S. R.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar

ANEXO I

Principais características da MAÇÃ DE ALCOBAÇA

1. Definição

Entende-se por Maçã de Alcobaça, o fruto proveniente de cultivares da Malus domestica Boekh, das variedades Royal Gala, Delicious, Jonagold, Fuji, Casa Nova de Alcobaça, Golden delicious, Granny Smith e Reineta Parda, produzidas na região cuja área geográfica se define no anexo II.

2. Obtenção do produto.

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

3. Características das Maçãs

As características referentes à qualidade, classificação, calibre, tolerâncias e apresentação devem obedecer ao disposto no Anexo III do Regulamento (CEE) nº 920/89, da Comissão, de 10 de Abril de 1989.

Só podem, no entanto, beneficiar do uso da Indicação Geográfica as maçãs das categorias Extra, I e II que, para além das características próprias da variedade, se distingam das suas similares produzidas noutra regiões pelo sabor característico resultante das condições edafo-climáticas da respectiva região de produção.

Em particular, e de acordo com a variedade, as principais características organolépticas são as seguintes:

- Royal Gala - polpa fina, doce, pouco acidulada e perfumada;

- Delicious - polpa branca creme, fina, consistente, sucosa, doce, aromática (ananás), pouco acidulada, muito agradável;

- Jonagold - polpa muito consistente, sucosa, agridoce, perfumada, de muito boa qualidade gustativa após colheita;

- Fuji - polpa branca esverdeada, fina, tenra, sucosa, muito açucarada mas pouco acidulada e pouco perfumada;

- Casa Nova de Alcobaça - polpa branca, por vezes com laivos carmim, macia, pouco consistente, doce, acidulada, com sabor característico agradável e tendência para o farinamento;

- Golden delicious - polpa fina, sucosa, consistente, agradavelmente acidulada, perfeitamente equilibrada e agradavelmente perfumada;

- Granny smith - polpa branca, fina, consistente, muito sucosa, pouco doce, acidulada, discretamente aromática e farinosa quando madura;

- Reineta parda - polpa sucosa, acidulada, doce, agradavelmente perfumada

4. Apresentação comercial

Só podem beneficiar do uso da Indicação geográfica "MAÇÃ DE ALCOBAÇA" as maçãs que se apresentem no comércio pré-embaladas, em embalagens de origem e rotuladas de acordo com a legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar, ainda, a indicação do calibre e categoria, bem como as menções "Maçã de Alcobaça - Indicação Geográfica", para além da marca de certificação aposta pelo respectivo organismo privado de Controlo e Certificação.

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (produção, preparação e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Alcobaça, Nazaré, Caldas da Rainha, óbidos e Porto de Mós.

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 DE ALCOBAÇA,CRL ", propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Indicação Geográfica "MAÇÃ DE ALCOBAÇA" a "ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DA REGIÃO DE ALCOBAÇA".

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 DE AGRICULTORES DA REGIÃO DE ALCOBAÇA", é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Indicação Geográfica "MAÇÃ DE ALCOBAÇA" .

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 E COMERCIALIZAÇÃO DA MAÇÃ DE ALCOBAÇA

1 - Só poderão utilizar a Indicação Geográfica os produtores para o efeito autorizados pela Cooperativa Agricola de Alcobaça (Agrupamento de Produtores)(adiante designada CAA).

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

a) Exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção da Maçã de Alcobaça, defenida em anexo a estas regras de produção.

b) Produzam variedade de maçã na área geográfica referida, conforme o defenido no Ponto 2 - Caracteristicas das variedades.

c) Produzam a maçã 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.

3 - Por cada produtor autorizado pela Cooperativa Agricola de Alcobaça a utilizar a indicação geográfica (IG) "Maçã de Alcobaça" será elaborado um Registo Descritivo, e do qual deverão constar elementos actualizados relativos ao estado geral dos pomares, variedades existentes, práticas culturais utilizadas, condições efectivas de produção.

