

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido 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

(2013/C 85/11)

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

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 ⁽²⁾****«MAÇÃ RISCADINHA DE PALMELA»****N.º CE: PT-PDO-0005-0855-31.01.2011****IGP () DOP (X)****1. Nome:**

«Maçã Riscadinha de Palmela»

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:

Designa-se por Maçã Riscadinha de Palmela, a maçã da variedade Riscadinha pertencente à família Rosaceae, género Malus Miller e à espécie Malus domestica Borkh obtidas na região adiante delimitada e de acordo com as condições estipuladas no caderno de especificações, sendo que se destina ao consumo em fresco, inteira e não descascada.

Só podem qualificar-se como Maçã Riscadinha de Palmela as maçãs que possam ser classificadas nas categorias «Extra», I e II, sendo 60 mm o calibre mínimo admitido.

A maçã Riscadinha obtida na região delimitada caracteriza-se por:

a) Características físicas/morfológicas

Forma — achatada irregular, com lóbulos atingindo a largura máxima ao centro do fruto;

⁽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 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.

Carepa — é uma característica varietal que, não constituindo um defeito, surge na fossa peduncular, em quantidade variável;

Epiderme — lisa, com pruína muito ligeira ao início da maturação e serosidade abundante em frutos muito maduros;

Pedúnculo — é normalmente muito curto (4 mm a 8 mm) e espesso (3 mm a 5 mm), sendo frequente o seu destacamento à colheita;

Olho — é de pequena a média dimensão e quase totalmente fechado;

Coloração — cor de fundo verde-amarelado. Cor secundária vermelha, bastante intensa e abundante, surgindo principalmente do lado do sol, em riscas escuras sobre uma mancha mais esbatida;

Calibre — médio.

b) **Características químicas dos frutos**

Sólidos solúveis mínimos — Açúcar (°Brix): 9,6;

Dureza, firmeza da polpa: 3,3kg-5,2kg;

pH: 3,26-3,39;

Acidez total: 5,83-9,42 g/l ác. málico

c) **Características organolépticas dos frutos**

A Maçã Riscadinha de Palmela tem a polpa esverdeada, por vezes com manchas translúcidas, macias, é doce e acidulada, muito sucosa e aromática, apresentando riscas vermelhas sobre fundo verde-amarelado da casca.

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

—

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

—

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

Para além da produção em si propriamente dita, as operações de limpeza, escolha, seleção, avaliação sensorial (visual, da presença do aspeto riscado e coloração típicos) só podem ser efetuadas em estações fruteiras localizadas na Área Geográfica Delimitada de Produção.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Os materiais de acondicionamento, as embalagens, os folhetos e quaisquer outros materiais promocionais da Maçã Riscadinha de Palmela são específicos e obedecem a um grafismo próprio. Para além das menções legalmente obrigatórias, em qualquer embalagem de maçã, devem obrigatoriamente constar as seguintes menções:

1. Logotipo do produto:



2. Marca de certificação ou conformidade que consigne os seguintes elementos: nome do OC e Maçã Riscadinha de Palmela DOP;

3. Logotipo da União;

4. Identificação da estação fruteira (denominação social e endereço).

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica delimitada da produção está, do ponto de vista administrativo, naturalmente circunscrita às freguesias de Canha, Santo Isidro de Pegões, do concelho de Montijo, às freguesias de Marateca, Palmela, Pinhal Novo, Poceirão e Quinta do Anjo, do concelho de Palmela, bem como às freguesias de Gâmbia-Pontes e Alto da Guerra e S. Sebastião, do concelho de Setúbal.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A proximidade da região de origem ao mar, aos estuários do Tejo e do Sado e à Serra da Arrábida e o seu relevo pouco acidentado criam um microclima na área geográfica delimitada da produção que em conjunto com as características edáficas do território criam as condições particulares que promovem a obtenção dos frutos da Maçã Riscadinha de Palmela com qualidade e características específicas e de excelência.

O clima da área geográfica delimitada pode ser considerado ameno do tipo mediterrânico com influência marítima, caracterizando-se nomeadamente por apresentar uma humidade relativa média anual de 75 % a 80 %, relacionada com a proximidade a grandes massas de água e com o vento dominante, dos quadrantes Norte, Noroeste e Oeste, que reduzem a influência continental.

A média da precipitação anual assume valores entre os 500-700 mm; o valor médio da quantidade total de precipitação mensal atinge o máximo em dezembro (128,9 mm) e o mínimo em agosto (3,6 mm). O valor máximo da quantidade diária máxima de precipitação é atingido em outubro (97,5 mm) e o mínimo em agosto (11 mm).

A ocorrência de geadas é praticamente nula o que é um elemento extremamente importante dada a precocidade da floração da macieira Riscadinha de Palmela.

As temperaturas médias no verão rondam os 22. °C.

O total das horas descobertas (insolação) oscila entre as 2 300 e as 2 600 horas/ano.

Em termos de solos, na área geográfica delimitada dominam os podzolizados, os quais apresentam textura ligeira com diversos graus de evolução, relativamente profundos, com agregação nula ou muito reduzida, pobres em minerais, pH moderadamente baixo, baixo teor de matéria orgânica e com reduzida capacidade de retenção de água.

Por outro lado, os fatores humanos da região são decisivos para as características que a Maçã Riscadinha de Palmela apresenta na região, através do saber-fazer das pessoas no que diz respeito à condução, execução da poda bem como na determinação do estado de maturação ideal que os frutos devem apresentar aquando do momento da colheita, havendo a necessidade do seu escalonamento pois os frutos não apresentam simultaneamente o mesmo grau de maturação. A identificação do ponto ótimo de colheita é determinante para a obtenção da coloração da epiderme que caracteriza o produto.

5.2. Especificidade do produto:

A Maçã Riscadinha de Palmela distingue-se pela sua forma achatada irregular, a presença de riscas vermelhas sobre uma epiderme de cor verde-amarelada e carepa na fossa peduncular, sendo que os frutos produzidos dentro da área geográfica delimitada apresentam riscas mais intensas.

A polpa da Maçã Riscadinha de Palmela é esverdeada, doce e acidulada, muito sucosa e aromática; por vezes apresenta manchas translúcidas (e nesse caso diz-se «azeitada»), característica menos frequente nos frutos obtidos noutras regiões.

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):*

Palmela é conhecida como o solar da maçã Riscadinha, sendo a notoriedade deste produto, amplamente enraizado no mercado.

As especificidades do clima e do solo da área geográfica delimitada refletem-se nas características da maçã.

O microclima resultante da proximidade do oceano atlântico, dos rios Tejo e Sado e da orografia da Serra da Arrábida, bem como a elevada insolação são fundamentais para a intensidade da coloração das riscas vermelhas que caracterizam o produto.

Os solos pobres em matéria orgânica e com reduzida capacidade de retenção de água que caracterizam a região delimitada, em conjunto com o elevado número de horas de insolação, traduzem-se em condições específicas de produção, dando origem a frutos de polpa acidulada com elevado teor de açúcares.

A Maçã Riscadinha de Palmela beneficia ainda do saber fazer das populações locais que empiricamente sabem determinar a época ideal da colheita do fruto, assegurando que o produto assim obtido apresenta as características de cor e sabor que o tornam único.

Referência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽³⁾]

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

⁽³⁾ Ver nota de pé-de-página 2.