

CADERNO
CADERNO
DE
ESPECIFICAÇÕES
DA PERA ROCHA D.O.P.
DA PERA ROCHA D.O.P.



1. INTRODUÇÃO

Espécie: *Pyrus Communis L.*

Variedade: Rocha.

Variedade portuguesa obtida casualmente de semente, em 1836 no Concelho de Sintra, propagou-se a outras regiões do país, sendo o seu Solar a Região do Oeste.

Variedade medianamente exigente em frio no período Outono – Inverno, a sua floração ocorre durante o mês de Abril. Tem tendência para produzir frutos partenocápicos (característica da variedade), estes são predominantemente de calibres médios, caracterizando-se por uma carepa típica, dispersa pela epiderme, concentrada especialmente em redor do pedúnculo e na fossa apical.

A Pêra Rocha é uma variedade com elevada resistência ao manuseamento e ao transporte, podendo conservar-se em câmaras frigoríficas de atmosfera normal, entre 4-5 meses, ou por mais tempo em câmaras frigoríficas de atmosfera controlada. Outro aspecto é a longevidade do produto até ao consumo, depois de embaladas e colocadas à temperatura ambiente estão boas para consumo durante 5 a 8 dias, por vezes durante mais tempo.

2. CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE

2.1. Os frutos da pereira “Rocha”, caracterizam-se por apresentar:

- Forma: Variável, sendo predominantes as formas redonda ovada, redonda piriforme, piriforme ovada e oblonga piriforme. Fossa basilar inexistente, excepto na forma oblonga piriforme ovalada, em que se nota frequentemente embora pouco pronunciada. Fossa apical muito pouco pronunciada com a coroa clara, de superfície lisa e roseta divergente.
- Pedúnculo: médio, entre 28mm a 33mm.
- Carepa: qualquer que seja o formato da Pera Rocha do Oeste, a carepa está sempre presente, variando a sua percentagem e concentração conforme as condições climatéricas do ano. Esta característica é típica desta variedade. A carepa apresenta-se unida na base, dispersando-se irregularmente por toda a superfície, tendendo a concentrar-se na fossa apical.
- Superfície: lisa.
- Cor da epiderme: amarela e/ou verde-claro, por vezes existe uma mancha tenuamente rosada do lado exposto ao sol. Pontuações evidentes da cor da capera.
- Calibre médio: 60/65 mm, tem um peso médio de 130g.
- Polpa: de cor branca, macia-fundente, granulosa, doce, não ácida, sumarenta. Muito sucosa e de perfume ligeiramente acentuado.
- Poder de conservação: excelente, quando comparado com outras variedades.

2.2. As árvores da Pera Rocha caracterizam-se por:

- Variedade medianamente exigente em frio, necessitando de 550 horas de frio Invernal abaixo de 7° C., entre Outubro a Fevereiro.
- A floração ocorre entre meados de Março a meados de Abril.

- Vigor médio
- Porte erecto
- Condução em eixo, em palmeta e em vaso.
- Muito sensível ao pedrado.
- Necessita de polinizadoras.

3. ORIGEM DA VARIEDADE

Portugal – Região do Oeste

Área geográfica de produção e acondicionamento, por concelhos:

Anexo II, do Despacho nº 13 021 / 99 (2^a série) do DR nº158 de 9/7/1999

- | | | | |
|-----------------------|--------------------------|-------------------|-------------------------|
| • Sintra | • Mafra | • Santarém | • Tomar |
| • Cadaval | • Arruda dos
Vinhos | • Rio Maior | • Ferreira do Zêzere |
| • Bombarral | • Sobral de
Monte | • Peniche | • Vila Nova de
Ourém |
| • Torres
Vedras | • Agraço | • Torres
Novas | • Leiria |
| • Caldas da
Rainha | • Alenquer | • Alcanena | • Marinha Grande |
| • Alcobaça | • Vila Franca
de Xira | • Nazaré | • Pombal |
| • Lourinhã | • Azambuja | • Porto de
Mós | • Porto Mós |
| • Óbidos | • Cartaxo | • Batalha | |

4. A COLHEITA DA VARIEDADE

Para que a Pera Rocha do Oeste chegue ao consumidor na sua melhor qualidade é preciso que a colheita seja realizada em condições óptimas, de forma a atingir o melhor sabor e aroma no consumidor.

