
Caderno de Especificações

Citrinos da Pala

FICHA TÉCNICA

Título

Caderno de Especificações dos Citrinos da Pala

Promotor

AMBT – Associação de Municípios do Baixo Tâmega

URL: <http://www.baixo.tamega.pt>

Coordenação Geral

José Freire

Equipa

Adão Ribeiro, Hugo Vaz, Ricardo Magalhães

Coordenação Técnico-Científica do Estudo

Alberto Baptista

Luís Tibério

CETRAD/UTAD, Av. Almeida Lucena, 1

5000-660 Vila Real

Equipa Responsável pelo Estudo

Alberto Baptista (UTAD)

Luís Tibério (UTAD)

Carlos Fonseca (UTAD)

José Martino (Espaço Visual)

Cláudia Cunha (Espaço Visual)

Sónia Abreu (UTAD)

Manuela Mesquita (UTAD)

Vítor Ferreira (Espaço Visual)

Graça Ramos (CRAT/EV)

“Porto Manso está ali também, à vista do Douro e acasalado com laranjeiras e mais árvores de fruto...”

“Aconchegada na costura de dois montes, a Pala brilhava ao sol, rodeada de laranjeiras...”

“Defronte de cada janela, nos terreiros, longe mesmo, há sempre laranjeiras a prometer um mundo...”

“São como bolas de ouro postas nas árvores para uma lenda de fadas. Nunca, noutra parte, as laranjeiras foram tão fortes e imponentes – troncos robustos e altos, ramarias frondosas como em árvores de sombra.”

.....

Alves Redol in “Porto Manso” (1946)

“Em socalcos verdejavam laranjais rescendentes”

“Toda a esquina do casarão desse lado se encravava em laranjal”

.....

Eça de Queiróz in “A Cidade e as Serras” (1913)

ÍNDICE

FICHA TÉCNICA	2
1. DENOMINAÇÃO	5
1.1 CLASSIFICAÇÃO	5
1.2 ENTIDADE PROPONENTE	5
2. INTRODUÇÃO	6
3. CARACTERÍSTICAS DOS CITRINOS DA PALA	8
3.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO	8
3.2 APRESENTAÇÃO COMERCIAL	11
3.2.1 CARACTERÍSTICAS RELATIVAS À QUALIDADE	11
3.2.2 CARACTERÍSTICAS RELATIVAS À DIMENSÃO E CALIBRE	15
3.2.3 TOLERÂNCIAS	16
3.2.4 CARACTERÍSTICAS RELATIVAS À APRESENTAÇÃO	17
4. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO	19
5. ENQUADRAMENTO HISTÓRICO, GEOGRÁFICO, CULTURAL E ECONÓMICO	21
5.1 REFERÊNCIAS HISTÓRICAS E LITERÁRIAS AOS CITRINOS DA PALA	21
5.2 FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS	24
6. MODO DE PRODUÇÃO DOS CITRINOS DA PALA	24
6.1 NA EXPLORAÇÃO FRUTÍCOLA	24
6.2 NORMALIZAÇÃO E EMBALAMENTO	28
7. VERIFICAÇÃO DAS DISPOSIÇÕES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES	28
7.1 PROVA DE ORIGEM	28
7.2 CONTROLO	31
7.3 ROTULAGEM	33
8. BIBLIOGRAFIA	35

1. DENOMINAÇÃO

Citrinos da Pala –
Indicação Geográfica
Protegida (IGP)



1.1 CLASSIFICAÇÃO

Classe 1.6.: Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

1.2 ENTIDADE PROPONENTE

Associação de Produtores dos Citrinos da Pala

Pala – Ribadouro - Baião

4640-402 RIBADOURO

Contacto telefónico/Fax: (+351) 255 551 112

(+351) 255 551 232

Telemóvel: (+351) 969 020 569

2. INTRODUÇÃO

Os citrinos são produzidos junto às margens da bacia do Douro há algumas centenas de anos. Em conjunto com o vinho, foram, durante muito tempo, uma das produções mais significativas do Douro. Porém, a importância socioeconómica desta cultura tem vindo a reduzir-se ao longo dos anos. Substituídos nos mercados nacionais (e regionais) pela produção proveniente de outras regiões do país e do estrangeiro, ainda resta aos citrinos do Douro (e da Pala) uma imagem e reputação que combina o seu sabor e a memória de consumo passado. Tal notoriedade é consequência das características únicas e muito apreciadas destes citrinos, em resultado das condições edafo-climáticas muito características da região, das variedades usadas e dos modos de produção adoptados pelos agricultores locais.

Os Citrinos da Pala, representando uma parte da produção dos citrinos do Douro, provêm das freguesias ribeirinhas dos concelhos de Baião, Marco de Canaveses e Cinfães. Incluem a muito conhecida regionalmente Laranja da Pala, que representa grande parte do que é produzido, a Tangerina da Pala e o Limão da Pala.

Os produtores enfrentam problemas significativos, em especial, na comercialização. Há laranjais abandonados e uma parte da produção acaba por estragar-se por falta de escoamento. A estrutura produtiva é muito fragmentada (as parcelas de pomar e a área das explorações, dada a orografia do terreno, são muito reduzidas), tornando-se difícil concentrar a oferta. Por outro lado, os citrinos são ainda pouco valorizados (e até recusados) pela grande distribuição alimentar, pois têm dificuldade em competir pelo preço, aspecto, calibre e homogeneidade.