4 - Os candidatos ao uso da IG deverão peencher uma ficha idêntica, cujos dados serão posterior e localmente verificados pela Associação de Agricultores da Região de Alcobaça (OPC) e submetidos a apreciação da Cooperativa Agricola de Alcobaça.

5 - É da responsabilidade dos produtores a comunicação à Cooperativa Agricola de Alcobaça da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 3.

6 - Os produtores de maçã de Alcobaça deverão possuir e manter actualizado um registo da produção estimada e efectiva.

7 - As explorações agricolas e as instalações de preparação e/ou de acondicionamento serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes da Associação de Agricultores da Região de Alcobaça (OPC), devendo-lhes ser prestada toda a

colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter uma periodicidade semestral, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuida face a razões técnicas, sempre justificadas.

8 - Os produtores e os acondicionadores têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente da Associação de Agricultores da Região de Alcobaça (OPC) e pelo operador em causa (ou seu agente).

9 - A autorização prevista no número dois depende da prévia verificação, a efectuar pela Associação de Agricultores da Região de Alcobaça (OPC)(adiante designada por AARA), a pedido da Cooperativa Agricola de Alcobaça, de que o produtor preenche as seguintes condições:

a) Quanto a práticas culturais

A produção deverá respeitar o estipulado na legislação, nomeadamente quanto a produtos fitossanitários e respeitar ainda o estipulado pela CAA em Assembleia Geral.

b) Quanto a condições de acondicionamento e comercialização da maçã:

A Maçã será limpa, escolhida, seleccionada e embalada em estações fruteiras autorizadas pelo Agrupamento, mediante parecer favorável da AARA. As estações fruteiras devem estar situadas na área de produção e devem dar garantias de trabalharem separadamente a Maçã de Alcobaça. As embalagens de maçã apresentarão uma rotulagem que contempla o estipulada na legislação geral e além disso deverão respeitar as seguintes condições:

+ Devem ser comercializadas devidamente acondicionadas, em embalagens de madeira e/ou cartão, com um peso entre 1 a 18 kg.

+ Com a rotulagem defenida por lei, acrescida de " Maçã De Alcobaça" e da menção "INDICAÇÃO GEOGRÁFICA", conforme se apresenta em anexo.

+ Ostentar, no mínimo, as seguintes caracteristicas:

- inteiras;
- sãs; são excluídos os produtos atingidos por podrião ou por alterações que os tornem impróprios para consumo;
- limpas, práticamente isentas de matéria estranha visível;
- práticamente isentas de parasitas;
- práticamente isentas de alterações provocadas por parasitas;
- isentas de humidade exterior anormal;
- isentas de cheiro e/ou sabor estranhos.
-cuidadosamente colhidas.

E terão que apresentar um desenvolvimento suficiente para lhes permitir:
- prosseguiro processo de maturação, a fim de poderem atingir o estado de maturação adequado em função das caracteristicas varietais;
- suportar o transporte e a manutenção;
- chegar em condições satisfatórias ao local de destino.

A presença de resíduos de pesticidas deverá ser de acordo com os valores permitidos pela legislação portuguesa

As maçãs serão objecto de classificação em três categorias:

A) Categoria Extra

Disposições relativas á qualidade

As maçãs devem ser de qualidade superior. Devem apresentar forma, desenvolvimento e coloração típicos da variedade e estarem providas do pedúnculo intacto.

Devem estar isentas de defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras da epiderme, desde que estas não prejudiquem a qualidade, o aspecto geral do produto e/ou a apresentação da embalagem.

Disposições relativas á calibragem

O calibre mínimo é 70 mm.
A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é limitado a 5mm.

Disposições relativas as tolerâncias

De qualidade:
5%, em peso ou em número, de maçãs que não correspondam às caracetrísticas da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria I.

De calibre:
10%, em número ou peso, de frutos que correspondam ao calibre imediatamente inferior ou superior ao mencionado na embalagem, com uma variação máxima de 5mm abaixo desse mínimo para os frutos classificados no calibre mínimo admitido.

