

DESPACHO

Considerando o Despacho Normativo nº 249/93, de 9 de Dezembro que institui as regras de execução dos Regulamentos (CEE) nº 2081/92 e nº 2082/92, DO CONSELHO, ambos de 14 de Julho, bem como os procedimentos a observar para a valorização dos produtos agrícolas e agro-alimentares tradicionais;

Assim, com o objectivo de proteger a denominação de origem, bem como valorizar o ananás de São Miguel, de acordo com o disposto nos números 4 e 7 do Anexo I do Despacho Normativo referido, determino o seguinte:

1- O uso da Denominação de origem " ANANÁS DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" fica reservado aos produtos que obedeçam ao anexo I e II do presente Despacho, e às restantes disposições constantes do respectivo " Caderno de especificações", depositado no IAMA.

2- O agrupamento " PROFRUTOS - COOPERATIVA DE PRODUTORES DE FRUTAS, PRODUTOS HORTÍCOLAS E FLORÍCOLAS DE DE SÃO MIGUEL, C.R.L." que requereu o reconhecimento da Denominação de Origem nos termos do número 1 do Anexo I do Despacho Normativo nº 249/93, de 9 de Dezembro deverá solicitar ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), no prazo de 10 dias úteis a contar da publicação do presente Despacho, a transferência para o IAMA do registo da Denominação de Origem efectuado nos termos do Código da Propriedade Industrial

3- 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." ;

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;

4- Até à realização do registo Comunitário desta Denominação de Origem, dos rótulos dos produtos que cumpram o disposto no presente Despacho pode constar a menção " Denominação de Origem " .

5- Com a entrada em vigor do presente Despacho, deve ser observado o disposto no número 1 do artigo 13º do Regulamento (CEE) nº 2081/92, do Conselho, de 14 de Julho de 1992.

ANEXO I

Principais características do " ANANÁS DOS AÇORES/SÃO MIGUEL" :

1. Definição:

Entende-se por ANANÁS DOS AÇORES/SÃO MIGUEL o ananás da espécie *Ananas comosus* (L.) Merrill da família das Bromeliaceas e variedade Cayene " folhas lisas " que apresenta as seguintes características:

- características sensoriais:

- a) Inteiros e firmes;
- b) Sãos, ou seja isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- c) Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- d) Limpos e sem vestígios de resíduos ;
- e) Sem ferimentos, nem defeitos na epiderme;
- f) Coroa simples com aspecto fresco, de dimensão entre um terço e 1/4 do comprimento do fruto, e supressão do meristema apical com cicratização perfeita do corte ;
- g) Isentos de cheiros ou sabores estranhos;
- h) Fruto com a forma cilíndrica, ligeiramente afusado, com casca laranja forte e polpa amarela.

- características químicas:

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 - redutores % | 4,5% | (± 1,0%) |
| - totais % | 10,0% | (± 1,0%) |
| - Sacarose % | 5,5% | (± 1%) |
| - pH % | 3,5% | (0,5%) |
| - Acidez total (exp. ac. cit. monohidratado) % | 1% | (± 0,4) |
| - Acidez total (exp. ac. málico) % | 0,9% | (± 0,3 %) |
| - 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) |

- características organolépticas:

Em plena maturação a polpa do ananás deve apresentar uma coloração amarela translúcida, com um sabor agri-doce *sui-generis* .

2. Apresentação comercial:

a) O ANANÁS DOS AÇORES/SÃO MIGUEL pode apresentar-se comercialmente em caixas, devidamente rotuladas, 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;

b) do rótulo pode consta a menção ANANÁS DOS AÇORES/SÃO MIGUEL - DENOMINAÇÃO DE ORIGEM.

c) a marca de certificação aposta pela entidade de controlo e certificação, será constituída por um emblema autocolante, com frente e verso, figurativos, unidos definitivamente, sem possibilidade de serem descolados, e aposto sobre uma fita branca ou azul, colocada à volta da coroa.

ANEXO II

ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (localização das estufas tradicionais para a produção do ananás) está circunscrita à Ilha de S.Miguel distribuindo-se as estufas, maioritariamente, pela Costa Sul, mais quente e soalheira e principalmente pelos seguintes concelhos:

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

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM ANANÁS DOS AÇORES/S. MIGUEL

CAP. I.