A valorização da produção local de citrinos depende do aproveitamento da imagem e da qualidade intrínseca dos Citrinos da Pala, resultante das características específicas da região. Deverá passar por uma aposta crescente na produção biológica, reforçando a diferenciação do produto nos mercados. Poderá também envolver a produção de sumos e concentrados de frutos biológicos e não apenas a venda em natureza dos frutos, aproveitando o rendimento em sumo e a maior facilidade de laboração, por exemplo, da Laranja da Pala. Poderá ainda beneficiar do crescimento que o turismo tem tido por todo o Douro, o que pode potenciar a notoriedade dos Citrinos da Pala e o desenvolvimento crescente de novos mercados.

Numa altura em que muitos consumidores passaram a basear os seus padrões de consumo alimentar mais em variáveis como a qualidade intrínseca (cheiro e sabor), e a tipicidade dos produtos, ou a especificidade do modo de produção, e menos no preço, há um nicho de mercado que se pode abrir para os Citrinos da Pala produzidos em modo biológico.

A valorização de produtos agro-alimentares tradicionais e de artesanato não se esgota no pedido de protecção do nome dos produtos, embora este tenha uma importância significativa, para reforçar a sua genuinidade e a sua imagem. A existência dum agrupamento de produtores dinâmico, que se responsabilize pela solicitação da protecção para o nome do produto e garanta a gestão efectiva da qualificação, e o envolvimento dos operadores interessados são decisivos. A realização deste caderno de especificações deve ser vista assim como um primeiro passo para alcançar o objectivo de aproveitar de forma adequada este recurso endógeno em estratégias de promoção do desenvolvimento dos espaços rurais, como é aquele em que as freguesias da área geográfica de produção dos Citrinos da Pala se encontram.

3. CARACTERÍSTICAS DOS CITRINOS DA PALA

3.1 DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designam-se por Citrinos da Pala os citrinos das Laranjeiras, Tangerineiras e Limoeiros obtidos na área geográfica delimitada como a área de produção dos Citrinos da Pala (ver ponto 4). Os frutos destas espécies, comercializados em fresco, assumem as designações de Laranja da Pala, Tangerina da Pala e Limão da Pala.

Laranja da Pala



A Laranja da Pala é o fruto da espécie *Citrus aurantium*, L. ou da *Citrus sinensis*. As principais variedades de laranjeiras existentes na área geográfica de produção são as variedades *Dalmau* ou *Umbigo, Pala, de Espinho, Valencia Late, Navel Lane Late e Newhall*.

Características Físicas do Fruto:

Forma e aspecto exterior – Forma redonda a elíptica, de superfície rugosa, uniforme, brilhante, com o colorido típico da variedade.

Casca – O exocarpo e o mesocarpo não devem exceder 10mm.

Cor e aspecto ao corte – O endocarpo é de amarelo a alaranjado, com poucas sementes, de polpa pouco fibrosa e com muito sumo. O número de gomos varia entre 9 e 12.

Características Químicas do Fruto:

A laranja é um fruto de sabor doce, em resultado do elevado teor em açúcares.

O teor em açúcares totais é superior a 8%, enquanto que o teor em ácido cítrico é de cerca de 1,5%. O teor em ácido ascórbico é superior a 0,005%.

Tangerina da Pala

A Tangerina da Pala é o fruto da espécie *Citrus reticulata* Blanco, L.. As principais variedades de tangerineiras existentes na área geográfica de produção são as variedades *Carvalho*, *Clementina*, *Setubalense*, *Galega*, *Encore*, *Satsuma* e *Okitsu*.



Características Físicas do Fruto:

Forma e aspecto exterior – Forma redonda a elíptica, de superfície rugosa, uniforme, brilhante, com o colorido típico da variedade.

Casca – O exocarpo e o mesocarpo não devem exceder 10mm.

Cor e aspecto ao corte – O endocarpo é alaranjado, por vezes, avermelhado, com poucas sementes, de polpa pouco fibrosa e com muito sumo. O número de gomos varia entre 8 e 14.

Características Químicas do Fruto:

A tangerina é um fruto de sabor doce, acidulado e aromático.

O teor em açúcares totais é superior a 6%, enquanto que o teor em ácido cítrico excede 1,5%. O teor em ácido ascórbico é superior a 0,002%.

Limão da Pala

O Limão da Pala é o fruto da espécie *Citrus limon*, L.. As principais variedades de limoeiros existentes na área geográfica de produção são as variedades *Eureka*, *Lisboa*, *Lunária*, *Galego*, *Vila Franca*, *Remontantes* e de *Espinho*.

Características Físicas do Fruto:



Forma e aspecto exterior – Forma redonda a elíptica, de superfície rugosa, uniforme, brilhante, com o colorido típico da variedade.

Casca – O exocarpo e o mesocarpo não devem exceder 10mm.

Cor e aspecto ao corte – O endocarpo é amarelo-pálido a amarelo-esverdeado, com e sem sementes, de polpa pouco fibrosa e com muito sumo. O número de gomos varia entre 8 e 12.

Características Químicas do Fruto:

O limão é um fruto de sabor acidulado muito característico, graças ao teor elevado em ácido cítrico e relativamente baixo em açúcares.

O teor em açúcares totais é superior a 1%, enquanto que o teor em ácido cítrico excede 6,5%. O teor em ácido ascórbico é superior a 0,005%.

