DESPACHO

Considerando o Despacho Normativo nº 249/93, de 9 de Dezembro que institui as regras de execução dos Regulamentos (CEE) nº 2081/92 e nº 2082/92, DO CONSELHO, ambos de 14 de Julho, bem como os procedimentos a observar para a valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais;

Assim, com o objectivo de proteger a denominação de origem, bem como valorizar o maracujá de São Miguel, de acordo com o disposto nos números 4 e 7 do Anexo I do Despacho Normativo referido, determino o seguinte:

1- O uso da Denominação de origem " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" fica reservado aos produtos que obedeçam ao anexo I e II do presente Despacho, e às restantes disposições constantes do respectivo " Caderno de especificações", depositado no IAMA.

2- O agrupamento " Associação Progresso Agrícola " com sede em Vila Franca do Campo, que requereu o reconhecimento da Denominação de Origem nos termos do número 1 do Anexo I do Despacho Normativo nº 249/93, de 9 de Dezembro deverá solicitar ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente Despacho, a transferência para o IAMA do registo da Denominação de Origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial

3- Só poderão beneficiar do uso da Denominação de Origem " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" , os produtores que:

a) sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento " Associação Progresso Agrícola " com sede em Vila Franca do Campo;

b) se comprometam a respeitar todas a disposições constantes do Caderno de Especificações;

c) se submetam ao controlo a realizar pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação, criada pelo Despacho Normativo nº 259/93, de 30 Dezembro;

4- Até à realização do registo Comunitário desta Denominação de Origem, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente Despacho pode constar a menção " Denominação de Origem " .

5- Com a entrada em vigor do presente Despacho, deve ser observado o disposto no número 1 do artigo 13º do Regulamento (CEE) nº 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho de 1992.

ANEXO I

Principais características do " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" :

1. Definição:

Entende-se por " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" os frutos de maracujá da espécie *Passiflora edulis* Sims. (Maracujá roxo), da família das *Passifloráceas* .

- características sensoriais:

O fruto de Maracujá deve apresentar as seguintes características:

a) fruto ovóide, com um diâmetro de 5 a 6 cm ;
b) Sãos, ou seja isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
c) Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
d) Limpos e sem vestígios de resíduos ;
e) com uma casca coriácea, lisa e brilhante, e coloração púrpura uniforme;
f) o endocarpo amarelo, muito sumarento e de sabor ligeiramente ácido mas bastante agradável;
g) na polpa, amarelo dourada, encontram-se as pequenas sementes pretas, ovais e achatadas, envolvidas por uma película viscosa e sumarenta de sabor agradável.
h) um perfume intenso, forte e característico.

- características químicas:

Numa análise qualitativa de polpa do maracujá (100gr.) podem encontrar-se os seguintes elementos:

- Proteína - 2,5 gramas;
- Hidratos de carbono - 18/20 gramas;
- Amido - 3,5 gramas;
- Cinzas - 0,80 gramas;
- Outros elementos - 1,5 gramas (Ca, P, Fe, Al, Na, K, Mg, Si, Bo, ...)
- Vitamina A - 500 U.I.;
- Complexo B - 1,8 miligramas;
- Ácido ascórbico - 30 miligramas;
- ácido citrico.

2. Apresentação comercial:

a) O " MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" pode-se apresentar comercialmente em acondicionados em caixas de cartão com um interior constituido por alvéolos de plástico que comportem 36, 24 frutos, respectivamente.

b) do rótulo pode constar a menção MARACUJÁ DOS AÇORES/SÃO MIGUEL - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM.

c) da embalagem deve constar a marca de certificação da Comissão Técnica de Controlo e Certificação.

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção está circunscrita à Ilha de S.Miguel, sendo mais predominante na Costa Sul, cuja condições climatéricas são mais favoráveis à cultura.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
MARACUJÁ DOS AÇORES/S. MIGUEL

CAP. I.

DEFINIÇÃODO PRODUTO

ART.1º

É criada a denominação de origem -DO- " MARACUJÁ DE S. MIGUEL/AÇORES " para os frutos de maracujá da espécie *Passiflora edulis* Sims. (Maracujá roxo), da família das *Passifloráceas* cultivado na Ilha de S.Miguel, caracterizada por possuir factores humanos e edafo-climáticos responsáveis pelas características específicas do conhecido maracujá de S.Miguel, que obedeçam ao disposto no presente documento e cujos produtores se submetam ao regime de controlo e certificação também nele previstos.

