

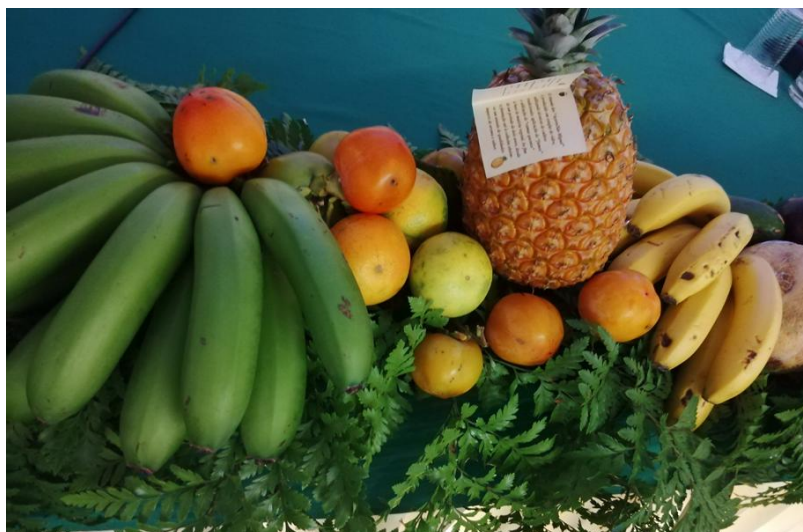
BANANA DOS AÇORES

Indicação Geográfica Protegida

Caderno de Especificações

Índice

1.	DENOMINAÇÃO DO PRODUTO.....	1
2.	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	1
3.	DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA.....	1
4.	PROVAS DE QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA	2
5.	DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DE OBTENÇÃO DO PRODUTO	3
6.	ELEMENTOS QUE ESTABELECEM A RELAÇÃO ENTRE O PRODUTO E O MEIO GEOGRÁFICO.....	4
6.1	Origem geográfica.....	4
6.2	Origem Histórica.....	5
6.3	Atualidade.....	6
7.	REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO.....	9
8.	APRESENTAÇÃO E ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM.....	9
9.	CONTRIBUTO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL.....	10
10.	BIBLIOGRAFIA E LINKS COM REFERÊNCIAS À BANANA DOS AÇORES.....	10
11.	ILUSTRAÇÕES DA BANANA DOS AÇORES	13



1. DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

“Banana dos Açores”

NC 0803 90 19;

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

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”, em fresco, deve apresentar as seguintes características:

- Os bagos têm forma alongada com ligeira curvatura longitudinal com os extremos mais estreitos e suavizados e seção transversal arredondada, devido à redução /desaparecimento das angulosidades (quinas), quando atingem o 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 característico do odor da fruta de perfil adocicado, resultado da acumulação de compostos voláteis, como o acetato de isoamila, que se libertam com o amadurecimento;
- Sabor doce a intenso quando maduros, no mínimo com 15°Brix 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.

3. DELIMITAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica da produção da “Banana dos Açores” é o Arquipélago dos Açores, constituído por nove Ilhas: Santa Maria, São Miguel, Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico, Faial, Flores e Corvo.



4. PROVAS DE QUE O PRODUTO É ORIGINÁRIO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA

A garantia que a “Banana dos Açores” tem origem no Arquipélago dos Açores é confirmada pela rastreabilidade e controlo do produto desde o produtor ao local de venda, através das quantidades produzidas (registos do produtor) e comercializadas, bem como análise da identificação dos lotes.

A “Banana dos Açores” só pode ser produzida pelos produtores cujas explorações estejam localizadas na área geográfica e que se comprometam a cumprir o estipulado no presente caderno de especificações e submetem, ao respetivo regime de controlo, a totalidade da sua exploração.

5. DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DE OBTENÇÃO DO PRODUTO

A “Banana dos Açores” é produzida ao ar livre, maioritariamente em regime de sequeiro, e está associada a um conjunto de métodos e tradições distintas que se mantêm há mais de um século nas explorações agrícolas dos Açores.

Estes métodos de produção promovem o equilíbrio do ecossistema agrário e preservam as condições ecológicas e paisagísticas das diferentes ilhas.

a) Instalação do bananal:

Os bananais são instalados ao ar livre, em terrenos com boa exposição solar, até à cota máxima de 250m de altitude e abrigados de ventos fortes dominantes por muros de pedra e/ou sebes vivas.