3.2 APRESENTAÇÃO COMERCIAL

Os Citrinos da Pala são apresentados inteiros, em fresco, e com casca. No entanto, é possível comercializá-los também em concentrado e em sumo.

As disposições legais, relativas às características comerciais dos Citrinos da Pala inteiros, em fresco, e com casca são estabelecidas pelo Regulamento (CE) 1799/2001 da Comissão, de 12 de Setembro de 2001.

3.2.1 CARACTERÍSTICAS RELATIVAS À QUALIDADE

REQUISITOS MÍNIMOS

Os citrinos destinados a serem vendidos inteiros, em fresco, e com casca devem, tendo em conta as disposições relativas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, apresentar-se:

- inteiros;
- isentos de ferimentos ou contusões cicatrizadas extensas;
- sãos; são excluídos os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo;
- limpos e praticamente isentos de matérias estranhas visíveis;
- praticamente isentos de parasitas;

- praticamente isentos de ataques de parasitas;
- isentos de qualquer princípio de dessecação interna;
- isentos de qualquer deterioração provocada por baixas temperaturas ou pelo gelo;



- isentos de humidades exteriores anormais;
- isentos de odores e/ou sabores estranhos.

Os citrinos devem ter sido cuidadosamente colhidos e ter atingido um desenvolvimento e

um estado de maturação convenientes, em função dos critérios aplicáveis à variedade, ao período de colheita e à zona de produção.

O desenvolvimento e o estado de maturação dos citrinos devem permitir-lhes:

- suportar o transporte e as outras movimentações a que estão sujeitos,
- chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

REQUISITOS DE MATURAÇÃO

A maturação dos citrinos é definida pelos seguintes parâmetros, para cada uma das espécies a seguir enumeradas: teor mínimo de sumo e coloração.

O grau de coloração deve ser tal que, no termo do seu desenvolvimento normal, os citrinos atinjam a cor típica da variedade no ponto de destino.

Limões

Teor mínimo de sumo: 25%

Coloração: deve ser típica da variedade. São, porém, admitidos frutos de coloração verde (mas não verde escuro), desde que satisfaçam os requisitos mínimos relativos ao teor de sumo.

Mandarinas (incluindo as tangerinas)

Teor mínimo de sumo: 33%

Coloração: deve ser típica da variedade em pelo menos um terço da superfície do fruto.

Laranjas

Teor mínimo de sumo:
35%

Coloração: deve ser típica da variedade. São, porém, admitidos frutos de coloração verde-claro, desde que esta não exceda um quinto da superfície total do fruto.



CLASSIFICAÇÃO

Os citrinos para serem classificados como IGP Citrinos da Pala deverão pertencer às classes "Extra", I ou II, de acordo com a classificação

definida no regulamento (CE) nº 1799/2001 da Comissão, de 12 de Setembro de 2001:

Categoria “Extra”

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão no respeitante a forma, aspecto exterior, desenvolvimento e coloração.

Não devem apresentar defeitos, com excepção de alterações muito ligeiras e superficiais, desde que estas não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem.

Categoria I

Os citrinos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade e/ou do tipo comercial em questão. Podem, no entanto, apresentar os ligeiros defeitos a seguir indicados, desde que estes não prejudiquem o aspecto geral do produto, nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem:

- um ligeiro defeito de forma,
- um ligeiro defeito de coloração,
- ligeiros defeitos da epiderme surgidos durante a formação do fruto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc.
- ligeiros defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos, etc.

Categoria II

Esta categoria abrange os citrinos que não podem ser classificados nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

Podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação:

- defeitos de forma,
- defeitos de coloração,
- casca rugosa,
- defeitos da epiderme surgidos durante a formação do finto, tais como: incrustações prateadas, carepa, etc.,
- defeitos cicatrizados devidos a causas mecânicas, tais como: queda de granizo, fricção, toques sofridos durante as movimentações a que os frutos são sujeitos, etc.,
- alterações epidérmicas superficiais cicatrizadas,
- no caso das laranjas, descolamento ligeiro e parcial do pericarpo (admitido no caso das mandarinas).

3.2.2 CARACTERÍSTICAS RELATIVAS À DIMENSÃO E CALIBRE

CALIBRE

A dimensão dos frutos é determinada pelo diâmetro máximo da secção equatorial. O calibre mínimo exigido para os Citrinos da Pala é o apresentado no quadro seguinte:

QUADRO 1 – CALIBRES MÍNIMOS EXIGIDOS SEGUNDO AS ESPÉCIES DE CITRINOS

Espécies	Laranja	Mandarinas	Limões
Calibre	53 mm	45 mm	45 mm

3.2.3 TOLERÂNCIAS

São admitidas algumas tolerâncias de qualidade e calibre, por embalagem, no que diz respeito aos frutos que não satisfaçam os requisitos da categoria indicada.

TOLERÂNCIAS DE QUALIDADE

Categoria “Extra”

5%, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da Categoria I ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última.

Categoria I

10%, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, mas respeitem as da Categoria II ou, excepcionalmente, sejam abrangidas pelas tolerâncias desta última.

Categoria II

10%, em número ou em peso, de citrinos que não correspondam às características da categoria, nem respeitem as características mínimas, com exclusão dos frutos com podridões, contusões pronunciadas ou qualquer outra alteração que os torne impróprios para consumo. No âmbito desta tolerância pode admitir-se um máximo de 5%, de frutos com ligeiros ferimentos superficiais não-cicatrizados ou golpes já secos, ou de frutos moles ou murchos.

