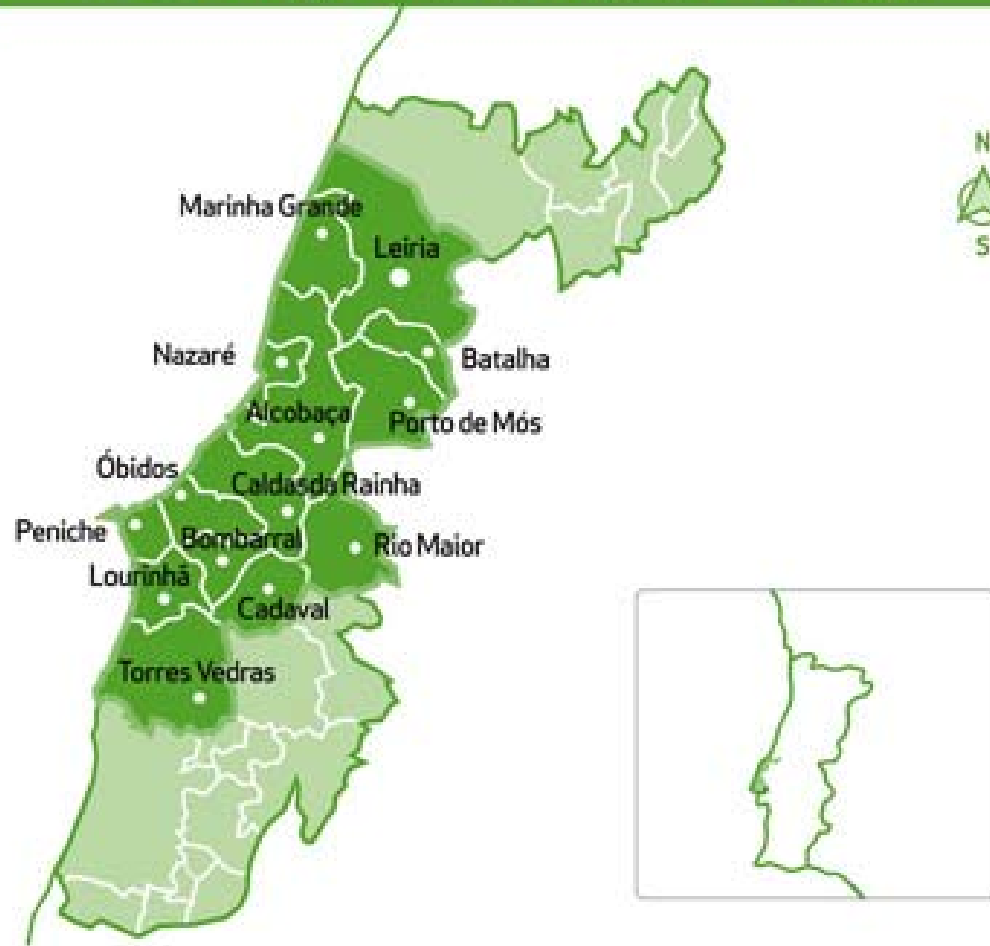


ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE



Maçã
de
Alcobaça

Área Geográfica da Maça de Alcobaça





A APMA

- 13 Empresas
- 850 hectares
- 35 000 Toneladas

Objectivos APMA:

- Promover e incentivar o consumo de Maças Qualificadas
- Gerir e divulgar a IGP
- Uniformizar critérios e novas técnicas de produção
- Desenvolver novas técnicas de comercialização
- Responder às necessidades do mercado



Intervenção na produção

- **Uniformização** dos sistemas de produção.
- Incrementação de novas formas de produção – **Protecção Integrada e Produção Integrada.**
- Divulgação das **Boas Práticas Agrícolas.**
- Divulgação e implementação de sistemas de certificação nas explorações agrícolas e nas unidades agro-industriais – **EUREPGAP, HACCP e outros.**
- **Acompanhamento e formação** dos técnicos das Organizações de Produtores nas novas tecnologias de produção e práticas agrícolas.
- Promover o equilíbrio ambiental e a biodiversidade

