

**Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

**A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão, de 18 de dezembro de 2013.**

# PEDIDO DE APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO MENOR

Pedido de aprovação de alterações menores nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«ANONA DA MADEIRA»

N.º UE: PDO-PT-0082-AM01 – 5.4.2019

DOP (X)    IGP ( )    ETG ( )

## 1. GRUPO REQUERENTE E INTERESSE LEGÍTIMO

Associação de Agricultores da Madeira

Endereço: Rua da Cooperativa Agrícola do Funchal, Bloco C 1º E  
9050-555 Funchal

Endereço eletrónico: associacao.agricultores@netmadeira.com

A Associação de Agricultores da Madeira é o agrupamento reconhecido pela Secretaria Regional de Agricultura e Pescas da Região Autónoma da Madeira, sendo também o agrupamento identificado na DOOR.

## 2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Portugal

## 3. RUBRICA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES OBJETO DAS ALTERAÇÕES

Descrição do produto

£ Prova de origem

Método de obtenção

£ Relação com a área geográfica

Rotulagem

Outras: Apresentação comercial e Estrutura de Controlo.

## 4. TIPO DE ALTERAÇÕES

£ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor e não requer alteração do Documento Único publicado.

Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor e requer a publicação da alteração do Documento Único publicado.

£ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do

Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor e cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado.

£ Alteração do caderno de especificações de ETG registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, quarto parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, é considerada menor.

## 5. ALTERAÇÕES:

Procedeu-se a um rearranjo total do documento de modo a concentrar nas atuais rubricas do Caderno de Especificações as informações que estavam dispersas nas rubricas anteriores e melhorando o texto com expressões e referências mais atuais para o tornar mais claro.

Procedeu-se também a alteração do documento equivalente ao documento único, correspondente à 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 proteção das indicações geográficas e denominações de origem (1999/C 229/04), de 12, de agosto, de 1999, de modo a contemplar as informações requeridas no anexo I do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabeleceu as regras de aplicação do 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.

Foram também alteradas as seguintes rubricas:

### *Descrição do produto:*

Nesta rubrica foi clarificado que ANONA DA MADEIRA, apenas designa os frutos frescos das variedades da espécie *Annona cherimola* Mill., obtidas na Região Autónoma da Madeira.

Foram retiradas as citações históricas que documentavam a existência de “inúmeras formas culturais” resultantes de propagação por semente, muitas ainda hoje em produção e a realização de estudos, ainda hoje em curso, destinados a identificar os melhores clones (“com as melhores qualidades organoléticas e número de sementes mas também a resistência ao transporte e marcha do processo de maturação”) para propagação vegetativa, sendo que, através dos trabalhos realizados nos últimos anos, foi possível identificar e selecionar as variedades “Madeira”, “Mateus I”, “Funchal” e “P. Vidal” que atualmente são as mais utilizadas na instalação de novos pomares, encontrando-se ainda outras em estudo.

Foram retiradas as referências a características genéricas das anonas e a informação contida nos quadros que apresentavam os parâmetros das características distintivas das anoneiras e dos frutos das variedades selecionadas, para documentar a variabilidade desses parâmetros nas diferentes variedades de ANONA DA MADEIRA, foi integrada nos textos descritivos das

características, quer das anoneiras, quer dos frutos, tornando-os mais claros.

Estas alterações são consideradas uma “alteração menor” na aceção do n.º 2, do artigo 53.º na medida em que não implicam uma alteração das características essenciais nem das anoneiras nem dos frutos frescos, nem da relação da denominação com a sua área geográfica de produção, apenas clarificando informações que haviam sido apresentadas de forma diferente.

*Texto Original do Caderno de Especificações:*

«Designam-se por Anona da Madeira, as anonas obtidas na Região Autónoma da Madeira, de acordo com as condições estipuladas neste caderno de especificações e na área geográfica adiante delimitada.

Características das Variedades:

A Anona da Madeira pertence à família das *Annonaceae*, género *Annona*, espécie *Annona cherimola* Mill. (correspondente à *A. tripétala* de Aiton), sendo esta espécie a única cultivada na Madeira. A forma botânica predominante é a impressa.

A introdução das anoneiras na Ilha da Madeira remonta para além de 100 anos, segundo o primeiro estudo de que temos notícias referente às anoneiras da Ilha da Madeira, feito por Grabham, em 1897, no “*Journal of the Jamaica Agricultural Society*”.

Durante muito tempo a propagação seminal foi o único método de multiplicação, o qual deu origem a uma grande variabilidade (diversidade) genética, manifestando-se nos cinco tipos botânicos (impressa, loevis, tuberculata, umbonata e mamillata). Este manancial genético originou características diversas quanto ao aspecto e forma da superfície dos frutos, às características organolépticas bastante acentuadas (sabor açucarado e ligeiramente ácido, polpa sumarenta) e às produções em épocas diferentes, de acordo com o tipo botânico, o microclima e a altitude a que se encontravam.