DEFINIÇÃO DO PRODUTO

ART.1º

1- É criada a denominação de origem - DO - " ANANÁS DOS AÇORES/ S. MIGUEL " para os ananases da espécie *Ananas comosus* (L.) Merrill da família das Bromeliaceas e variedade Cayene " folhas lisas " que sejam cultivados na Ilha de S.Miguel, caracterizada por possuir factores humanos e edafo-climáticos responsáveis pelas características específicas do tradicionalmente conhecido ananás de S.Miguel, que obedeam ao disposto no presente documento e cujos produtores se submetam ao regime de controlo e certificação também nele previstos.

2- A Ilha de S. Miguel pertence ao Grupo Oriental do Arquipélago dos Açores, situa-se no oceano Atlântico e as zonas onde se situam as estufas estão compreendidas entre as coordenadas geográficas 37º 46' N de latitude 25º 40' W de longitude e 175 m de altitude apresentando as seguintes características edafo-climáticas específicas:

- a) clima temperado marítimo;
- b) pequenas oscilações térmicas anuais;
- c) humidades relativas do ar % 77% ;
- d) Solos com textura franca, franco-arenosa e franco-argilosa, ricos em matéria orgânica e em potássio.

ART. 2º

Os ananases devem apresentar as seguintes características:

- a) Inteiros e firmes
- b) Sãos, ou seja isentos de ataques de pragas ou doenças que possam prejudicar a sua apresentação, comestibilidade e poder de conservação;
- c) Bem conformados e normalmente desenvolvidos;
- d) Limpos e sem resíduos visíveis de produtos de tratamento;
- e) Sem ferimentos, nem defeitos na epiderme;
- f) 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 ;
- g) Isentos de cheiros ou sabores estranhos;
- h) Fruto com a forma cilíndrica, ligeiramente afusado, com casca laranja forte e polpa amarela.

ART. 3º

1- 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% ($\pm 1,5\%$)
- Resíduo seco - solúvel %..... 13,2% ($\pm 0,8\%$)
 - insolúvel %..... 0,8% ($\pm 0,2\%$)
 - total %..... 14,0% ($\pm 1,0\%$)
- Açúcares - redutores %..... 4,5% ($\pm 1,0\%$)
 - totais %..... 10,0% ($\pm 1,0\%$)
- Sacarose %..... 5,5% ($\pm 1\%$)
- pH %..... 3,5% (0,5%)
- Acidez total (exp. ac. cit. monohidratado) % 1% ($\pm 0,4$)
- Acidez total (exp. ac. málico) % 0,9% ($\pm 0,3\%$)
- Acidez volátil (exp. ac. acético) % 0,013% ($\pm 0,005\%$)
- Cinza total % 0,33% ($\pm 0,03\%$)
- Celulose % 0,67% ($\pm 0,03\%$)
- Proteína %..... 0,45% ($\pm 0,05\%$)
- Vitamina C (mg/100gr.)..... 17,00 ($\pm 2,00$)
- Vitamina B1 (mg/100gr.).....0,08 ($\pm 2,00$)
- Vitamina B2 (mg/100gr.)..... 0,04 ($\pm 2,00$)

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

ART. 4º

1- Os calibres mínimos do Ananás 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 |

2- Considera-se calibre, as 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.

3- Considera-se " coroa " o conjunto de folhas inseridas no topo do fruto.

ART. 5º

1- Considera-se que o ananás entra em maturação quando, atingido o seu máximo desenvolvimento vegetativo, que se traduz, pelo início da alteração da coloração e pelo aspecto espelhado do fruto, começa a adquirir o aroma e consistência características..

2- A coloração poderá ser diferenciada, em função do grau de maturação e da época do ano.

3- Em plena maturação, a epiderme apresenta coloração amarelo dourada a amarelo palha com pigmentação carmim e a polpa apresenta uma coloração amarela translúcida, com um sabor agri-doce *sui-generis* .

ART. 6º

Quanto à maturação aparente, os ananases podem apresentar os seguintes estádios:

- 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.

