

CADERNO  
DE  
ESPECIFICAÇÕES  
DA PERA ROCHA D.O.P



## 1. INTRODUÇÃO

**Espécie:** *Pyrus Communis L.*

**Variedade:** Rocha.

Variedade portuguesa obtida casualmente de semente, em 1836 no Concelho de Sintra, propagou-se a outras regiões do país, sendo o seu Solar a Região do Oeste.

Variedade medianamente exigente em frio no período Outono – Inverno, a sua floração ocorre durante o mês de Abril. Tem tendência para produzir frutos partenocárpicos (característica da variedade), estes são predominantemente de calibres médios, caracterizando-se por uma carepa típica, dispersa pela epiderme, concentrada especialmente em redor do pedúnculo e na fossa apical.

A Pêra Rocha é uma variedade com elevada resistência ao manuseamento e ao transporte, podendo conservar-se em câmaras frigoríficas de atmosfera normal, entre 4-5 meses, ou por mais tempo em câmaras frigoríficas de atmosfera controlada. Outro aspecto é a longevidade do produto até ao consumo, depois de embaladas e colocadas à temperatura ambiente estão boas para consumo durante 5 a 8 dias, por vezes durante mais tempo.

## 2. CARACTERÍSTICAS DA VARIEDADE

### 2.1. Os frutos da pereira “Rocha”, caracterizam-se por apresentar:

- Forma: Variável, sendo predominantes as formas redonda ovada, redonda piriforme, piriforme ovada e oblonga piriforme. Fossa basilar inexistente, excepto na forma oblonga piriforme ovalada, em que se nota frequentemente embora pouco pronunciada. Fossa apical muito pouco pronunciada com a coroa clara, de superfície lisa e roseta divergente.
- Pedúnculo: médio, entre 28mm a 33mm.
- Carepa: qualquer que seja o formato da Pera Rocha do Oeste, a carepa está sempre presente, variando a sua percentagem e concentração conforme as condições climáticas do ano. Esta característica é típica desta variedade. A carepa apresenta-se unida na base, dispersando-se irregularmente por toda a superfície, tendendo a concentrar-se na fossa apical.
- Superfície: lisa.
- Cor da epiderme: amarela e/ou verde-claro, por vezes existe uma mancha tenuamente rosada do lado exposto ao sol. Pontuações evidentes da cor da carepa.
- Calibre médio: 60/65 mm, tem um peso médio de 130g.
- Polpa: de cor branca, macia-fundente, granulosa, doce, não ácida, sumarenta. Muito sucosa e de perfume ligeiramente acentuado.
- Poder de conservação: excelente, quando comparado com outras variedades.

### 2.2. As árvores da Pera Rocha caracterizam-se por:

- Variedade medianamente exigente em frio, necessitando de 550 horas de frio Invernal abaixo de 7° C., entre Outubro a Fevereiro.
- A floração ocorre entre meados de Março a meados de Abril.

- Vigor médio
- Porte erecto
- Condução em eixo, em palmeta e em vaso.
- Muito sensível ao pedrado.
- Necessita de polinizadoras.

### 3. ORIGEM DA VARIEDADE

Portugal – Região do Oeste

Área geográfica de produção e acondicionamento, por concelhos:

Anexo II, do Despacho n.º 13 021 / 99 (2ª série) do DR n.º158 de 9/7/1999

- |                    |                          |                |                      |
|--------------------|--------------------------|----------------|----------------------|
| • Sintra           | • Mafra                  | • Santarém     | • Tomar              |
| • Cadaval          | • Arruda dos Vinhos      | • Rio Maior    | • Ferreira do Zêzere |
| • Bombarral        | • Sobral de Monte Agraço | • Peniche      | • Vila Nova de Ourém |
| • Torres Vedras    | • Alenquer               | • Torres Novas | • Leiria             |
| • Caldas da Rainha | • Vila Franca de Xira    | • Alcanena     | • Marinha Grande     |
| • Alcobaça         | • Azambuja               | • Nazaré       | • Pombal             |
| • Lourinhã         | • Cartaxo                | • Porto de Mós | • Porto Mós          |
| • Óbidos           |                          | • Batalha      |                      |

#### 4. A COLHEITA DA VARIEDADE

Para que a Pera Rocha do Oeste chegue ao consumidor na sua melhor qualidade é preciso que a colheita seja realizada em condições ótimas, de forma a atingir o melhor sabor e aroma no consumidor.

