



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

ANEXO I

Principais características da "MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE"

1. Definição

Entende-se por "Maçã Bravo de Esmolfe" o fruto da cultivar derivada do *Malus domestica* Boekh, produzida na região cuja área geográfica se define no Anexo II.

2. Obtenção do produto

As regras de instalação e condução dos pomares, as práticas culturais, as substâncias de uso interdito e as condições a observar na colheita, transporte, calibragem e acondicionamento são as referidas no respectivo Caderno de Especificações.

3. Características das maçãs

3.1 - As características referentes à qualidade, a classificação, o calibre, as tolerâncias e a apresentação das maçãs deverão obedecer ao disposto no Anexo III do Regulamento (CEE) nº 920/89 da Comissão, de 10 de Abril de 1989. Só podem, no entanto, beneficiar do uso da Denominação de Origem as maçãs das categorias Extra, I e II.

3.2 - Características organolépticas das maçãs Bravo de Esmolfe:

- Cor - epiderme esbranquiçada, eventualmente com manchas avermelhadas, manchada e/ou raiada, de carepa na fossa peduncular, podendo atingir até 20% da epiderme.
- Aroma e sabor - aroma intenso, agradável e bastante "sui generis"; polpa branca, macia, sucosa, doce, com boas qualidades gustativas.
- Forma - oblongo-cónica de calibre médio a pequeno.

4. Apresentação comercial

A maçã Bravo de Esmolfe deve apresentar-se pré-embalada e rotulada nos termos da legislação em vigor.

Sem prejuízo do disposto na legislação aplicável sobre rotulagem, dela devem constar, ainda, a indicação do calibre e categoria, bem como as menções "Maçã Bravo de Esmolfe - Denominação de Origem", para além da marca de certificação



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

*Gabinete do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar*

aposta pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

ANEXO II

AREA GEOGRAFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção (produção, tratamento e acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Manteigas, Seia, Gouveia, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Guarda, Pinhel, Covilhã, Belmonte, Fundão, Arganil, Tábua, Oliveira do Hospital, Tondela, Santa Comba Dão, Carregal do Sal, Nelas, Mangualde, Penalva do Castelo, Sátão, Aguiar da Beira, Viseu, S. Pedro do Sul, Vila Nova de Paiva, Castro Daire, Trancoso, Sernancelhe, Penedono, Moimenta da Beira, Tarouca, Lamego e Armamar.

*ads.*



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA  
I M A I A A — INSTITUTO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS  
E INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR

A V I S O

RECONHECIMENTO DE ORGANISMO PRIVADO DE  
CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

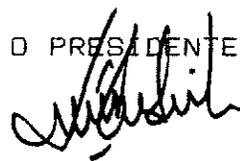
De acordo com o disposto no Despacho Normativo nº 293/93, de 1 de Outubro, o agrupamento "FENAFRUTAS - FEDERAÇÃO NACIONAL DAS COOPERATIVAS AGRÍCOLAS DE HORTOFRUTICULTORES" propôs, como Organismo Privado de Controlo e Certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "MAÇA BRAVO DE ESMOLFE", a "FEL BA - CENTRO DE VALORIZAÇÃO DOS FRUTOS E LEGUMES DA BEIRA ALTA".

Verificada a conformidade da candidatura com o disposto nos nºs 1, 2 e 3 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93, e de acordo com o procedimento previsto no seu nº 5, torno público o seguinte:

- 1 - A "FEL BA - CENTRO DE VALORIZAÇÃO DOS FRUTOS E LEGUMES DA BEIRA ALTA" é reconhecida como organismo privado de controlo e certificação dos produtos beneficiários da Denominação de Origem "MAÇA BRAVO DE ESMOLFE".
- 2 - A manutenção deste reconhecimento obriga ao cumprimento do disposto no nº 8 do Anexo IV do citado Despacho Normativo nº 293/93 e, nomeadamente, ao envio, para o IMAIAA, até 31 de Janeiro de cada ano, da lista de produtores e transformadores sujeitos ao regime do controlo e certificação, bem como do relatório de actividades desenvolvidas no ano anterior.

