

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2014/C 468/03)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«Maçã de Alcobaça»

N.º CE: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

IGP (X) DOP ()

1. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras [especificar]

2. Tipo de alteração(ões)

- Alteração ao documento único ou ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicada o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração ao caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [n.º 3 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [n.º 4 do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. Alteração(ões):

3.1. Descrição do produto

Foram retificadas as designações dos grupos de variedades passando a incluir o grupo Pink, que nas condições edafo-climáticas referenciadas, se enquadra nas características do produto agrícola alvo de proteção (Maçã de Alcobaça).

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

Á semelhança dos outros grupos de variedades deste caderno de especificações, o grupo Pink obtido nesta área geográfica apresenta também características específicas de aroma e sabor agridoce que o diferencia de outros.

É também este equilíbrio o fator responsável pela maior frescura e sucosidade que se assinala e diferencia os grupos de variedades de maçã de Alcobaça e onde se inclui o grupo Pink, em resultado, das condições particulares de temperatura e humidade condicionadas pela proximidade do mar e a limitação natural imposta pelo sistema montanhoso Aire-Candeeiros-Montejunto que se desenvolve de norte para sul paralelamente ao oceano.

Outras características qualitativas e sensoriais são também consideradas como específicas do grupo Pink e podem também ser atribuídas às condições ecológicas particulares da área geográfica. Entre estas destaca-se a elevada consistência e textura crocante da polpa, a intensidade da coloração rosada muito particular, a intensidade aromática, a epiderme com lentículas ou lenticelas bem marcadas e abertas e a presença de carepa fechada na fossa ou cavidade peduncular.

As variedades do grupo Pink revelam uma boa adaptação á área geográfica apresentado uma boa produtividade.

Para além dos frutos inteiros, em fresco, e tendo em vista as novas necessidades de consumo, prevê-se a possibilidade de apresentação comercial sob a forma de frutos inteiros com ou sem casca e em pedaços, com ou sem casca, sendo, quer as operações de descasque quer as de corte efetuadas por métodos físicos.

3.2. Área geográfica

Alargamento aos concelhos de Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha e Leiria, tendo em conta:

- as efetivas condições edafo-climáticas, similares da delimitação histórica dos Coutos de Alcobaça e da área atualmente delimitada e proposta,
- os pomares terem as mesmas características dos existentes,
- o facto de as maçãs obtidas terem características qualitativas que se enquadram nas características específicas previstas no caderno de especificações da Maçã de Alcobaça – IGP.

As principais diferenças nas características químicas e sensoriais que se assinalam na maçã de Alcobaça são resultado das condições ecológicas particulares da área geográfica em que se insere, condicionadas pela proximidade do mar e pela limitação natural imposta pelo sistema montanhoso Aire-Candeeiros-Montejunto que se desenvolve de norte para sul paralelamente ao oceano.

É perfeitamente notória a linha montanhosa que liga as serras de Aire, Candeeiros e Montejunto, sensivelmente paralela ao mar e que separa a área de produção da maçã de Alcobaça de todas as áreas geográficas vizinhas.

Esta diferença manifesta-se também pela hidrografia, já que praticamente todas as bacias de rios e ribeiros existentes na área geográfica se dirigem para o oceano. A norte tendem para bacia hidrográfica do Mondego, enquanto a leste se dirigem à do Tejo.

Também em relação à geologia é possível assinalar que a área geográfica da maçã de Alcobaça acompanha uma linha de falha longitudinal com direção N-S (acompanhando a linha de maior altitude), onde predominam as formações do Jurássico.

Em nenhuma outra região de Portugal se conjuga a orografia e a influência atlântica com as características que se observam na área geográfica delimitada «Maçã de Alcobaça».

A proximidade do mar, a barreira montanhosa, a nebulosidade, os nevoeiros, as neblinas matinais, os orvalhos noturnos, a insolação, a humidade do ar e os solos conjugam-se aqui de uma forma única, seja em relação ao total do país, seja em relação às áreas vizinhas imediatas. É da conjugação de todos estes fatores e não apenas de um, ou de uma parte deles, que nasce a «Maçã de Alcobaça IGP», cujas características diferenciadoras são reconhecidas.

3.3. Rotulagem

Independentemente da forma de apresentação comercial é obrigatória a utilização da menção Maçã de Alcobaça – IGP ou Indicação Geográfica Protegida e do logótipo da Maçã de Alcobaça.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾

«MAÇÃ DE ALCOBAÇA»

N.º CE: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Maçã de Alcobaça»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Frutos dos grupos Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta e Pink que, obtidos na área geográfica delimitada, se caracterizam pela elevada consistência e crocância, pela elevada percentagem em açúcar e por uma acidez também elevada, o que lhes confere um gosto agrídoce e aroma intenso.

