

Revista da

APH

Fruticultura
Viticultura
Olivicultura
Horticultura Herbácea
Horticultura Ornamental

Associação Portuguesa de Horticultura

ISSN - 1646 - 1290 - Publicação Trimestral Preço de venda: 5€ n.º101 - Abril - Maio - Junho 2010

INTERNATIONAL HORTICULTURAL CONGRESS - LISBOA 2010

A PÊRA PASSA DE VISEU: PRODUTO REGIONAL A CERTIFICAR

ANOMALIAS FLORAIS EM OLIVEIRA SANTULHANA E CONSERVA DE ELVAS

FUNGOS NA SEGURANÇA ALIMENTAR

A CULTURA DO ANANÁS DOS AÇORES

HOMENAGEM E TÍTULOS HONORÍFICOS DA APH

RELATÓRIOS E PLANO DE ACTIVIDADES DA APH

3	Editorial O IHC Lisboa 2010 está quase a chegar! <i>Maria Elvira Ferreira</i>
5	Notícias International Horticultural Congress, Lisboa 2010
7	11ª Visita Vitivinícola da APH: Bucelas, Carcavelos e Colares
8	Ainda... em Notícia II Simpósio Nacional de Fruticultura <i>Raúl Rodrigues</i>
11	Concurso FrutArt <i>Maria Paula Simões</i>
12	Comemoração do 100.º Número da Revista da APH <i>Isabel Mourão</i>
14	I Jornadas Técnicas da Batata <i>Maria Elvira Ferreira & Maria da Graça Palha</i>
15	Simpósio Vitivinícola do Alentejo <i>Teresa Mota</i>
16	II Gala Viva Frutas & Legumes <i>Maria Elvira Ferreira & Maria da Graça Palha</i>
17	Homenagem Weber de Oliveira - Horticultor de Honra (1979) e Vice-presidente para a Horticultura da APH (1979/81, 1981/83 e 1983/85) <i>Carlos M. Portas, Manuel R. Figueiredo & Martin Stilwell</i>
20	Títulos Honoríficos João Manuel Reis de Matos Silva "Horticultor de Honra" <i>António Mexia</i>
22	Rui Maia de Sousa "Técnico Hortícola de Honra" <i>Maria de Graça Barreiro</i>
24	Vitor Manuel Bandeira Araújo "Horticultor de Honra" <i>Raúl Rodrigues</i>
26	Artigos Técnicos A péra passa de Viseu: produto regional a certificar <i>Raquel Guiné</i>
31	Fertilização e protecção fitossanitária no controlo de anomalias florais nas cultivares de oliveira Santulhana e Conserva de Elvas <i>M. Encarnação Marcelo, Clara Medeira, Isabel Maia, M. Teresa Carvalho & João Lopes</i>
34	Fungos na segurança alimentar <i>Maria Cristina Lopes & Victor C. Martins</i>
38	A cultura do ananás dos Açores / S. Miguel <i>Ricardo Filipe Santos</i>
41	Doutoramento Necessidades hídricas e resposta da oliveira (<i>Olea europaea</i> L.) ao deficit hídrico na região da terra quente <i>Anabela Afonso Fernandes Silva</i>
43	Entrevista Cooperativa Agrícola do Távora - Prof. João António Pereira da Silva <i>Rosa Guilherme & Maria da Graça Barreiro</i>
46	Actividade Interna Assembleia Geral
47	Relatório de Actividades 2009
49	Relatório e Contas da APH. Exercício de 2009
50	Parecer do Conselho Fiscal. Exercício de 2009
51	Orçamento 2010
52	Plano de Actividades 2010
54	Duas novas edições da APH Novos sócios Sócios Patrono
55	Calendário de Eventos

Nota:

O conteúdo dos artigos publicados é da inteira responsabilidade dos seus autores

Autor da capa: Ricardo Filipe Santos

Revista da APH (Associação Portuguesa de Horticultura)

Propriedade e edição: Associação Portuguesa de Horticultura

Rua da Junqueira, 299 1300-338 Lisboa

Tel. 213623094 e-mail: aph@aphorticultura.pt www.aphorticultura.pt

Director: Maria Elvira Ferreira (presidente@aphorticultura.pt)

Editor: Isabel Mourão (revista@aphorticultura.pt)

Co-Editor: Maria da Graça Barreiro

Redacção: Alberto Vargues, Gonçalo Santos Andrade, Isabel Mourão, Maria Elvira Ferreira, Mário Reis, Teresa Mota.

