

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

"ANANÁS DOS AÇORES/SÃO MIGUEL"

A " PROFRUTOS " agrupamento de produtores constituído sob a forma de Cooperativa, com sede na Ilha de S.Miguel requereu, nos termos do Regulamento(CEE) N° 2081/92, de 14 de Julho, a utilização da Denominação de Origem " ANANÁS DOS AÇORES/S.MIGUEL " para os ananases da espécie *Ananas comosus* (L.) Merrill que sejam cultivados na Ilha de S.Miguel nas condições previstas no presente documento.

Introduzido em São Miguel-Açores na primeira década do século XIX, o ananás foi cultivado inicialmente com fins botânicos e ornamentais.

Decorridos poucos anos, alguns agricultores já o cultivavam com o objectivo de o saborear às suas refeições.

Em 1864, após terem obtido magníficos preços com alguns ananases enviados para Londres, devido às suas excelentes qualidades organolépticas, construí-se a primeira estufa destinada à produção industrial, com uma capacidade para 800 plantas e com as características que ainda hoje se preservam, sobretudo a sua estrutura em vidro.

Em 1874 já se exportavam cerca de 17 000 frutos.

Produzido exclusivamente em estufas de vidro, com recurso a técnicas e práticas culturais seculares, muito características, o "Ananás dos Açores/São Miguel" distingue-se dos seus similares produzidos ao ar livre noutras regiões.

A protecção destas características do "Ananás dos Açores/S. Miguel " constitui preocupação de há longa data, citando-se a título de exemplo, a legislação Portuguesa mais antiga, designadamente o decreto n° 24.581 de 20 de Outubro de 1934, onde já se pretendia preservar a produção de ananás na Ilha de S.Miguel, criando essencialmente mecanismos necessários para proteger os métodos tradicionais utilizados.

1- Condições relativas ao uso da denominação de origem "Ananás dos Açores/São Miguel":

O uso da Denominação de origem " ANANÁS DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" fica reservado aos ananases:

a) da espécie *Ananas comosus* (L.) Merrill da família das Bromeliaceas e variedade Cayene " folhas lisas " que sejam cultivados na Ilha de S.Miguel, em estufas de vidro até à cota máxima de 175 metros,

b) que apresentem as seguintes características:

- Inteiros e firmes
- Sãos, ou seja isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- Limpos e sem resíduos visíveis de produtos de tratamento;
- Sem ferimentos, nem defeitos na epiderme;
- Coroa simples com aspecto fresco, de dimensão entre um terço e 1/4 do comprimento do fruto, e supressão do meristema apical com cicatrização perfeita do corte ;
- Isentos de cheiros ou sabores estranhos;

Numa análise qualitativa de polpa do ananás (100gr.) os valores padrão de alguns dos seus componentes, para frutos que tenham atingido entre 1/3 e 2/3 de maturação, deverão situar-se dentro dos seguintes parâmetros:

- Humidade%.....	85% (± 1,5%)
- Resíduo seco - solúvel %.....	13,2% (± 0,8%)
- insolúvel %.....	0,8% (± 0,2%)
- total %.....	14,0% (± 1,0%)
- Açúcares - reductores %.....	4,5% (± 1,0%)
- totais %.....	10,0% (± 1,0%)
- Sacarose %.....	5,5% (± 1%)
- pH %.....	3,5% (0,5%)

- Acidez volátil (exp. ac. acético) % 0,013% (± 0,005%)
- Cinza total % 0,33% (± 0,03%)
- Celulose % 0,67% (± 0,03%)
- Proteína %..... 0,45% (± 0,05%)
- Vitamina C (mg/100gr.)..... 17,00 (± 2,00)
- Vitamina B1 (mg/100gr.).....0,08 (± 2,00)
- Vitamina B2 (mg/100gr.)..... 0,04 (± 2,00)

O valor energético de 100 gramas de polpa é da ordem das 52 calorias.

c) cujos calibres são os constantes no quadro seguinte:

Calibre	Comprimento mínimo	Secção mínima
A	16 cm	14 cm
B	14 cm	12 cm
C	12 cm	11 cm

Calibre: dimensões expressas em centímetros do comprimento e do maior diâmetro da secção medidas respectivamente entre o plano da base do fruto e a inserção da coroa e na secção equatorial do fruto.

* coroa *: conjunto de folhas inseridas no topo do fruto.

Maturação: atingido o seu máximo desenvolvimento vegetativo (início da alteração da coloração e aspecto espelhado do fruto) o ananás começa a adquirir o aroma e consistência características.

Em plena maturação:

- a epiderme apresenta coloração amarelo dourada a amarelo palha com pigmentação carmin;
- polpa apresenta uma coloração amarela translúcida, com um sabor agri-doce *sui generis*.

- M1 - quando iniciada a maturação, que se manifesta por alteração de cor para amarelo-esverdeado, não podendo ultrapassar o terço inferior do fruto;
- M2 - quando o segundo terço apresenta uma coloração amarela;
- M3 - quando o terço superior apresenta uma coloração amarela.

e) que seja classificado numa das três categorias:

Categoria "Extra ": frutos de qualidade superior com as seguintes características:

- devem apresentar-se isentos de cochonilhas, sem qualquer defeito e com a forma desenvolvida e a coloração típica da variedade;
- o pedúnculo deve apresentar-se intacto e a coroa ter aspecto fresco e muito bem conformada;
- Em corte transversal, a polpa deve apresentar-se opaca ou ligeiramente translúcida;
- O calibre mínimo dos ananases classificados nesta categoria é de 16cmx14cm com um peso mínimo de 1,5 Kg.