A colheita é a primeira fase de selecção no processo da qualidade.

Tradicionalmente, na região Oeste, a colheita das peras é feita a partir da segunda semana de Agosto.

A decisão da data de colheita é um aspecto fundamental no processo de conservação. Colheitas precoces ou tardias, deficientemente executadas, originam frutos de menor qualidade.

Para a determinação da “data de colheita” recorrem-se aos seguintes parâmetros:

- Dureza da polpa entre 5,5 e 6,5kg/0,5 cm²
- Índice refractométrico entre 11 e 13 Brix%
- Acidez entre 2-3g/l de ácido málico
- N° de dias após plena floração – 135 a 140 dias
- Cor das sementes

Cuidados na colheita:

- Não utilize caixas que estejam partidas ou danificadas.
- Para menores ferimentos das peras utilize um material protector no interior da caixa.
- Pessoal de colheita deve ter as unhas cortadas.
- Deve-se colher a pêra com pé e sem folhas.
- Deve-se colher a pêra com a toda a palma da mão, evitando a pressão dos dedos.
- A colheita da pêra é feita agarrando-a e inclinando-a ligeiramente no sentido lateral, provocando assim a separação do pedúnculo do seu ponto de inserção na árvore.
- Deve-se depositar a pêra colhida no recipiente com a máxima delicadeza, procurando sempre que os recipientes sejam os mesmos que transportam as peras para a central, evite o balde.
- Deve-se colher a pêra no estado de maturação adequado.
- Apanhar até ao calibre mínimo.
- Não colocar nas caixas peras que caiam no solo.
- Não encher muito as caixas, para não ferir as peras.
- Carregue as caixas com cuidado.
- Não deixar as caixas com fruta colhida debaixo das árvores nem expostas ao sol.
- Não colher a fruta quando está molhada. Se a fruta foi molhada pela chuva, deve-se transportá-la rapidamente para o armazém, a fim de secar com o frio da câmara.
- Sempre que colha por mondas tem um substancial ganho de calibre, por permitir que os frutos mais pequenos cresçam.

Condições Sanitárias das Embalagens de Colheita

Com antecedência procede-se à lavagem das paloxes, baldes e todo o material utilizado na colheita.

Na altura da colheita, todo o material utilizado têm que ser desinfectadas com produtos químicos autorizados (ver anexos).

Entrada no frio

Num prazo máximo de 24 horas após a colheita.

5. Tratamentos pós-colheita

Após a colheita por vezes existe necessidade de tratamento pós-colheita. Este tratamento deve ser realizado para as peras que vão ser comercializadas dois a três meses depois da colheita.

Os produtos autorizados no tratamento pós-colheita são os mencionados no anexo.

6. CRITÉRIOS DE QUALIDADE DA FRUTA

6.1. Critérios de Qualidade

Para a Categoria Suprema, (peras de qualidade superior de categoria Extra ou I).

- Forma, desenvolvimento e coloração – típicas da variedade
- Pedúnculo – intacto
- Defeitos – são admitidos defeitos de epiderme causados por roçamento ou por acidentes mecânicos, por condições climáticas desfavoráveis ou por tratamentos fitossanitários, sem prejudicar o aspecto geral e a conservação, dentro dos seguintes limites:
 - Defeitos de forma alongada: 2 cm de comprimento máximo;
 - Defeitos na superfície: 1 cm² no máximo;
 - Pedrado: ¼ cm² da superfície no máximo.
- A tolerância admitida na Categoria Suprema é de 5% em número ou peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II.
- A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração, não deve apresentar concreções.
- O calibre mínimo admitido é de 55 mm, as diferenças de calibres na mesma embalagem não pode ser superior a 5 mm.
- Cada embalagem de pêras tem que ter frutas com pigmentação homogénea (pigmentação nula/pouca/média) e mesmo estado de maturação com uma tolerância de 5% das frutas fora da norma.
- A carepa, a sua concentração varia conforme as condições climatéricas do ano. A percentagem máxima de carepa admitida, é determinada no início da campanha de comercialização pela Direcção do Agrupamento de Produtores.