Design Editorial: Miguel Frazão (miguel@fanq.eu, www.fanq.eu)

Impressão: Europress

Publicação Trimestral N.º 101 (Abril, Maio, Junho)

Tiragem: 2000 exemplares

Preço: 5€ - Isento do Registo na ERC nos termos da alínea a) do n.º1 do Artigo 12.º do Decreto Regulamentar n.º 8/99, de 9 de Junho

ISSN: 1646-1290

Dep. legal: 1566/92

A PÊRA PASSA DE VISEU: PRODUTO REGIONAL A CERTIFICAR

Raquel Guiné

O trabalho aqui apresentado teve por objectivo fazer o levantamento dos principais elementos sobre a pêra de São Bartolomeu e respectivo fruto secado, com a finalidade de se avaliar o interesse dos intervenientes do sector, a fim de se avançar para a protecção da pêra de São Bartolomeu como produto tradicional (DOP – Denominação de Origem Protegida).



1. INTRODUÇÃO

A Pêra Passa de Viseu é um produto tradicional, genuinamente português, tendo as suas raízes na Beira Alta. Produzido segundo hábitos ancestrais, potencia os recursos humanos existentes, gerando postos de trabalho, contribuindo para a subsistência de inúmeras famílias que vêem na Pêra Passa de Viseu uma importante fonte de rendimento, melhorando a qualidade de vida das populações e fixando-as no interior do país.

A União Europeia concede uma protecção especial aos produtores de especialidades regionais, que está regulamentada (www1). A legislação de enquadramento pode ser consultada em http://www.gppaa.min-agricultura.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html.

O regime possibilita aos produtores registarem-se num sistema comunitário de protecção obrigatória de determinados produtos agrícolas e géneros alimentícios com denominação de origem. Assim, os elementos diferenciadores e identificadores assumem uma importância acrescida, quer para os produtores quer para os consumidores, para quem é importante poder dispor de produtos reconhecidamente tradicionais, com características de qualidade, reportadas quer à região de onde são originários, quer aos modos de produção.

Pretende-se com este trabalho dar um contributo para a obtenção da certificação da pêra de São Bartolomeu com a designação de Pêra Passa de Viseu, enquanto DOP (Denominação de Origem Protegida), o que seria uma extraordinária mais-valia para a região e populações que trabalham dia a dia no sector primário.

Com a obtenção desta certificação poder-se-ão verificar as seguintes mais-valias:

- Incentivo da produção agrícola diversificada;
- Protecção do nome contra imitações e utilizações indevidas;
- Estratégias de promoção deste produto tradicional em nome da região;
- Melhoramento do rendimento dos agricultores;
- Fixação da população rural;
- Ajuda aos consumidores, fornecendo-lhes informações relativas às características específicas dos produtos.

2. CARACTERIZAÇÃO DA PÊRA PASSA DE VISEU E DO SEU SISTEMA DE PRODUÇÃO

A Pêra Passa de Viseu é assim designada pelo facto de ter sido em tempos a cidade de Viseu o principal local de comercialização (Castilho, 1932), o que acontecia, principalmente, na feira franca de Viseu, realizada todos os anos em Setembro, desde 1392, nesta cidade Beirã.

Em estudos anteriormente realizados com a pêra de S. Bartolomeu foram identificados diversos compostos fenólicos (Ferreira et al., 2002) e quantificado um teor relativamente elevado de fibra dietética (Barroca et al., 2006), sendo estes compostos de reconhecida importância actualmente no que respeita à prevenção de certas doenças.

A área geográfica de produção abrange os concelhos de Oliveira do Hospital, considerado o Solar da Pêra Passa, Seia e algumas freguesias dos concelhos de Mangualde, Nelas, Gouveia, Santa Comba Dão e Tábua. A região onde se enquadra a área de produção apresenta condições edafoclimáticas que se caracterizam por um clima temperado, invernos frios e chuvosos e verões muito quentes e secos. No verão as temperaturas podem atingir os 30 °C e a pluviosidade normalmente é escassa, mas os solos têm bastante disponibilidade de água.

A pereira de São Bartolomeu é assim designada pelo facto dos seus frutos amadurecerem por volta do dia de São Bartolomeu (24 de Agosto), sendo também conhecida por Rouval, Ruival ou Vermelha, devido aos tons rosados que caracterizam os seus frutos (fig. 1), ou ainda como Carvalhal, devido ao grande porte destas árvores que faz lembrar o Carvalho (Castilho, 1932).