A densidade máxima de plantação de 4500 plantas /ha, com um compasso mínimo de 1.5m entre plantas.

O plantio resulta da escolha dos melhores rebentos de plantas selecionadas no próprio bananal dos produtores da Região. As novas plantas devem apresentar cerca de 1m de altura e 15cm de diâmetro na base

A plantação é efetuada normalmente no início da Primavera, por ser a época mais favorável ao início do desenvolvimento da cultura.

O bananal, rodeado por muros de pedra e/ou sebes vivas que descrevemos no nº 6, favorece uma riqueza na biodiversidade, com contributos incalculáveis no ecossistema agrícola, com a presença abundante de fauna de auxiliares, maioritariamente artrópodes, favoráveis à cultura.

b) Produção e Colheita:

Nas práticas tradicionais de produção e colheita destacam-se as fases específicas:

1. Desfolha/ limpeza do pomar;
2. Técnica de suporte das plantas para prevenção de tombamento;
3. “Desafogamento” do cacho, que consiste no afastamento ou remoção de folhas para facilitar a saída do escape floral (“parição”), principalmente nos períodos em que as temperaturas são mais baixas;
4. Epistilagem que consiste em eliminar as flores femininas após a formação dos bagos;
5. Eliminação das flores masculinas (“coração”) quando o cacho está formado;

6. Proteção, quando necessário, dos cachos com bolsas de materiais adequados ou mantas térmicas, no período em que as temperaturas são menos favoráveis, para melhor enchimento do fruto, uniformidade e barreira contra pragas;
7. Colheita dos bagos desenvolvidos e sem quinhas acentuadas;
8. Conservação em ambiente fresco (no máximo 20°C) e arejado.

6. ELEMENTOS QUE ESTABELECEM A RELAÇÃO ENTRE O PRODUTO E O MEIO GEOGRÁFICO

A “Banana dos Açores” tem as características descritas no ponto 2, nomeadamente o serem mais pequenas, doces, de textura macia e aroma intenso e agradável quando maduras, diferentes das demais produzidas a nível mundial, devido às especificidades da sua origem geográfica, a seguir descritas.

6.1 Origem geográfica

O arquipélago dos Açores situa-se na zona de transição entre as massas de ar quentes e húmidas com origem subtropical e as massas de ar com características mais frescas e secas de proveniência subpolar. A latitude das ilhas é demasiado elevada para permitir a ação direta da circulação tropical, mas não o suficiente para receber as influências imediatas das correntes polares. Devido à situação mais setentrional dos Açores, o seu clima difere dos restantes arquipélagos da Macaronésia, pelo carácter mais oceânico, temperaturas amenas e maior pluviosidade, em que se destacam as seguintes características:

a) Clima:

Clima temperado marítimo com temperaturas amenas, em média 18°C e fracas amplitudes térmicas anuais, com temperaturas médias entre os 13°C no Inverno e os 24° no Verão. Sem qualquer obstrução de visibilidade por nuvens, neblina ou montes, o número de horas de sol, é em média de 8 horas por dia, sendo o mês de agosto o mais ensolarado e o de dezembro, aquele em que o sol brilha menos. Os valores médios da humidade relativa do ar são mais baixos no Verão (70 a 75%) e mais elevados durante o Inverno, sempre acima dos 80%. A pluviosidade é distribuída ao longo do ano, cuja média anual é aproximadamente 1075 mm.

O vento é uma constante do clima açoriano. Em todo o ano predominam os ventos do quadrante oeste. A sua velocidade média anual é da ordem dos 17 Km h-1. Nos meses de Inverno a velocidade média aproxima-se dos 20 Km h-1, enquanto que, nos meses de Verão, o seu valor

decrece para valores próximos dos 10 Km h-1. Soprando em rajadas, é raro o ano em que estas não atinjam velocidades próximas dos 100 Km h-1. Em todas as ilhas a velocidade do vento aumenta com a altitude.

As temperaturas amenas sem geadas, a baixa luminosidade, a elevada humidade relativa e a disponibilidade de água de forma natural, potenciam as características da “Banana dos Açores”, nomeadamente a textura macia, o sabor doce e o aroma frutado, pois induzem uma maturação lenta e gradual do fruto, favorecendo a concentração de açúcares, o equilíbrio ácido e a formação de compostos voláteis típicos da banana madura (como o acetato de isoamila). Adicionalmente, a colheita em estádios de maturação mais avançados, possibilitada pela reduzida distância entre a produção e o mercado de consumo, promove uma maior concentração dos compostos voláteis endógenos da banana, em contraste com outras zonas de produção, em que a necessidade de transporte a longas distâncias, impõe a colheita do fruto em estados fisiologicamente mais verdes. Estas condições resultam num aroma intenso e equilibrado, percecionado de forma consistente pelos consumidores.