ART.7º

O ananás é classificado em três grupos de categorias: " Extra ", " I ", " II ".

a) Categoria "Extra " corresponde aos frutos de qualidade superior, que apresentam 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.

b) Categoria " I " corresponde aos 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 amarelccidos;

- O calibre mínimo dos ananases classificados nesta categoria é de 14cmx12cm, com um peso mínimo de 1,3 Kg.
- c) Categoria "II" corresponde aos 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.

ART. 8º

Para cada grupo de categorias definidas no número anterior admitem-se as seguintes tolerâncias:

- a) Categoria "Extra": poderá haver uma tolerância de 5%, em número de frutos, que não correspondam às características desta categoria, mas que estejam de acordo com o estabelecido para a categoria "I";
- b) Categoria "I": poderá haver uma tolerância de 10%, em número de frutos, que não correspondam às características desta categoria, mas que estejam de acordo com o estabelecido para a categoria "II";
- c) Categoria "II": Poderá haver uma tolerância de 10%, em número de frutos, que não correspondam às características desta categoria.

ART.9º

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;

ART.10º

1- O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e não comportar senão frutos da mesma origem, variedade, categoria, calibre e estágio de maturação;

2- Cada embalagem de ananás classificado como " Extra " não poderá conter frutos cuja diferença de peso entre o fruto maior e o mais pequeno seja superior a 300 g;

3- Cada embalagem de seis frutos de ananás classificado como " II ", não pode ter um peso líquido inferior a 6 Kg.

ART.11º

1- Os frutos devem ser embalados de modo a assegurar uma protecção conveniente e a permitir uma boa ventilação no interior da embalagem devendo ser isolados uns dos outros.

2- Os materiais, especialmente os papéis no interior da embalagem, devem ser novos, limpos, secos, sem cheiros e não deverão causar alterações externas ou internas.

3- O emprego de materiais, como papéis ou carimbos, com indicações comerciais está autorizado, desde que a impressão ou etiquetagem seja realizada com tinta ou cola não tóxicas.

CAP II.

REGRAS DE PRODUÇÃO

ART.12º

1- A utilização da DO " ANANÁS DOS AÇORES/ S. MIGUEL " só pode ser atribuída aos frutos cultivados em estufas clássicas, tradicionais na Ilha de S. Miguel.

2- A Ilha de S.Miguel é a única Ilha do Arquipélago dos Açores que possui estufas para a produção de ananás e encontram-se distribuídas na Costa Sul, mais quente e soalheira, distribuindo-se principalmente pelos seguintes concelhos:

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

ART. 13º

1- Na produção de ananás na Ilha de S.Miguel utiliza-se matéria orgânica para a formação do solo artificial, em que se cultiva o ananás.

2- 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.

3- O teor de humidade e a água dentro das estufas é regulada, essencialmente, através das regas e do arejamento.

ART.14º

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

2- Para efeitos do número anterior, considera-se:

a) "LEIVA": Pequenos pedaços de manto vegetal, espontâneo, agregado a uma fina camada superficial de terra (*Horizonte A₀*) retirados dos incultos em altitude. As principais espécies de manto vegetal são, nomeadamente, o musgão (*Sphagnum compactum*, Mitten) o queiró (*Calluna vulgaris*, Salisb), a urze (*Erica azórica*, Hochat), o tajujo (*Myrsine africana*) e gramíneas (*Festuca sp.*);

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

c) "TERRA VELHA": Terra sobranete da cultura ou culturas anteriores.

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

ART.15º

As estufas clássicas existentes na Ilha de S.Miguel, definem-se, essencialmente, pelas seguintes características:

- Construção firme, de alvenaria, madeira e vidro, ou material similar.
- Modelo clássico, transparente, com duas abas ou panos e dois topos confrontantes, com uma porta em cada topo e com alboios suficientes para possibilitar um arejamento adequado, deverão ainda ser estruturadas em feiras, fechais, tronchas e travessas.
- Madeiramentos pintados de branco.

ART.16º

1- As estufas terão de ser mantidas no melhor estado de conservação, tanto quanto possível herméticas, por forma a assegurarem as melhores condições ambientais, propícias à produção do ananás.

2- A humidade dentro das estufas é principalmente regulada através de regas.

ART. 17º

As batarias 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.