A polpa é amarela, seca e doce, um pouco adstringente, apresentado um grau de firmeza que lhe confere as qualidades necessárias ao processo de secagem. As árvores desta variedade encontram-se na maioria dos casos dispersas, no meio ou na bordadura dos campos de cultivo.

A árvore é, normalmente, enxertada em franco, sendo por vezes também enxertada em catapereiro (*Pirus communis*), pilriteiro (*Crataegus oxiacantha*) ou marmeleiro (*Cydonia*



Figura 1 - Peras da variedade S. Bartolomeu.



Figura 2 - Colheita das peras por varejamento.

oblonga). É uma árvore bastante rústica que se adapta bem a qualquer tipo de terreno, desde que não seja excessivamente seco, sendo ainda bastante resistente à geada. Contudo, apresenta como fragilidade a susceptibilidade ao pedrado, responsável por uma quebra importante na produção.

A Pêra Passa de Viseu é produzida a partir de peras da variedade de São Bartolomeu, seguindo o método de secagem tradicional ao Sol, que compreende as seguintes etapas: colheita, descasque, primeira secagem, embar-

relamento, espalma, segunda secagem (Castilho, 1932; Fragata, 1994).

As peras são colhidas manualmente, fruto a fruto ou, alternativamente, por vibração das pernas, efectuada directamente pelo operador ou por acção de uma vara, operação essa designada por varejamento (fig. 2). Após a colheita a pêra é descascada manualmente com recurso a facas.

As peras descascadas são colocadas em eiras de granito, tabuleiros móveis ou, mais frequentemente, passadeiras constituídas por uma cama de

caruma de pinheiro ou palha de centeio, onde ficam entre 4 a 6 dias, expostas ao sol, voltando-se uma vez, quando muito (fig. 3).

O local onde são colocadas as passadeiras deve ser arejado e com boa exposição solar, de forma a favorecer a incidência dos raios solares, permitindo assim atingir elevadas temperaturas. Após a primeira secagem, as peras são retiradas das passadeiras, à hora de maior calor, a fim de serem abafadas dentro de cabazes ou cestos. Estes são cobertos com mantas e guardados à sombra cerca de dois dias (embarrelamento), de forma que a humidade e o calor acumulados facilitem a operação seguinte, a espalma.

Depois de retiradas dos cestos, as peras são espalmadas por achatamento com um instrumento de fabrico artesanal, a espalmadeira. Esta é formada por duas peças de madeira articuladas por um pedaço de couro ou dobradiça (fig. 4). Estas duas peças comprimem um fruto de cada vez de modo a dar a forma achatada tão característica do fruto secado, comparável a um pequeno presunto. Como alternativa, pode realizar-se a espalma por compressão de duas pedras lisas.

Os frutos depois de espalmados estendem-se novamente em eiras, desta vez sobre lençóis brancos, onde permanecem ao sol por um período que varia entre 2 a 4 dias (fig. 5).

Em alternativa, surge o método de secagem em estufa solar com extracção de ar que foi utilizado à escala piloto na Escola Superior Agrária de Viseu (Barroca et al., 2006; Guiné et al., 2001; Guiné et al., 2007). Após o descasque as peras são colocadas inteiras sobre passadeiras no interior da estufa solar. A secagem decorre globalmente durante 4 a 5 dias, dependendo das condições climáticas. Para promover a renovação do ar no interior da estufa existem duas janelas de tecto (com uma rede mosquiteira para evitar a entrada de insectos) e um ventilador para extracção do ar.

No projecto PTDC/AGR-ALI/74587/2006 financiado pela FCT e liderado pela Escola Superior Agrária de Viseu, actualmente em curso, equaciona-se se será conveniente manter a espalma no final da primeira secagem ou no final do processo. Quanto à operação de embarrelamento, esta passa agora a não ser necessária porque se chegou à conclusão que as peras têm elasticidade suficiente para que a espalma ocorra sem ruptura. A elasticidade deve-se mais propriamente a uma modificação na estrutura e composição dos polissacarídeos das paredes celulares do que propriamente à

humidade que se gera durante a operação do embarrelamento (Ferreira, 2003).

Os critérios de avaliação do fruto secado são: coloração uniforme, em tom tijolo ou colorau; pedúnculo com cerca de 1 cm; flexibilidade da polpa. Quanto ao acondicionamento, a Pêra Passa de Viseu é um produto bastante sensível à humidade, rehidratando-se com alguma facilidade, pelo que o seu armazenamento e transporte deverão ser feitos em embalagens apropriadas, de forma a garantir os teores de humidade baixos, fundamentais para a sua preservação (Barroca et al., 2006).