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 génese, o que influencia os microclimas das ilhas, com variações de temperatura e precipitação em função da altitude e da exposição aos ventos.

A altitude máxima das ilhas é bastante variável, oscilando entre 402 m na Graciosa e 2 351 m na montanha do Pico, ponto mais alto de Portugal. A elevada altitude está associada ao acidentado do relevo. As ilhas emergem do Oceano Atlântico, apresentando grande desenvolvimento vertical. O interior montanhoso encontra-se sulcado por ravinas, que rasgam as encostas até ao nível do mar. As áreas planas são pouco desenvolvidas, com pouca representação no território insular.

Esta 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.).

Assim, os bananais dos Açores, como são ao ar livre, devem ser instalados em terrenos com boa exposição solar, até à cota máxima de 250 m de latitude.

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, não apresente camada impermeável, pedregosa ou endurecida e possua uma 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 o Arquipélago apresenta, situam os Açores no limite máximo da adaptação geográfica das bananeiras, com reduzida diversidade genética e poderosos fatores limitantes, mas que aliado ao cuidado e manejo cultural que os produtores mantiveram ao longo dos tempos, permitem que esta planta seja capaz de produzir de modo consistente frutos delicados e saborosos.

As condições de temperaturas ambientais amenas e a proximidade dos mercados permitem ainda, que os cachos sejam colhidos numa fase em que a fruta se encontre mais desenvolvida e com maior diâmetro, o que faz com que os consumidores a prefiram em detrimento da importada.

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 superficie externa, tênhão 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 destes 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 climáticas 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 tenha 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 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 e serviços inovadores, como por exemplo, a Banana Eco Camp e o Tour da Banana.

7. REFERÊNCIAS RELATIVAMENTE À ESTRUTURA DE CONTROLO

A verificação da conformidade com o Caderno de Especificações é efetuada pela autoridade competente regional a qual pode delegar esta competência num Organismo de Controlo indigitado pelo Agrupamento, acreditado nos termos da lei para o efeito (Norma EN 17065).

8. APRESENTAÇÃO E ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM

A fruta pode ser comercializada em pencas inteiras, porções de pencas e bagos individuais.

A rotulagem da Banana dos Açores IGP deve conter o logótipo, no qual pode constar uma numeração sequencial e a entidade responsável do controlo.

Logótipo:



9. CONTRIBUTO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

A cultura da “Banana dos Açores” contribui para o desenvolvimento sustentável dos Açores, através da preservação do património natural, ambiental e cultural, onde se destacam algumas práticas, como:

- Os bananais, que rodeados por muros de pedra e/ou sebes vivas, como descrevemos no nº 6, favorecem uma riqueza na biodiversidade, com contributos incalculáveis no ecossistema agrícola, com presença abundante de auxiliares, maioritariamente artrópodes, favoráveis à cultura.
- Nestas pequenas parcelas de terreno, muitas vezes a habitação do produtor faz parte da exploração agrícola, dando uma proximidade entre o produto, aquele que o cultiva e quem o consome. Atualmente existem também várias quintas destinadas ao turismo rural.
- O clima permite que a “Banana dos Açores” seja criada ao ar livre, bem como possibilitam que as mesmas sejam produzidas maioritariamente em regime de sequeiro, isto é, não se recorrendo à rega.
- A região apresenta ao longo do ano um registo de pluviosidade considerável, o que permite a recolha de águas pluviais como aproveitamento para rega dos pomares de bananeira, não sendo necessário a utilização de captação para este fim”.
- Sem comprometer a produtividade, promove-se a preservação da natureza.

10. BIBLIOGRAFIA E LINKS COM REFERÊNCIAS À BANANA DOS AÇORES

BATISTA, João Guilherme Ferreira; BATISTA, Edite Romana Bessa (2015). “*A Cultura de Bananeira*”, Caso específico da Produção na Ilha Terceira, Açores. Universidade dos Açores, Angro do Heroísmo.

FERRÃO, José Eduardo Mendes (2013). “**Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI, Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América**”, Revista de Ciências Agrárias, Vol. 36, Lisboa.