Sobre este assunto, Vieira Natividade no seu trabalho “Fomento da Fruticultura na Madeira”, de 1947, escreve o seguinte:

“... A Madeira possui valiosas formas culturais, produtos da segregação da espécie *Annona cherimola* Mill., a única cultivada. Dada a grande facilidade com que a anoneira se propaga por semente, é este o método mais geralmente utilizado para a obtenção de novas plantas...”

“...Há inúmeras formas culturais, simples produto de segregações. O polimorfismo atinge não só as características da árvore, e algumas de grande interesse económico, como a produtividade, a arborescência, etc., mas incide também nos frutos, os quais, de árvore para árvore, apresentam diferenças

sensíveis na forma, tamanho, cor e relevo da superfície, cor da polpa, número de sementes, qualidades organolépticas, etc...”

Este mesmo autor, mais adiante na mesma obra, a propósito da selecção de variedades refere o seguinte:

“... Tão rica é a flora madeirense de boas formas culturais de anoneira que não será difícil pelo recurso à propagação vegetativa criar alguns clones de grande valor (como o fez, no Posto da Ribeira Brava, o Eng.º Agrónomo Teixeira de Sousa, em 1940) e em que se tenham em vista, não só as qualidades organolépticas e número de sementes mas ainda a resistência ao transporte e marcha do processo de maturação...”

A preocupação por conhecer as características das Anonas da Madeira já data do início do século, tendo sido realizado um “Estudo químico das anonas da Madeira, pelo Dr. Otto Klein em 1918, cujos resultados se anexam.

Os trabalhos realizados nos últimos 60 anos conduziram à selecção de algumas variedades com características de maior interesse agronómico-comercial. Assim, até à data, já foram identificadas e seleccionadas as variedades “Madeira”, “Funchal”, “P. Vidal” e “Mateus I”.

Estas variedades são o resultado do apuramento genético de anoneiras provenientes da propagação seminal, que apresentavam as melhores características organolépticas, agronómicas e comerciais (sabor, textura da polpa, índice de sementes, época de produção, tamanho dos frutos, etc.) e que foram influenciadas, fundamentalmente, pelas condições edafo-climáticas da Ilha da Madeira.

Tudo isto faz com que a Anona da Madeira apresente características sui generis que a diferenciam de uma forma geral das anonas provenientes de outras regiões do mundo.

A zona climática óptima para a espécie *Annona cherimola* Mill., é aquela que se caracteriza por uma ausência de geadas, com uma estação seca e amena de 4 (quatro) meses, coincidentes com a rebentação, floração e vingamento, e no resto do ano, com um ambiente fresco e uma humidade relativa moderada (60-70%). As temperaturas óptimas para esta fruteira variam entre 18 e 22º C.

A anoneira não suporta temperaturas abaixo de -2º C nem temperaturas superiores a 29º C, as quais provocam o aborto dos gomos de crescimento apical, dão origem à paragem de crescimento e originam queimaduras nas folhas e frutos expostos ao sol, causando prejuízo ao seu normal desenvolvimento.

Em relação aos solos, é pouco exigente, desde que a drenagem seja boa.

Atendendo ao sistema radicular superficial, a anoneira é moderadamente susceptível ao vento, tendo em conta o tipo de crescimento da sua copa (em forma de “chorão”; prostrada, o que a torna mais “eficaz” em relação à acção do vento). Durante a

floração, a ocorrência de ventos quentes e secos, pode causar a dissecação do pólen e do estigma, afectando o vingamento.

A floração ocorre durante os meses de Maio a Setembro, dependendo da altitude e da variedade.

O fruto é constituído por vários carpelos, sendo que do seu desenvolvimento simultâneo resultam bagas que, soldando-se, constituem uma massa sólida, designada por sincarpo.

As anoneiras caracterizam-se por apresentarem:

Vigor: médio;

Porte: “chorão” (prostrado), com ramos bastante flexíveis;

Madeira: verde acinzentada;

Porta-enxertos: francos seleccionados;

Afinidade porta-enxerto/enxerto: muito boa;

Órgãos de frutificação: ramos de dois anos, ramos de um ano e ramos mistos (ramos do ano);

Folhas: quando jovens apresentam uma tonalidade verde claro com indumento amarelo aveludado na página inferior e superior médio. Quando adultas são verde-escuras, ovado-lanceoladas, com ápice acuminado e base acumeadas;

Variedade	Dimensões médias
“Madeira”	178 mm comprimento; 112 mm largura;
“Funchal”	170 mm comprimento (ápice agudo e base acumeadas); 90 mm largura;
“P. Vidal”	140 mm comprimento; 80 mm largura;
“Mateus I”	135 mm comprimento; 89 mm largura;

Flores: flores hermafroditas que apresentam dicogamia protogínica (com ambos os sexos na mesma flor, em que os órgãos sexuais femininos estão receptivos à polinização antes dos órgãos sexuais masculinos estarem “maduros”); aromáticas, solitárias ou em grupo de duas a quatro, sobre curtos pedúnculos. Têm três sépalas e três pétalas. Pedúnculo e sépalas pubescentes de cor verde clara. As pétalas têm forma triangular, carnosas em número de 3 (raramente 4); parte externa amarela esverdeada e parte interna creme. As sépalas têm forma triangular. O ovário é supero, estando numerosos estames e carpelos reunidos num receptáculo carnudo.