Para as Categorias Extra, I e II

- As especificações constantes nas normas CEE de comercialização das frutas frescas.

Critérios Analíticos para a “Suprema”

Resíduos de pesticidas

Cada central fruteira tem que desenvolver acções de vulgarização, formação e assistência técnica junto dos seus produtores com o objectivo de serem produzidos frutos com resíduos inferiores aos limites legais exigidos pelos países a quem se destina a produção, e incremento para a Protecção e Produção Integrada.

. Penetrometria

Penetrometria mínima dos frutos à saída do armazém:

- 8 f. Ou 3,6 kg.
- 10 f. Ou 4,5 kg, para transportes superiores a 8 dias.

Refractometria

Refractometria mínima das frutas à saída do armazém:

- Para exportação: 10%
- Para Portugal: 11%

NOTA: No entanto, estes dois últimos critérios analíticos podem ser modificados anualmente no início da campanha, pela Direcção do Agrupamento de Produtores Direcção da ANP), em função das características previsíveis da colheita.

7. APRESENTAÇÃO DA FRUTA

As peras devem ser acondicionadas de forma a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar às peras alterações externas ou internas.

É autorizado o emprego de materiais e nomeadamente, de papéis ou selos que contenham indicações comerciais desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com uma tinta e uma cola não tóxicas.

As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho.

7.1. Tipos de embalagens autorizadas para a “Suprema”

- Utilizar as embalagens preferidas pelos mercados, com frutas em camadas ordenadas. Será permitido a utilização de embalagens em que a fruta não se encontre em camadas ordenadas, desde que essas embalagens não tenham mais de 3kg e que protejam a fruta na sua deslocação.
Ficando excluídos da Categoria Suprema os sacos de plástico e os de rede.
- Para mercados da América: utilizar de preferência o tradicional meio-bushel com frutas em trepack ou em alvéolos. No entanto serão permitidos outros tipos de embalagem desde que protejam a fruta na sua deslocação.

7.2. Identificação da Embalagem:

Até à realização do registo comunitário desta Denominação de Origem Protegida, deverá constar da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto neste caderno de especificações a menção “Denominação de origem protegida”.

Cada embalagem utilizada tem que ser identificada através de:

- ✓ Caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, indicando o seguinte: Identificação do embalador e/ou expedidor; Natureza do produto; Origem do Produto; Características comerciais.
Indicar o seguinte: Pera Rocha do Oeste; Denominação de Origem Protegida; Produto de Portugal.
- ✓ Logótipo da Pêra Rocha do Oeste D.O.P.



O logótipo da Pêra Rocha do Oeste D.O.P., tem de ser impresso no mínimo por duas cores.

- ✓ Marca de certificação.



8. A CENTRAL FRUTEIRA:

Passada a fase de produção é necessário armazenar, conservar e embalar a Pera Rocha do Oeste D.O.P.

Os materiais utilizados nas centrais devem permitir uma limpeza e ou desinfecção adequadas, prevenção da acumulação de sujidade, a queda de partículas nas peras (exemplo protecção para as lâmpadas) e a formação de fungos.

Criar, sempre que necessário condições de temperatura adequadas para o processamento da pêra, para assegurar a qualidade do produto.

Na central deve existir instalações adequadas para a mudança de roupa do pessoal, casas de banho em número suficiente, devidamente sinalizadas e sempre que possível refeitório.

As instalações devem ter luz natural e ou artificial adequada. E ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente.