PONTE, Manuel Moniz da (2012). “*A cultura da bananeira na ilha de São Miguel*”. Serviço de Desenvolvimento Agrário de São Miguel. Divisão de apoio aos estudos Agro-rurais.

VENTURA, L.B.; LOPES, D.J.H.; CABRERA, R.P.; BORGES, P.A.V.; MUMFORD, J. D.; MEXIA, A.M.M. (2013). **“Problemas Fitossanitários e Fauna Auxiliar das Bananeiras”**, Centro de Investigação de Tecnologias Agrárias dos Açores, Universidade dos Açores.

ANDRADE, P.J.E. (1843-1845). **Topographia, ou descrição physica, política, civil, ecclesiástica e histórica da ilha Terceira dos Açores**, Angra do Heroísmo.

BRUGES, J.D.O. (1915). **A Ilha Terceira – Notas sobre a sua agricultura, gados e industrias anexas**.

BRUGES, T.P. (1885). **Duas palavras sobre a Solidariedade Humana ditas num Sarao em beneficio dos Infelizes da Andaluzia**, Imprensa da Junta Geral, Angra do Heroísmo.

CABRAL, A. (1949). **Comissão Reguladora dos cereais do arquipélago dos Açores**, Tipografia dos Açores, Ponta Delgada.

MELRINHO (1878). **Boletim periódico nº 1333**, Açores

PONTE, M.M. (1999). **A cultura da Bananeira nos Açores**. Boletim informativo da DRDA, nº3.

RAMOS, A.G. (1869). **Noticia do Archipelago dos Açores**, Typ. Terceirense, Angra do Heroísmo.

SORIANO, S.J.L. (1832). **Folhinha da Terceira**, Imprensa do Governo, Angra.

TUTIN, T.G. (1964). **A vegetação dos Açores**, Tipographia Andrade, Angra do Heroísmo.

Links: reportagens diversas sobre a cultura nos Açores e receitas de produtos transformados

Banana do Pico - https://www.youtube.com/watch?v=6mQa_5ssBsk

A quinta da banana do João Amaro - <https://www.youtube.com/watch?v=KSb3vEMvuZI>

Bananika - [Beba sustentável - Beba Bananika! - YouTube](#)

Exportação de Banana - [Fruter | Organização de produtores](#)

Banana Açores 2015 - [Selo Marca Açores poderá ser aplicado na banana regional \(Vídeo\) - Economia - RTP Açores - RTP](#)

Agroturismo nos Açores - <https://www.facebook.com/watch/?v=326469355746404>

Receita licor de banana- Ilha de santa Maria - [Licor de Banana « Receitas « Santa Maria Açores \(santamariaazores.net\)](#)

Receita da Banana Merengada dos Açores _ [Receita de Banana merengada dos Açores - Comida e Receitas](#)

Situação atual da Banana na RA dos Açores – Jornadas BIOMUSA – Tenerife 2010 - [Microsoft PowerPoint - 4 FRUTER AZORES FERNANDO MENEZES \(icia.es\)](#)

11. ILUSTRAÇÕES DA BANANA DOS AÇORES

www.diariodosacores.pt
Quarta-feira, 13 de Maio de 2014 Ano 145, Nº 46384

Diário dos Açores

0,60 € Fundado em 1869 por M. A. Tencas de Resende O quotidiano mais antigo dos Açores Director: Paulo Hugo Viveiros Sub-Director: Manuel Moniz

abOURO
A primeira casa de OURO dos Açores
NOVO-USADO-PARTIDO
COBRIMOS TODAS AS OFERTAS
968 090 670
913 857 675
RUA MACHADO DOS SANTOS, 13
PONTA DELGADA

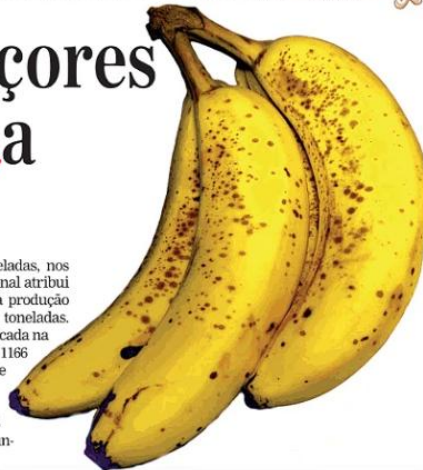
80% da banana dos Açores afastada dos apoios da União Europeia...