TOLERÂNCIAS DE CALIBRE

Para todas as categorias, a tolerância é de 10%, em número ou em peso, de citrinos que satisfaçam os requisitos do calibre imediatamente inferior ou superior ao calibre (ou calibres, no caso do agrupamento de três calibres) mencionado na embalagem.

Em todos os casos, a tolerância de 10 % abrange unicamente os frutos de calibre não inferior aos valores mínimos de 50mm para as laranjas e 43 mm para os limões e mandarinas.

3.2.4 CARACTERÍSTICAS RELATIVAS À APRESENTAÇÃO

HOMOGENEIDADE

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo e comportar apenas citrinos da mesma origem, variedade ou tipo comercial, qualidade e calibre e sensivelmente no mesmo estado de desenvolvimento e maturação. Além disso, para a Categoria "Extra", é exigida homogeneidade de coloração.



A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

ACONDICIONAMENTO

Os citrinos devem ser acondicionados de modo a ficarem devidamente protegidos.

Os materiais, nomeadamente papéis, utilizados no interior das embalagens devem ser novos e estar limpos e não devem ser susceptíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos. É autorizada a utilização de materiais (nomeadamente de papéis ou selos) que ostentem indicações comerciais, desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com tintas ou colas não tóxicas. Se os frutos forem embrulhados, deve ser utilizado papel fino, seco, novo e inodoro.

É proibida a utilização de quaisquer substâncias destinadas a alterar as características naturais dos citrinos, nomeadamente o seu odor ou sabor.

As embalagens devem estar isentas de corpos estranhos. É, porém, admitida a presença de um pequeno ramo não lenhoso, com algumas folhas verdes, aderente ao fruto.

APRESENTAÇÃO

Os citrinos podem ser apresentados:

- dispostos em camadas regulares em embalagens;
- em embalagens, de um modo que não seja em camadas regulares, ou a granel, em contentores paletizáveis (palloxes). Esta apresentação só é admitida para as categorias I e II;
- em embalagens unitárias destinadas a venda directa ao consumidor, de peso inferior a 5 kg, previstas para um número de frutos determinado, ou para um peso líquido da embalagem.

Para os citrinos da Pala que sejam vendidas, noutra forma que não os inteiros com casca, ou seja, em concentrado e em sumo, os requisitos obrigatórios para os citrinos inteiros, frescos e com casca têm de ser cumpridos e são os mesmos, à excepção dos referentes ao calibre e à

categoria. Antes de serem sujeitos a qualquer tratamento, os citrinos devem ser lavados, descascados, quando necessário, e depois higienizados. Estas operações devem ser realizadas com o recurso a métodos físicos.

Posteriormente ao tratamento, os produtos processados devem ser embalados ou engarrafados, no caso dos sumos, segundo as disposições legais em vigor.

4. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

A área geográfica de produção dos Citrinos da Pala abrange as seguintes freguesias dos concelhos de:

- Cinfães: Oliveira do Douro, Cinfães, São Cristóvão de Nogueira, Souselo, Espadanedo;
- Marco de Canaveses: Paços de Gaiolo, Torrão, Várzea do Douro, Alpendurada, Magrelos, Sande, Penha Longa, S. Lourenço do Douro;
- Baião: Ribadouro, Ancede, Santa Cruz do Douro, Covelas, Frende, Santa Maria do Zêzere;
- Penafiel: Entre-os-Rios (Eja), Canelas, Sebolido e Rio Mau;
- Castelo de Paiva: Pedorido, Raiva, Fornos, Santa Maria de Sardoura, São Martinho da Sardoura.

A área de produção envolve o vale do rio Douro nas duas margens até aos 200-300 metros de altitude. Na encosta virada a Norte, a produção é mais tardia; na encosta virada a Sul, com mais horas de sol, a produção é mais precoce.

De acordo com as estatísticas do RGA de 1999, a superfície ocupada por citrinos nos concelhos que incluem a área de produção dos Citrinos da Pala era de cerca de 111 ha, em 575 explorações diferentes.

QUADRO 2 - EXPLORAÇÕES E ÁREAS DE CITRINOS NA ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO DA PALA

Baião		Marco de Canaveses		Cinfães		Castelo de Paiva		Penafiel	
nº	Há	nº	ha	nº	Há	nº	Há	nº	ha
183	65	174	33	53	4	71	3	94	6

Fonte: INE

Três quartos da produção são de laranjas, principalmente da que é conhecida como a Laranja da Pala. Outras variedades estão também presentes. A produtividade da cultura é de 12 a 15 ton/ha, o que dá uma produção total, para esta zona, de cerca de 1000-1500 toneladas por ano. As tangerinas representam cerca de 15% da produção local de citrinos e o limão 10%. O cidrão faz também parte dos citrinos que se encontram nesta zona (8 a 10 ton por ano) e é utilizado na produção de frutos cristalizados.

A região da Pala mantém fortes tradições ligadas à produção de citrinos e tem uma especial aptidão para a sua produção, devido às condições de micro-clima que podem ser encontradas nos vales e nos sopés das montanhas junto ao rio Douro e seus afluentes.