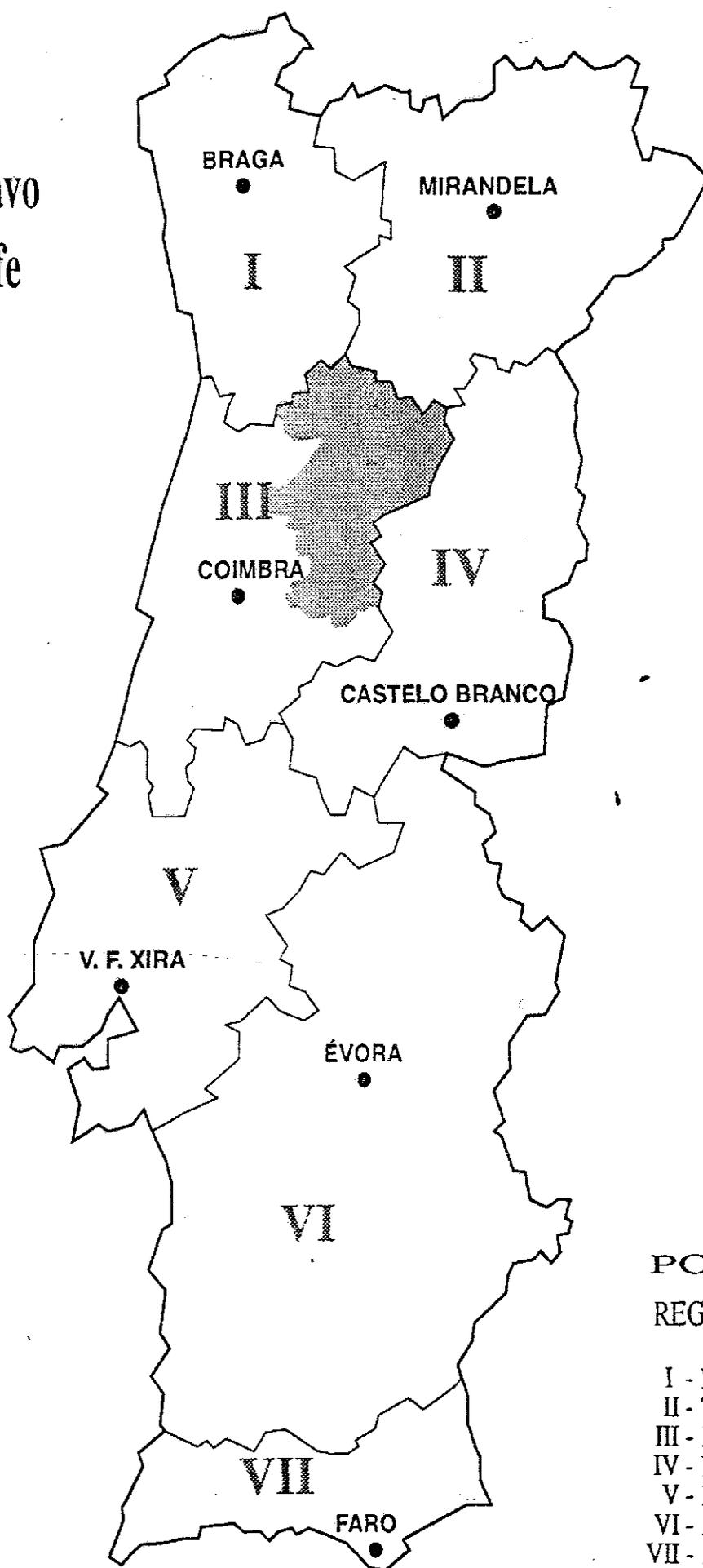
Instituto dos Mercados Agrícolas e Indústria Agro-Alimentar,

O PRESIDENTE



(José Armindo Isidoro Cabrita)