Variedade	Dimensões aproximadas das pétalas
“Madeira”	33 mm comprimento; 7 mm largura;
“Funchal”	30 mm comprimento; 5 mm largura;

“P. Vidal” 25 mm comprimento; 5 mm largura;

“Mateus I” 33 mm comprimento; 6 mm largura;

Crescimento: começa a ser produtiva a partir do 3.º - 4.º ano (terceiro ao quarto) ano;

Polinizadores: coleópteros, thrips e himenópteros (formigas);

Produtividade: boa, em relação ao número de flores produzidas;

Doenças: Antracnose e Armillaria mellea;

Pragas: Ceratitis capitata WIED. Brachycaudus persicae, Mysus persicae, Saissetia oleae, Pseudococcus citri.

Características Físicas do Fruto

As anonas caracterizam-se por apresentarem:

Forma: cordiforme;

Superfície: em correspondência com cada carpelo, é 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.

Coloração

Variedade	Coloração
“Madeira”	verde claro
“Funchal”	verde amarelado
“P. Vidal”	verde bronzeado
“Mateus I”	verde bronzeado

Índice de sementes (número de sementes por cada 100 g de polpa)

Variedade	Índice de sementes
“Madeira”	6
“Funchal”	7
“P. Vidal”	8
“Mateus I”	9

ºBrix

Variedade	ºBrix (valor médio)
“Madeira”	19,7
“Funchal”	18,9

“P. Vidal” 21

“Mateus I” 17,5

Peso: o peso das anonas oscila entre os 100 g e 2 kg, sendo o peso médio de 450 g. O calibre das anonas é determinado pela pesagem unitária das anonas.

Época de colheita: a época de colheita decorre de Outubro até princípios de Junho, dependendo em grande parte da variedade e altitude.

Estado da colheita: o estado da colheita é determinado pela maturação comercial, que corresponde ao momento do início da mudança de coloração da epiderme de verde escuro a verde mais claro e em que deixa de ser evidente a concavidade dos carpelos, bem como a proeminência das soldaduras carpelares.

Conservação: A anona é um fruto perecível, sendo o seu período de conservação à temperatura ambiente, reduzido (entre 7 a 10 dias). À temperatura de 8º C e a uma humidade relativa entre 80 e 90%, a conservação aumenta para 12 dias na câmara frigorífica, mais 4 dias a temperatura ambiente (16 dias).

Características Organolépticas da Polpa

A polpa da anona é branca, cremosa e sumarenta. O sabor é sub-ácido, delicado e de perfume acentuado.»

*Texto Atual do Caderno de Especificações:*

«Designam-se por ANONA DA MADEIRA os frutos frescos da espécie *Annona cherimola* Mill., das diversas variedades obtidas na Região Autónoma da Madeira, produzidos, acondicionados e rotulados em conformidade com o presente caderno de especificações.

A ANONA DA MADEIRA caracteriza-se por apresentar forma cordiforme, sendo a superfície, em correspondência com cada carpelo, sendo 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. A coloração varia entre o verde-claro, verde amarelado ou verde bronzeado. O número de sementes por cada 100g de polpa oscila entre 6 a 9 e apresenta um Grau Brix (ºBx) entre os 17,5 e os 21. O calibre das anonas (determinado pela pesagem dos frutos) pode variar entre os 100g e 2kg.

A polpa da ANONA DA MADEIRA é branca, cremosa e sumarenta. O sabor é subácido, delicado e de perfume acentuado.»

*Texto Original na Publicação (1999/C 229/04), de 12, de agosto, de 1999*

«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.

#### *Texto Atual do Documento Único:*

Designam-se por ANONA DA MADEIRA os frutos frescos da espécie *Annona cherimola* Mill., das diversas variedades obtidas na Região Autónoma da Madeira, produzidos, acondicionados e rotulados em conformidade com o respetivo caderno de especificações.

A ANONA DA MADEIRA caracteriza-se por apresentar forma cordiforme, sendo a superfície, em correspondência com cada carpelo, sendo 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. A coloração varia entre o verde-claro, verde amarelado ou verde bronzeado. O número de sementes por cada 100g de polpa oscila entre 6 a 9 e apresenta um Grau Brix (°Bx) entre os 17,5 e os 21. O calibre das anonas (determinado pela pesagem dos frutos) pode variar entre os 100g e 2kg.