As culturas de citrinos são muito susceptíveis ao frio intenso e nomeadamente às geadas. As geadas tardias de Primavera são especialmente danosas, afectando as plantas e os frutos. Estas culturas são também afectadas pelo vento. Por isso, as localizações abrigadas são

as mais adequadas. A boa exposição solar contribui também para que as plantas vegetem melhor e sejam mais produtivas e para que os frutos tenham melhor qualidade. E são essas condições que a região da Pala pode proporcionar: Primaveras amenas, verões quentes e ausência de geadas.



Apesar de alguns esforços que têm sido realizados para revitalizar a fileira, tem-se assistido a uma estagnação e até abandono nas áreas destinadas à produção de citrinos.

5. ENQUADRAMENTO HISTÓRICO, GEOGRÁFICO, CULTURAL E ECONÓMICO

5.1 REFERÊNCIAS HISTÓRICAS E LITERÁRIAS AOS CITRINOS DA PALA

Os Citrinos da Pala são cultivados, desde há muito tempo, na porção do vale do rio Douro onde a área geográfica de produção, por nós

estabelecida, se inclui. Estão, por isso, profundamente enraizados na cultura e nos costumes das populações locais e também de gerações sucessivas de migrantes que tiveram de deixar esta região à procura de melhores condições de vida, notavelmente na área do Porto.

Os citrinos do Douro (e mais especificamente da Pala) são referenciados por diversos escritores em livros de viagem, mas não só.

Já em 1706, o padre António Carvalho (“Corografia Portuguesa”), ao fazer a descrição de diversos lugares não deixa de salientar que, em muitas povoações do Douro, se recolhem, entre diversas produções agrícolas, frutas de *espinho* (nome dado aos citrinos e que ainda permanece para algumas cultivares mais antigas).

Alves Redol refere-se às laranjeiras e laranjais que marcavam a paisagem do Douro em “Porto Manso”, de 1946:



“Porto Manso está ali também, à vista do Douro e acasalado com laranjeiras e mais árvores de fruto...” (Redol, 1946: 21).

“Aconchegada na costura de dois montes, a Pala brilhava ao sol, rodeada de laranjeiras...” (Redol, 1946: 32).

“Defronte de cada janela, nos terreiros, longe mesmo, há sempre laranjeiras a prometer um mundo...” (Redol, 1946: 85).

“São como bolas de ouro postas nas árvores para uma lenda de fadas. Nunca, noutra parte, as laranjeiras foram tão fortes e imponentes – troncos robustos e altos, ramarias frondosas como em árvores de sombra” Aglomeram-se em certos pontos, como grupos numa romaria, dispersam-se depois, isolam-se algumas, juntam-se mais adiante, e cingem casas, afagam montes, enfeitam leivas” (Redol, 1946: 97).

“E as laranjeiras dali aguentam os seus frutos quase todo o ano...”
(Redol, 1946: 97).

Eça de Queiróz, em “A Cidade e as Serras”, refere-se também aos laranjais que existiam nesta zona do Douro:

“Em socalcos verdejavam laranjais rescendentes” (Queiroz, 1913: 205).

“Toda a esquina do casarão desse lado se encravava em laranjal”
(Queiroz, 1913: 212).

“...despedindo uma fumarada que fugia pela grade aberta no muro,
depois por entre a folhagem dos limoeiros” (Queiroz, 1913: 213).

Manuel Mendes, em Douro – Roteiro Sentimental, destaca a qualidade dos citrinos:

“ Ao cultivo predominante da vinha, terá porventura, além da oliveira e da amendoeira, de se acrescentar o cultivo de outros produtos da terra, por exemplo, o de algumas deliciosas frutas, muito principalmente os citrinos e as prunóideas, que parece que com a graça de Pomona se criam nas terras abençoadas do Douro...” (Mendes, 1964: 55).

No Guia de Portugal, Trás-os-Montes e Alto Douro, de 1970, são feitas diversas referências à existência de citrinos, “...alguns punhados verdejantes de laranjais...”, “...aconchegados laranjais...” “...três ou quatro de laranjeiras...” como um elemento integrante da paisagem e do rio Douro:

“Obra de heroísmo e de sacrifício obscuro, a construção desses altares e presépios, vestidos de olivedos, amendoeiras, vinhedos e laranjais”.

“Noutros tempos seria rara a hora do dia em que neste trecho do Douro não se avistasse a silhueta de um barco rabelo, carregado de pipas ou de laranjas, a caminho de Vila Nova de Gaia ou do Porto”.

É ainda salientada a fama e excelência de algumas das laranjas que são produzidas em diferentes regiões do vale do Douro, entre elas, a da Pala.

5.2 FACTORES EDAFO-CLIMÁTICOS

Os factores específicos edafo-climáticos determinam um condicionalismo ambiental próprio à cultura dos citrinos que transmitem aos que são produzidos na Pala características específicas. Uma análise das características físicas e químicas dos citrinos desta região é apresentado no trabalho intitulado Citrinos da Pala, de Ana Paula Figueiredo, realizado para a Associação de Produtores dos Citrinos da Pala.

Na área de produção, a precipitação não é muito elevada, os Invernos e as primaveras são amenos e a estiagem é quente e seca, permitindo criar frutos que desenvolvem grandes quantidades de açúcares. Uma breve caracterização edafo-climática da área geográfica de produção é apresentada no trabalho Citrinos da Pala, referido no parágrafo anterior.