Categoria " I " : frutos que podendo ser classificados como "Extra", apresentem as seguintes características específicas:

- Devem apresentar-se isentos de cochonilhas, sem qualquer defeito e com a forma desenvolvida ;
- Ligeira deformação de desenvolvimento ou coloração;
- Coroa com ligeiros defeitos, com folíolos ligeiramente amarelecidos;
- O calibre mínimo dos ananases classificados nesta categoria é de 14cmx12cm, com um peso mínimo de 1,3 Kg.

Categoria "II": frutos que não possam ser classificados nas categorias anteriores, mas que satisfaçam as características indicadas no artigo anterior, admitindo-se as seguintes especificidades:

- Devem apresentar-se isentos de cochonilhas;
- Poderão existir defeitos de forma, desenvolvimento e coloração;
- O calibre mínimo dos ananases nos meses de Maio, Junho e Julho é de 13cmx11cm e nos restantes meses é de 12cmx11cm;
- O peso mínimo destes ananases é de 900 g.

Os frutos deverão ser acondicionados em caixas com as características seguintes:

CAIXAS DE MADEIRA:

Caixas de madeira limpa aparelhada, para 6 frutos, com as dimensões de 43 cm x 29 cm x 28 cm.

CAIXAS DE CARTÃO:

- a) de 6 frutos, com as dimensões de 43 cm x 29 cm x 28 cm;
- b) de 6 frutos, com as dimensões de 43 cm x 29 cm x 22 cm;

CAIXAS DE POLIESTIRENO EXPANSÍVEL:

- a) de 6 frutos, com as dimensões de 52 cm x 31 cm x 35 cm;
- b) de 6 frutos, com as dimensões de 46 cm x 26 cm x 30 cm;
- c) de 3 frutos, com as dimensões de 52 cm x 31 cm x 17 cm;
- d) de 3 frutos, com as dimensões de 44 cm x 26 cm x 16 cm;

Do rótulo deve constar obrigatoriamente a menção "Ananás dos Açores/São Miguel" - Denominação de origem.

3. Disposições relativas ao modo de produção

Só podem beneficiar da denominação de origem os ananases que obedeçam às seguintes regras de produção:

- a) sejam cultivados em estufas clássicas, tradicionais na Ilha de S. Miguel.

A Ilha de S. Miguel é a única ilha do Arquipélago dos Açores que possui estufas para a produção de ananás, a maioria das quais encontram-se na Costa Sul, mais quente e soalheira e já fazem parte integrante da paisagem local.

Distribuem-se principalmente pelos seguintes concelhos:

- a) Ponta Delgada;
- b) Vila Franca do Campo;
- c) Lagoa.

- Construção firme, de alvenaria, madeira e vidro.
- Modelo clássico, transparente, com duas abas ou painos e dois topos confrontantes, com uma porta em cada topo, ou pelo menos com uma porta num dos topos, e com alboios suficientes para possibilitar um arejamento adequado.
- Deverão ser estruturadas em fideiras, fechais, tronchas e travessas.
- Madeiramentos pintados de branco.

As baterias de estufas deverão ser dispostas nos moldes clássicos de S.Miguel ou seja, em lugares solarengos, com predominância do eixo maior na direcção Norte/Sul, dispondo sempre que possível de logradouros de serviço.

b) na formação do "solo artificial", em que se cultiva o ananás utiliza-se matéria orgânica

Em todas as fases do cultivo do ananás, é obrigatória a utilização de "camas quentes", com altura suficiente para o conveniente arejamento e drenagem do ambiente do sistema radicular.

Na preparação das "camas quentes" deverão utilizar-se basicamente os seguintes materiais tradicionais: lenha, terra velha, serradura (farelo) e aparas de madeira.

"LENHA": ramos e respectivas folhagens, sobretudo de incenso (*Pittosporum undulatum*, Hort) e de Criptoméria (*Cryptomeria japonica*, Don), que poderão ser cortados em pequenos pedaços com a ajuda de uma máquina picadora;

"TERRA VELHA": Terra sobrando da cultura ou culturas anteriores.

"SERRADURA (farelo) E APARAS DE MADEIRA": Sub-produto proveniente de trabalhos de corte e limpeza da madeira, sobretudo de Criptoméria.

c) Para a floração do ananás aplica-se o "fumo" como processo tradicional de indução.

"fumo": é uma técnica tradicional utilizada pelos produtores de ananás na Ilha de S.Miguel que induz à diferenciação floral, o que permite a obtenção de uma floração praticamente simultânea e conseqüentemente uma época de colheita bem definida.

Os materiais utilizados para a fumigação são, basicamente, ramada de criptoméria, folhas de bananeira e palha de feijoeiro, materiais abundantes na Ilha de S.Miguel.

4- Disposições relativas ao transporte

O transporte de ananás no interior da exploração, ou para o armazém ou para o centro de acondicionamento deverá ser efectuado obedecendo às seguintes regras:

- a) A fruta deverá ser transportada para fora da estufa colocada ao alto, em padiolas ou tabuleiros, ou deitada sobre superfície almofadada, independentemente do meio de transporte utilizado;
- b) No armazém do produtor, a fruta também deve ser disposta sobre tabuleiros almofadados;
- c) A fruta deverá ser disposta ou deslocada numa única camada;
- d) Deve salvaguardar-se, em qualquer dos meios de transporte utilizados, que não sejam transmitidos cheiros à fruta.

5. Disposições relativas aos produtores

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

- a) sejam, para o efeito, expressamente autorizados pelo Agrupamento " PROFRUTOS - COOPERATIVA DE PRODUTORES DE FRUTAS, PRODUTOS HORTÍCOLAS E FLORÍCOLAS DE DE SÃO MIGUEL, C.R.L." mediante parecer da Comissão Técnica de Controlo e certificação;
- b) se comprometam a respeitar todas as 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;