A polpa da ANONA DA MADEIRA é branca, cremosa e sumarenta. O sabor é subácido, delicado e de perfume acentuado.

#### **Método de obtenção:**

Nesta rubrica foi incluída a referência, que anteriormente estava na descrição do produto, de que na ilha da Madeira, durante muitos anos, a propagação da anoneira foi efetuada por via seminal, pelo que ainda se encontram em produção muitos pés dispersos e pequenos pomares assim propagados.

Foram também retiradas as descrições de operações genéricas de produção, não sujeitas a disposições normativas e que não determinam condições que afetem as características essenciais do produto nem a sua relação com a área geográfica de produção e acondicionamento da ANONA DA MADEIRA, bem como as referências a serviços anteriormente disponibilizados pelos serviços oficiais que deixaram de estar disponíveis, como o programa de luta autocida contra a de *Ceratitis capitata* Wied., ou a exigência de

realização de determinadas operações (análises de solo e análise foliar) que pelos seus custos devem passar a recomendações.

Estas alterações são consideradas uma “alteração menor” na aceção do n.º 2, do artigo 53.º na medida em que não correspondem a disposições que afetem as características essenciais do produto nem a sua relação com a área geográfica e apenas servem para eliminar disposições redundantes ou sem conteúdo normativo, bem como referências a serviços aos quais os produtores já não podem recorrer ou que ficaram menos disponíveis.

#### *Texto Original do Caderno de Especificações:*

##### «6.1 Instalação dos pomares e enxertias

Na ilha da Madeira, durante longos anos, o único método de propagação da anoneira foi efectuado por via seminal.

Há cerca de 40 anos começaram a ser praticadas a enxertia de fenda cheia, sobre cavalos (porta-enxertos) de 1 ano de idade e a enxertia de coroa em árvores adultas.

A partir de 1987, adoptou-se a técnica de enxertia de encosto que é a que mais se coaduna com a fisiologia das plantas e com resultados mais eficientes.

O cavalo (porta enxerto) utilizado tem sido de pé franco (*Annona cherimola* Mill.), resultante da sementeira de árvores seleccionadas.

##### 6.2 Solos

Os solos ideais para esta cultura são os franco-argilosos e os “leves”.

Antes de se proceder à instalação de um pomar é necessário fazer análise física e química do solo.

Posteriormente, se for necessário, devem efectuar-se as correcções e adubações indicadas no boletim de análises enviado pelo Laboratório Agrícola da Madeira.

O estudo da fertilidade dos solos (análise de terras) deve ser feito cada dois a quatro anos e deverá ser sempre complementado com a análise foliar.

Pela orografia e dimensão média da maioria das parcelas (1000 m<sup>2</sup>/exploração), a mobilização de solos através de máquinas é quase impraticável. As mobilizações são realizadas mediante cava profunda entre os 30 e 40 cm, cada 5 a 6 anos.

##### 6.3 Plantação

As plantas ensacadas já enxertadas ou os porta enxertos, são adquiridas no Centro de Desenvolvimento de Fruticultura Subtropical ou em viveiros comerciais, oficialmente reconhecidos.

As plantas podem ser instaladas no terreno previamente acondicionado, em qualquer época do ano (de preferência, no início da Primavera).

O espaçamento entre as anoneiras deve ser de 5 x 4 m e a sua disposição no terreno em triângulo. Sempre que possível, o maior espaçamento deve ter uma orientação Norte-Sul, ou seja, as linhas devem ser orientadas no sentido Este-Oeste.

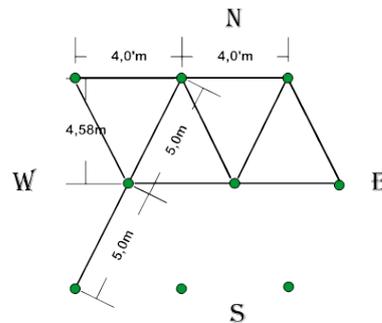


Figura 2 - Esquema de plantação em triângulo

#### 6.4 Rega

O sistema de rega mais utilizado tem sido o alagamento, mas progressivamente estão a ser adoptados os sistemas de rega localizada:

- Aspersão - este sistema de rega é indicado para zonas onde a água não é um factor limitante e para terrenos declivosos ( $> 16\%$ );
- Micro-aspersão - indicado para situações intermédias onde a água é factor limitante;
- Gota-a-Gota - é utilizado em áreas onde a água é um recurso escasso.

#### 6.5 Fertilizações

As fertilizações são praticadas com base nas análises de solos, análise foliar e no acompanhamento técnico. A incorporação de matéria orgânica é sempre desejável, e pode ser feita através do aproveitamento das folhas das árvores e dos ramos eliminados nas podas, desde que não estejam atacados por pragas e doenças. Esta é uma forma simples e eficaz de incorporar elementos nutritivos no solo.