6. MODO DE PRODUÇÃO DOS CITRINOS DA PALA

6.1 NA EXPLORAÇÃO FRUTÍCOLA

A diversidade apresentada pelas explorações com citrinos não está associada apenas à dimensão física ou à orientação produtiva. Os citrinos

ocorrem em cultura estreme ou em consociação com hortas, vinha e outras espécies frutícolas. As opções técnicas são também diversas no que diz respeito à plantação e à exploração dos pomares. A implantação dum pomar de citrinos está dependente duma série de factores relacionados com as condições locais do terreno (declive, profundidade, tipo de solo), com o sistema de condução do pomar (número de árvores por ha e material vegetativo utilizado), o tipo de rega a instalar e a própria dimensão da área a plantar. Portanto, a este nível e em alguns aspectos, não é possível fazer mais do que recomendações genéricas sobre o que os produtores podem ou não fazer na plantação.

PLANTAÇÃO

O estabelecimento do pomar envolve, em primeiro lugar, a escolha dos



solos que devem ser férteis. Nesta fase, a decisão deve basear-se na sua análise físico-química e no estudo do seu perfil. A preparação do terreno implica,

se for considerada necessária, a realização de mobilizações profundas como a surriba ou a ripagem. A realização deste tipo de lavouras é necessária para melhorar as condições físicas do solo, favorecendo a capacidade de retenção de água, facilitando o desenvolvimento radicular e promovendo o arejamento do solo.

O processo de implantação dum pomar passa também por incorporar no solo fertilizantes e correctivos que compensem as suas deficiências físicas e químicas e que ajudem o potencial produtivo do solo a manter-se ao longo da vida útil dos pomares. Entre as características mais desfavoráveis a qualquer cultura frutícola, destacam-se a elevada acidez, a falta de fósforo e outros nutrientes minerais e os teores reduzidos de matéria orgânica. É, por isso, aconselhável, de acordo com os resultados obtidos nas análises ao solo, proceder à incorporação de estrume ou outros fertilizantes orgânicos e de correctivos calcários, desde que as limitações impostas pela produção biológica sejam respeitadas.

As variedades de citrinos a instalar devem ser as que podem beneficiar da indicação geográfica. Não deve haver uma mistura das diferentes variedades, o que acaba por dificultar as operações culturais e a comercialização. As plantas devem ser adquiridas a viveiristas que garantam a sua qualidade varietal e sanitária.

Após a plantação, pode ser necessário dotar o pomar com sistema de rega adaptado às condições do terreno e às disponibilidades de água. O sistema de rega mais utilizado e que pode ser sugerido, dadas as vantagens que tem em economia de água e tempo, é a gota a gota.

EXPLORAÇÃO

As operações culturais associadas à exploração dos pomares de citrinos são a poda, a colheita, a protecção fitossanitária, as fertilizações, a rega e os transportes. Há tradicionalmente diferenças no modo como estas operações são realizadas, dependendo das condições técnicas de cada exploração (as máquinas e equipamentos disponíveis, a dimensão das parcelas de pomar, a forma de condução dos pomares ou o declive), das disponibilidades de mão-de-obra familiar e assalariada, das condições económicas da exploração ou das opções do produtor.

Os esquemas de fertilização e de tratamento fitossanitário devem, para que os citrinos produzidos possam ser certificados como Citrinos da Pala, seguir o regime de **Produção Biológica**. O produtor terá de cumprir o que está definido, a este respeito, na legislação.

As mobilizações do solo continuam a ser operações comuns e realizadas com frequência na grande maioria dos pomares. O objectivo principal é o controlo das infestantes, uma vez que as mondas químicas estão normalmente limitadas às linhas. O produtor dos Citrinos da Pala deve optar pela não mobilização do solo.

A colheita é uma operação importante em todo o processo de obtenção dos Citrinos da Pala. É um processo manual que necessita, para ser realizado, de muitas horas de trabalho, consoante a dimensão dos pomares e a produção esperada. A forma como é realizada pode ter consequências significativas na qualidade do fruto que vai ser entregue às centrais/unidades de laboração. Em termos de qualidade, os citrinos devem ser colhidos com cuidado e colocados nos baldes/caixas de forma delicada (não arremessados). A fruta também não deve ser demasiado empilhada e as caixas não devem ser enchidas em demasia. A colheita deve servir também para fazer a pré-selecção dos citrinos que não têm condições para ser comercializados: frutos com diâmetro reduzido não devem ser colhidos juntamente com os frutos que podem ser comercializados em fresco.

A escolha do momento óptimo de colheita não é tão decisiva como para outras espécies frutícolas, uma vez que os frutos podem permanecer nas árvores durante um período relativamente longo, sem que a sua qualidade seja drasticamente afectada. Os citrinos devem ir-se colhendo à medida que a epiderme adquire a coloração própria da variedade.

6.2 NORMALIZAÇÃO E EMBALAMENTO

Não é obrigatório que o processo de normalização, embalagem e transformação dos frutos seja realizado dentro da área geográfica de produção. É, no entanto, aconselhável que seja efectuado o mais próximo possível da área de produção.



7. VERIFICAÇÃO DAS DISPOSIÇÕES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

7.1 PROVA DE ORIGEM

A origem geográfica dos Citrinos da Pala comprova-se através da (s):

Existência de um sistema de controlo e certificação:

Este sistema assegura que apenas os produtores que cumpram os requisitos e regras descritas neste caderno possam beneficiar do uso da IGP.

