

S.R. DA AGRICULTURA E PESCAS

Portaria Nº 60/1986 de 22 de Julho

No quadro da organização nacional de mercado para o ananás, criado pelo Decreto-Lei nº. 504/85, de 30 de Dezembro, prevê-se a fixação de normas que deverão ser observadas no cultivo e colheita deste fruto.

O estabelecimento de normas que regulem esta matéria constitui um dos contributos essenciais para melhorar a qualidade do ananás a comercializar e simultaneamente a produtividade da sua produção.

Nestes termos, e em execução do disposto no nº. 2 do Artº. 3º. do Decreto-Lei nº. 504/85, de 30 de Dezembro.

Manda o Governo Regional dos Açores, pelo Secretário Regional da Agricultura e Pescas, o seguinte:

CAPÍTULO I

OBJECTIVOS

Artº. 1º.

O presente diploma estabelece as normas reguladoras da produção de ananás e das acções inerentes ao processamento do mesmo, para consumo em fresco, desde a estrutura de produção à sua colocação no armazém do concentrador.

Artº. 2º.

O fruto padrão que servirá de referência neste regulamento corresponde ao fenótipo do Ananás consumo Merr dotado das características fundamentais no quadro da Norma de Qualidade segundo a «performance» atingido pelo ananás de São Miguel.

CAPÍTULO II

ESTRUTURAS DE PRODUÇÃO

Artº. 3º.

Só é permitida a utilização da designação de Manás tipo São Miguel aos frutos cultivados em estufas clássicas, tradicionais na Ilha do mesmo nome, que se revestem das características definidas nos artigos seguintes.

Artº. 4º.

As estufas tipo São Miguel definem-se fundamentalmente pelas seguintes características.

- Construção firme, de alvenaria, madeira e vidro ou similar;
 - Modelo clássico, transparente, de duas abas com dois topos confrontantes, com uma porta em cada topo e com alboios suficientes para o arejamento, e estruturadas em feiras, fechais, tronchas e travessas;
- Madeiramentos pintados de branco.

Artº. 5º.

Uma estufa média deve interrelacionar as dimensões de 30 metros de comprimento, 9,3 metros de largura e 2,2 metros de altura ou pé direito, com variação de 20% entre si.

Artº. 6º.

As estufas deverão ser tanto quanto possível herméticas, por forma a conterem o regime climatérico, assegurando as melhores condições ambientais propícias à cultura do ananás tipo São Miguel, para o que terão de ser mantidos no melhor estado de conservação.

Artº. 7º.

Os estufins ou as estufas destinadas exclusivamente à produção do propágulo «toca» e à recria do «brolho» poderão ser construídas com outros materiais e em outros formatos, devendo manter-se sempre em bom estado de conservação e situar-se na vizinhança das estruturas de produção da fruta.

Artº. 8º.

As batarias de estufas deverão ser dispostas nos moldes clássicos de São Miguel ou seja, em lugares solarengos, com predominância do eixo maior na direcção Norte/Sul, dispondo de pequenas margens nos topos e com logradouros de serviço.

CAPTULO III

SELECÇÃO

Artº. 9º.

É obrigatória a selecção das «tocas» para a produção de «brolho» assim como deste para a produção de planta.

Artº. 10º.

1. Entendese por «toca» o propágulo compreendido entre a base do meristema apical ou colo e a zona de inserção das raízes.

2. Entende-se por «brolho» a planta na sua primeira fase de crescimento, dependendo sobretudo das reservas da «toca».

Artº. 11º.

Na produção de ananás não podem ser utilizadas «tocas» que:

- a) Tenham origem em plantas cuja configuração ou fruta se desviem do ananás padrão;
- b) Tenham origem em plantas que hajam produzido fruta defeituosa ou subdesenvolvida;
- 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».

Artº. 12º.

1. Também não podem ser utilizadas plantas que:

- a) Tenham menos de 12 folhas;
- b) Tenham comprimento inferior a 40 cm ou colo com diâmetro inferior a 3,5 cm;
- c) Apresentem aspecto doente, definhadas ou com traumatismos mecânicos;
- d) Evidenciem podridões ou pragas aderentes.

2. Relativamente às características previstas nas alíneas a) e b) do número anterior, haverá tolerância de desvios até 10%, conforme decorrer o ano agrícola.

