



Caderno de Especificações

Citrios da Pala

Indicação Geográfica Protegida
março 2019





ÍNDICE

I – Designação do produto.....	3
II – Descrição do produto	3
Laranja da Pala.....	3
Limão da Pala.....	3
Tangerina da Pala	3
Características Físicas Genéricas dos Citrios da Pala.....	3
Épocas produtivas dos Citrios da Pala	4
III – Área Geográfica de Produção	5
Enquadramento geográfico e edafo-climático.....	5
IV – Enquadramento Histórico e Económico.....	6
V – Modo de produção de Citrios da Pala	7
Plantação	7
Exploração	7
Colheita.....	8
Normas de Comercialização Específicas.....	8
Rastreabilidade.....	8
VI – Sistema de Controlo e de Certificação	9
Rotulagem e Marca de Certificação	9
Bibliografia.....	10



I – DESIGNAÇÃO DO PRODUTO

Citrios da Pala – Indicação Geográfica Protegida

Os Citrios da Pala estão abrangidas pelo Anexo XI do Regulamento de Execução (EU) n.º 668/2014, que estabelece as regras de aplicação do Regulamento (EU) n.º 1151/2012, enquadrando-se na Classe 1.6 Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

II – DESCRIÇÃO DO PRODUTO

No âmbito deste caderno de especificações, consideram-se Citrios da Pala as laranjas, os limões e as tangerinas produzidas na área geográfica definida neste documento.

LARANJA DA PALA

A Laranja da Pala é o fruto das espécies *Citrus aurantium*, L. ou *Citrus Sinensis*, L.. As variedades de laranja mais utilizadas são a Baía, a Dalmau e a Laranja da Pala. Com a exploração destas variedades, consegue-se produzir desde dezembro até agosto, em anos bons.

São frutos de forma redonda a elíptica, de superfície rugosa, uniforme, brilhante, com o colorido laranja típico, variando as características com a variedade.

LIMÃO DA PALA

O Limão da Pala é o fruto da espécie *Citrus limon*, L. sendo exploradas muitas variedades de limão, com alguma predominância para a Lunário, a Eureka ou para a Lisboa.

São frutos de forma elíptica, de superfície rugosa, uniforme, brilhante, com o colorido amarelo típico da espécie.

TANGERINA DA PALA

A Tangerina da Pala é o fruto da espécie *Citrus reticulata Blanco*, L.. As variedades de tangerina mais utilizadas são as Carvalhal, Clementina, Legítima da Pala e Encore.

São frutos de forma redonda a elíptica, de superfície rugosa, uniforme, brilhante, com o colorido laranja típico da espécie, variando as características com a variedade.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS GENÉRICAS DOS CITRIOS DA PALA

Na tabela que se segue, sintetizam-se alguns dos resultados de avaliações realizadas com Citrios da Pala, em 1999, que podem ser considerados para a caracterização destes frutos.

Variedade	Peso Médio(g)	Calibre Médio (mm)	Sumo (%)	Espessura Média da Casca (mm)	Nº Médio de Grainhas
Laranja Baía	175	72	56	5	0
Laranja Dalmau	155	69	55	5	0
Laranja da Pala	136	35	59	4	4
Limão	128	60	55	6	7
Tang. Carvalho	106	59	52	3	7
Tang. Legítima	47	47	55	2	3

Tabela I – Valores médios de características físicas de Citrios da Pala

Adaptado: Figueiredo (1999)

Neste estudo, a laranja da Pala, ainda que de menor calibre e peso médios, apresentou uma percentagem de sumo superior às restantes laranjas e menor espessura de casca. As variedades regionais de citrios apresentam grainhas.

ÉPOCAS PRODUTIVAS DOS CITRIOS DA PALA

Os Citrios da Pala, no seu conjunto, permitem uma produção contínua durante praticamente todo o ano, o que pode apresentar vantagem para o produtor relativamente às culturas sazonais.

Variedade	Meses											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Tang. Carvalho	■										■	■
Clementina	■	■										■
Tang. Legítima	■	■	■									
Laranja Baía	■											■
Laranja Dalmau	■	■	■									
Laranja da Pala				■	■	■	■	■				
Limão Eureka	■	■	■	■	■	■	■			■	■	■
Limão Lunária	■	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■

Tabela II: Calendário de produção de citrios na Região da Pala

Adaptado: Carta Agrícola de Baião (2015)



III – ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO

Os Citros da Pala, representando uma parte da produção dos citros 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.