#### 6.6 Podas

Em função da altitude e das condições climáticas locais, as podas são realizadas, quando as folhas começam a amarelecer e se inicia a queda das mesmas (ocorre aproximadamente 20 dias após a apanha dos frutos).

Existem dois tipos de poda, uma designada por poda de formação, realizada em árvores até aos três anos e outra designada por poda de frutificação, realizada em árvores a partir dos quatro anos.

A poda de formação divide-se em dois tipos de condução: em vaso e em eixo. Através destes, pretende-se obter uma boa estrutura da

árvore, que lhe permita posteriormente suportar uma boa carga (peso dos frutos). Neste tipo de poda, elegem-se três ramos equidistantes ao longo do eixo, formando entre si ângulos de 75° aproximadamente e atarraca-se (corta-se o eixo na inserção da pernada mais alta, excepto no tipo de condução em eixo). Deve evitar-se que os ramos apresentem ângulos de inserção muito agudos com o eixo principal, para conferir maior resistência mecânica.

No 1.º ano (ano de plantação), deve cortar-se o ramo principal, atarracando-o a cerca de 40 cm do solo.

Na Primavera do 2.º ano, próximo da rebentação, elegem-se novas ramificações dos ramos primários, obtendo-se os ramos secundários.

A estrutura da árvore deve ficar formada ao 3.º ano, altura em que a árvore começa a produzir os seus primeiros frutos.

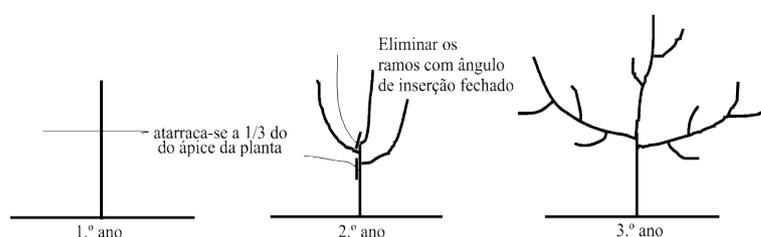


Figura 3- Poda de formação em vaso nos três primeiros anos

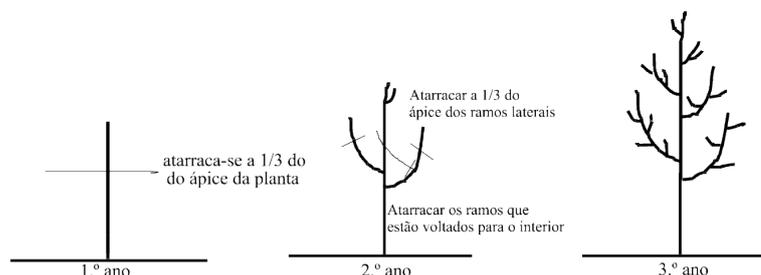


Figura 4 - Poda de formação em eixo nos três primeiros anos

Ao quarto e quinto anos, os ramos mal formados e dirigidos para o interior devem ser sempre eliminados.

A poda de frutificação, consiste em eliminar todo o material seco e também aquele que esteja a crescer para o interior uma vez que não tem grande possibilidade de receber luz abundante. Como as flores surgem preferencialmente nos ramos do ano anterior (ramos com um ano de idade), deve ter-se o cuidado de não eliminar este material que é o mais produtivo mas sim atarracar a 1/3 do ápice (70 a 80% destes ramos).

## 6.7 Pragas e doenças

A praga mais importante na anoneira é a mosca do mediterrâneo, *Ceratitis capitata* Wied. As larvas eclodem e desenvolvem-se geralmente junto das sementes ou nas proximidades do eixo do receptáculo. Se o fruto é atacado quando está em crescimento, não se verifica o desenvolvimento das larvas. Estas, ao eclodirem, não encontram alimento assimilável. Quando os frutos são atacados

próximo à maturação comercial, dão-se algumas transformações, nomeadamente o escurecimento e decomposição de porções da polpa.

Relativamente a esta praga utilizam-se armadilhas com ferohormonas (fosfato de amónio + vinagre), para capturar as fêmeas. Mais recentemente, está a ser implementado na Ilha da Madeira um programa de luta autocida, da responsabilidade da Secretaria Regional de Agricultura, Florestas e Pescas através do Laboratório Agrícola da Madeira. Este programa consiste na “produção” de machos esterilizados desta mesma espécie, estando neste momento, os mesmos a ser lançados por via aérea em toda a Região. Estes ao competirem com os machos são na reprodução, irão contribuir para que a população de *Ceratitis capitata* Wied. diminua a médio prazo para níveis que não afectem as produções frutícolas da Região.