B) Categoria I

Disposições relativas à qualidade

As maçãs devem ser de boa qualidade e apresentar as características típicas da variedade. No entanto, pode admitir-se:
- uma ligeira deformação;
- um ligeiro defeito de desnvolvimento;
- um ligeiro defeito de coloração;
- pedúnculo danificado.

A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração. No entanto, são admitidos, para cada fruto, os defeitos da epiderme que não sejam susceptíveis de prejudicar o aspecto geral e a conservação dentro dos seguintes limites:
- os defeitos de forma alongada são limitados a 2 cm de comprimento;
- para os outros defeitos, a supreficie total não deve exceder 1cm2. excepto para o pedrado que não deve apresentar uma superfície superior a 1/4 cm2.

Disposições relativas á calibragem

O calibre mínimo é 65 mm.
A diferença de diâmetro entre os frutos de uma mesma embalagem é limitado a 5mm.

Disposições relativas as tolerâncias
De qualidade:
10%, em número ou em peso, de maçãs que não correspondam ás características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II.

25%, em número ou em peso, de maçãs desprovidas de pedúnculo, desde que a epiderme na cavidade pedúncular não esteja deteriorada. Relativamente á variedade Granny Smith, os frutos sem pedúnculo podem ser admitidos sem limite, desde que a cavidade pedúncular não esteja deteriorada.

De calibre:

10%, em número ou peso, de frutos que correspondam ao calibre imediatamente inferior ou superior ao mencionado na embalagem, com uma variação máxima de 5 mm abaixo desse mínimo para os frutos classificados no calibre mínimo admitido.

C)Categoria II

Disposições relativas á qualidade

Os defeitos de forma, desenvolvimento e coloração são admitidos desde que o fruto mantenha as suas carecterísticas. O pedúnculo pode faltar, desde que não haja deterioração da epiderme

A polpa não deve apresentar defeitos graves. No entanto, são admitidos, em cada fruto, defeitos de epiderme dentro dos seguintes limites:
- defeitos de forma alongada: máximo 4 cm de comprimento;
- relativamente aos outros defeitos, a superfície é limitada a 2,5 cm2, excepto para o pedrado que não pode apresentar uma superfície superior a 1cm2.

Disposições relativas á calibragem

O calibre mínimo é 65 mm, excepto para o grupo das Galas que poderão ser admitidas com o calibre mínimo de 60 mm.

Disposições de tolerâncias

De qualidade:
10 %, em número ou peso, de maçãs que não correspondam ás caracteristicasda categoria nem ás caracteristicas mínimas, com exclusão dos frutos atingidos por podridão, que apresentem contusões pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo.

Pode admitir-se, no máximo, 2%, em número ou peso, de frutos bichados ou que apresentem os seguintes defeitos:
- ataques graves da doença do encortiçado ou vidrado;
- ligeiras lesões ou fendas não cicatrizadas;
- vestígios muito ligeiros de podridão.

De calibre:
10 %, em peso ou número, de frutos que correspondam ao calibre imediatamente inferior ou superior ao mencionado na embalagem, com uma variação máxima de 5 mm abaixo desse mínimo para os frutos classificados no calibre mínimo admitido.

10 Sanções

No caso do desrespeito do caderno de encargos, as seguintes sanções serão aplicadas posteriormante pela Direcção de entidade possuidora da indicação geográfica, ou pelo seu Director Executivo:

a) Primeira infracção: advertência e retirada obrigatória da Indicação Geográfica da mercadoria não conforme;

