uma coloração e aspecto físico diferente das caracteristicas intrinsecas espécie (variedades);
- calibragem segundo quatro calibres, que permitirá a sua mistura, de forma a satisfazer os lotes (número de frutos por Kg);
- O acondiccionamento será feito em sacas de 30 Kg, e consoante a comercialização será feito a embalamento em sacos de rede vermelha de 2,5 Kg; 5,0 Kg e 10,0 Kg e 25,0 Kg;
- se a castanha permanecer mais do que 3 a 5 dias na linha de pré-tratamento a sua conservação será feita, de preferência, atravês de uma câmara de frio adaptada para o efeito.

b) Assim, a Denominação de Origem Castanha de Marvão-Portalegre só pode ser utilizada pelas castanhas que, para além das condições já exigidas em matéria de variedades e técnicas culturais, se apresentem:
1 - devidamente acondicionadas e apresentadas em embalagens de rede vermelha, com as seguintes classes de peso: 2,5Kg, 5,0Kg, 10,0Kg;
2 - que ostentem, no mínimo as seguintes características, aplicaveis a todas as variedades admitidas em termos de denominação de origem:
. fruto em estado de maturação completo
. fruto inteiro, de aspecto limpo e regular
. fruto são (excluídos os frutos que contenham insectos perfeitos e/ou outras formas do seu ciclo de vida)
. fruto isento de materiais estranhos visíveis (por ex. que apresentem resíduos de adubos ou produtos e/ou de desinfecção)
. fruto isento de humidade exterior anormal
. fruto isento de odores e/ou sabores não característicos

3 - que ostentem no mínimo as seguintes características, por variedade:

a) Bárea
. bastante precoce na maturação 15 dias a 3 semanas em relação à restantes variedades.

DGVI AGRICULTURE
11519 07.03.95 14 09
Renvoi BI4
COPIE



1216
8.3.95
6

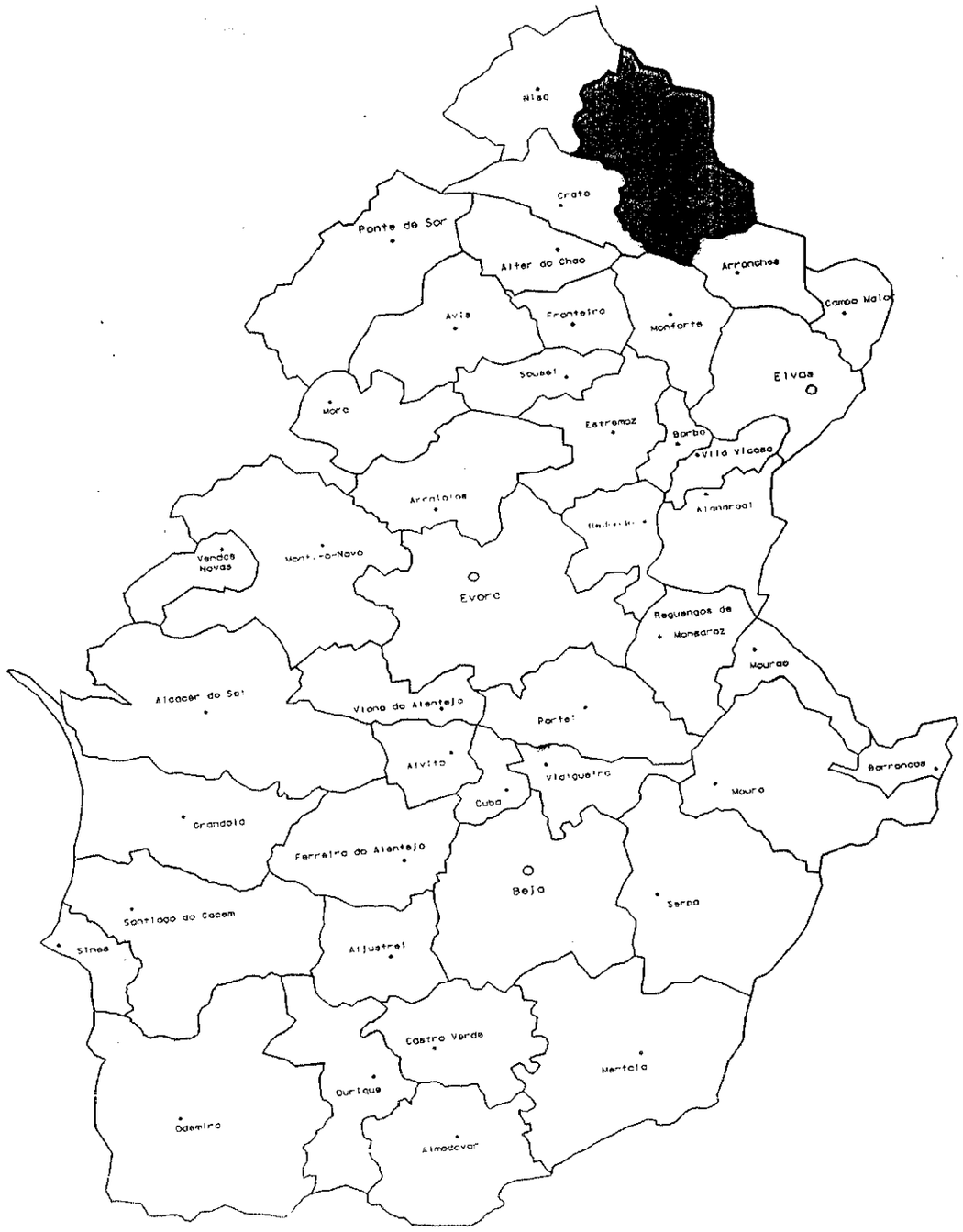
PORTUGAL

REGIOES AGRARIAS

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

Escala Aprox.:1/2 300 000

CASTANHA MARVÃO - PORTALEGRE


Nisa
Crato
Ponte de Sor
Alter do Chao
Arronches
Campo Maior
Avis
Fronteira
Monforte
Sousel
Elvas
Mora
Estremoz
Borba
Vila Vicosa
Arraiolos
Almaraal
Vendas Novas
Montemor-Novo
Evora
Reguengos de Monsaraz
Mourao
Alcacer do Sal
Viana do Alentejo
Portel
Alvito
Vidigueira
Barrancos
Cuba
Moura
Grandola
Ferreira do Alentejo
Beja
Serpa
Santiago do Cacem
Sines
Aljustrel
Castro Verde
Mertola
Ourique
Odemira
Almodovar