2- A Ilha de S. Miguel pertence ao Grupo Oriental do Arquipélago dos Açores, situa-se no oceano Âtlantico e as zonas onde se situam as estufas estão compreendidas entre as coordenadas geográficas 37º 46' N de latitude 25º 40' W de longitude e 175 m de altitude apresentando as seguintes caracteristicas edafo-climáticas especificas:

a) clima temperado marítimo;

b) pequenas oscilações térmicas anuais;

c) humidades relativas do ar % .... 77% ;

d) Solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ART. 2º

O maracujá apresenta a seguinte composição:

a) Fruto: - 52% de casca;
- 34% de sumo;
- 14% de semente

b) Polpa: - 75% de água
- 25% de extrato seco

ART. 3º

1- Numa análise qualitativa de polpa do maracujá (100gr.) podem encontrar-se os seguintes elementos:

- Proteína - 2,5 gramas;
- Hidratos de carbono - 18/20 gramas;
- Amido - 3,5 gramas;
- Cinzas - 0,80 gramas;
- Outros elementos - 1,5 gramas (Ca, P, Fe, Al, Na, K, Mg, Si, Bo, ...)
- Vitamina A - 500 U.I.;
- Complexo B - 1,8 miligramas;
- Ácido ascórbico - 30 miligramas;
- ácido citrico.

2- O valor energético de 100 gramas de polpa é igual a 100 calorias.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ART. 4°

O maracujá deve apresentar as seguintes características:

a) fruto ovóide, com um diâmetro de 5 a 6 cm ;

b) Sãos, ou seja isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;

c) Bem conformados e normalmente desenvolvidos;

d) Limpos e sem vestígios de resíduos ;

e) com uma casca coriácea, lisa e brilhante, e coloração púrpura uniforme;

f) o endocarpo amarelo, muito sumarento e de sabor ligeiramente ácido mas bastante agradável;

g) na polpa, amarelo dourada, encontram-se as pequenas sementes pretas, ovais e achatadas, envolvidas por uma película viscosa e sumarenta de sabor agradável.

h) um perfume intenso, forte e característico.

ART.5°

1- Considera-se que o maracujá entra em maturação quando, atinge o seu máximo desenvolvimento e apresenta a dureza, o brilho e a alteração da coloração para púrpura que lhe são característicos .

2- O maracujá com as dimensões referidas na alínea a) do artigo anterior terá um peso variável de:

a) 24 a 28 gramas no verão;

b) 35 a 40 gramas no inverno.

ART.6°

1- Será considerado refugo, todo o fruto que não atinge o peso mínimo de:

- 24 gr. no verão;
- 35 gr. no inverno.

2- Os frutos de refugo poderão ter utilização industrial.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ART.7º

1- Quando se trata de frutos para exportação em fresco, a colheita efectua-se antes do fruto cair da latada, quando apresentar uma cor púrpura uniforme e através de um corte pelo pedúnculo.

2-Para efeitos de comercialização o fruto deve, nomeadamente, obedecer às seguintes condições:

a) ter um pedúnculo com uma altura máxima de 2 mm;

b) ter as dimensões mínimas exigidas.

ART.8º

Os frutos deverão ser acondicionados em caixas de cartão com um interior constituido por alvéolos de plástico que comportem 36, 24 ou 12 frutos, respectivamente.

ART.9º

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e não comportar senão frutos do mesmo calibre e estádio de maturação;

ART.10º

1- Os frutos devem ser embalados de modo a assegurar uma protecção conveniente e a a permitir uma boa ventilação no interior da embalagem devendo ser isolados uns dos outros.

2- Os materiais no interior da embalagem, devem ser novos, limpos, secos, sem cheiros e não deverão causar alterações externas ou internas.

3- O emprego de materiais, como papéis ou carimbos, com indicações comerciais está autorizado, desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxicas.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

CAP. II

REGRAS DE PRODUÇÃO

ART.11°

1- O maracujá deve ser cultivado em solos , leves, férteis, bem drenados, ricos em matéria orgânica e protegidos contra os ventos com abrigos.

2- O terreno deve ter um grau de humidade que lhe dê sempre frescura .

3- A área minima de produção de maracujá corresponde a 300m2.

4- O ambiente deve ser arejado e dadas as características de planta tropical - trepadeira tipo liana - carece de condução tutorada em latadas.

5- O valor ideal do pH para o desenvolvimento da cultura do maracujá é de 5, 5 a 6.