A colheita é a primeira fase de selecção no processo da qualidade.

Tradicionalmente, na região Oeste, a colheita das peras é feita a partir da segunda semana de Agosto.

A decisão da data de colheita é um aspecto fundamental no processo de conservação. Colheitas precoces ou tardias, deficientemente executadas, originam frutos de menor qualidade.

**Para a determinação da “data de colheita” recorrem-se aos seguintes parâmetros:**

- Dureza da polpa entre 5,5 e 6,5kg/0,5 cm<sup>2</sup>
- Índice refractométrico entre 11 e 13 Brix%
- Acidez entre 2-3g/l de ácido málico
- N° de dias após plena floração – 135 a 140 dias
- Cor das sementes

**Cuidados na colheita:**

- Não utilize caixas que estejam partidas ou danificadas.
- Para menores ferimentos das peras utilize um material protector no interior da caixa.
- Pessoal de colheita deve ter as unhas cortadas.
- Deve-se colher a pêra com pé e sem folhas.
- Deve-se colher a pêra com a toda a palma da mão, evitando a pressão dos dedos.
- A colheita da pêra é feita agarrando-a e inclinando-a ligeiramente no sentido lateral, provocando assim a separação do pedúnculo do seu ponto de inserção na árvore.
- Deve-se depositar a pêra colhida no recipiente com a máxima delicadeza, procurando sempre que os recipientes sejam os mesmos que transportam as peras para a central, evite o balde.
- Deve-se colher a pêra no estado de maturação adequado.
- Apanhar até ao calibre mínimo.
- Não colocar nas caixas peras que caiam no solo.
- Não encher muito as caixas, para não ferir as peras.
- Carregue as caixas com cuidado.
- Não deixar as caixas com fruta colhida debaixo das árvores nem expostas ao sol.
- Não colher a fruta quando está molhada. Se a fruta foi molhada pela chuva, deve-se transportá-la rapidamente para o armazém, a fim de secar com o frio da câmara.
- Sempre que colha por mondas tem um substancial ganho de calibre, por permitir que os frutos mais pequenos cresçam.

**Condições Sanitárias das Embalagens de Colheita**

Com antecedência procede-se à lavagem das paloxes, baldes e todo o material utilizado na colheita.

Na altura da colheita, todo o material utilizado têm que ser desinfectadas com produtos químicos autorizados (ver anexos).

### **Entrada no frio**

Num prazo máximo de 24 horas após a colheita.

### **5. Tratamentos pós-colheita**

Após a colheita por vezes existe necessidade de tratamento pós-colheita. Este tratamento deve ser realizado para as peras que vão ser comercializadas dois a três meses depois da colheita.

Os produtos autorizados no tratamento pós-colheita são os mencionados no anexo.

## 6. CRITÉRIOS DE QUALIDADE DA FRUTA

### 6.1. Critérios de Qualidade

**Para a Categoria Suprema, (peras de qualidade superior de categoria Extra ou I).**

- Forma, desenvolvimento e coloração – típicas da variedade
- Pedúnculo – intacto
- Defeitos – são admitidos defeitos de epiderme causados por roçamento ou por acidentes mecânicos, por condições climáticas desfavoráveis ou por tratamentos fitossanitários, sem prejudicar o aspecto geral e a conservação, dentro dos seguintes limites:
  - Defeitos de forma alongada: 2 cm de comprimento máximo;
  - Defeitos na superfície: 1 cm<sup>2</sup> no máximo;
  - Pedrado: ¼ cm<sup>2</sup> da superfície no máximo.
- A tolerância admitida na Categoria Suprema é de 5% em número ou peso, de peras que não correspondam às características da categoria, mas que estejam em conformidade com as da categoria II.
- A polpa deve estar isenta de qualquer deterioração, não deve apresentar concreções.
- O calibre mínimo admitido é de 55 mm, as diferenças de calibres na mesma embalagem não pode ser superior a 5 mm.
- Cada embalagem de pêras tem que ter frutas com pigmentação homogénea (pigmentação nula/pouca/média) e mesmo estado de maturação com uma tolerância de 5% das frutas fora da norma.
- A carepa, a sua concentração varia conforme as condições climatéricas do ano. A percentagem máxima de carepa admitida, é determinada no início da campanha de comercialização pela Direcção do Agrupamento de Produtores.