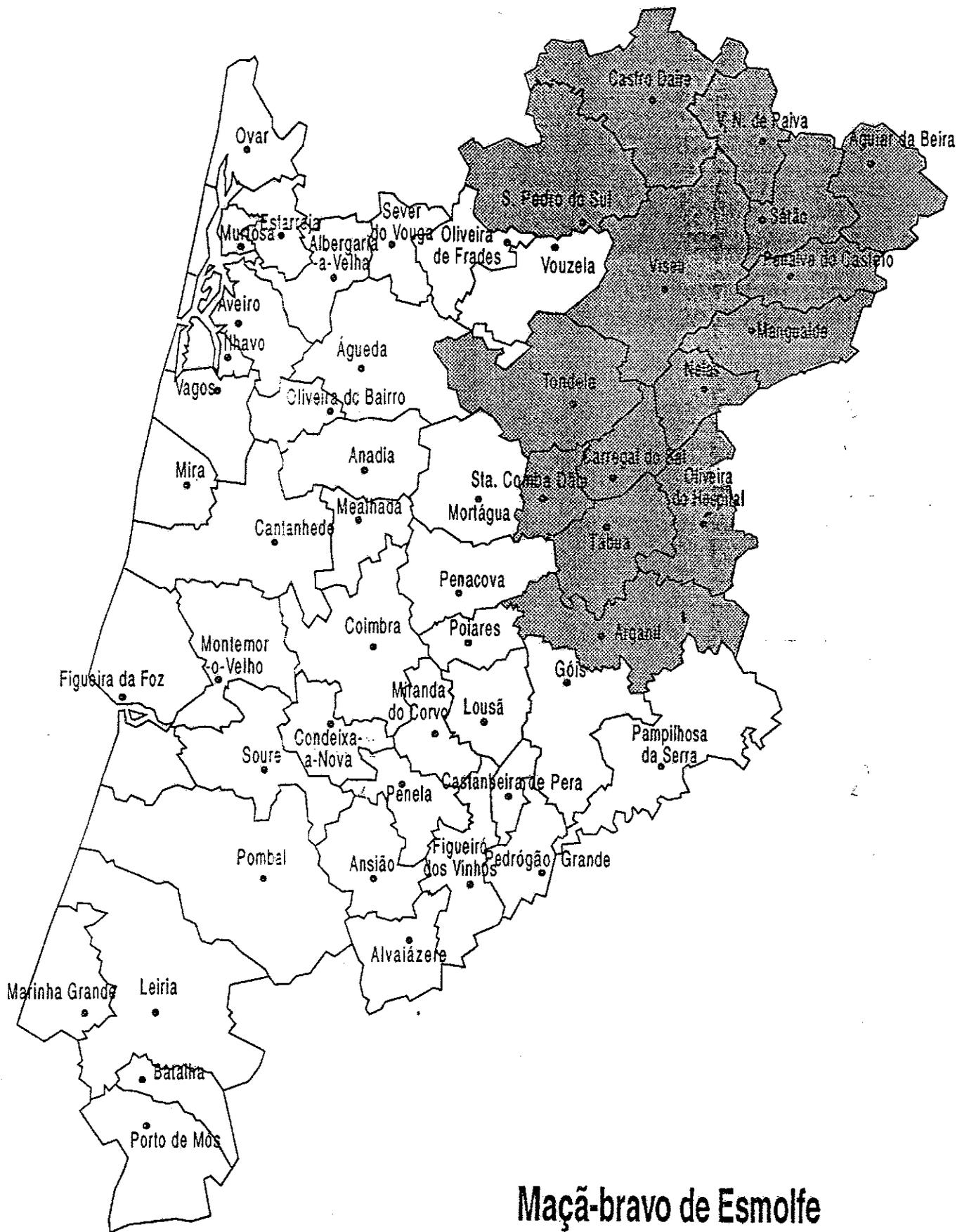
# Maçã-bravo de Esmolfe



## PORTUGAL REGIÕES AGRÁRIAS

- I - Entre Douro e Minho
- II - Trás-os-Montes
- III - Beira Litoral
- IV - Beira Interior
- V - Ribatejo e Oeste
- VI - Alentejo
- VII - Algarve

Escala aprox. 1: 2 300 000



Escala aprox. 1:750 000



## 1 - NOME DO PRODUTO: Maçã Bravo de Esmolfe

Como o próprio nome indica, e de acordo com um trabalho da Junta Nacional das Frutas realizado entre 1946 e 1947<sup>1</sup>, esta variedade terá aparecido na aldeia de Esmolfe, no concelho de Penalva do Castelo, há cerca de 200 anos. Provavelmente terá sido obtida a partir de uma árvore de semente, cujos frutos foram muito apreciados, originando uma intensa procura de material de enxertia e a disseminação da variedade.

A existência de condições agro-climáticas favoráveis à manutenção das características que a tornavam apreciada, permitiu o seu alastramento a concelhos vizinhos e garantiu-lhe o estatuto de variedade dominante de que disfrutava em meados deste século.