A Pêra Passa de Viseu é um produto regional que reúne características organolépticas ímpares, o que a torna um produto agro-alimentar tradicional bastante apreciado pelo consumidor.

3. MENÇÕES OBRIGATÓRIAS NA ROTULAGEM

As menções na rotulagem tornam-se obrigatórias após o pedido de protecção enquanto DOP. Na rotulagem da “Pêra Passa de Viseu” deverão constar obrigatoriamente as seguintes menções:

- Nome do produto;
- Nome do produtor;
- Marca de certificação ou conformidade que consigne os seguintes elementos: nome do Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC) que garante a rastreabilidade do produto;
- Logótipo da DOP “Pêra Passa de Viseu” criado pelo agrupamento de produtores;
- Símbolo e/ou menção comunitária de “Denominação de Origem Protegida”, a partir do momento em que a decisão comunitária seja proferida.

Mais, não é permitido que o nome ou denominação social e morada do produtor sejam substituídos pelo nome de qualquer outra entidade ainda que se responsabilize pelo produto ou comercialização; e a denominação de venda Pêra Passa de Viseu não pode ser acrescida de outra indicação ou menção, nomeadamente marcas de outros distribuidores ou outras.

4. PROCEDIMENTO DE CERTIFICAÇÃO

O processo de certificação de um produto divide-se em duas fases: a) Procedimento nacional de registo; b) Procedimento comunitário de registo.

a) Procedimento nacional de registo

O pedido de registo ou de protecção é efectuado por um agrupamento de produtores, que pode ser uma pessoa singular ou colectiva. Esse pedido deve ser dirigido ao Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP), acompanhado dos seguintes documentos:

- Estatuto do agrupamento de produtores;
- Indigitação de um Organismo Privado de Controlo e Certificação (OPC);
- Carta do OPC, aceitando a indigitação e remetendo, no mínimo, o Manual da Qualidade, o Manual de Procedimentos e o Plano de Controlo;
- Caderno de especificações para o nome cuja protecção é solicitada e no qual devem constar:

- Nome do produto, incluindo a Denominação de Origem Protegida (DOP), Indicação Geográfica Protegida (IGP) e Especialidade Geográfica Garantida (ETG);
- Descrição do produto, incluindo as matérias-primas, as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou ainda organolépticas;
- Delimitação da área geográfica;
- Prova de Origem: os elementos que provam que o produto agrícola é originário da área geográfica delimitada;
- Método de obtenção: descrever o método como foi obtido o produto, e se necessário, os métodos locais, leais e constantes, bem como os elementos referentes ao seu acondicionamento;
- Ligação com a origem geográfica: elementos que justificam as relações entre o produto e suas origens;
- Estrutura de controlo: nome e endereço das autoridades ou organismo que verificam a observância das disposições do caderno de especificação e as suas missões específicas;
- Regras de rotulagem do produto;
- Normas ou legislação: as eventuais exigências fixadas por disposições comunitárias ou nacionais.

O Gabinete de Políticas e Planeamento notifica, no prazo de cinco dias úteis, a recepção do processo, e inicia-se o estu-



Figura 3 - Primeira secagem das peras em passeiras ao sol.



Figura 4 - Espalma das peras feita com a espalmadeira.



Figura 5 - Segunda secagem das peras ao sol, em cima de lençóis, depois de espalmadas.

do do mesmo. Num período entre 6 a 9 meses, o GPP pode solicitar elementos adicionais ao agrupamento e pode iniciar as diligências necessárias para verificar todos os elementos do caderno de especificações;

Quando o GPP entende que o processo possui os requisitos necessários, determina a entrada do processo na fase de consulta pública, em que será publicado um aviso no Diário da República e os projectos do caderno de especificações são remetidos para a Direcção Regional de Agricultura (DRA).

No prazo de 1 mês a contar da data de publicação, podem ser efectuadas oposições à protecção solicitada. A oposição deve ser devidamente fundamentada, e deve ser entregue ao GPP ou ao agrupamento dos produtores. Caso haja oposição, o GPP inicia um processo de análise às mesmas, que decorre num prazo que varia entre 3 a 6 meses, devendo verificar se essas oposições tem fundamento e tentar solucionar as questões que foram levantadas pelos eventuais opositores. O pedido de reconhecimento é transcrito e o despacho de reconhecimento é publicado no Diário da República.