ART.18º

Os estufins ou as estufas destinadas exclusivamente à produção do propágulo ("TOCA") e à recria ("EROLHO") poderão ser construídas com outros materiais e respeitando outras configurações, devendo, no entanto, ser construídas na vizinhança das estruturas de produção da fruta e serem mantidas no melhor estado de conservação.

ART.19º

A selecção das "TOCAS" para a produção de "BROLHO" bem, como de "BROLHO" para a produção da planta é obrigatória.

ART.20º

Para efeitos do disposto no presente documento, considera-se :

- "TOCA": o propágulo compreendido entre a base do meristema apical ou colo e a zona terminal de inserção das raízes;

- "BROLHO": a planta, na sua primeira fase de crescimento, dependendo, sobretudo, das reservas da "TOCA".

ART.21º

Na produção de "ANANÁS DOS AÇORES/ S. MIGUEL" não se permite a utilização de :

1- "TOCAS", que, designadamente :

a) tenham a sua origem em plantas cuja configuração do fruto se desvie do ananás padrão;

b) tenham a sua origem em plantas que hajam produzido fruta defeituosa ou sub-desenvolvida;

c) evidenciem podridões, defeitos ou dimensões inferiores a 10 cm de comprimento e ou 3 cm de diâmetro;

d) apresentem sinais evidentes de desvio genotípico ou tenham resultado de plantas "machias".

2- "PLANTAS" que, designadamente :

a) tenham menos de 12 folhas, salvo se o ano agrícola permitir tolerâncias, podendo, então, haver desvios na ordem dos 10 %;

b) tenham comprimento inferior a 40 cm ou colo com diâmetro inferior a 3,5 cm, salvo se o ano agrícola permitir tolerâncias, podendo, então, haver desvios na ordem dos 10 %;

c) se apresentem com aspecto doente, definhadas ou com traumatismos mecânicos;

d) evidenciem podridões ou pragas adrentes.

3- Todas as "TOCAS" e "PLANTAS" que apresentem as características previstas nos números anteriores deverão ser destruídas, pelo que serão separadas das restantes e colocadas no exterior das estufas, devidamente identificadas.

ART.22ª

Os rebentos laterais das plantas poderão ser aproveitados na produção do fruto desde que apresentem todas as características das "PLANTAS" consideradas seleccionáveis.

ART.23ª

A densidade de plantação definitiva deverá situar-se entre as 33.000 e 45.000 plantas por hectare.

ART.24

O compasso de plantação deverá garantir a distância de 50 cm entre as plantas, com uma tolerância até menos de 10%.

ART.25ª

Ao longo de todo o ciclo vegetativo das plantas, as estufas devem manter-se:

a) limpas de ervas, com paredes caiadas e lisas, defendidas da concentração de humidade e estanques à chuva e ao frio;

b) isentas de focos de infestação de insectos, roedores e outras pragas nocivas.

ART.26ª

Não é permitida a acumulação de plantas de ananás ou de partes delas dentro das estufas nem a sua utilização na preparação de camas quentes.

ART.27ª

1- Só é permitida a aplicação do fumo como processo tradicional de indução para a floração do ananás, quando a planta esteja adulta e dura, ou seja, pelo menos 5 meses depois do seu enraizamento no local definitivo de produção, ou 18 meses depois da desfolha da toca original.

2- A aplicação do "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 defenida.

3- A aplicação do "fumo" consiste em queimar materiais vegetais dentro da estufa, fechada, em fogareiros construídos de latas, que se colocam no passeio interno da estufa, durante um determinado período e sempre ao fim da tarde.

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

ART.28ª

O corte das folhas da planta do ananás em plantação definitiva só deverá ser feito quando, nomeadamente :

a) haja uma densidade folhear que limite a penetração de luz e o arejamento;

- b) surjam folhas mortas ou atacadas de parasitas;
- c) seja necessário conter crescentes apodrecimentos folheares.

ART.29º

1-A supressão do meristema apical da coroa deverá ser realizada de forma que a sua dimensão fique compreendida entre 1/3 e 1/4 do comprimento da sorose na altura do amadurecimento.

2- Nos ananases de coroa múltipla devem suprimir-se os meristemas apicais excedentários.