Segundo o relatório de execução do POSEI relativo aos Açores no ano de 2012, a produção de banana manteve-se estável entre os anos de 2009 e 2012, mas sem conseguir regressar aos níveis de 2003, em que se produziam mais de 7 mil toneladas de banana – em 2012 produziram-se pouco mais de 5 mil toneladas.

Mas é bem provável que essas quantidades tenham tendência para diminuir, pois se bem

que o apoio nos Açores seja de 60 céntimos por quilo – o que é bem mais generoso que os cerca de 45 céntimos em vigor na Madeira –, o facto é que o dinheiro que é efectivamente colocado nesta rubrica é claramente insuficiente, tendo em conta as quantidades que são produzidas – ou seja, o seu potencial. E enquanto que na Madeira a verba disponível é de 6,7 milhões de euros para uma produção total

de cerca de 17 mil toneladas, nos Açores o Governo Regional atribui 700 mil euros para uma produção total de cerca de 5 mil toneladas. Essa verba, para ser aplicada na íntegra, apenas cobriria 1166 toneladas de banana, que corresponde a apenas 22% do que é produzido! Ou seja, quase 80% da produção açoriana nunca será apoiada... **P. 3**



INÍCIO NOTÍCIAS VIDA REPORTAGENS AGENDA ARTIGO DE OPINIÃO CONTACTOS

Início > Notícias > Produção da banana dos Açores e Madeira protegida por novas regras do...

Notícias Regional AÇORES

Produção da banana dos Açores e Madeira protegida por novas regras do Parlamento Europeu face à importação do Equador

Por Açores24horas - 2 de Fevereiro de 2017



O Parlamento Europeu aprovou hoje um mecanismo de salvaguarda que protege os produtores de banana europeus na sequência da adesão do Equador ao acordo comercial entre a EU, a Colômbia e o Peru.

As novas regras, já acordadas com o Conselho, introduzem um alerta precoce para antecipar e reagir melhor ao aumento das importações e evitar perturbações no mercado europeu, alargando ao Equador o atual mecanismo de estabilização para as bananas, em vigor desde 2013, regras que preveem um melhor acompanhamento e controlo da evolução das quantidades e dos preços das importações e do seu impacto no mercado europeu, gerando um "alerta precoce" quando os volumes de importação atingirem 80% do limiar de desencadeamento do mecanismo de estabilização.



Numero 1335.

Ponta-delgada 23 de Outubro.

Anno de 1878.

O DELIRIHO periódico dos pobres michalunos e estracho a tudo quanto possa parecer-se com politica, servindo só de variedades, noticias tanta internas como externas. Anuncios para os srs. assignantes 10 reis por linha. Para os não assignantes 20 reis. Preço por anno 750 ou 15 rs. por cada n.º 1



Subscrevam-se em Ponta-Delgada na Typographia de Francisco J. Pereira Macedo, rua do Mel; na Ribeira Grande em casa do senhor Francisco Gomes de Carvalho Vianna, villa do Nordeste o senhor Antonio Loui dos Reis. Folha avulso 25 reis.

PONTA DELGADA.

Calendario da semana proxima.

- 23 Quart. S. Boman.
- 24 Quint. S. Raphael Arc.
- 25 Sext. Os SS. Christoph e Christophano, L. nova.
- 26 Sab. S. Evaristo.
- 27 Dom. Os Martyres d'Evora.
- 28 Seg. S. Simão e S. Joaz, App.
- 29 Terç. Translção de S. Izelabel Rainha de Portugal.

NOTICIARIO

Rendimenta.—O da delegação fiscal da alfandega de Ponta-delgada em Villa Franca, foi em 1875-1876—8.816\$861, 1876-1877—4.646\$097, 1877-1878—reis, 6.458\$587.

FOLHETIM

A CASA DOS PHANTASMAS.

Ora n'este meio tempo heuve quem curtisse, passando junto da porta, á noite, entre as dez e as onze, quando já o mais sepulchral silencio immergia a tua toda, uns gemidos, uns suspiros partindo do interior. A pessoa parou; e applicando o ouvido ao buraco da fechadura quasi interceptado pelas teias de aranha e pelo pó, tornou a ouvir mais distinctamente os mesmos lamentos, os mesmos gemidos, porém mais repetidos e mais dolorosos. Horrorisado, com os cabellos no ar, com a falla presa na garganta correu para casa onde só depois de lhe terem feito beber uns poucos de copos d'agua puz se relatar o que ouvira.