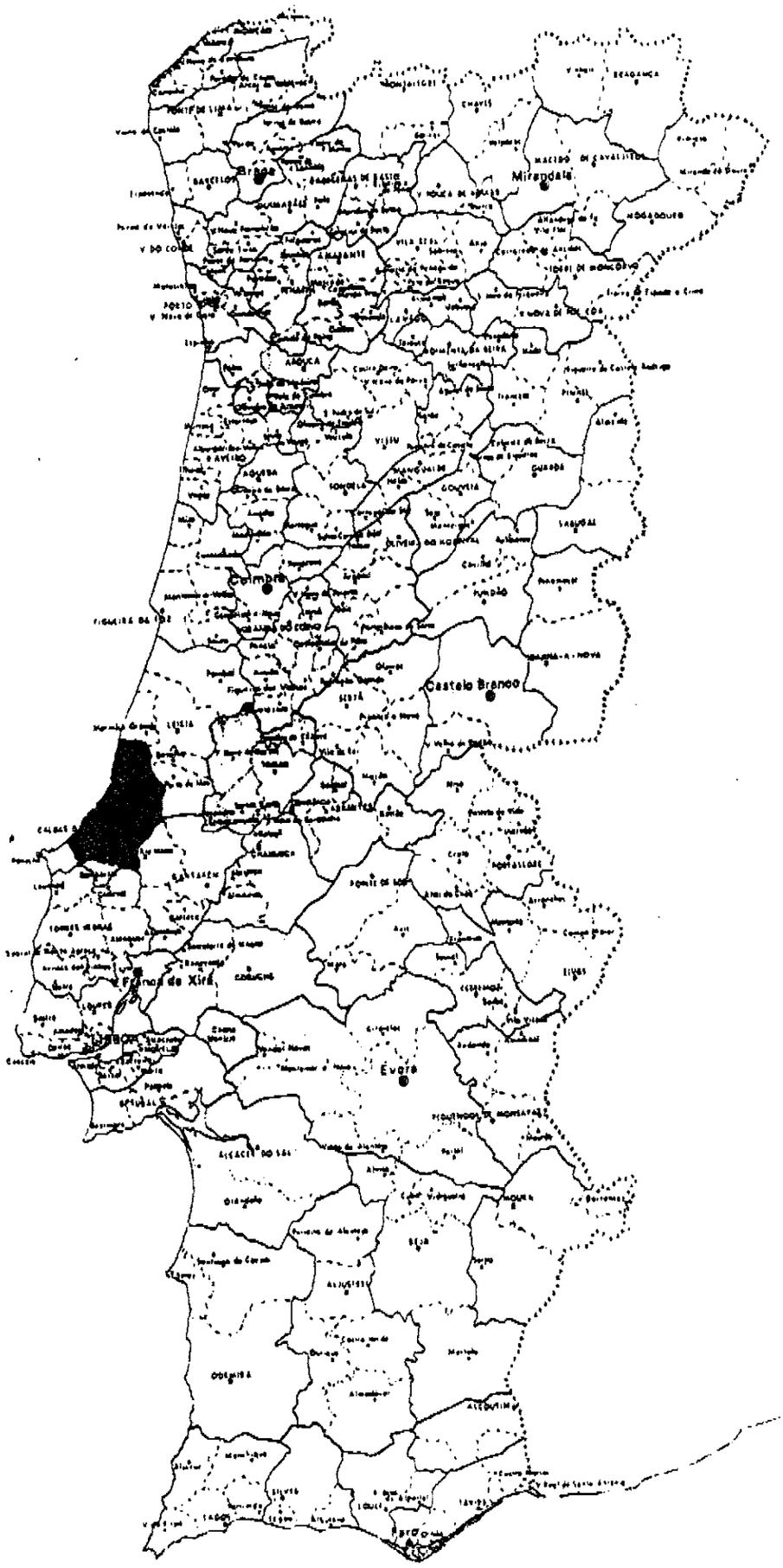
b) Segunda infracção: advertência e retirada obrigatória da Indicação Geográfica da mercadoria não conforme;

c) Terceira infracção: retirada total da Indicação Geográfica durante toda a campanha;

d) A utilização da Indicação Geográfica é acordada de novo para a campanha seguinte, mas á primeira infracção a marca é retirada durante toda a campanha. Se não houver advertências durante eta campanha o sistema de sanções torna-se normal durante a campanha seguinte;