ART.30º

Aos produtores de ananás dos AÇORES/SÃO MIGUEL, proíbe-se:

- a) Terem outras espécies de plantas nas estufas de ananases;
- b) Quintarem brolho entre plantação definitiva, sempre que o compasso prejudique as plantas mestras;
- c) Torcerem as hastes para apressar a maturação da fruta;

ART. 31º

Para além do previsto no número anterior os produtores de ananás:

- a) não poderão efectuar operações de rega nos trinta dias que antecedem a colheita do fruto no verão e, 45 dias no inverno.
- b) deverão evitar a utilização de adubações azotadas, salvo se houverem desenvolvimentos vegetativos defecientes e, neste caso, nunca para além da primeira monda na plantação definitiva.

ART. 32º

Só é permitido o corte do ananás que tenha atingido o desenvolvimento completo e entrado em maturação.

ART. 33º

A operação de colheita deverá ser efectuada, obedecendo às seguintes regras:

- a) fazer a triagem da fruta conforme o estado de maturação, de acordo com a coloração e o calibre, para que possa suportar o manuseamento, o transporte e a manutenção de modo a chegar ao local do destino nas devidas condições;
- b) não afectar os frutos mais atrasados;
- c) cortar os pedúnculos em face regular e perpendicular ao eixo, deixando um comprimento não inferior a dois nem superior a quatro centímetros, com a secção do corte limpas, podendo ficar aderentes ao pedúnculo as quatro brácteas mais pequenas;
- d) mergulhar a base do pedúnculo numa solução de ácido benzóico a 10% ou similar;

e) nas operações de corte e manuseamento até à disposição em armazém, os frutos deverão ser segurados pela coroa.

ART.34^º

Será considerado refugo, todo o fruto que não possua as dimensões mínimas .

CAP. III

TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO

ART.35^º

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.

ART.36^º

O ananás a exportar deverá ser embalado nos armazéns dos produtores, ou em centros de acondicionamento, onde será sujeito a selecção e limpeza.

ART.37^º

Os armazéns e os centros de acondicionamento, devidamente licenciados, devem manter-se limpos, respeitar as normas legais vigentes e reunir as seguintes condições:

- a) destinar-se à utilização exclusiva de produtos horto-frutícolas;
- b) possuir um diagrama de funcionamento conveniente que garanta um circuito racional e eficiente do produto nas várias fases do acondicionamento;
- c) dispor de uma área funcional coberta compatível com o volume da fruta a manipular;
- d) ter ventilação suficiente;
- e) dispor de um pé direito nunca inferior a 4 m. ;
- f) possuir iluminação natural ou artificial adequada e água canalizada;
- g) dispor de instalações higio-sanitárias para o pessoal devidamente aprovadas pela entidade competente;
- h) possuir balanças protegidas com almofadas de espuma ou material semelhante;
- i) dispor de condições de acesso adequadas;
- j) dispor de espaço suficiente para a armazenagem de embalagens vazias , armadas ou não, e ainda de uma área de armação das mesmas.

ART.38º

1- O transporte do ananás para o cais de embarque terá que ser efectuado em condições de segurança, de modo que as caixas não sofram quaisquer danos e mantenham a sua forma e rigidez.

2- Enquanto não é efectuado o embarque do ananás, este deverá estar protegido dos efeitos do sol e da chuva.

3- O intervalo entre a colheita e a expedição do produto embalado deve ser reduzido ao mínimo indispensável, com vista a salvaguardar a qualidade intrínseca dos frutos.

ART.39º

1- O transporte do ananás deverá ser efectuado obedecendo essencialmente às condições definidas no anexo I, que é parte integrante do presente documento.

2- Sem prejuízo do disposto no anexo I, o ananás não deverá ser transportado conjuntamente com outros produtos que, pelas suas características e emanações possam prejudicar a sua qualidade e apresentação.

CAP. IV**CONTROLO E CERTIFICAÇÃO****ART. 40º**

A entidade controladora e certificadora procederá ao esquema de controlo previsto no anexo II ao presente documento, que dele faz parte integrante.