3. Os rebentos laterais da planta poderão ser aproveitados na produção de fruto desde que apresentem todas as características previstas no nº. 1.

Artº. 13º.

Todas as «tocas» e plantas que apresentem as características enumeradas nos art.ºs 11º. e 12º. deverão ser destruídas, para o que serão separadas das restantes e colocadas no exterior das estufas, devidamente identificadas.

Artº. 14.

Antes de as plantas e as «tocas» serem dispostas na terra, as respectivas superfícies cortadas deverão ser desinfectadas com a solução a 10% de ácido benzoico ou fungicida autorizado para o ananás.

CAPÍTULO IV

CULTURA E AMANHOS CULTURAIS

Artº. 15º.

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

Artº. 16º.

1. A densidade da plantação definitiva deverá situar-se entre 33000 e 45000 plantas por hectare, com tolerância de 10%.
2. O compasso de plantação deverá garantir a distância de 50cm entre as plantas, com tolerância de 10%.

Artº. 17.º

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

- a) Limpas de ervas, com paredes caiadas, lisas e defendidas da concentração de humidade e estanques à chuva e ao frio;
- b) Isentas de focos de infecção e infestação, designadamente, micoses, líquenes, cochonilhas, afídeos, formiga argentina, barata, grilo e luras de ratos.

Artº.. 18º.

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

Artº. 19.º

A aplicação de fumo como processo tradicional de indução à floração do ananás, só é permitida quando a planta esteja adulta e dura, ou seja, pelo menos cinco meses depois do seu enraizamento no local definitivo de produção ou dezoito meses depois da desfolhada toca originária.

Artº. 20.º

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

- a) Haja uma densidade folhear que limite a penetração da luz e o arejamento;
- b) Surjam folhas mortas ou atacadas de parasitas;
- c) Seja necessário conter crescentes apodrecimentos folheares.

Artº. 21.º

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 múltipla coroa devem suprimir-se os meristemas apicais excedentes.

Artº. 22º.

Fica ainda proibido aos produtores de ananás,

- a) Ter outras espécies de plantas nas estufas de ananases;
- b) Quintar brolho entre plantação definitiva, sempre que o compasso prejudique as plantas mestras;
- c) Torcer as plantas para apressar a maturação da fruta.

CAPÍTULO V

DA MATURAÇÃO E COLHEITA

Artº. 23º.

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

Artº. 24º.

1. Considera-se que o ananás entra em maturação quando, atingindo o seu máximo desenvolvimento vegetativo, tenha adquirido a coloração, o perfume e a dureza características, que se traduz pelo engelhar do pedúnculo e pelo aspecto espelhado do fruto.

2. A coloração poderá ser diferenciada conforme as épocas do ano.

Artº. 25.º

A colheita deverá ser efectuada com obediência aos seguintes preceitos:

- a) Fazer a triagem da fruta conforme o estado de maturação, pela coloração e calibre;
- 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, podendo ficar aderentes ao pedúnculo as quatro brácteas mais pequenas;
- d) A base do pedúnculo deverá ser mergulhada 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 seguros pela coroa.

CAPÍTULO VI

TRANSPORTE E ACONDICIONAMENTO

Artº. 26.º

O transporte do ananás no interior da exploração e desta para o armazém deverá ser feito com obediência às seguintes regras:

- a) A fruta deverá ser transportada para fora da estufa colocada ao alto, sobre a coroa, 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 a coroa ou 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 seja transmitidos cheiros à fruta.

CAPÍTULO VII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.º 27.º

É obrigatória a fixação em cada estufa de cultura de ananás de um quadro de registo dos elementos culturais do modelo anexo ao presente diploma.

Art.º 28.º

Em quaisquer circunstâncias, os parâmetros de qualidade, designadamente definições, características, calibres, maturação, classificação, tolerâncias, apresentação, acondicionamento e marcação deverão adequar-se às prescrições da Norma Portuguesa 3183 do Instituto da Qualidade Alimentar.

Art.º 29.º

As infracções às normas do presente diploma serão punidas nos termos do Decreto-Lei nº. 28/84, de 20 de Janeiro, e demais legislação aplicável.

Art.º 30.º

Este diploma entra em vigor na data da sua publicação

Secretaria Regional da Agricultura e Pescas, 25 de Junho de 1986.— O Secretário Regional da Agricultura e Pescas, *Adolfo Ribeiro Lima*.