O leitor conhece a historia do

Exportações.—Pelo porto de Villa Franca, nos ultimos tres annos, fez-se a seguinte exportação de fructo:

1875-76 —laranja 35.501 3/4 caixas; tangerina 406 malotes; ananazes 732 fructos; bananas 41 caixos.

1876-77—laranja 15.918 caixas; tangerina 178 malotes; ananazes 1.437; bananas 239 caixos.

1877-78 —laranja 28.110 3/4 caixas; tangerina 310 malotes; ananazes 2.080; bananas 500 caixos.

Navios.— Nos ultimos tres annos entraram no porto de Villa Franca os seguintes:

1875-76—21 portuguezes e 36 inglezes; 1876-77—17 portuguezes e 18 inglezes; 1877-78—

18 portuguezes e 27 inglezes.

Fallecimento.— O negociante de Barcelias, sabbido portuguez, filho d'esta ilha de S. Miguel, falleceu em viagem no dia 2 no Acajutoba.

Não deixa filhos a quem legar uma pequena fortuna que possuia.

Reseita.— Foi reseita deputado pelo circulo das Velhas (ilha de S. Jorge e Graciosa), o sr. conselheiro Pedro Roberto Dias da Silva.

O Acor.— O vapor rebouço d'este nome, entrou na doca-flutuante a limpar.

Roubo.— Da secretaria da camara das Velhas da ilha de S. Jorge roubaram o reconhecimento eleitoral. Procedeu-se á corpo de

sem dar tempo a que o seu espectador boquiaberto podesse chamar uma testemunha.

Já não havia ninguém na rua do Sol, por mais dorminhóco que fosse, que não tivesse visto; a horas, mortas, pelo menos meio espectro. Espalhou-se de tal modo o terror que as mulheres que tinham do passar pela porta da casa, mesmo de dia, preferiam ir pelo meio da rua; e muitos homens, por prudencia, faziam o mesmo.

Denominou-se d'ahi em diante aquelle predio: «A casa dos phantasmas», pateroso nome que com a inscripção do inferno parecia escripta em letras de fogo e «golar a contricção no fundo d'alma».

Pelo S. Miguel, quando todo o mundo andava á cata de casas, a que la era coizo se não existisse. Nem para ella olhavam.

(CONTINUA)

homem que punha ovos? E' velha como a mulher. Pais como os ovos cresceram os gemidos que o tal sujeito ouvia. D'ahi a pouco já não eram só gemidos, eram gritos, eram ruídos, eram grilhões de ferro arrastados pelas escada. Houve quem visse, uma noite abrir-se uma janella do 2.º andar e uma luz fronsa, azulada, tremular na recordão. Ao outro dia a janella estava fechada, e bem fechada.

Algoem a abriu... é claro!

Noutra vez o dono da padaria lanterna, que, por um buraco da sua porta «estava» toda a noite os mysterios da visitança, via, com os seus proprios olhos, um phantasma vestido de branco—toilette luçada dos phantasmas passados, presentes e futuros— com uma lanterna na mão, sair por uma agua-furtiva, andar a passear pelo tablado e recolher-se outra vez

in C.R.E.A. no 13

PREÇOS DE ALGUNS GÊNEROS AGRÍCOLAS (Venda ao público)
SALÁRIOS E ADUBOS

ANO DE 1950

ILHA DO FAIAL

ILHA DO FAIAL (Continuação)				
PRODUTOS	UNIDADES	OSCILAÇÕES		
		3.º Trimestre		4.º Trimestre
<i>vi) Frutas :</i>				
Ameixas	Dúzia	1\$20	6\$00	—
Ananases	Kg.	8\$00	10\$00	—
Bananas	Kg.	4\$00	4\$50	—
Damascos	Dúzia			4\$00
Figos	>	1\$20		—
Laranjas	>	\$50		—
Limões	>	24\$00	80\$00	—
Maças	Cada	1\$00	2\$50	2\$00 3\$00
Maracujás	Dúzia	1\$50	2\$50	1\$00 2\$00
Marmelos	>	1\$00	1\$00	3\$00 24\$00
Melâncias	Kg.		6\$00	—
Morangos	Cada	8\$00	8\$50	5\$00
Pêssegos	Kg.	5\$00	7\$00	—
Peras	Dúzia	8\$50	4\$00	—
Uvas	>	1\$50	2\$00	—
	Kg.		8\$00	—
<i>vii) Hortaliças :</i>				
Alfaces	>	\$50	1\$00	1\$00
Couves	>	\$50	1\$00	1\$00
Nabos	>			1\$00 1\$50
Repolhos	>	1\$00	2\$00	1\$00 2\$00
<i>viii) Lactínicos :</i>				