**Para as Categorias Extra, I e II**

- As especificações constantes nas normas CEE de comercialização das frutas frescas.

### **Critérios Analíticos para a “Suprema”**

#### **Resíduos de pesticidas**

Cada central fruteira tem que desenvolver acções de vulgarização, formação e assistência técnica junto dos seus produtores com o objectivo de serem produzidos frutos com resíduos inferiores aos limites legais exigidos pelos países a quem se destina a produção, e incremento para a Protecção e Produção Integrada.

#### **. Penetrometria**

Penetrometria mínima dos frutos à saída do armazém:

- 8 ℓ Ou 3,6 kg.
- 10ℓ Ou 4,5 kg, para transportes superiores a 8 dias.

### **Refractometria**

Refractometria mínima das frutas à saída do armazém:

- Para exportação: 10%
- Para Portugal: 11%

**NOTA:** No entanto, estes dois últimos critérios analíticos podem ser modificados anualmente no início da campanha, pela Direcção do Agrupamento de Produtores Direcção da ANP), em função das características previsíveis da colheita.

## 7. APRESENTAÇÃO DA FRUTA

As peras devem ser acondicionadas de forma a assegurar uma protecção conveniente do produto.

Os materiais utilizados no interior da embalagem devem ser novos, limpos e de uma natureza tal que não possam causar às peras alterações externas ou internas.

É autorizado o emprego de materiais e nomeadamente, de papéis ou selos que contenham indicações comerciais desde que a impressão ou rotulagem sejam efectuadas com uma tinta e uma cola não tóxicas.

As embalagens devem ser isentas de qualquer corpo estranho.

### 7.1. Tipos de embalagens autorizadas para a “Suprema”

- Utilizar as embalagens preferidas pelos mercados, com frutas em camadas ordenadas. Será permitido a utilização de embalagens em que a fruta não se encontre em camadas ordenadas, desde que essas embalagens não tenham mais de 3kg e que protejam a fruta na sua deslocação.  
Ficando excluídos da Categoria Suprema os sacos de plástico e os de rede.
- Para mercados da América: utilizar de preferência o tradicional meio-bushel com frutas em trepack ou em alvéolos. No entanto serão permitidos outros tipos de embalagem desde que protejam a fruta na sua deslocação.

### 7.2. Identificação da Embalagem:

Até à realização do registo comunitário desta Denominação de Origem Protegida, deverá constar da rotulagem dos produtos que cumpram o disposto neste caderno de especificações a menção “Denominação de origem protegida”.

Cada embalagem utilizada tem que ser identificada através de:

- ✓ Caracteres agrupados do mesmo lado, legíveis, indeléveis e visíveis do exterior, indicando o seguinte: Identificação do embalador e/ou expedidor; Natureza do produto; Origem do Produto; Características comerciais.  
Indicar o seguinte: Pera Rocha do Oeste; Denominação de Origem Protegida; Produto de Portugal.
- ✓ Logótipo da Pêra Rocha do Oeste D.O.P.



O logótipo da Pêra Rocha do Oeste D.O.P., tem de ser impresso no mínimo por duas cores.



- ✓ Marca de certificação.



## **8. A CENTRAL FRUTEIRA:**

Passada a fase de produção é necessário armazenar, conservar e embalar a Pera Rocha do Oeste D.O.P.

Os materiais utilizados nas centrais devem permitir uma limpeza e ou desinfecção adequadas, prevenção da acumulação de sujidade, a queda de partículas nas peras (exemplo protecção para as lâmpadas) e a formação de fungos.

Criar, sempre que necessário condições de temperatura adequadas para o processamento da pêra, para assegurar a qualidade do produto.

Na central deve existir instalações adequadas para a mudança de roupa do pessoal, casas de banho em número suficiente, devidamente sinalizadas e sempre que possível refeitório.

As instalações devem ter luz natural e ou artificial adequada. E ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente.