A autorização tem de ser feita pela entidade proponente e só pode ser concedida aos produtores e operadores que:

- produzam os citrinos em explorações situadas dentro da área geográfica de produção;

- produzam, armazenem, transformem e comercializem os citrinos ou produtos obtidos a partir destas de acordo com as condições estabelecidas neste caderno de especificações;
- se submetam ao regime de controlo e certificação previsto;
- assumam o compromisso de respeitar as disposições previstas neste caderno de especificações.

A autorização para uso da marca de certificação dependerá do Organismo Privado de Controlo (OPC) e certificação, após acção de controlo e elaboração do respectivo relatório, onde atesta o cumprimento das regras constantes no Caderno de Especificações.

O OPC assegurará o controlo de toda a fileira produtiva e de comercialização dos Citrinos da Pala e realizará acções de controlo ao longo do processo produtivo incidindo na verificação da genuinidade do produto, do modo de produção e das características qualitativas e de apresentação.

No agrupamento de produtores (entidade gestora da IGP) devem inscrever-se todas as explorações que produzirão os Citrinos da Pala, bem como os operadores que lidarão com a conservação, normalização e comercialização desses citrinos. Uma ficha individual de produtor terá de ser preenchida por cada um dos fruticultores e demais operadores da fileira interessados em utilizar a indicação geográfica. Dessa ficha deve constar a informação necessária ao estabelecimento dum cadastro que permita conhecer com precisão a estrutura produtiva dos Citrinos da Pala, em termos de localização e área dos pomares, das variedades plantadas, dos porta-enxertos e formas de condução utilizadas, da quantidade e qualidade de citrinos produzidos, da capacidade e tipo de câmaras frigoríficas e sistemas de calibragem usados, etc..

Implementação de um sistema de rastreabilidade:

Este sistema permitirá o controlo ao longo de toda a fileira produtiva desde a produção dos frutos, passando pela sua conservação e preparação para o consumo e até à venda. Deverá ser possível identificar cada lote de produto e as etapas que percorreu, desde o fruticultor até ao distribuidor. Cada fruticultor e cada central fruteira/unidade de laboração está sujeita a este sistema de controlo e certificação. O OPC verificará a origem dos citrinos e a conformidade do produto e do processo com o caderno de especificações.

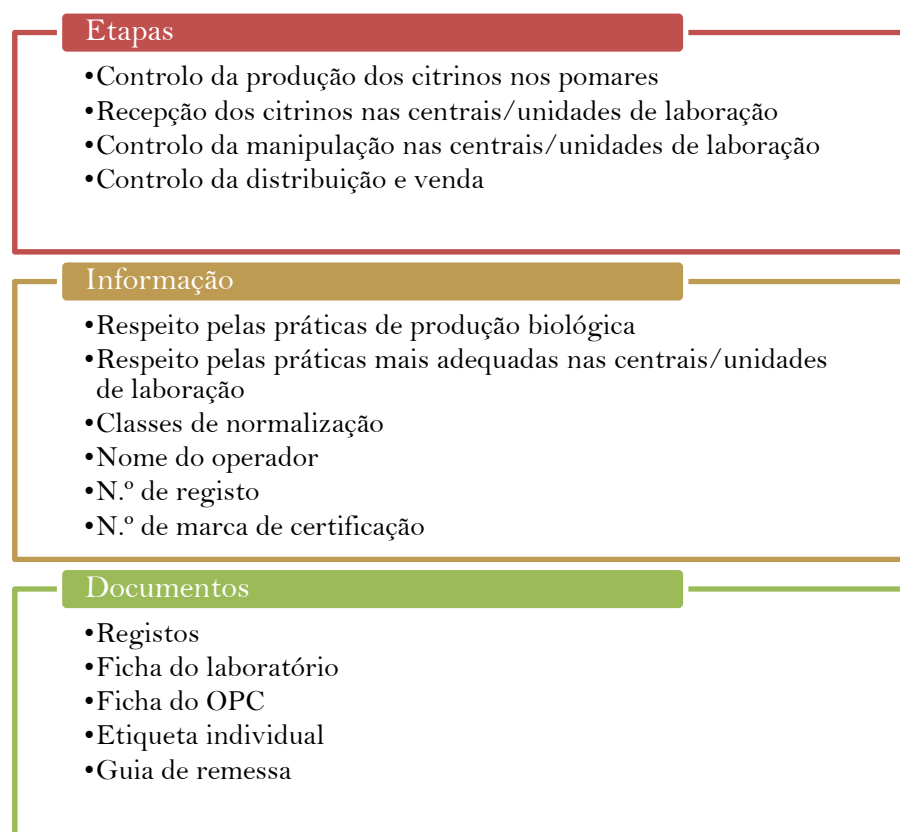


FIGURA 1 - PROCESSO DE RASTREABILIDADE DOS CITRINOS DA PALA

Os operadores terão de manter e preencher obrigatoriamente um conjunto de registos adequados, para além dos já exigidos pela legislação

vigente. Esses registos devem evidenciar a origem do produto e as movimentações e operações a que é sujeito ao longo da cadeia de valor, em termos de **quem** entrega/labora/comercializa o **quê**, **quando** e **aonde** (quantidades e variedades de citrinos entregues pelos produtores e datas de recepção nas centrais fruteiras ou unidades de transformação, quantidades e variedades de citrinos armazenadas, calibradas, transformadas e embaladas e datas e unidades de preparação em que essas operações são realizadas, quantidades, variedades e classes de citrinos embaladas e produtos derivados comercializados, datas, destinos e compradores).