ART. 41º

O controlo e certificação da DO - " ANANÁS DOS AÇORES/S.MIGUEL " será efectuado pela Comissão Técnica de Controlo e Certificação criada pelo Despacho Normativo nº

ART. 42º

1- Os produtores de ananás que pretendam utilizar a DO deverão solicitar o seu uso à cooperativa " PROFRUTOS ".

2- O pedido de uso deve ser feito por escrito e em duplicado, onde constem os seguintes elementos:

- a) Nome ou denominação e total identificação do produtor;
- b) Natureza jurídica;
- c) Residência ou sede social;
- d) Descrição de todos os bens afectos à produção de ananás, bem como dos meios técnicos e humanos que lhe estão disponíveis.

3- No caso do requerente ser uma pessoa colectiva ou equiparável deverá ainda entregar, para além dos elementos referidos no número anterior, uma cópia autenticada dos seus estatutos ou pacto social, obrigando-se a comunicar ao agrupamento de produtores toda e qualquer alteração que nos mesmos se venha a verificar.

4- A cooperativa " PROFRUTOS " fornecerá à entidade de controlo e certificação cópia dos documentos referidos nos números anteriores a fim de que esta possa executar a sua actividade de controlo, designadamente verificando as declarações iniciais e a conformidade com os procedimentos constantes no presente documento.

ART. 43º

1- Todos os produtores de ananás autorizados a usar a DO constarão de um livro de registo, onde constem todos os elementos referidos no artigo anterior.

2- A pedido do agrupamento de produtores a entidade certificadora elaborará um cadastro das estruturas de produção dos utilizadores da DO, o qual será periodicamente actualizado.

3- Aos produtores que constem do livro de registo será passado um título de inscrição do qual conste:

- Nome ou denominação do produtor e a sua natureza jurídica;
- Residência ou sede social do produtor;
- Assinatura do presidente da direcção do Agrupamento;
- Um número de série contínua.

CAP. IV

Rotulagem

ART.44º

Os elementos específicos relativos à rotulagem são os constantes no Anexo III ao presente documento que dele faz parte integrante.

ANEXO I

A que se refere o artigo 39º

Condições relativas ao transporte:

I- Transporte marítimo:

1- O transporte marítimo do ananás deverá ser efectuado em contentores *open-side* ou climatizados.

2- Os contentores deverão ser carregados nos centros de acondicionamento, por forma a salvaguardar a qualidade do produto.

3- Nos navios dotados de ventilação dinâmica, a renovação e distribuição do ar dverá ser feita por forma a garantir a boa conservação da fruta durante a viagem.

4- Nos navios climatizados a temperatura não deverá ser inferior a 12 graus Celsius, devendo manter-se a uma humidade relativa entre 85% e 90%.

II- Transporte aéreo:

No transporte aéreo, embora não seja obrigatório o agrupamento de caixas, deverão ser acauteladas as condições ambientais, que garantam a preservação da qualidade do produto.

ANEXO II

A que se refere o artigo 40º

Controlo e certificação:

1- A utilização da DO depende da obtenção de uma autorização a conceder pela cooperativa "PROFRUTOS", mediante parecer da entidade controladora e certificadora.

2- Para efeitos da utilização da DO os produtores apresentarão um plano de exploração, em Junho e Dezembro, respectivamente, em modelo a fornecer pelo agrupamento, e cuja minuta consta do anexo ao presente documento, que dele faz parte integrante, contendo as indicações seguintes:

- a) número de estufas destinadas à plantação definitiva e identificação das mesmas;
- b) As datas de plantação e o número de plantas;
- c) Épocas de aplicação dos "fumos";
- d) Data provável de colheita.

3- As operações de controlo assumirão a forma de inspecções no local, e verificações físicas e documentais da presença dos produtos em armazém, e serão sempre inopinadas.

ANEXO III

A que se refere o artigo 44º

Elementos relativos à rotulagem:

Para além dos elementos exigidos pela legislação Nacional e Comunitária, relativos à rotulagem, os frutos cultivados nas condições do presente documento deverão conter os seguinte elementos:

- designação do produto: "ANANÁS DOS AÇORES/ S. MIGUEL "
- marca do produtor
- identificação do produtor: PRODUZIDO E EMBALADO POR
- elementos reativos ao produto:
 - Calibre

- Categoria
- Peso
- destinatário
- indicação relativa à denominação de origem.