A área geográfica de produção dos Citros da Pala abrange 6 freguesias de 3 concelhos:

- Baião: Santa Leocádia e Mesquinhata, Ribadouro e Ancede, Santa Cruz do Douro e São Tomé das Covelas.
- Marco de Canaveses: Penhalonga e Paços de Giolo, Sande e S. Lourenço do Douro.
- Cinfães: Oliveira do Douro, Cinfães e São Cristóvão de Nogueira.

A área de produção envolve o vale do rio Douro nas duas margens, até aos 400 metros de altitude na margem norte e 300 metros de altitude na margem sul. Na encosta virada a Norte, a produção é mais tardia; na encosta virada a Sul, com maior exposição solar, a produção é mais precoce.

ENQUADRAMENTO GEOGRÁFICO E EDAFO-CLIMÁTICO

Os citros 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 doutras regiões do país e do estrangeiro, ainda resta aos citros 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 citros, em resultado das condições edafo-climáticas muito características da região, das variedades usadas e dos modos de produção adotados pelos agricultores locais.

A região da Pala mantém fortes tradições ligadas à produção de citros 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.

Durante sete anos (1991-1997) foram realizados registos na estação climatológica de Ancede a 310m de altitude. Durante esse período, o território apresentou uma amplitude térmica média anual elevada (11,8°C), parecendo ilustrar as características típicas do subtipo climático de transição, com menores influências do Atlântico e, portanto, com um Verão ameno mas um Inverno mais rigoroso (temperatura mínima menor que 4°C). Janeiro destaca-se como o mês com temperatura média, máxima e mínima mais baixa. Foi também o mês que mais frequentemente se apresentou como o mais frio do ano. As temperaturas média, máxima e mínima mais elevadas ocorreram em julho e agosto, sendo também estes os meses que mais frequentemente se apresentaram como os mais quentes do ano.

Os períodos de grande probabilidade de ocorrência de geadas (temperaturas mínimas inferiores a 2°C) restringem-se ao período entre outubro e maio, destacando-se claramente o mês de janeiro como aquele com maior probabilidade de se formarem geadas.



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



boixo
tâmega

ASSOCIAÇÃO
de produtores

No que diz respeito ao número de dias por ano em que ocorreu precipitação, os dados registados na estação climatológica de Ancede permitem constatar que, nas freguesias situadas mais próximo do Rio Douro esta foi superior a 100 dias. Nas restantes freguesias, a ocorrência de precipitação situou-se entre os 75 e os 100 dias.

Os solos da região são, maioritariamente de origem granítico, com tendência para a acidez. Neste concelho podem encontrar-se os Cambissolos que correspondem a solos de materiais heterogéneos, com composição granulométrica e química relacionada com os materiais de origem e com as rochas correspondentes, sendo considerados solos com aptidão agrícola em 98% do solo do concelho.

IV – ENQUADRAMENTO HISTÓRICO E ECONÓMICO

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

Em Baião os citrinos ocupam uma área de 32,48ha representando as laranjas 73% da produção, os limoeiros 14%, as tangerineiras 11% e outros citrinos 3%. (RGA 2009)

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 Queiroz, 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.

V – MODO DE PRODUÇÃO DE CITRINOS DA PALA

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 utilização de máquinas de rasto pesadas para que possam ser efetuadas eventuais operações de nivelamento do terreno e 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 corretivos 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, adubos minerais e de corretivos calcários, desde que as limitações impostas pela produção integrada 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, torna-se necessário dotar o pomar com sistema de rega adaptado às condições do terreno e às disponibilidades de água e simultaneamente tutorá-lo, instalando os convenientes esteios e arames. 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, os tratamentos fitossanitários, as adubações de cobertura e adubações foliares, as mobilizações do solo, a rega e os transportes. Há, no entanto, 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.



As mobilizações do solo continuam a ser operações comuns e realizadas com frequência na grande maioria dos pomares. O produtor dos Citrinos da Pala deve optar pela não mobilização do solo.

O modo de produção biológica e produção integrada são modelos de produção que podem ser estimulados.

COLHEITA

A colheita é uma operação crucial em todo o processo de obtenção dos Citrinos da Pala. É um processo manual que necessita, para ser realizado, de trabalhadores eventuais, em maior ou menor número, consoante a dimensão dos pomares e a produção esperada. A forma como é realizada pode ter consequências muito significativas na qualidade do fruto que vai ser entregue às centrais/unidades de laboração e numa das categorias de custos (de pessoal) com mais expressão no ciclo produtivo anual dos citrinos. Em termos de qualidade, os citrinos devem ser colhidos com cuidado e sempre com o pedúnculo 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-seleção 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.

NORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO ESPECÍFICAS

Os citrinos da Pala são comercializados em fresco, inteiros e com casca. Tendo em conta as disposições relativas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, apresentar-se:

- inteiros,
- isentos de ferimentos ou contusões cicatrizadas extensas,
- são (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.

RASTREABILIDADE

A entidade gestora da IGP deve manter lista atualizada de todos os produtores que produzirão os Citrinos da Pala, que devem manifestar essa vontade, bem como os operadores que lidarão com a conservação, normalização e comercialização desses citrinos. A entidade gestora da IGP deve conhecer e ter por escrito a informação necessária à gestão da IGP nomeadamente, identificação do produtor, código de produtor



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



boixo
tâmega

ASSOCIAÇÃO
de Municípios

hortofrutícola, localização da exploração e sua dimensão, identificação das variedades, entre outra informação que considerem pertinente. Uma ficha individual de produtor poderá ser preenchida por cada um dos fruticultores interessados em utilizar a indicação geográfica.

Assim, deve existir um sistema que 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 Organismo de Controlo (OC) verificará a origem dos citrinos e a conformidade do produto e do processo com o caderno de especificações.

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 receção nas centrais fruteiras, quantidades e variedades de citrinos armazenadas, calibradas, caso se aplique, 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).

VI – SISTEMA DE CONTROLO E DE CERTIFICAÇÃO

O controlo e certificação dos Citrinos da Pala são efetuados por um Organismo de Controlo e Certificação autorizado e com protocolo com a entidade gestora da IGP. Os produtores que desejem certificar o seu produto devem associar-se à entidade gestora da IGP. A autorização para uso da marca de certificação dependerá do OC e certificação, após ação de controlo e elaboração do respetivo relatório, onde atesta o cumprimento das regras constantes no Caderno de Especificações, nomeadamente o controlo de toda a fileira produtiva e de comercialização dos Citrinos da Pala.

ROTULAGEM E MARCA DE CERTIFICAÇÃO

Os Citrinos da Pala devem ser identificadas 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 respetivo logótipo;
- a marca de certificação;
- logótipo comunitário da IGP;

Na marca de certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

Citrinos da Pala – IGP – e respetivo logótipo;

Nome do OC (Organismo de Controlo e Certificação);



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

BIBLIOGRAFIA

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

CDSL “3is” (2015). Carta Agrícola de Baião

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

INE (2011) Recenseamento Geral da Agricultura 2009. Lisboa: INE.

FIGUEIREDO, Ana Paula Rocha (1999). Citrinos da Pala. Vila Real: UTAD.

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 portuguesa.

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.

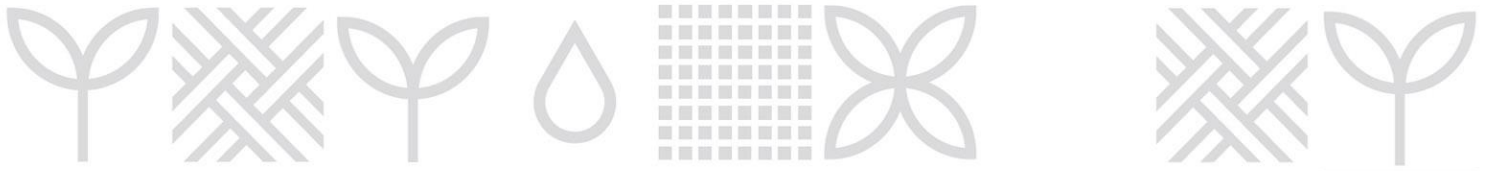
Diversos Autores (1970) Guia de Portugal – Trás-os-Montes e Alto-Douro, II - Lamego, Bragança e Miranda. (5º volume). Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian

Despacho Normativo n.º 246/94, de 18 de Abril - Implementa a obrigatoriedade do registo dos operadores e importadores de frutas e produtos hortícolas, atribuindo a cada um deles um número

Circular 4/2008 do GPP - Registo de Operador Hortofrutícola

Reg. de Execução (UE) n.º 543/2011, de 7 de Junho - Estabelece regras de execução do Reg. (CE) n.º 1234/2007, no sector das frutas e produtos hortícolas

Regulamento (EU) n.º 1308/2013, de 17 de dezembro – Estabelece uma organização comuns dos produtos agrícolas e revoga os regulamentos anteriores



BTinova



ASSOCIAÇÃO
EMPRESARIAL
DE AMARANTE



**baixo
tâmega**

Associação
de Municípios



NORTE2020
PROGRAMA OPERACIONAL REGIONAL DO NORTE

**PORTUGAL
2020**



UNIÃO EUROPEIA
Fundos Europeus Estruturais
e de Investimento