7.2 CONTROLO

O controlo e a certificação dos Citrinos da Pala serão efectuados por um OPC indigitado pela Entidade Gestora. O OPC possui um Conselho de Certificação, que é um órgão interno de avaliação da forma como decorre o controlo e a certificação e do qual fazem parte representantes dos produtores, dos transformadores, de investigação/ensino, dos comerciantes/distribuição e dos consumidores. A este OPC caberá a responsabilidade de verificar o cumprimento do Caderno de Especificações dos Citrinos da Pala.

O controlo será realizado em todas as fases do processo produtivo abrangendo:

- Locais de produção e práticas culturais;
- Transporte dos citrinos;
- Câmaras frigoríficas de conservação dos frutos;
- ° Preparação e acondicionamento;

- Comercialização;
- Pontos de Venda em Portugal Continental, impedindo o uso indevido das designações protegidas.

As acções de controlo serão efectuadas de forma aleatória, com ou sem marcação prévia. O controlo e certificação a efectuar obrigam a um estreito relacionamento entre a Entidade Gestora e o OPC, nomeadamente quanto à transmissão de informação dos operadores autorizados e área sob controlo, unidades de acondicionamento e entrepostos aderentes, de quantidades produzidas e expedidas e das quantidades certificadas. Cada um dos Citrinos da Pala é devidamente



certificado, através da oposição, pelo OPC, da respectiva Marca de Certificação.

Os produtores que desejem produzir Citrinos da Pala devem cumprir os regulamentos impostos pelo caderno de especificações para a IGP Citrinos da Pala, sendo obrigados ao uso de um caderno de campo, do mesmo tipo da Produção Biológica, que servirá para o controlo, ao nível da produção.

SITUAÇÕES DE NÃO CONFORMIDADE

São consideradas situações de não conformidade as que contrariem o descrito no Caderno de Especificações da Identificação Geográfica Protegida dos Citrinos da Pala ou pelo uso indevido da denominação.

SANÇÃO

A verificação de situações de não conformidade, terá como sanção a suspensão do uso da IGP Citrinos da Pala. Assim, aquele que seja considerado infractor, fica desautorizado a utilizar qualquer elemento identificativo da IGP Citrinos da Pala, como certificados, etiquetas ou símbolos de qualquer outra natureza.

7.3 ROTULAGEM

A rotulagem dos Citrinos da Pala, deverá obedecer ao estabelecido na legislação em vigor sobre rotulagem de géneros alimentícios (Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro).

As indicações obrigatórias da rotulagem devem ser inscritas em caracteres indeléveis, visíveis e legíveis, colocados num local em evidência, redigidas em português e em termos correctos, claros e precisos.

Da rotulagem dos Citrinos da Pala deve constar obrigatoriamente a marca de certificação e o logotipo comunitário, após decisão de registo, bem como o logotipo dos Citrinos da Pala.

Em caso algum, o nome ou a denominação social e morada do produtor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda Citrinos da Pala não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

Marca de certificação

Os Citrinos da Pala devem ser identificados nas caixas e com rótulos autocolantes, que devem ser colocados nos citrinos, com o símbolo da Identificação Geográfica, passando depois de decisão comunitária a IGP.

A certificação do produto Citrinos da Pala é concretizada através da aposição da marca de certificação em cada embalagem independentemente da sua apresentação comercial.



Da identificação dos Citrinos da Pala devem fazer parte os seguintes elementos:

- a referência aos Citrinos da Pala – IGP e/ou Laranja da Pala – IGP, Tangerina da Pala – IGP, Limão da Pala – IGP e respectivo logótipo;
- a marca de certificação;
- logotipo comunitário da IGP.

Na marca de certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

Citrinos da Pala – IGP – e respectivo logotipo;

Nome do OPC (Organismo Privado de Controlo e Certificação);

Número de série (etiqueta autocolante com holograma estampado, com número de série alfanumérico que permite rastrear o produto).

8. BIBLIOGRAFIA

CARVALHO, António (1706). *Corografia Portuguesa*.

DRAEDM (2006). *Estratégia de Desenvolvimento Rural para a Região de Entre Douro e Minho 2007-2013*. Braga: DRAEDM.

FIGUEIREDO, Ana Paula () Citrinos da Pala. Ribadouro: Associação de Produtores dos Citrinos da Pala.

INE (2001) Recenseamento Geral da Agricultura 1999. Entre Douro e Minho. Principais Resultados. Lisboa: INE.

MENDES, Manuel (1964). Douro - Roteiro Sentimental. Lisboa: Sociedade de Expansão Cultural.

QUEIROZ, Eça (1913). A Cidade e as Serras. 4ª Edição. Porto: Lelo&Irmão.

REDOL, Alves (1946). Porto Manso. Edição portuense.

TIBÉRIO, Manuel Luís (2003). Construção da Qualidade e Valorização dos Produtos Agro-alimentares Tradicionais. Estudo da Região de Trás-os-Montes. Tese de Doutoramento. Vila Real: UTAD.

Diversos Autores (1970) Guia de Portugal – Trás-os-Montes e Alto-Douro, II - Lamego, Bragança e Miranda. (5º volume). Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.