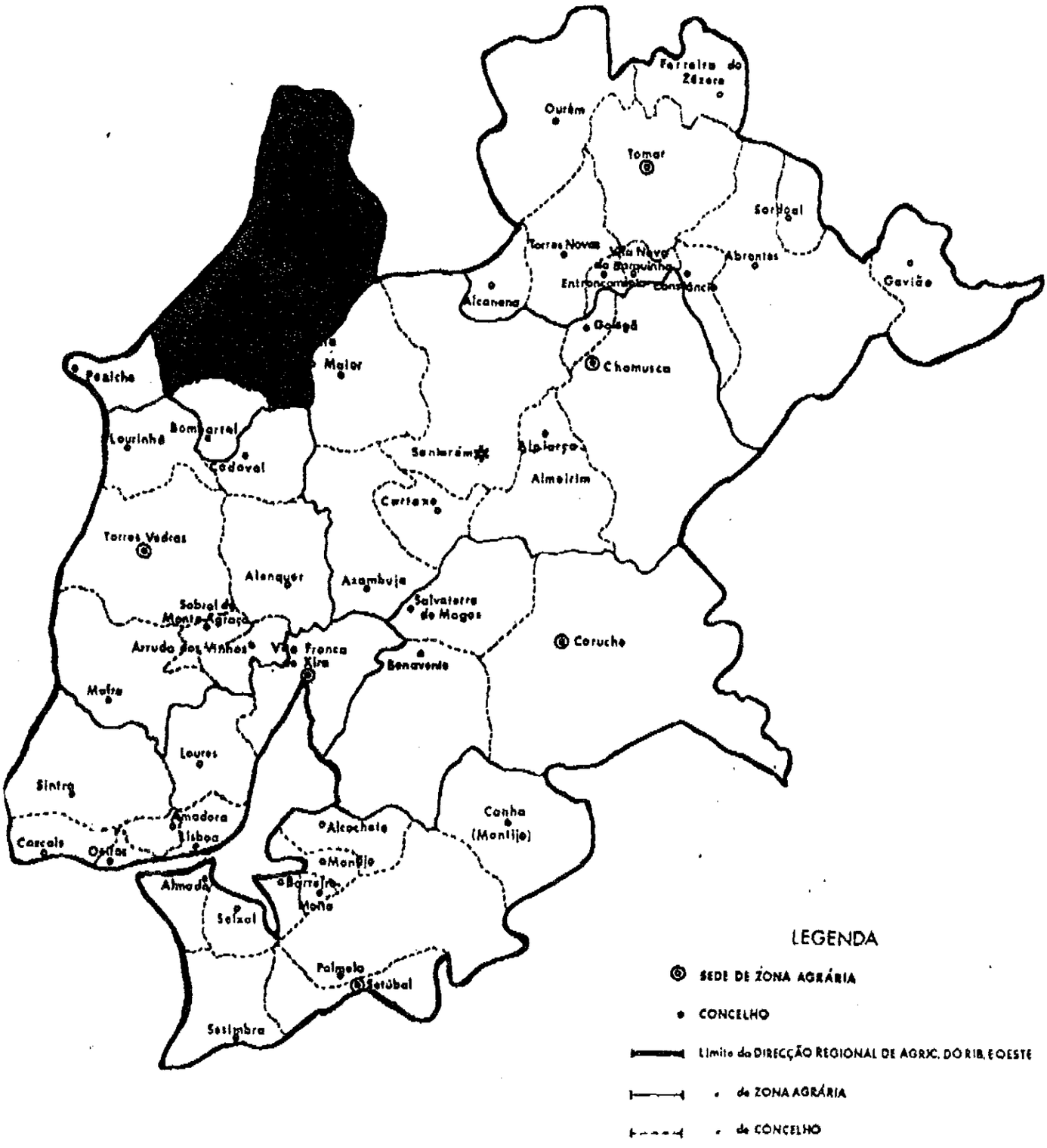
e) Sempre que a entidade possuidora de Indicação Geográfica detecte a presença de resíduos de pesticidas com valores superiores ao permitido pela legislação portuguesa, obriga-se a comunicar tal facto ás autoridades públicas competentes.

