

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(1999/C 229/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

DOP (x) IGP ( )

Número nacional do processo: 95/98

**1. Serviço competente do Estado-Membro:**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural  
Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1000 Lisboa  
Tel: 01-318 43 82  
Fax: 01-353 58 72

**2. Agrupamento requerente:**

a) Nome: Agripérola — Cooperativa Agrícola, CRL  
b) Endereço: Quebradas — S. Martinho, P-9000 Funchal — Madeira  
c) Composição: produtores/transformadores (x) outros ( )

**3. Tipo de produto:** Classe 1.6 — Fruta em natureza — anona

**4. Descrição do produto:**

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º):

4.1. *Nome:* Anona da Madeira

4.2. *Descrição:* Anona da Madeira são os frutos das diversas variedades da família das *Annonaceae*, género *Annona*, espécie *Annona cherimola* Mill. (correspondente à *A. tripetala* de Aiton), com forma botânica predominante impressa. Caracterizam-se por terem forma cordiforme, sendo a superfície, em correspondência com cada carpelo, mais irregular na base do fruto do que no ápice. A epiderme é mais ou menos lisa ou apresenta pequenas protuberâncias de forma cónica. Casca fina e delicada. Consoante a variedade, a coloração varia entre o verde claro, o verde amarelado e o verde bronzeado. O índice de sementes oscila entre seis a nove por cada 100 g de polpa. O teor em açúcar varia entre os 17,5 e os 21 °Brix. O peso das anonas oscila entre os 100 g e 2 kg, sendo o peso médio de 450 g. A polpa é branca, cremosa e sumarenta. O sabor é subácido, delicado e de perfume acentuado.

4.3. *Área geográfica:* Face às características sensoriais do produto, às condições edafo-climáticas requeridas e aos métodos locais, leais e constantes utilizados, a área geográfica de produção está naturalmente circunscrita à ilha da Madeira, tendo particular incidência nos concelhos de Funchal, Santa Cruz, Machico e Santana.

- 4.4. *Prova de origem*: As anonas provêm de plantações situadas na zona de produção; todo o seu ciclo produtivo, incluindo as operações de escolha, calibragem e acondicionamento têm lugar nessa área delimitada. As anonas só podem ser produzidas em explorações autorizadas, sendo a sua preparação comercial efectuada unicamente em unidades inscritas no registo correspondente e localizadas na ilha da Madeira. A fim de dar garantias adicionais sobre a rastreabilidade do processo, está instituído um sistema de controlo que incide em toda a fileira produtiva, merecendo particular importância a localização das explorações, o controlo varietal, a forma varietal, a forma de condução dos pomares e a verificação das características do produto final.
- 4.5. *Método de obtenção*: As anonas são obtidas em explorações autorizadas, com uma área média de 1 000 m<sup>2</sup>, sendo apenas permitido o uso de quatro variedades obtidas localmente. De acordo com os métodos locais, leis e constantes, foram estabelecidas regras para os solos a utilizar, bem como para a instalação dos pomares e enxertia das plantas, sistemas de rega, fertilização e podas. A colheita inicia-se em Outubro e decorre até Junho. Estão também fixadas as regras de colheita (dado que a produção é escalonada) bem como as regras de conservação, apresentação comercial, marcação e acondicionamento.
- 4.6. *Relação*: A anoneira terá sido introduzida na Ilha da Madeira *circa* 1600, por madeirenses retornados do Peru, de onde a planta é originária. São várias as referências documentadas sobre a existência da espécie *Annona cherimola* Mill. na Madeira. Em 1897, M. Grabbam escreve no «Journal of the Jamaica Agricultural Society», «... many of the estates on the warm southern slopes of the island, formerly covered with vineyards, have now been systematically planted with cherimoya. The fruits vary in weight between three and eight pounds, exceptionally large ones may reach 16 pounds and over...». Ainda em relação à excelência das características da anona da Madeira, Sarmento, 1945 escreve «... Percorrendo a obra imensa do botânico e horticultor George Dom, em quatro grossos volumes — General History of the Dichlamydeous Plants — onde são descritas 47 espécies de género Anona e algumas das variedades, não se encontra nenhuma que possa coadunar-se às que pelas circunstâncias privilegiadas do nosso clima, se aperfeiçoaram, sobrepujando todas as outras...» e «... Em parte alguma, porém, encontrou o seu óptimo proporcionando-lhe as melhores condições para a vida evolutiva, como na ilha da Madeira que lhe deu luz, calor, terreno e humidade, que mais ambicionava no conjunto...».