ILHA DA TERCEIRA (Continuação)				
PRODUTOS	UNIDADES	OSCILAÇÕES		
		3.º Trimestre		4.º Trimestre
<i>vi) Frutas :</i>				
Ameixas	Dúzia	3\$00	4\$00	—
Araças	Cento	—	—	4\$00
Bananas	Kg.	6\$00		6\$00
Castanhas	>	—		5\$00
Figos	Dúzia	—		\$80
Laranjas	>	—		6\$00
Limões	Cada	—		1\$00
Maças	Dúzia	6\$00		18\$00
<i>vii) Hortaliças :</i>				
Alfaces	Pé		3\$00	—
Couves	Kg.	1\$00	1\$20	\$80 1\$80
Nabos	>	1\$50		1\$50 2\$00
Repolhos	>	1\$20	2\$50	1\$50 2\$50
<i>viii) Lactínicos :</i>				

ILHA DE S. MIGUEL (Continuação)

PRODUTOS	UNIDADES	OSCILAÇÕES			
		3.º Trimestre		4.º Trimestre	
Rabadilha e chá ro- lada	Kg.	18\$40		18\$40	
Rabo e moleja	»	3\$20		3\$20	
Rim e baço	»	6\$00		6\$00	
Überes	»	1\$60		1\$60	
iv) <i>Cereais:</i>					
Milho amarelo re- gional	»	1\$45	2\$09	1\$36	1\$63
Milho branco regio- nal	»	1\$45	2\$18	1\$36	1\$63
Milho exótico	»	a e d) 2\$00		a e d) 2\$00	
Trigo	»	e) 3\$0189	e) 2\$9019	e) 2\$9149	e) 2\$9409
v) <i>Farinhas de:</i>					
Milho amarelo reg.	»	1\$54	2\$18	1\$30	1\$72
» branco »	»	1\$81	2\$18	1\$47	1\$81
Trigo	»	e) 4\$28		e) 4\$28	
vi) <i>Frutas:</i>					
Ameixas	Dúzia	1\$50	1\$60	—	—
Ananases	Cada	2\$50	12\$00	2\$50	12\$00
Anonas	Kg.	—	—	5\$00	—
Araçás	Cento	—	2\$00	2\$00	3\$00
Bananas	Dúzia	2\$50	7\$00	2\$50	6\$00
Çapuchos	Cento	1\$50	3\$00	2\$00	3\$00
Castanhas	Kg.	—	4\$00	3\$00	6\$00
Damascos	Dúzia	4\$00	10\$00	—	—
Figos	»	2\$00	7\$00	2\$00	4\$00
Laranjas	»	6\$00	20\$00	\$80	25\$00
Limas	»	3\$00	6\$00	5\$00	8\$00
Limões	Cada	\$50	3\$00	1\$00	4\$00
» Galegos	Dúzia	2\$00	2\$50	1\$50	3\$00
Maçãs	»	3\$00	12\$00	5\$00	20\$00
Mandarinas	»	3\$00	6\$00	3\$00	8\$00
Melâncias	Cada	\$80	10\$00	2\$00	6\$00
Melões	»	\$80	8\$00	2\$50	5\$00
Maracujás	Dúzia	3\$00	5\$00	3\$00	6\$00
Marmelos	»	6\$00	12\$00	8\$00	10\$00
Pepinos	»	1\$00	6\$00	—	—
Peras	»	\$80	10\$00	3\$00	15\$00
Péros	»	\$60	8\$00	3\$00	15\$00
Pêssegos	»	1\$50	10\$00	—	—
Tangerinas	»	—	—	2\$50	6\$00
Uvas	Kg.	1\$50	6\$00	3\$00	10\$00
vii) <i>Hortaliças:</i>					
Alfaxes	Cada	—	\$50	—	\$50
Couves	»	\$20	1\$00	\$50	1\$00
» flor	»	1 0	8\$00	1\$50	3\$00
» lombarda	»	8	18\$50	\$80	1\$50
Repolhos	»	3	1\$50	\$50	1\$50

A “Banana dos Açores” em destaque nas exposições e concursos de Feiras de âmbito agrícola







Coloca-se a massa num prex untado com manteiga e vai ao forno (médio, 180º) durante 35 minutos. Pode ser servido à temperatura ambiente ou gelado.