O GPP verifica se o OPC aceita a indicação e se tem condições para ser reconhecido para este caso específico (demonstração do cumprimento da NP 45011) e meios humanos e materiais adequados ao produto em causa. Depois desta verificação, é publicado o aviso de reconhecimento, acompanhado de modelo e marca de certificação.

b) Procedimento comunitário de registo

O dossier completo é transmitido à Comissão Europeia e são publicados no site da Comunidade Europeia o nome e a data de recepção do processo. É estudado o dossier de forma a deliberar a sua publicação no Jornal Oficial da União Europeia (JOUE) depois de traduzido em todas as línguas comunitárias. Os Estados membros beneficiam de um período para efectuarem oposições sobre determinadas matérias.

As oposições existentes são analisadas pela comissão e caso se encontre uma solução sem alterações ao processo transmitido pelo Estado Membro, num prazo de três meses, o nome é escrito no registo comunitário das Indicações Geográficas, Denominação de Origem ou Especialidade Tradicional Garantida. Caso contrário, inicia-se o processo de apresentação

do dossier completo à Comunidade Europeia (CE).

A inscrição no registo europeu é efectuada através da publicação de regulamento da comissão n.º 509/2006 e n.º 510/2006, especificando o nome protegido e a categoria de produto a que corresponde.

A partir deste momento, os produtores podem usar a menção DOP, IGP ou ETG ou os respectivos símbolos comunitários.

5. ENTIDADE PROMOTORA E GESTORA

A FELBA, Promoção das Frutas e Legumes da Beira Alta, A.C.E., será a entidade promotora e gestora da Pêra Passa de Viseu. Este agrupamento de empresas da região da Beira Alta iniciou a actividade em 23 de Outubro de 2003 e tem como missão promover e gerir produtos hortofrutícolas, definindo e implementando regras na produção, conservação e comercialização de acordo com os mais elevados padrões de qualidade e exigências do consumidor.

BIBLIOGRAFIA

- Barroca MJMC, Guiné RPF, Pinto A, Gonçalves F, Ferreira DMS. 2006. Chemical and microbiological characterization of Portuguese varieties of pears. Food and Bioproducts Processing, 84: 109-113.
- Castilho A. 1932. A Pêra passa de Viseu. Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, Bol.Est.Agr.Central, série A, Agosto.
- Ferreira DMS. 2003. Estudo das transformações bioquímicas e químicas da pêra de S. Bartolomeu durante o processo de secagem – recurso endógeno da região de Viseu. Tese de doutoramento, Universidade de Aveiro, Aveiro, Portugal.
- Ferreira D, Guyot S, Marnet N, Delgado I, Renard CMGC, Coimbra MA. 2002. Composition of phenolic compounds in a Portuguese pear (Pyrus communis L. var. S. Bartolomeu) and changes after sun-drying. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 50: 4537-4544.
- Fragata A. 1994. A Pêra passa de Viseu: um fruto a renascer? Semente.
- Guiné R, Barroca M, Gonçalves F, Ferreira D. 2001. Produção de Pêra Passa. Modernização de Técnicas e Diversificação de Variedades. ESAV (Ed.), Viseu, Portugal.
- Guiné RPF, Ferreira DMS, Barroca MJ, Gonçalves FM. 2007. Study of the Solar Drying of Pears. International Journal of Fruit Science, 7: 101-118.
- http://www.gppaa.min-agricultura.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html

Agradecimentos:

Ao Projecto PTDC/AGR-ALI/74587/2006 financiado pela FCT, e liderado pela Escola Superior Agrária de Viseu.
À FELBA, Promoção das Frutas e Legumes da Beira Alta, A.C.E.

AUTOR



Raquel Guiné
raquelguine@esav.ipv.pt

Professora Adjunta da Escola Superior Agrária de Viseu
Especialidade: Engenharia Industrial e Alimentar



Sementes Hortícolas
Sementes Hortícolas Híbridas
Sementes de Flores
Mistura de Sementes de Relva
Fertilizantes
Máquinas de Cortar Relva



Since 1933

Sede - Rua Mousinho da Silveira, 178 4050-416 Porto
Tel. +351 222 073 350 - Fax +351 222 073 359

Filial - Rua das Pedrinhas Brancas, 555 4405-118 Arcozelo
Tel. +351 227 532 520 - Fax +351 227 532 52

geral@alipiodias.pt - www.asementeira.pt