Segundo o estudo de caracterização nutritiva e funcional de variedades de maçã de Alcobaça (Tabela 1 — Almeida e Pintado, 2008), os valores médios obtidos mostram elevados teores de acidez total. Este aspeto deve ser fundamental no equilíbrio entre os açúcares e os ácidos que confere às maçãs de Alcobaça o aroma e o sabor agrídoce específicos que as diferenciam de outras.

Tabela 1

Teor em sólidos solúveis, e acidez titulável, das cultivares de maçã analisadas

Intervalo de valores da média das variedades de maçãs	Sólidos Solúveis (g/100g)	Acidez Titulável (g malato/100g)
	10,2 – 15,3	0,2 – 0,76

Fonte: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937

Outras características qualitativas e sensoriais são também consideradas como específicas e podem também ser atribuídas às condições ecológicas particulares da zona de produção da maçã de Alcobaça. Entre estas destaca-se a elevada consistência e textura crocante da polpa, a intensidade da coloração vermelha nos grupos de frutos vermelhos e bicolores, a intensidade aromática, a epiderme com lenticulas ou lenticelas bem marcadas e abertas e a presença de carepa fechada na fossa ou cavidade peduncular.

A maçã de Alcobaça apresenta-se no mercado

- a) inteira, com ou sem casca; e
- b) em pedaços, com ou sem casca.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Não aplicável

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Não aplicável

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases produtivas, nomeadamente os métodos de produção de obtenção da maçã de Alcobaça, da plantação do pomar até à colheita do fruto, decorrem na área geográfica delimitada.

3.6. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

A colheita é feita em estado de maturação tal que permita a continuidade da sua evolução e a sua conservação no frio de forma adequada; o acondicionamento das maçãs é desfasado no tempo em relação à colheita e à entrada na central fruteira; são verificadas todas as operações e registos que permitem rastrear o produto até à origem.

Para as restantes formas de apresentação comercial, é necessário o cumprimento de todos os requisitos obrigatórios para a maçã em fresco, com exceção do calibre e categoria.

As operações de lavagem, corte e embalamento não devem alterar as características da maçã de Alcobaça em fresco, sendo rejeitados os lotes de maçã descascada e ou cortada que não se apresentem com as condições características do produto. A operação de lavagem será efetuada com o fruto inteiro, sem corte, de forma a não existir alterações das características do produto em fresco.

Para reduzir oxidações, a operação de descasque e ou corte e embalamento têm de ser realizadas em ambiente refrigerado. A maçã deverá ser acondicionada numa embalagem barreira, de filme específico que não permite trocas gasosas com o exterior, e em que se introduz uma atmosfera alterada face à atmosfera ambiente, ou seja, pobre em oxigénio. Após estas etapas, o acondicionamento, armazenagem e transporte deverá também ser mantido em ambiente refrigerado.

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

Para além das menções obrigatórias pela legislação geral é obrigatório o uso:

- a) da menção «Maçã de Alcobaça – IGP ou Indicação Geográfica Protegida»
- b) do logótipo da maçã de Alcobaça, aqui reproduzido:



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica delimitada abrange, do ponto de vista administrativo, os concelhos de Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior e Torres Vedras.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A zona de produção da maçã de Alcobaça fica situada aproximadamente, entre a Serra dos Candeeiros e o mar, o que condiciona a existência de um microclima muito específico e característico desta região. Associado a solos com boa aptidão, estão criadas as condições para a produção de maçã de alta qualidade organoléptica e de características específicas que as diferencia das maçãs obtidas noutras regiões.

A heterogeneidade fisiográfica da área geográfica delimitada faz da diferenciação microclimática, relativamente aos territórios circundantes, o factor determinante para interpretar a diferença de comportamento destas variedades de macieira. Devido à proximidade do Atlântico, ocorrem valores de temperatura do ar regulares cuja média diária se situa na ordem dos 15 °C. A precipitação total varia de 600 mm em média anual até aos 900 mm junto à serra dos Candeeiros na zona de Alcobaça. A humidade do ar é influenciada pela proximidade do mar e pela incidência dos ventos dominantes de norte e noroeste, situando-se os valores anuais à volta dos 80 %. A insolação, embora contrariada pela proximidade mediterrânea, é influenciada pela nebulosidade existente, variando a insolação média entre 2 400 a 2 500 horas.