ART.12°

O maracujá é multiplicado por via seminal.

ART. 13°

1- As sementes são obtidas com um corte transversal feito ao fruto, saudável e maduro.

2- Após a remoção da polpa as sementes são secas sem sol directo, por um período minimo de seis dias.

3- Após o período previsto no número anterior as sementes devem ser colocadas num saco de tecido, o qual será acondicionado num local seco e abrigado.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ART.14º

1- O maracujá é semeado em tabuleiros de 1, 20m/ 80 cm.

2- Os tabuleiros são preparados utilizando areia da ribeira, préviamente peneirada e desinfectada, antes de ser posta nos canteiros, com uma altura de 8 cm;

ART. 15º

1- As sementes são espalhadas sobre a areia, ligeiramente compactadas, e recobertas por uma camada de areia fina.

2- A areia deverá ser mantida com um determinado grau de humidade.

3- Para efeito do número anterior deverá proceder-se à rega dos tabuleiros através de um pulverizador.

ART. 16º

A sementeira é feita no final do mês de Dezembro, em estufa, que deverá permanecer fechada até ao início da germinação

ART. 17º

1- A germinação inicia-se cerca de 30 dias após a sementeira.

2- A repicagem deverá ser feita quando as duas primeiras folhas verdadeiras já estão formadas e quando a planta atinge 6 a 7 cm de altura.

3- A operação prevista no número anterior será feita para recipientes individuais, sacos de polietileno com um diâmetro minimo de 10 a 12 cm, perfurados no seu terço inferior para facilitar a drenagem, quando se fazem as regas.

4- Os sacos referidos no número anterior deverão conter " terriço ".

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ART.18º

1- Para efeitos do disposto no presente documento considera-se " Terriço " o preparado constituido por duas partes de terra vegetal, essencialmente formada por folhas dos abrigos completamente adormecidas, e uma parte de areia da ribeira peneirada.

2- O preparado referido no número anterior deverá ser obtido com uma antecedência minima de seis meses e na altura da sua utilização deverá ser desinfectado contra fungos, nematodos e insectos.

ART.19º

1- Os recipientes com as sementeiras são armazenadas em tabuleiros e colocados dentro de uma estufa até as plantas atingirem uma altura média de 25 cm, o que se verifica em meados do mês de Maio.

2- Durante este período:

a) as estufas deverão ser abertas, para se evitarem temperaturas superiores a 26 graus;

b) deve proceder-se á limpeza dos infestantes;

c) devem efectuar-se os tratamentos necessários para manter o plantio em boas condições sanitárias;

d) sempre que necessário deverão efectuar-se adubações com fertilizantes ricos em azoto, adequados para plantas em estufa.

3- No minimo 15 dias antes do início da transposição das plantas para o exterior, as janelas da estufa deverão ser abertas, para que o ambiente no seu interior fique o mais semelhante possível ao ambiente exterior.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ART. 20°

1- Antes da transplantação o solo deverá ser preparado com uma antecedência mínima de 2 meses.

2- O terreno deverá ser lavrado, preparado para o cultivo e bem drenado para se reduzir a possibilidade de apodrecimentoa que se dá o nome de " Collar rot ".

ART.21°

A transplantação será feita, quando a temperatura é mais estável, durante o período de 15 de Maio a fins de Junho.

ART. 22°

1- Antes de se proceder à plantação, as plantas deverão ser regadas para se formar o " torrão " (terra agregada à raíz).

2- A colocação das plantas na terra efectua-se cortando o recipiente plástico e colocando as plantas e o " torrão " nas covas préviamente abertas e estrumadas.

3- O compasso de plantação deverá garantir a distância de 4,5 a 5m entre grupos de duas plantas.

4- Excepcionam-se do número anterior, as regiões da Ilha com um ambiente mais favorável, onde os compassos de plantação são mais alargados.

5- Após a colocação das plantas na terra deverá proceder-se a uma rega abundante do local

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ART.23º

A densidade de plantação definitiva deverá situar-se entre as 480/plantas por hectare, salvo nas regiões da Ilha mais favoráveis, onde a densidade da plantação se situa entre as 105/plantas por hectare.

ART.24º

1- Na época da plantação deverá proceder-se às seguintes operações:

a) a adubação para grupos de duas plantas (de 40 a 50 cm);

b) a estrumação, na proporção um cesto de estrume bem curtido por grupos de duas plantas plantas;

2- Quinze dias após a plantação e até as plantas estarem convenientemente instaladas sobre a latada deverão fazer-se adubações azotadas, com uma solução de 75g de adubo nitroamoniacal (26%) dissolvidos em 10 litros de água, efectuando a rega em volta da planta sem atingir o caule.