MAÇÃ DE ALCOBAÇA



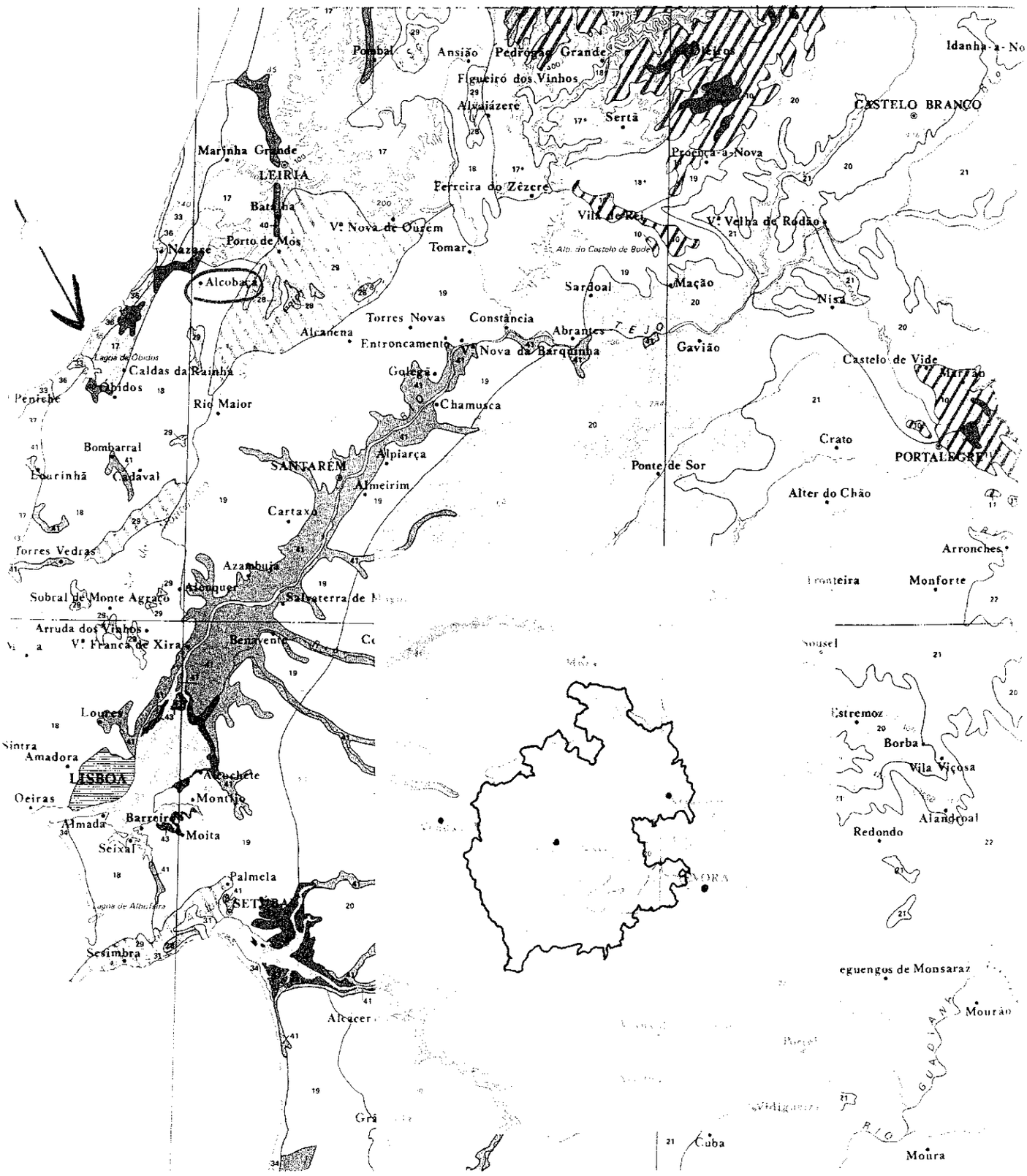
REGIÃO AGRÁRIA DO RIBATEJO E OESTE

MAÇÃ DE ALCOBAÇA



MAÇÃ DE ALCOBAÇA

CARTA ECOLÓGICA



BACIA DE ALCOBAÇA

CARTA DE PRECIPITAÇÃO