A diferenciação microclimática em relação aos territórios circundantes é a chave para interpretar a preferência e a diferença de comportamento de variedades de macieiras.

5.2. Especificidade do produto

As maçãs das variedades descritas, obtidas na área geográfica delimitada, caracterizam-se essencialmente pela elevada consistência e crocância, pela elevada percentagem em açúcar e por uma acidez também elevada, o que lhes confere um gosto agridoce específico e aroma intenso.

Em comparação com os valores de referência para maçãs, publicados nas tabelas alimentares do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (tabela 2 – INSA, 2006), os valores médios obtidos no estudo de caracterização nutricional e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça (tabela 1 – Almeida e Pintado, 2008), mostram uma diferença assinalável nos teores da acidez total (praticamente o dobro).

Tabela 2

Composição nutricional da maçã

Maçã	Energia (kcal/100g)	Água (g/100g)	Fibra alimentar (g/100g)	Hidratos carbono (g/100g)	Ácidos orgânicos (g/100g)	Proteína (g/100g)	Gordura (g/100g)	Cinza (g/100g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Fonte: INSA (2006)

O estudo da *Caracterização nutricional e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*, para além de outras características analisadas, mostra a composição nutricional da maçã de Alcobaça (tabela 3). Da análise dos valores apresentados na tabela 3, verifica-se que, os valores de hidratos de carbono e proteína da média das variedades de maçã de Alcobaça são superiores aos valores médios para a generalidades das maçãs, reportada na *Tabela da Composição de Alimentos* publicada pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (tabela 1 – INSA, 2006).

Tabela 3

Composição nutricional de algumas variedades de Maçã de Alcobaça. Os valores referem-se ao peso fresco da parte edível (conjunto de casca e polpa)

Média Variedades	Energia (kcal/100g)	Água (g/100g)	Fibra alimentar (g/100g)	Hidratos carbono (g/100g)	Proteína (g/100g)	Gordura (g/100g)	Cinza (g/100g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Fonte: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutricional e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. Projecto Agro 937

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

Não obstante a influência genética (Iglesias et al., 2008; 2012) e ecofisiológica (Gonzalez-Talice et al., 2013), no desenvolvimento das características qualitativas e sensoriais da maçã de Alcobaça, nomeadamente ao nível da coloração e dos aromas, a influência das condições ecológicas, nomeadamente a temperatura e a humidade, não pode ser ignorada.

As condições particulares de temperatura e humidade originadas pela proximidade do mar e pelo sistema montanhoso Aire-Candeeiros-Montejunto que se desenvolve de norte para sul, paralelamente ao oceano, determinam a composição nutricional da maçã de Alcobaça, responsável pela maior frescura e sucosidade que a diferenciam dos seus congéneres.

O reconhecimento e sequente proteção da Indicação Geográfica Alcobaça, para estas maçãs, deveu-se, portanto, não só ao facto de ser comprovável a diferença qualitativa das maçãs obtidas na área geográfica, como também à enorme reputação que este nome tem no mercado desde há séculos.

A zona de produção da maçã de Alcobaça corresponde à área do território secularmente conhecido por «coutos de Alcobaça». A delimitação inicial dos Coutos de Alcobaça deveu-se essencialmente aos factores políticos existentes à data (séc. XII/XIII), existindo indicações históricas de que, na realidade, a área se estendia mais para sul.

Os monges ocuparam assim as áreas com aptidão agrícola e que correspondem às atuais áreas de produção da maçã.

O cultivo de fruteiras, em especial de maceiras, começa logo a ter importante significado. Numa época em que a doçaria estava pouco desenvolvida, a maçã servia de sobremesa depois de faustosas refeições. Segundo M. Vieira Natividade, «a cultura das árvores fruteiras mereceu sempre dos monges os mais constantes cuidados».

As qualidades organolépticas das maçãs da região de Alcobaça começam cedo a distinguir-se — «Reunia ela características que a tornavam distinta: a gradação da doçura à acidez na longa série de variedades; o delicioso perfume, o encanto vivo da cor...». (Natividade, M. V.; 1912 – *Frutas d'Alcobaça*)

Segundo M. Vieira Natividade: «E tão intensa foi e é essa cultura que, ainda hoje, nas terras d'Alcobaça por fruta se subentende a maçã e por pomares as plantações de macieira».

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 (*)]

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_Alcobaca_Nov2013.pdf

(*) Ver nota 3.