

DOCUMENTO ÚNICO

BANANA DOS AÇORES»

N.º UE: [exclusivamente para uso UE]

[Assinalar com «X», consoante aplicável] **DOP ()**

IGP (X)

1. NOME(S) [DA DOP OU IGP]

«Banana dos Açores»

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Portugal

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

3.1. Tipo de produto

NC 0803 90 19; NC 0803 90 90; NC 1106 3010

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

A Indicação Geográfica Protegida (IGP) “Banana dos Açores” é reservada ao fruto da bananeira da espécie *Musa acuminata* Colla, cultivar “Dwarf cavendish”, vulgo Pequena-anã, produzido na área geográfica delimitada, em bananais ao ar livre protegidos por sebes vivas e/ou muros de pedra.

Aquando da sua colocação no mercado, a “Banana dos Açores IGP” deve apresentar as seguintes características:

a) Fruto no estado fresco:

- Forma alongada (bagos) arredondada quando atingem a pleno desenvolvimento, a casca apresenta uma cor que varia do verde no momento da colheita ao amarelo no momento do consumo, aroma intenso e agradável, sabor doce a intenso quando maduros e textura macia;

- Calibre: comprimento mínimo de 8 cm e calibre mínimo com diâmetro 2,5 cm;

- Podem ser comercializadas em pencas inteiras, porções de pencas ou bagos individuais.

b) Fruta transformada

A “Banana dos Açores” que não é comercializada em fresco é transformada, como por exemplo em farinha, desidratada em rodela ou tiras, em rodela fritas ou em passa.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

...

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases de produção (desde a instalação do pomar até à colheita).

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere

A “Banana dos Açores IGP, quando transformada é obtida dos frutos que não são comercializados em fresco.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

A rotulagem inclui a designação do produto como “Banana dos Açores IGP” ou “Banana dos Açores Indicação Geográfica Protegida”, acrescida de uma marca de certificação.

4. DELIMITAÇÃO CONCISA DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção e colheita da “Banana dos Açores” é o arquipélago dos Açores, constituído por 9 ilhas situadas no Atlântico Norte.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A “Banana dos Açores” tem características diferentes das demais produzidas a nível mundial, conforme descritas no ponto 3.2, nomeadamente o serem mais pequenas, doces, de textura macia e aroma intenso e agradável quando madura, os quais se devem à origem geográfica.

6.1 Origem geográfica

O arquipélago dos Açores tem um clima temperado marítimo, orografia distinta e solos de origem vulcânica, com as seguintes características:

a) Clima:

Clima temperado marítimo com temperaturas amenas e fracas amplitudes térmicas anuais, elevada humidade relativa do ar e pluviosidade distribuída ao longo do ano.

A temperatura, a baixa luminosidade, a humidade, ausência de geadas e disponibilidade de água de forma natural, potenciam as características da “Banana dos Açores”

A predominância de ventos fortes ou ventos constantes nos bananais dos Açores provocam danos a nível foliar, os quais contribuem para a produção de frutos de menores dimensões.

b) Orografia:

As ilhas açorianas são acidentadas, com linhas de relevo orientadas na direção este-oeste, coincidentes com as linhas de fratura que estão na sua gênese.

A orografia das ilhas açorianas condicionou de forma organizada as propriedades agrícolas, sendo estas na sua grande maioria de pequenas dimensões, rodeadas de muros de pedra aparelhados, bem como de sebes vivas que protegem os bananais dos ventos marítimos, evitando maiores danos nas plantas, como a desidratação e diminuição drástica da área foliar e a própria queda das bananeiras.

As sebes vivas que caracterizam a paisagem de todas as ilhas do arquipélago dos Açores são especialmente de Incenso (*Pittosporum undulatum* Ventenat), Faia da Terra (*Morella faia* Aiton) e Banksias (*Banksia* sp.),

c) Solos:

Os solos são maioritariamente do tipo Andossolos, de origem vulcânica.

Apesar das suas limitações tanto físicas como químicas, estes solos com uma elevada riqueza em minerais, são dos mais produtivos do mundo, devido à sua fertilidade natural.

Sendo bem drenados, ricos em matéria orgânica e com uma elevada reserva nutritiva natural, permitem uma excelente adaptação da bananeira.

A cultura da bananeira tem um sistema radicular superficial, pelo que é importante que o solo seja profundo e que não apresente camada impermeável, pedregosa ou endurecida e com a adequada disponibilidade de oxigénio.

Estes solos permitem assim um bom desenvolvimento do sistema radicular das plantas, o que permite a distribuição da “Banana dos Açores” por todo o arquipélago.

Estas condições de clima, orografia e solos que os Açores apresentam, aliado ao cuidado e seleção de plantas que os produtores mantiveram ao longo dos tempos, permitiram uma adaptação das plantas das bananeiras ao meio em que estão inseridas, dando origem ao produto caracterizado no ponto 3.2.

6.2 Origem Histórica

Enquanto símbolo da economia agrícola regional e da cultura rural dos Açores, a “Banana dos Açores” tem também uma longa história.

A introdução da cultura da bananeira nos Açores deverá remontar aos tempos da “Volta da Mina”, quando o arquipélago constituía a derradeira escala atlântica, no regresso à Europa.

A demonstrar esta origem está o termo “figo” com que nalguns locais dos Açores é ainda chamada a banana, o que constitui uma herança evidente da designação inicialmente utilizada pelos exploradores portugueses do século XVI na zona de origem deste fruto e documentada em Ferrão (2013).