A anoneira também pode ser atacada por outras pragas e doenças, sendo o seu combate feito com produtos fitofarmacêuticos autorizados e apropriados pelos Serviços Oficiais, respeitando-se sempre o respectivo intervalo de segurança.

#### 6.8 Colheita

O fruto deve ser colhido no estado de maturação comercial. A colheita inicia-se em Outubro e estende-se até Junho.

A colheita é feita manualmente e em várias passagens pela mesma árvore (em média 4 ou 5 vezes), dado que a produção é escalonada.

Depois de colhida, a anona deve ser o menos manuseada possível, sendo cuidadosamente colocada em caixas de plástico lisas com capacidade para 30 kg. A fruta não deve estar exposta directamente à luz solar em nenhum momento. Deve ser transportada nas mesmas caixas desde a exploração até os armazéns de acondicionamento, onde se procederá à classificação e calibragem.

#### 6.9 Conservação

A boa conservação da anona passa fundamentalmente pela realização de boas práticas culturais, nomeadamente as fitossanitárias, bem como todo o processo da colheita até às câmaras frigoríficas. O período entre a recolha e a refrigeração deverá ser o mais curto possível. A fruta deve ser refrigerada a uma temperatura de 7 a 8º C e uma humidade relativa de 90 a 100%.»

#### *Texto Atual do Caderno de Especificações:*

«Na ilha da Madeira, durante longos anos, o único método de propagação da anoneira foi efetuado por via seminal, pelo que ainda se encontram em produção muitos pés dispersos e pequenos pomares assim propagados.

Os novos pomares são instalados com recurso a plantas ensacadas já enxertadas com as variedades selecionadas ou de porta enxertos onde depois são enxertados garfos das variedades selecionadas. As plantas ensacadas já enxertadas ou os porta-enxertos são adquiridas no Serviços competentes da Direção Regional de Agricultura ou em viveiros comerciais, oficialmente reconhecidos.

O espaçamento recomendado entre as anoneiras é de 5 x 4m. A sua disposição no terreno é em triângulo. Sempre que possível, o maior espaçamento deve ter uma orientação norte-sul, ou seja, as linhas devem ser orientadas no sentido este-oeste.

As fertilizações são praticadas com base no acompanhamento técnico das explorações e sempre que possível após a realização de análises de terras e análise foliar.

As podas são realizadas quando as folhas começam a amarelecer e se inicia a queda das mesmas (ocorre aproximadamente 20 dias após a apanha dos frutos).

O fruto deve ser colhido no estado de maturação comercial previsto na “Recomendação Técnica relativa à Qualidade Comercial da Anona da Madeira” (Portaria n.º 287/2018, de 24 de agosto, doravante referida como “RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”). A colheita é feita manualmente.

Depois de colhida, a anona deve ser o menos manuseada possível, sendo cuidadosamente colocada em caixas de plástico ou outro material liso e com capacidade máxima até 30kg. A fruta não deve ser exposta diretamente à luz solar. Deve ser transportada nas mesmas caixas desde a exploração até os armazéns de acondicionamento, onde se procederá à sua classificação, calibragem e acondicionamento em embalagem.

A anona é um fruto perecível, sendo o seu período de conservação à temperatura ambiente, reduzido, pelo que o período entre a recolha e a refrigeração deve ser o mais curto possível. Os frutos devem ser conservados refrigerados a uma temperatura de 7 a 8°C e uma humidade relativa de 90 a 100%.

### ***Rotulagem e apresentação comercial:***

As disposições de rotulagem e apresentação comercial constantes do Caderno de Especificações original, reproduziam as disposições da Recomendação Técnica - Qualidade Comercial da Anona (RT/01/Anona/SRA/RAM, de 1994), aprovada pela Portaria n.º 30/94, de 9 de maio, a qual por exigências do mercado foi, entretanto, revogada pela Portaria n.º 287/2018, de 24 de agosto, que definiu a nova recomendação técnica aplicável à qualidade comercial da Anona da Madeira.

Nestas Rubricas passou a constar que a rotulagem da Anona da Madeira segue as regras da nova Recomendação Técnica pela Portaria n.º 287/2018, de 24 de agosto e que, na sua classificação e na apresentação comercial devem ser respeitadas as categorias de

qualidade e de calibre e as respectivas tolerâncias, bem como as disposições de homogeneidade e de acondicionamento e apresentação constantes daquele documento.

Estas alterações são consideradas uma “alteração menor” na aceção do n.º 2, do artigo 53.º na medida em que não correspondem a um aumento das restrições impostas ao comércio do produto e apenas resultam da alteração do normativo aplicável à qualidade comercial da anona em vigor, determinado pela evolução entretanto verificada nas necessidades e exigências dos mercados.