## 2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A maçã Bravo de Esmolfe tem como principais características<sup>2</sup>:

- calibre médio a pequeno;
- forma oblongo-cónica;
- epiderme esbranquiçada, eventualmente com manchas avermelhadas;
- manchada e/ou raiada de carepa na fossa peduncular, podendo atingir até 20% da epiderme;
- polpa branca, macia, sucosa, doce, com boas qualidades gustativas;
- aroma intenso, agradável e bastante *sui generis*;
- colheita a partir da 2<sup>a</sup> quinzena de Setembro;
- conserva-se no frio entre 4 e 5 meses

As árvores apresentam:

- porte erecto e ramificações de ângulos fechados;
- vigor muito grande;
- folhas novas de cor verde clara, tomentosas na página inferior e glabras na superior;
- folhas adultas ovadas e oblongas, com um comprimento quase duplo da largura, adelgaçando-se sensivelmente para o ápice, apresentando coloração verde pálida amarelada;

---

<sup>1</sup>"A Região Frutícola da Macieira Bravo de Esmolfe", Junta Nacional das Frutas - Gabinete de Estudos Económicos, 1949

<sup>2</sup>Ferreira, Tomás, "Variedades de macieira", ENFVN, 1991

- floração tardia;
- produtividade média a baixa, com a produção a verificar-se na grande maioria na madeira de dois ou mais anos, com escalonamento médio da maturação;
- entrada muito lenta em produção;
- alternância na produção;
- grande necessidade em frio invernal para quebra de dormência.

### 3 - DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica correspondente à produção de maçã Bravo de Esmolfe abrange cerca de 7 900 Km<sup>2</sup> e compreende os concelhos de Manteigas, Seia, Gouveia, Celorico da Beira, Fornos de Algodres, Guarda, Pinhel, Covilhã, Belmonte, Fundão, Arganil, Tábua, Oliveira do Hospital, Tondela, Santa Comba Dão, Carregal do Sal, Nelas, Mangualde, Penalva do Castelo, Sátão, Aguiar da Beira, Viseu, S. Pedro do Sul, Vila Nova de Paiva, Castro Daire, Trancoso, Sernancelhe, Penedono, Moimenta da Beira, Tarouca, Lamego e Armamar.

### 4 - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

O conjunto das cooperativas agrícolas e empresas agro-alimentares do sector localizadas na área geográfica delimitada, comercializaram na campanha de 92-93 cerca de 1 000 toneladas de maçã Bravo de Esmolfe, o que representa mais de 75% da produção nacional desta variedade ( 1 200 - 1 500 toneladas).

Considerando o peso elevado que o autoconsumo ainda hoje assume, em resultado da pequena dimensão das explorações e do elevado número de árvores dispersas, e que uma parte significativa de toda a maçã produzida regionalmente é transportada logo após a colheita e armazenada noutras regiões, especialmente no Oeste, por agentes comerciais externos à zona produtora do Bravo de Esmolfe, facilmente se conclui que a quase totalidade da produção de maçã desta variedade se encontra na área definida.

Para que o produto obtenha a denominação de origem Bravo de Esmolfe, deverá ser produzido em explorações situadas no interior da área delimitada, devendo os fruticultores assumir o compromisso escrito de respeitar esta origem geográfica.

## 5 - RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

A região geográfica apontada como produtora de Bravo de Esmolfe é influenciada, do ponto de vista climático, pela proximidade de relevos de grande altitude, com destaque para as serras da Estrela, Caramulo, Montemuro, Nave e Lapa. Esta topografia induz invernos bastante rigorosos, observando-se com frequência temperaturas negativas que se vão repercutir positivamente na quebra de dormência das árvores desta variedade.

Entre estas linhas de altura, situam-se zonas planálticas, mais ou menos onduladas, entre as cotas de 300 e 700 m, que permitem em muitas situações uma boa exposição solar e uma altimetria favoráveis à cultura de Bravo de Esmolfe, cuja altitude óptima de cultivo se situa entre 350 e 550 m.

A floração tardia que se observa nesta variedade permiti-lhe uma excelente adaptação ao clima da zona, onde os riscos de geada tardia são elevadas, comprometendo frequentemente a produção frutícola.

Sendo esta a região originária da Bravo de Esmolfe, é natural que aqui se encontrem não só os melhores exemplares da variedade como também a maior diversidade genética, que poderão constituir uma base de melhoramento e uma fonte de material de propagação, essencial à instalação de novos pomares.

