

MAÇÃ DE ALCOBAÇA IGP COM VOLUME «NORMAL»

Para 2021, estima-se uma produção de 50.000 toneladas de maçã de Alcobça IGP. Além de manter a exportação de maçã e de pêra Rocha com marca colectiva, a APMA avança com o projecto de produção e comercialização conjunta da variedade de clube Candine e pretende também procurar alternativas culturais para a região Oeste.

Carlos Afonso

A campanha de 2021 da maçã de Alcobça IGP (Indicação Geográfica Protegida) deverá totalizar 50.000 toneladas (t) de maçã certificada, das diferentes variedades que a IGP abrange. Segundo a Associação dos Produtores de Maçã de Alcobça (APMA), o arranque oficial da colheita, com as variedades vermelhas do grupo Gala, foi a 10 de Agosto, tendo a fruta começado a ser comercializada a partir de 15 de Agosto.

A produção total é mais elevada, mas haverá entre 5.000 a 10.000 t de maçãs que não são certificáveis no âmbito da IGP, por terem sido afectadas pelo granizo ou por infecções de pedrado, o que faz com que sejam encaminhadas para a indústria, explica Jorge Soares, presidente da APMA, entidade gestora da IGP. «Este ano devíamos produzir 60.000 t. Vamos ficar um bocadinho aquém do que é a produção potencial, mas já é uma recuperação face à quebra anormal que tivemos o ano passado e que nunca tínhamos vivenciado. Sendo uma

produção normal – um pouco aquém do que poderia ser uma produção recorde, dado que temos áreas novas a entrar em produção –, está tudo conjugado. Tem muito boa qualidade, foi colhida a tempo, não atrasou o processo de colheita. Por isso, estamos confiantes. Tem tudo para ser uma campanha normal, boa», indica.

Sublinhando que «também não há uma superprodução na Europa», Jorge Soares refere que, tendo uma produção normal em Portugal, «a qualidade está maximizada, há um equilíbrio tranquilo entre a oferta e a procura e podemos, um pouco, dar-nos ao luxo de escolher as nossas maçãs para os melhores clientes». Nesta campanha, esperam conseguir que a maçã de Alcobça IGP esteja em todas as cadeias de distribuição do País e pretendem «dar primazia ao mercado nacional» e exportar «o estritamente necessário».

Devido às «condições ideais», sobretudo de temperatura, as variedades bicolores e vermelhas, onde se incluem as Gala,



apresentam uma cor «soberba». Quanto ao brix, «é um ano normal».

Os danos por granizo ocorreram após a floração, gerando quebra de produção, queda fisiológica de frutos e lesões em alguma fruta. Ao nível fitossanitário, o dirigente da APMA menciona o pedrado como o «único» problema, que «não foi generalizado». As semanas muito chuvosas no início da Primavera fizeram com que houvesse alguns pomares «onde não era possível entrar e cuidar deles», tendo ocorrido aí «algumas infecções primárias de pedrado».

Jorge Soares afirma que «já existe hoje até capacidade e conhecimento de o controlar», mas que procuram «produzir com mais equilíbrio» e que, «muitas vezes, esticamos até ao limite: até ao momento de fazer uma intervenção, usam-se todos os limites de tolerância». Assim, «entrou pedrado em alguns pomares devido a esta estratégia mais ecológica de produzir, que, nos anos mais agressivos climaticamente, falha um bocadinho».

«Diversificar o risco»

Há 10 anos, a variedade Gala representava 10% do «universo» da maçã de Alcobaça. Hoje, passou para à volta de 70% da produção, algo que «já nos preocupa», assinala o presidente da APMA.

«É a variedade mais exportável, mais bonita, mas não deixa de ser uma maçã de Verão, que não devia ser para longa conservação – e faz-se longa conservação», alerta. «Os consumidores adaptaram-se muito a ela. Adaptaram-se demais, porque há um período a partir do qual devia haver alternativas. Em Abril, quando começamos a detectar os primeiros lotes de maçãs já com perda de qualidade, proibimos o processo de certificação. Mesmo assim, não é suficiente. Quanto mais tardia uma variedade é, mais tempo está na árvore, mais se adapta, mais se completa. A Gala não é uma maçã tardia, não é uma maçã tão completa. É bonita, é bem adaptada, mas os consumidores deviam ter outras opções de escolha... Resta saber se conservar uma maçã mais do que seis meses faz sentido quando há variedades que se colhem dois meses depois.»

A aposta da APMA na variedade de clube Candine – que anunciámos na edição de Setembro de 2020 da *Frutas, Legumes e Flores* – resulta de já estarem «demasiado expostos à Gala» e do desejo de inverter esta tendência, numa óptica de «diversificar o risco». Candine é a marca comercial de uma maçã de casca vermelha brilhante e polpa branca e é uma variedade exclusiva desenvolvida pela empresa francesa AgroSelections Fruits, resultante do cruzamento entre as variedades Fuji e Ariane. Teve a primeira produção comercial no ano de 2018, em França e em Itália.