*Texto Original do Caderno de Especificações:*

## «7. APRESENTAÇÃO COMERCIAL

### 7.1 Características mínimas de qualidade

Para todos os padrões de qualidade, os frutos da anoneira apresentam-se com as seguintes características:

- inteiros;
- são - isentos de alterações devidas ao ataque de pragas e doenças;
- limpos - isentos de matérias estranhas visíveis;
- isentos de queimaduras devidas à exposição ao sol;
- isentos de odores estranhos;
- isentos de danos devidos a deficiente conservação frigorífica;
- as anonas devem apresentar um grau de maturação comercial adequado a cada uma das variedades.

### 7.2 Classificação

De acordo com a Recomendação Técnica RT/ANONA/SRA/RAM de 1994, as anonas devem ser classificadas segundo os seguintes padrões de qualidade:

#### Categoria “EXTRA”

As anonas desta categoria “EXTRA” ou de qualidade “EXTRA” devem ser de qualidade superior e apresentarem a forma, desenvolvimento e coloração características da variedade.

As anonas devem estar isentas de defeitos, à excepção de muito pequenas alterações superficiais na epiderme (até 5% da sua superfície) e desde que não afectem o seu aspecto geral nem a apresentação do conjunto de frutos na embalagem.

#### Categoria “I”

As anonas classificadas nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentarem a forma, desenvolvimento e coloração características da variedade.

Podem admitir-se ligeiros defeitos de forma, desenvolvimento e coloração, bem como pequenas lesões ao nível da epiderme (até 10% da sua superfície) e desde que não prejudiquem o seu aspecto geral, a sua conservação nem a apresentação do conjunto de frutos na embalagem.

#### Categoria II

As anonas desta categoria são todas aquelas que não podendo ser incluídas na categoria superior, devem satisfazer as características mínimas de qualidade definidas no ponto 7.1.

### 7.3 Tolerâncias de Qualidade

#### Categoria “EXTRA”

Pode admitir-se que 5%, em número ou peso, dos frutos não correspondam às características desta categoria, mas que estejam de acordo com as características da categoria “I”.

#### Categoria “I”

Pode admitir-se que 10%, em número ou peso, dos frutos não correspondam às características desta categoria, mas que estejam de acordo com as características da categoria “II”.

### 7.4 Calibre

O calibre está determinado pela pesagem unitária das anonas e estabelecido de acordo com a seguinte escala (código do calibre):

Código	Massa em gramas (g)
Código 1	+ 1000
Código 2	801 a 1000
Código 3	601 a 800
Código 4	401 a 600
Código 5	301 a 400
Código 6	201 a 300
Código 7	151 a 200
Código 8	100 a 150

A calibragem é obrigatória para todas as categorias.

### 7.5 Tolerâncias de Calibre

Para todas as categorias, pode admitir-se 10% de frutos, em número ou em peso, com calibre imediatamente superior ou inferior ao indicado na embalagem.

### 7.6 Apresentação

#### Homogeneidade

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo de acordo com o calibre e categoria.

As anonas devem apresentar a mesma coloração.

### 7.7 Marcação e Acondicionamento

Cada embalagem tem de possuir um rótulo normalizado contendo as seguintes menções:

- Natureza do Produto (Anona da Madeira - Denominação de Origem);
- Identificação do embalador e/ou expedidor (nome e endereço);
- Origem do Produto - Madeira - Portugal.
- Categoria
- Calibre
- Lote
- Peso Líquido

Junto do rótulo normalizado figura uma “estampa” com o logotipo da denominação de origem.

Qualquer que seja a forma de apresentação comercial, da rotulagem consta sempre a Marca de Certificação, e o seu correspondente logotipo, aposta de forma indelével e/ou inviolável.

As anonas devem ser devidamente normalizadas e acondicionadas em embalagens de cartão e dispostas numa única camada para a categoria Extra, I e II.»

#### *Texto Atual do Caderno de Especificações:*

«A ANONA DA MADEIRA deve apresentar-se inteira; sã (isenta de alterações devidas ao ataque de pragas e doenças); limpa (isenta de matérias estranhas visíveis); isenta de odores estranhos e isenta de danos devidos a deficiente conservação frigorífica. O pedúnculo deve estar limitado ao nível da superfície do fruto, sem que o corte afete o ponto de inserção. Não deve apresentar mais do que 10% da sua superfície com manchas devidas à exposição solar. Deve deter um grau de maturação adequado.

A classificação comercial da ANONA DA MADEIRA deve respeitar as categorias de qualidade e de calibre (e respetivas tolerâncias) constantes da “RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”.

A apresentação comercial das Anonas da Madeira deve respeitar as disposições de homogeneidade e de acondicionamento e apresentação constantes da “RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”. Em especial deve ser garantido que:

- Sem prejuízo das tolerâncias permitidas, o conteúdo de cada embalagem é homogéneo e inclui somente frutos da mesma origem, variedade, categoria de qualidade, código de calibre e coloração/grau de maturação;

- As anonas são acondicionadas de molde a que se assegure a sua conveniente proteção. Os frutos devem ser envolvidos com um material de proteção que os isole uns dos outros, utilizando no interior das embalagens materiais novos, limpos e de natureza tal que não possam causar aos frutos alterações externas ou internas.