Devido a esta perfeita integração da variedade nas condições edafoclimáticas da região, poucos são os agricultores que não possuem um ou mais exemplares nas suas explorações.

Tradicionalmente esta produção destinava-se ao autoconsumo ou à venda, para os mercados de Lisboa e Porto, quando as quantidades produzidas excediam a capacidade de consumo das famílias dos agricultores. Actualmente, a maior parte da produção é consumida fora da região, especialmente nos mercados tradicionais das grandes cidades, Lisboa e Porto, onde é bastante apreciada e atinge cotações muito elevadas, excedendo por vezes o dobro da variedade Golden, para as mesmas categorias e calibres<sup>3</sup>. A título de exemplo pode referir-se que na 3ª semana de Novembro, no mercado do Rego, os preços mais frequente da maçã Golden Delicious, cat II, calibre 75-80 mm e da Bravo de Esmolfe, cat II, calibre 70 mm ou mais, foram respectivamente de 100\$00/Kg e 300\$00/Kg.

Este aspecto é muito relevante se tivermos presente que o tipo de embalagem e acondicionamento da maçã Bravo de Esmolfe é nitidamente inferior

---

<sup>3</sup> Rocha, José Ramos e outros, "Estudo da Competitividade do Sector Frutícola", Volume I, CESO

ao utilizado para outras maçãs, em especial as importadas, pelo que a valorização superior que aquela atinge é apenas imputável à sua qualidade intrínseca.

## 6 - PROJECTO DE RÓTULO

Em todas as caixas de Maçã Bravo de Esmolfe certificada será aposto um rótulo conforme o número VI, alíneas A, B, C, D e E, do anexo III do Reg. (CEE) 920/89 de 10 de Abril de 1989 (em anexo).

## 7 - SÍMBOLO GRÁFICO

De acordo com o modelo anexo.

## ANEXO II

### REGRAS DE PRODUÇÃO DA MAÇÃ BRAVO DE ESMOLFE

1 - Só poderão utilizar a Denominação de Origem os produtores para o efeito autorizados pela Frutas da Beira.

2 - A autorização só poderá ser concedida aos produtores que cumulativamente:

- a) exerçam a sua actividade exclusivamente na área geográfica de produção definida;
- b) produzam de acordo com as condições estabelecidas nestas Regras de Produção;
- c) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;
- d) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

3 - A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar pela FEL BA a pedido da Frutas da Beira, das condições de produção e transformação, designadamente quanto aos seguintes aspectos:

- a) localização e estado geral dos pomares;
- b) práticas culturais, incluindo o uso de fertilizantes e produtos fitofarmacêuticos:
  - os produtores terão de estar inscritos numa estação de avisos, e proceder aos tratamentos fitossanitários de acordo com as recomendações desta,
  - não podem ser utilizados reguladores de crescimento, com excepção dos que se destinam à monda de frutos,
  - as fertilizações deverão ser feitas de forma equilibrada, com base em análises de terra, foliares e/ou de seiva;
- c) condições de colheita, transporte, preparação, acondicionamento e conservação dos frutos.

4 - Os produtores de maçã Bravo de Esmolfe deverão possuir e manter actualizado um registo de produção estimada e efectiva.

5 - As explorações agrícolas e as instalações de preparação e/ou de acondicionamento serão objecto de acções regulares de controlo, a efectuar por agentes da FEL BA, devendo-lhes ser prestada toda a colaboração requerida para realização do seu trabalho. As acções de controlo deverão ter uma periodicidade média de 30 dias, podendo, no entanto, esta periodicidade ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas.

6 - A Denominação de Origem "Maçã Bravo de Esmolfe" só pode ser utilizada nas maçãs que, além de produzidas com as técnicas culturais já mencionadas, se apresentem:

- a) devidamente acondicionadas em embalagens de cartão com alvéolos e dispostas no máximo em duas camadas para as categorias Extra e I;
- b) devidamente acondicionadas em embalagens de cartão e dispostas em camadas para a categoria II;
- c) ostentando, no mínimo, as características previstas para as categorias Extra; I e II, segundo os Reg.(CEE) 920/89 e 487/90;
- d) que se apresentem com as características próprias da variedade;
- e) que não apresentem teores de resíduos de pesticidas ou de outros contaminantes superiores aos limites legais ou que indiquem o uso de substâncias interditas;
- f) em embalagens com a rotulagem normalizada (Reg.(CEE) 920/89), acrescida da menção "Denominação de Origem".