3- A rega com fertilizantes deve ser repetida quinzenalmente, em alternância com uma rega sem fertilizantes.

ART.25º

1- A adubação de conservação será feita nos seguintes períodos:

a) Sempre que se mostre necessário, no período de Outubro a Fevereiro deverão fazer-se estrumações, utilizando estrumes bem curtidos;

b) Em Outubro/Novembro aplica-se um composto ternário 10:10:10 nas quantidades de 2 a 2,5 quilogramas por grupos de duas plantas;

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

c) Em Fevereiro e em Abril repete-se a adubação azotada utilizando-se um adubo nitroamoniacal (26%) na proporção de 1,5 a 2 quilogramas por grupo de duas plantas.

2- Sempre que se considere necessário poderão fazer-se adubações complementares utilizando-se adubos foleares.

3- São proibidas adubações azotadas para além dos limites previstos nos números anteriores.

ART. 26°

1- Para se obter uma boa cultura e colheita do fruto deve utilizar-se o sistema de condução por latada horizontal, com 1,75 m de altura, constituida por esteios de madeiras tratadas ou outros materiais e arame zincado (n° 15 ou 16).

2- Os esteios de madeira devem ter uma espessura de 8 cm.

ART.27°

1- Sempre que se considere necessário, ao longo de todo o ciclo vegetativo das plantas deverá proceder-se ao controlo dos infestantes.

2- A rebentação das plantas deverá ser reconduzida por cima das latadas por forma a ocupar o melhor possível todos os espaços disponíveis.

3- Convém amarrar as varas aos arames da latada, à medida em que eles se vão desenvolvendo.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ART.28º

1- Qualquer tratamento fitossanitário deverá ser precedido das seguintes operações:

a) limpar convenientemente todas as folhas mortas;

b) limpar todas as varas que tenham sido atacadas por fungos.

2- Os desperdícios resultantes das operações previstas no número anterior deverão ser retirados do local e ser queimados num local afastado.

ART.29º

Os produtores de maracujá são obrigados a proceder ao controlo fitossanitário dos organismos nocivos que eventualmente possam atacar a cultura devendo, para o efeito, recorrer aos métodos e produtos fitofarmacêuticos mais adequados. "

ART. 30º

1- A operação de colheita efectua-se, mais acentuadamente nos períodos:

a) de Dezembro a Março;

b) de Julho a Outubro.

2- A colheita deve ser efectuada, no mínimo duas vezes por semana;

3- Quando se trata de frutos para exportação em fresco, a colheita efectua-se antes do fruto cair da latada, nas seguintes condições:

a) o fruto apresentar uma cor púrpura uniforme;

b) a colheita ser feita, através de um corte pelo pedúnculo.

2- Quando o maracujá atinge o seu grau de maturação máximo cai da latada.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ART.31°

Considera-se uma colheita normal, aquela em que se obtém ao longo do ciclo vegetativo da mesma planta (máximo 3 anos) uma produção média igual a 110.000/frutos por hectare e por ano.

ART.32°

A cultura do maracujá é renovada de três em três anos.

ART.33°

O transporte do maracujá no interior da exploração, para o armazém ou para o centro de acondicionamento deverá ser efectuado por forma a que não seja danificada a película da casca.

ART.34°

O maracujá a comercializar deverá ser embalado nos armazéns dos produtores, ou em centros de acondicionamento, onde será sujeito a selecção e limpeza.

ART.35°

Os armazéns e os centros de acondicionamento, devidamente licenciados, devem manter-se limpos, respeitar as normas legais vigentes e reunir as seguintes condições:

a) destinar-se à utilização exclusiva de produtos horto-frutícolas;

b) possuir um diagrama de funcionamento conveniente que garanta um circuito racional e eficiente do produto nas várias fases do acondicionamento;

c) dispor de uma área funcional coberta compatível com o volume da fruta a manipular;

d) ter ventilação suficiente;

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

e) dispor de um pé direito nunca inferior a 4 m. ;

f) possuir iluminação natural ou artificial adequada e água canalizada;

g) dispor de instalações higio-sanitárias para o pessoal, devidamente aprovadas pela entidade competente;

h) possuir balanças protegidas com almofadas de espuma ou material semelhante;

i) dispor de condições de acesso adequadas;

j) dispor de espaço suficiente para a armazenagem de embalagens vazias , armadas ou não, e ainda de uma área de armação das mesmas.