A “hipótese” Candine surgiu da procura de uma solução «para quem não quer produzir uma Fuji, porque é uma variedade mais difícil de produzir, por ser alternante, por ter outros problemas fenológicos», comenta Jorge Soares. «Fizemos este esforço de aposta conjunta, para que, entre Fuji e Candine, possamos ter duas variedades doces e tardias. E poderemos, aos poucos, substituir a Gala, principalmente quan-



do estamos nos períodos de fim de campanha comercial, para não arrastarmos tanto tempo a Gala em conservação e até no mercado.»

Quebrar o «receio do bio»

De acordo com o presidente da APMA, a variedade Candine foi testada em Portugal «durante seis anos» e «tem boa adaptabilidade à nossa região». «Das variedades de clube, é das que melhor se adapta a esta região, porque é muito produtiva. É produtiva todos os anos, ao contrário de uma Fuji, que é alternante. Tem um sabor muito forte, muito rico em ácidos e em açúcares, talvez mais ainda do que a Fuji. E é resistente exactamente ao pedrado.»

No âmbito do contrato de adesão ao clube varietal e aquisição dos direitos da Candine para Portugal, a APMA tem um compromisso de «fazer cerca de 200 hectares nos próximos cinco anos, dos quais cerca de 30% têm de ser pomares bio». «Também entendemos que esta é uma das melhores variedades para experimentarmos o bio nesta região. O grande ponto crítico do bio na região não são as pragas. No sistema de Produção Integrada, já temos meios técnicos para controlar todas as pragas: confusão sexual, captura em massa, luta biológica... Nesta região, o problema são as humidades e o pedrado. Durante a Primavera, tem aqui todas as condições para se instalar nas plantas e atacar as folhas e os frutos. Por ser resistente ao pedrado e ter todos os outros atributos, achamos que esta é “a” variedade», realça Jorge Soares.



Nas suas palavras, será com a Candine «que se vai quebrar este tabu, este receio do bio». «Toda a gente tem feito experiências com bio, mas as variedades convencionais, sensíveis ao pedrado, são muito difíceis de produzir nesta região em alguns anos. Obriga até a mais tratamentos do que no modelo convencional. Ora, mesmo sendo com produtos naturais, ter de tratar mais é algo que não se coaduna com os princípios do bio.»

Atlantic Apple: ACE para venda conjunta da Candine

Das 21 organizações de produtores (OP) que fazem parte da Maçã de Alcobaça IGP, 11 vão produzir a variedade Candine. Esta «vai ser uma variedade de clube associada e ligada à Maçã de Alcobaça, certificada como maçã de Alcobaça, fazendo parte desta imagem colectiva, mas com uma imagem própria, a imagem Candine, partilhada por um grupo de empresas e de organizações europeias», informa o dirigente da APMA.

Jorge Soares destaca o «trabalho concertado e de união» que este passo envolve. «Para ninguém correr o risco sozinho, vamos todos fazer. Na próxima campanha, vamos todos fazer já plantações significativas, para que daqui a três anos não apareçam apenas pequenas quantidades. Ou seja, que uma das primeiras produções dos primeiros pomares já some alguma quantidade.»

O projecto colectivo Candine motivou a criação recente da Atlantic Apple, um Agrupamento Complementar de Empresas (ACE), constituído pelas 11 organizações aderentes. A Atlantic Apple surge «para gerir e implementar esta variedade de clube na nossa região», mas também para «concentrarmos» a fruta e «para comercializarmos através de uma entidade única», constituindo «o primeiro passo de comercia-

lização conjunta», esclarece o presidente da APMA.

O objectivo é «ganharmos dimensão nesta variedade mais rápido» e «uniformizarmos todo o processo produtivo e qualitativo», bem como «uniformizarmos todo o conhecimento das diferentes equipas técnicas, para que possamos somar e partilhar experiência». «Isto de modo a que possamos ser os melhores, se o fizermos de forma ainda mais organizada do que todos os outros que vão produzir a Candine. E sendo uma variedade nova, que carece de aprendizagem, de adaptabilidade e de se estudar a forma de maximizar a sua produtividade, a sua qualidade, etc., se tivermos as 11 equipas técnicas todas envolvidas no mesmo percurso, de certeza que ganhamos também eficiências colectivas com essa partilha», remata Jorge Soares.

Procurar alternativas culturais

O dirigente da APMA salienta que «continua a haver uma grande apetência pelas maçãs», «continua a haver apetência de alguns produtores de pêra reduzirem área para maçã» e que, para a próxima campanha, existe a expectativa de «inúmeras plantações de maçã». Na APMA, há preocupação com as consequências que poderá ter a deslocação de produtores de outras frutas para esta cultura, «com hábitos produtivos que não são adequados à maçã» ou «sem este rigor que se exige».

«Este trabalho de qualidade obriga a muitos mais custos de produção. Temos medo da concorrência que o trabalho de menos qualidade possa proporcionar no mercado, baralhando consumidores, gerando ofertas de qualidade e valor diferentes e que podem ser uma ameaça», aponta Jorge Soares. É pela consciência dessa ameaça, «não só de outros países, mas a que possa acontecer internamente», que «temos de