Classificações do Concurso de Méis:

- 1º- Apíários Melo & Sousa
- 2º- José Orlando Goulart
- 3º- Paulo Rico

Classificações do Concurso de Horticultura:

Classe I - Fava

- 1º- João Garcia Gomes
- 2º- Flávia Belina Parreira Rico
- 3º- António Ventura

Classe II - Batata

- 1º- José Gonçalves Cardoso Vieira
- 2º- José António Alves Melo
- 3º- Maria Manuela Oliveira Dias

Classe III - Alface

- 1º- Fátima Maria Silva Borges
- 2º- Flávia Belina Parreira Rico
- 3º- José Gonçalves Cardoso Vieira

Classe IV - Morango

- 1º- César Alexandre Medeiros
- 2º- João Garcia Gomes
- 3º- Paula Ventura

Melhor Hortícola em Exposição: Bróculos de José António Alves Melo

Melhor Produto Biológico em Exposição: Cenoura de Quinta do Martelo

Menções Honrosas: Couve Flor de Flávia Belina Parreira Rico

Repolho de Fátima Maria Costa Borges

Couve Merciana de Fátima Maria Costa Borges

Pepino de Maria Manuela Oliveira Dias

Tomate de César Alexandre Medeiros

Classificações do Concurso de Floricultura:

Classe I - Verdes

- 1º- Casa Hortência
- 2º- João Ângelo Dutra
- 3º- Casa Hortência

Melhor Florícola em

Exposição: José Teixeira Melo

Classificações do Concurso de Fruticultura:

Classe I - Banana

- 1º- João de Melo Teixeira
- 2º- João Ângelo Dutra
- 3º- José Leal da Silva

Melhor Frutícola em

Exposição: José Fernandes Dias Homem

Menção Honrosa: Limão de José Fernandes Dias Homem

Classificação do Concurso de Receitas de Mel e/ou Banana:

- 1º - Bolo de Banana de Emília M. Dinis S. Gil S. Silva
- 2º - Pudim de Mel de Alzira Fátima S. Rodrigues Barcelos
- 3º - Bolo Cuca Banana de Paula Lima Braga

Menção Honrosa: Doce de casca de banana de Hélia Maria T. Estrela

Programa de Hoje

10h00

- Abertura

10h30

- Visita das Escolas da Ilha com as seguintes actividades:

- Bodo de Leite tradicional, com distribuição de pão de leite
- Visita à Quinta Pedagógica
- Brincadeira no Insuflável "Prisão do Oeste"
- Palhaços
- Carneirada - Picadeiro do Centro Hípico

11h00

- Concurso de Ovinos e Caprinos, seguido de entrega de troféus.

Bananaes ao ar livre rodeados por sebes vivas e muros de pedra





Outros produtos:





BANANA TRIP

A Banana Trip é um tour cultural na ilha do Pico. Focamo-nos na costa Sul da ilha. Visitamos a paisagem protegida da cultura do vinho – património mundial da UNESCO. E aprendemos a importância da cultura baleeira

Chamamos a este tour Banana Trip, porque o nosso objetivo final, é visitar a nossa plantação de bananas. A freguesia das Ribeiras é o melhor local para a plantação de bananas devido ao seu micro-clima. Na fajã das Ribeiras, exploramos a nossa plantação e vemos se há um cacho maduro de bananas pronto para colher. A Banana Trip é um passeio de dia inteiro na ilha do Pico que oferece uma aventura exclusiva.

BANANA ECO CAMP

O [Banana Eco Camp](#) é um alojamento ecológico, na ilha Terceira, que abriu em 2017, perfeitamente integrado na natureza, com pequenas cabanas de madeira escondidas sob as folhas de bananeira.

Por estar mesmo no meio do bananal, os hóspedes têm direito a bananas grátis durante toda a estadia.



Bananas Merengadas dos Açores

13/10/13 | Equipe Online - online@jcruzeiro.com.br ✉



(receita criada por Cláudia Simone Eckhardt (doceira do restaurante Ataliba, de Florianópolis))

Ingredientes

8 bananas grandes, bem maduras
1 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
8 colheres de sopa de açúcar
1 copo de leite
2 ovos