A posição da Madeira nas grandes rotas do comércio marítimo, explica o tráfego, sempre considerável, do porto do Funchal onde aportavam inúmeras embarcações que vinham buscar produtos que se destinavam aos mercados Flamengos e diversos portos do Mediterrâneo. Há referências datadas do início deste século sobre exportação de anonas para Lisboa e Londres.

A anoneira prefere solos francos, argilo-arenosos, com pH entre 5,5 e 6,5 ligeiramente calcários e relativamente férteis. Terras arejadas e bem drenadas, uma vez que a árvore não suporta encharcamentos. A anoneira, por ter raízes superficiais, não necessita de solos profundos. A maioria dos pomares de anoneiras encontram-se instalados em solos pertencentes ao grupo dos «Cambisols (CM)», com predominância dos «Humic Cambisols (CMu) e Chromic Cambisols (Cmx)» e em menor proporção em solos do grupo dos «Phaeozems (PH)».

O clima da Madeira é predominantemente temperado com características oceânicas, variando de seco a húmido e de moderadamente chuvoso a excessivamente chuvoso com o aumento de altitude. Na parte norte da ilha o clima é sempre mais chuvoso e caracteriza-se por temperaturas mais baixas. Um outro aspecto climático peculiar diz respeito à ocorrência de uma zona de nevoeiros permanentes a altitude variável, mas cujo limite inferior se observa a cerca de 500 m durante o Inverno e um pouco mais acima durante o Verão.

A temperatura média anual do ar diminui desde valores que estão acima da isotérmica dos 17,5 °C no litoral (mais altos na costa sul do que na costa norte) até valores da ordem dos 9 °C nas regiões planálticas e nos altos picos do centro interior da ilha. A média anual da humidade relativa varia entre os 55 % nas zonas baixas até aproximadamente 90 % na zona dos nevoeiros; a partir daqui para as elevadas altitudes, a humidade torna-se menor, chegando a um valor próximo dos 75 %. No que respeita à quantidade anual de precipitação, verifica-se o seu aumento nítido com a altitude, desde 500 mm (na costa sul) ou 1 000 mm (na costa norte) até um pouco acima dos 3 200 mm nas zonas mais altas do interior.

Os solos, clima e orografia especial da Ilha da Madeira, associadas às práticas culturais e ao saber fazer das populações fazem com que este fruto apresente características especiais ligadas ao meio geográfico onde tem a sua origem.

**4.7. Estrutura de controlo:**

Nome: Comissão Técnica de Controlo e Certificação de Produtos Agrícolas e de Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira

Endereço: Av. Arriaga, 21A, Edifício Golden, P-9000 Funchal

**4.8. Rotulagem:** Menção obrigatória: Anona da Madeira — denominação de origem bem como a marca de certificação, devidamente numerada. O modelo de marca de certificação consta do caderno de especificações.

**4.9. Exigências nacionais:** Despacho n.º 212/98, da Secretaria Regional de Agricultura, Florestas e Pescas, de 8 de Setembro de 1998, publicado no Jornal Oficial da RAM, IIª série n.º 178, de 16 de Setembro de 1998. Reconhece Anona da Madeira como denominação de origem. Estabelece as principais regras de produção e características da Anona da Madeira bem como estipula a sua área geográfica de produção.

**Número CE:** G/PO/00082/99.02.25.

**Data da recepção do processo completo:** 25 de Fevereiro de 1999.

---

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(1999/C 229/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

PEDIDO DE REGISTO: ARTIGO 5.º

**DOP ( ) IGP (x)**

**Número nacional do processo: 79/98**

**1. Serviço competente do Estado-Membro:**

Nome: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Endereço: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tel: 01-318 43 82

Fax: 01-353 58 72

**2. Agrupamento requerente:**

2.1. Nome: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

2.2. Endereço: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre

2.3. Composição: produtores/transformadores (x) outros ( )

**3. Tipo de produto:** Classe 1.3 — Queijos

**4. Descrição de caderno de especificações e obrigações**

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome: Queijo Mestiço de Tolosa