7 - Os produtores, os preparadores e os acondicionadores têm o direito de exigir uma cópia do relatório da acção de controlo, devidamente rubricada pelo agente da FEL BA e pelo operador em causa (ou seu agente).

#### 8 - Sanções

1 - A Frutas da Beira poderá prever nos seus estatutos as sanções a aplicar aos produtores que não cumpram as condições de produção.

2 - A aplicação das sanções é da competência da Direcção da Frutas da Beira, havendo possibilidade de recurso das decisões para a Assembleia Geral.



2.3. Sistema de exploração

Conta própria

Arrendamento

Prédios	Termo do contrato (ano)	Proprietário
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

**Ficha de Controle**  
**Maçã Bravo de Esmolfe**

**Identificação do Produtor**

Nome \_\_\_\_\_

Localidade \_\_\_\_\_

Nº inscrição \_\_\_\_\_

**No pomar e árvores dispersas (1)**

Estado sanitário

Doenças	Pragas	Produção previsível (Ton)
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Observações: \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Assinatura do controlador

Assinatura do produtor

**Na unidade de concentração e embalagem (2)**

Categoria extra \_\_\_\_\_

Categoria I \_\_\_\_\_

Categoria II \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

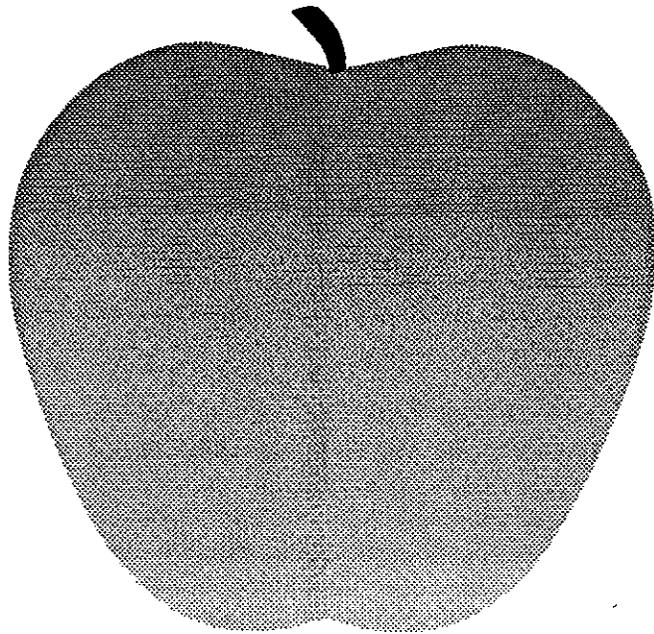
Assinatura do controlador

Assinatura do produtor

(1) na pré-colheita

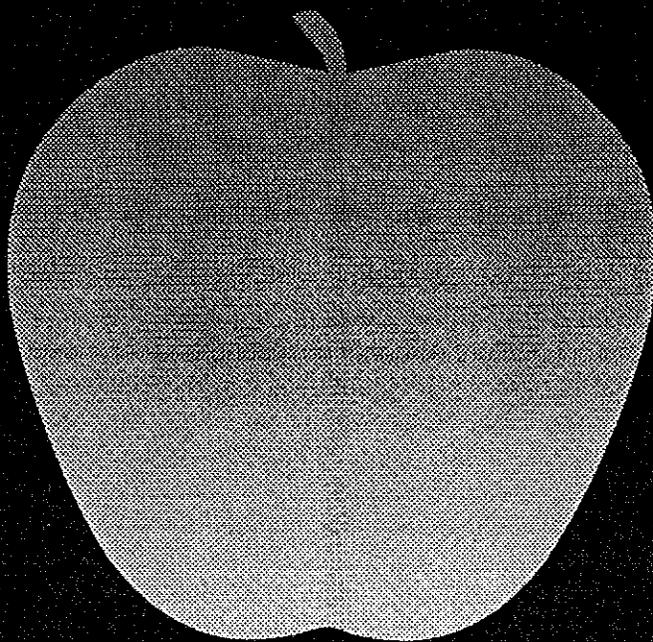
(2) Conforme os reg.(CEE) 920/89, 487/90 e a Portaria 182/86 de 5/5/86, apresentados em anexo

**BRAVO**  
**de ESMOLFE**



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

**BRAVO de ESMOLFE**



DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