Armazenagens frio:

- Temperatura dentro de -0.5 °C e +1.0 °C
- Humididade mínima de 95%

Condições Higio-Sanitárias:

- Limpeza e desinfecção das câmaras frigoríficas antes do início da campanha, com produtos químicos autorizados. (ver anexos)
- Ter casas de banho e lavabos acessíveis ao pessoal do armazém conforme a legislação.
- O pessoal da manipulação da fruta deve usar batas, tocas, luvas ou fatos apropriados e em bom estado de higiene. Este equipamento só pode ser usado no local de trabalho.
- O chão, paredes e tectos devem ser mantidos limpos.
- O material que entra em contacto directo com a fruta para além de ser mantido limpo, tem que ser desinfectado.

9. TRANSPORTE

- As frutas exportadas têm que ser transportadas em câmaras frigoríficas.
- Temperaturas aconselhadas para o transporte:
 - Até 8 dias 2° C
 - Até 30 dias 0.5° C a 1°C
 - Duração máxima de transporte: 30 dias.

10. CONTROLOS E SANÇÕES

Controlos

- a) Cada central fruteira designa um responsável da qualidade, encarregado do cumprimento do caderno de especificações e de efectuar os respectivos registo que serão mantidos disponíveis durante um ano.
- b) Um controlador, do Organismo Privado de Controle assegura um controlo regular, por amostragem, do cumprimento do caderno de especificações por cada central fruteira.
- c) Os registos dos controlos efectuados pelo Organismo Privado de Controle referidos em b) serão mantidos disponíveis durante o prazo de um ano, ficando uma cópia em posse do Organismo Privado de Controle e uma cópia em posse de cada central fruteira.

Sanções

No caso de desrespeito do caderno de especificações e obrigações, as seguintes sanções são aplicadas posteriormente pelo Organismo Privado de Controle.

- a) Primeira infracção: advertência e retirada obrigatória da utilização da marca Pera Rocha do Oeste D.O.P. e da marca de certificação da mercadoria não conforme.
- b) Segunda infracção: advertência e retirada obrigatória da utilização da marca Pera Rocha do Oeste D.O.P. e da marca de certificação da mercadoria não conforme.
- c) Terceira infracção: retirada total da marca Pera Rocha do Oeste D.O.P. e da marca de certificação durante toda a campanha.
- d) A utilização da marca é acordada de novo para a campanha seguinte, mas à primeira infracção, a marca é retirada durante toda a campanha.
Se não houver advertências durante esta campanha o sistema de sanções torna-se normal durante a campanha seguinte.
- e) Sempre que o Organismo Privado de Controle detecte a presença de resíduos de pesticidas com valores superiores ao permitido pela legislação portuguesa, obriga-se a comunicar tal facto às entidades oficiais competentes.

ANEXO I

PRODUTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS PARA DESINFECÇÃO

- Hipóclorito de sódio (lexívia);
- Sulfato de Cobre (utilizado em caixas de madeira);
- Difenilamida;
- Imazalil.

PRODUTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS TRATAMENTO PÓS-COLHEITA

- Cloreto Cálcio;
- Difenilamida.
- Imazalil
- Iprodiona
- Ortofenilfenol
- Tiabendazol

NOTA: O modo de utilização e as doses deverão respeitar as instruções constantes nos rótulos.

Anexo II

Legislação relacionada

- **Despacho nº 50 / 94 do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar:** Reconhece como Denominação de Origem Protegida a denominação tradicional e consagrada pelo uso “Pera Rocha”, fixando as características do fruto, e delimitando a respectiva área geográfica de produção.
- **Regulamento (CEE) nº 2081 / 92 do Conselho de 14 de Julho:** Institui o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.
- **Despacho Normativo nº 47 / 97 de 30 de Junho:** estabelece as regras nacionais de execução do Reg (CEE) nº 2081 / 92.
- **Despacho nº 13 021 / 99 do Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural (de 9/7/99):** corrige e altera o Despacho nº 50 / 94.