A rotulagem segue as regras da “RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”. Em particular, cada embalagem deve apresentar no exterior, no mesmo campo visual, um rótulo com caracteres visíveis e indelévels que, além de conter as menções legais, contenha uma das seguintes menções: “Anona da Madeira” - Denominação de Origem Protegida ou “Anona da Madeira” - DOP.»

*Texto Original na Publicação (1999/C 229/04), de 12, de agosto, de 1999*

«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.»

*Texto Atual do Documento Único:*

«3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

Atendendo às características da anona (fruto perecível, com um período de conservação reduzido) e da área geográfica (ilha situada em pleno oceano Atlântico), o acondicionamento deve ser realizado na área geográfica de produção.

A Anona da Madeira deve apresentar-se inteira, sã (isenta de alterações devidas ao ataque de pragas e doenças), limpa de matérias estranhas visíveis, isenta de odores estranhos e ou de danos devidos à deficiente conservação frigorífica e o pedúnculo deve estar limitado ao nível da superfície do fruto, sem que o corte afete o ponto de inserção. Não deve apresentar mais do que 10% da sua superfície com manchas devidas à exposição solar e deve apresentar um grau de maturação adequado.

A classificação e apresentação da ANONA DA MADEIRA deve respeitar as categorias de qualidade e de calibre (e respetivas tolerâncias) constantes da “Recomendação Técnica relativa à Qualidade Comercial da Anona da Madeira”, aprovada pela Portaria n.º 287/2018, de 24 de agosto (“RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”).

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

A rotulagem segue as regras da “RECOMENDAÇÃO TÉCNICA”. Em particular, cada embalagem deve apresentar no exterior, no mesmo campo visual, um rótulo com caracteres visíveis e indelévels

que, além de conter as menções legais, contenha uma das seguintes menções: “ANONA DA MADEIRA” - Denominação de Origem Protegida ou “ANONA DA MADEIRA” - DOP.»

### ***Estrutura de Controlo:***

Neste âmbito é referido que o sistema de verificação da conformidade aplicável à Anona da Madeira passou a ser assegurado pela CTAC-RAM - Comissão Técnica de Avaliação da Conformidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira, criada pela Portaria n.º 288/2018, de 24 de agosto, que veio substituir a anterior Comissão Técnica de Controlo e Certificação de Produtos Agrícolas e de Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira (CTC-RAM), que havia sido criada pelo Despacho Normativo n.º 7/97, de 19 de maio, alterado pelo Despacho Normativo n.º 5/2002, de 23 de maio.

São também apresentados dados de contato da CTAC-RAM.

Nesta rubrica e noutras foram retiradas as referências ao uso da marca de certificação da CTC-RAM, que se tornou obsoleta pela extinção desta. A CTAC-RAM não adotou nenhuma marca de certificação, com o objetivo de dar mais destaque aos símbolos associados aos regimes de qualidade dos produtos abrangidos pela sua atividade.

Estas alterações são consideradas uma “alteração menor” na aceção do n.º 2, do artigo 53.º na medida em que se limita a atualizar o caderno de especificações em conformidade com a evolução verificada no sistema de controlo aplicável a esta denominação.

### ***Texto Original do Caderno de Especificações:***

«A CTC-RAM - Comissão Técnica de Controlo e Certificação de Produtos Agrícolas e Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira, adiante designada apenas por CTC-RAM é a entidade indigitada pela AGRIPÉROLA - COOPERATIVA AGRÍCOLA, CRL, para o controlo e certificação da Anona da Madeira, a qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento “Regras de Controlo e Certificação da Anona da Madeira - Denominação de Origem”.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda o processo produtivo, sendo cada embalagem ou peça devidamente certificada através da aposição, pela CTC-RAM, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação, representada pelo correspondente logotipo, constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- CTC-RAM
- ANONA DA MADEIRA - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM

- N.º DE SÉRIE»

*Texto Original na Publicação (1999/C 229/04), de 12, de agosto, de 1999*

«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»

*Texto Atual do Caderno de Especificações:*

O sistema de verificação da conformidade aplicável à ANONA DA MADEIRA é exercido ao longo de todo o processo produtivo, sendo assegurado pela Comissão Técnica de Avaliação da Conformidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira (“CTAC-RAM”).

Endereço da CTAC-RAM: Av. Arriaga nº 21 A - Edifício Golden Gate 3º Andar - 9000-060 Funchal - Madeira.

**6. CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES ATUALIZADO (APENAS PARA AS DOP E IGP)**

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/frescos/docs/CE\\_AnonaMadeiraDOP2019.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/frescos/docs/CE_AnonaMadeiraDOP2019.pdf)