### **Armazenagens frio:**

- Temperatura dentro de -0.5 °C e +1.0 °C
- Humidade mínima de 95%

### **Condições Higio-Sanitárias:**

- Limpeza e desinfecção das câmaras frigoríficas antes do início da campanha, com produtos químicos autorizados. (ver anexos)
- Ter casas de banho e lavabos acessíveis ao pessoal do armazém conforme a legislação.
- O pessoal da manipulação da fruta deve usar batas, tocas, luvas ou fatos apropriados e em bom estado de higiene. Este equipamento só pode ser usado no local de trabalho.
- O chão, paredes e tectos devem ser mantidos limpos.
- O material que entra em contacto directo com a fruta para além de ser mantido limpo, tem que ser desinfectado.

## **9. TRANSPORTE**

- As frutas exportadas têm que ser transportadas em câmaras frigoríficas.
- Temperaturas aconselhadas para o transporte:
- Até 8 dias 2° C
- Até 30 dias 0.5° C a 1°C
- Duração máxima de transporte: 30 dias.

## 10. CONTROLOS E SANÇÕES

### Controlos

- a) Cada central fruteira designa um responsável da qualidade, encarregado do cumprimento do caderno de especificações e de efectuar os respectivos registos que serão mantidos disponíveis durante um ano.
- b) Um controlador, do Organismo Privado de Controle assegura um controlo regular, por amostragem, do cumprimento do caderno de especificações por cada central fruteira.
- c) Os registos dos controlos efectuados pelo Organismo Privado de Controle referidos em b) serão mantidos disponíveis durante o prazo de um ano, ficando uma cópia em posse do Organismo Privado de Controle e uma cópia em posse de cada central fruteira.

### Sanções

No caso de desrespeito do caderno de especificações e obrigações, as seguintes sanções são aplicadas posteriormente pelo Organismo Privado de Controle.

- a) Primeira infracção: advertência e retirada obrigatória da utilização da marca Pera Rocha do Oeste D.O.P. e da marca de certificação da mercadoria não conforme.
- b) Segunda infracção: advertência e retirada obrigatória da utilização da marca Pera Rocha do Oeste D.O.P. e da marca de certificação da mercadoria não conforme.
- c) Terceira infracção: retirada total da marca Pera Rocha do Oeste D.O.P. e da marca de certificação durante toda a campanha.
- d) A utilização da marca é acordada de novo para a campanha seguinte, mas à primeira infracção, a marca é retirada durante toda a campanha.  
Se não houver advertências durante esta campanha o sistema de sanções torna-se normal durante a campanha seguinte.
- e) Sempre que o Organismo Privado de Controle detecte a presença de resíduos de pesticidas com valores superiores ao permitido pela legislação portuguesa, obriga-se a comunicar tal facto às entidades oficiais competentes.

## ANEXO I

### PRODUTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS PARA DESINFECÇÃO

- Hipóclorito de sódio (lexívia);
- Sulfato de Cobre (utilizado em caixas de madeira);
- Difenilamida;
- Imazalil.

### PRODUTOS QUÍMICOS AUTORIZADOS TRATAMENTO PÓS-COLHEITA

- Cloreto Cálcio;
- Difenilamida.
- Imazalil
- Iprodiona
- Ortofenilfenol
- Tiabendazol

**NOTA:** O modo de utilização e as doses deverão respeitar as instruções constantes nos rótulos.

## Anexo II

### Legislação relacionada

- **Despacho nº 50 / 94 do Secretário de Estado dos Mercados Agrícolas e Qualidade Alimentar:** Reconhece como Denominação de Origem Protegida a denominação tradicional e consagrada pelo uso “Pera Rocha”, fixando as características do fruto, e delimitando a respectiva área geográfica de produção.
- **Regulamento (CEE) nº 2081 / 92 do Conselho de 14 de Julho:** Institui o quadro jurídico comunitário relativo à protecção das indicações geográficas e das denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios.
- **Despacho Normativo nº 47 / 97 de 30 de Junho:** estabelece as regras nacionais de execução do Reg (CEE) nº 2081 / 92.
- **Despacho nº 13 021 / 99 do Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural (de 9/7/99):** corrige e altera o Despacho nº 50 / 94.