Inicialmente esta espécie, fazia parte de coleções botânicas, em jardins de famílias nobres abastadas, e só mais recentemente (séculos XIX e XX) passou a ser considerada como uma cultura com potencial agrícola, instalada em pomares. Com o fim do ciclo da laranja, no último quartel do século XIX, a cultura da bananeira ganhou maior expressão, como outras culturas tais como o milho, a batata, a batata-doce, o ananás, o tabaco e o chá (Ponte, 1999), constituindo hoje uma referência fundamental da fruticultura açoriana.

São várias as referências históricas à cultura da “Banana dos Açores” em alguns documentos dos séculos passados como sejam:

- 1) “Talvez que a existencia destes fogos internos, e a camada de produtos volcânicos que cobre a superfície externa, têmhão boa parte na fertilidade da ilha, aonde vem e cresce com igual facilidade ...todas as sortes de legumes e de hortaliças d’excellente qualidade; ...a banana, ... e muitos outros fructos do Brazil.” (Soriano, 1832).
- 2) “Por si mesmo nasce ainda o tabaco, e curiosamente se cultivam a cana d’assucar, o café, a banana, a goiaba, o ananaz e outras muitas fructas do Brazil.” (Andrade, 1843-1845).
- 3) “Principaes plantas cultivadas (...) Musa paradisiaca de Lin. Bananeira.” (Ramos, 1869).
- 4) “Pelo porto de Vila Franca, nos últimos três anos, fez-se as seguintes exportações de fruta: 1875-1876 ..bananas 41 cachos, 1876-77 ...bananas 239 cachos; 1877-78 ... bananas 500 cachos” (O melrinho n. 1333 - 1878)
- 5) “Pouco tenho a dizer-vos dos fructos do Brazil, com tudo o nosso terreno os dá: colhemos infinitas bananas a respeito das plantas que temos; colhemos algumas goiabas; começamos a cultivar o café, (...).” (Bruges, 1885).
- 6) “A cultura da bananeira tende a desenvolver-se, e bom é que assim seja, pois é um produto exportavel de primeira ordem. Apesar dos poucos cuidados que lhe dispensam, a bananeira produz bonitos cachos que, mesmo na ilha Terceira, se vendem de 1\$000 a 1\$000 réis insulanos. Muitos dêstes frutos não são nada inferiores aos exportados pela Madeira para os mercados de Lisboa.” (Bruges, 1915).
- 7) “Ilha Terceira - Preço do quilograma de banana 7\$00”. (Cabral, 1949)

- 8) “Quando há solo suficiente, para além desta orla de vegetação costeira, começa a zona cultivada, que geralmente se estende pelas encostas até aproximadamente 250 m. de altitude. Nos campos inferiores, as culturas usuais são o milho, a batata doce e a bananeira das Canárias, enquanto acima desta altitude apenas o inhame (...) é cultivada.” (Tutin, 1964).

6.3 Atualidade

No último século, a produção de “Banana dos Açores” na região tem sido alvo de maior interesse por parte dos agricultores, devido à nova dinâmica que o setor apresenta, com a organização destes em cooperativas nas ilhas de maior dimensão e o alargamento do âmbito da produção, refletindo-se no aumento da área de bananal. É de realçar a existência de duas cooperativas, situadas nas ilhas de São Miguel e Terceira que atualmente estão reconhecidas como Organizações de Produtores para o sector da banana desde o ano 2016.

A produção tem sido cada vez mais voltada para a qualidade e produtividade, adequadas às novas exigências do mercado, devido à crescente procura desta fruta por parte dos consumidores.

O Programa de Opções Específicas para fazer face ao Afastamento e à Insularidade (POSEI) apoia as regiões ultraperiféricas da UE, que enfrentam desafios específicos devido ao seu afastamento, à sua insularidade, à sua pequena dimensão ou ao seu relevo e condições climatéricas difíceis, onde se inclui os Açores.

O POSEI Açores contempla um ajuda à banana, para garantir um rendimento mínimo aos produtores de banana dos Açores, assegurando a continuidade da cultura e a manutenção de uma produção comercializável.

A “Banana dos Açores” continua a ser tradicionalmente e preferencialmente consumida pela população local, embora tenham tido uma maior projeção com o aumento do turismo, que veio descobrir e valorizar o sabor e o aroma deste fruto, sendo atualmente muito procurada por quem nos visita.

O bananal faz parte integrante das ilhas e da paisagem natural, tendo impacto social, ambiental e paisagístico.

As pequenas parcelas de terreno rodeadas por muros de pedra e sebes vivas, onde a habitação do produtor muitas vezes faz parte da exploração agrícola, dão uma proximidade entre o

produto, aquele que o cultiva e quem o consome. Nos Açores estas plantações ao ar livre conferem um atrativo paisagístico para os nossos visitantes.

A natureza edafo-climática deste arquipélago, os usos e práticas culturais de produção da cultura da bananeira, pelas populações locais ao longo de pelo menos dois séculos, conferiram à “Banana dos Açores” as características definidas no ponto 3.2.

A “Banana dos Açores” para além da utilização em fresco é ainda utilizada no fabrico de licores, compotas, doçaria tradicional, como se podem verificar nas receitas açorianas.

É comum ser apresentada em concursos e feiras, e atualmente é ainda utilizada na criação de produtos inovadores, como por exemplo, a Banana Eco Camp e o Tour da Banana.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 13.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)