ART.36°

O maracujá fresco deverá ser transportado por via aérea por forma a não se prejudicar a apresentação do fruto.

ART.37°

1- O transporte do maracujá para o cais de embarque terá que ser efectuado em condições de segurança, de modo que as caixas não sofram quaisquer danos e mantenham a sua forma e rigidez.

2- Enquanto não é efectuado o embarque do fruto, este deverá estar protegido dos efeitos do sol e da chuva.

3- O intervalo entre a colheita e a expedição do produto embalado deve ser reduzido ao mínimo indispensável, com vista a salvaguardar a qualidade intrínseca dos frutos.

CAP. IV

CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

ART. 38º

A entidade controladora e certificadora procederá ao esquema de controlo previsto no anexo I ao presente documento, que dele faz parte integrante.

ART. 39º

O controlo e certificação da DO - " MARACUJÁ DE S. MIGUEL/AÇORES " será efectuado pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação criada pelo Despacho Normativo nº249/93, de 9 de Dezembro.

ART. 40º

1-Os produtores de maracujá que pretendam utilizar a DO deverão solicitar o seu uso à "Associação Progresso Agrícola".

2- O pedido de uso deve ser feito por escrito e em duplicado, onde constem os seguintes elementos:

a) Nome ou denominação e total identificação do produtor;
b) Natureza jurídica;
c) Residência ou sede social;
d) Descrição de todos os bens afectos à produção de maracujá, bem como dos meios técnicos e humanos que lhe estão disponíveis.

3- No caso do requerente ser uma pessoa colectiva ou equiparável deverá ainda entregar, para além dos elementos referidos no número anterior, uma cópia autenticada dos seus estatutos ou pacto social, obrigando-se a comunicar ao agrupamento de produtores toda e qualquer alteração que nos mesmos se venha a verificar.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

4- A " Associação Progresso Agrícola " fornecerá à entidade de controlo e certificação cópia dos documentos referidos nos números anteriores a fim de que esta possa executar a sua actividade de controlo, desigandamente verificando as declarações iniciais e a conformidade com os procedimentos constantes no presente documento.

ART. 41°

1- Todos os produtores de maracujá autorizados a usar a DO constarão de um livro de registo, onde constem todos os elementos referidos no artigo anterior.

2- A pedido do agrupamento de produtores a entidadc certificadora elaborará um cadastro das estruturas de produção dos utilizadores da DO, o qual será periodicamente actualizado.

3- Aos produtores que constem do livro de registo será passado um título dc inscrição do qual conste:

- Nome ou denominação do produtor e a sua natureza jurídica;
- Residência ou sede social do produtor;
- Assinatura do presidente da direcção do Agrupamento;
- Um número de série contínua.

CAP. IV

Rotulagem

ART.42°

Os elementos específicos relativos à rotulagem são os constantes no Anexo II ao presente documento que dele faz parte integrante.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ANEXO I

A que se refere o artigo 38°

Controlo e certificação:

1- A utilização da DO depende da obtenção de uma autorização a conceder pela " Associação Progresso Agrícola ", mediante parecer da entidade controladora e certificadora.

2- A entidade certificadora e controladora procederá à verificação e análise dos elementos constantes nos pedidos de utilização da DOP realizando, para o efeito, um controlo físico e contabilístico das explorações.

3- As operações de controlo e certificação serão efectuadas, inopinadamente, em qualquer fase do processo, desde a produção ao consumo e assumirão a forma de inspecções no local, e verificações físicas e documentais da presença dos produtos em armazém.

ASSOCIAÇÃO PROGRESSO AGRÍCOLA
VILA FRANCA DO CAMPO

ANEXO II

A que se refere o artigo 42º

Elementos relativos à rotulagem:

Para além dos elementos exigidos pela legislação Nacional e Comunitária, relativos à routulagem, os frutos cultivados nas condições do presente documento poderão apresentar-se comercialmente com a seguinte rotulagem:

- designação do produto: " MARACUJÁ DE S. MIGUEL/AÇORES " - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM
- marca do produtor
- identificação do produtor: PRODUZIDO E EMBALADO POR .....
- elementos reativos ao produto:
  - Calibre
  - Categoria
  - Peso
  - destinatário
- MARCA DE CERTIFICAÇÃO aposta pela Comissão de controlo e certificação.