Intervenção na produção





Intervenção nas organizações associadas

- **Uniformização** de padrões qualitativos de embalagem
- Fomentar novas **abordagens de mercado**
- **Uniformização** de embalagens
- Campanhas de **divulgação** do produto
- **Organizar e desenvolver a produção em conjunto** respondendo ao mercado
- **Interceder em conjunto** perante os organismos oficiais



O Mercado exigia

Garantia de qualidade intrínseca

- Segurança alimentar
- Genuidade
- Capacidade de resposta
- Certificação de processos



A APMA oferece - 1.ª Fase

A Marca única





A imagem:

Maça de Alcobaça
Associação dos Produtores de Maça de Alcobaça

A maça de Alcobaça além das características próprias, é produzida seguindo uma estratégia de proteção e produção integrada, ou seja, um processo de produção inovador, racional e controlado. Permite melhorar a qualidade, proporcionar segurança alimentar e contribuir para o equilíbrio ecológico do meio ambiente.

Em proteção integrada, combatem-se pragas e doenças das árvores, baseia-se na utilização de meios de luta cultural, biotécnica (atractivos) e biológica (utilização de insectos e outros organismos e suas alternativas como de predadoras).

É respeitado o ciclo natural da vida, o ambiente e a saúde do consumidor.

Associação dos Produtores de Maça de Alcobaça
Rua da Igreja, 10
34100-100 Alcobaça

Peça-as pelo Nome.

Maça de Alcobaça
Associação dos Produtores de Maça de Alcobaça

STARKING

ROYAL GALA

JONAGORED

GRANNY SMITH

GOLDEN

REINETA

CONTROLO DE QUALIDADE

Maça é produzida com tecnologias, licenciadas e controlada mesmo até ao consumidor, e de testes analíticos e sensoriais, a fim de assegurar a determinada qualidade consistente relacionada com o seu e prioritariamente a um conjunto de parâmetros productivos (**sabor, aroma, densidade**), impostas pelos seus produtores.

COMO CONSERVAR A MAÇA DE ALCOBAÇA

As maças são frutos perisspermicos, pelo que depois de adquiridos e para que a sua qualidade se mantenha, devem ter os seguintes cuidados de manuseamento e conservação: ser colocados numa caixa com o pedúnculo para cima, num local seco, arejado e não exposto ao sol, sendo a temperatura não exceda 7 a 10°C. De preferência, utilize a área do seu frigorífico reservada a frutos e legumes.

GRANNY SMITH

REINETA



Caracterização Fitoquímica da Maça Qualificada

Projecto Agro - 937

Proteja a saúde à dentada.

Gráfico 1- Actividade antioxidante

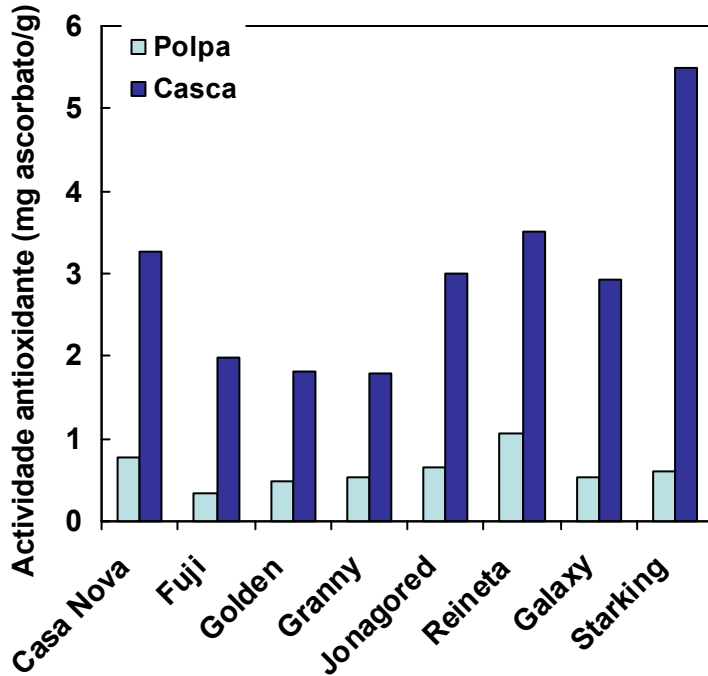
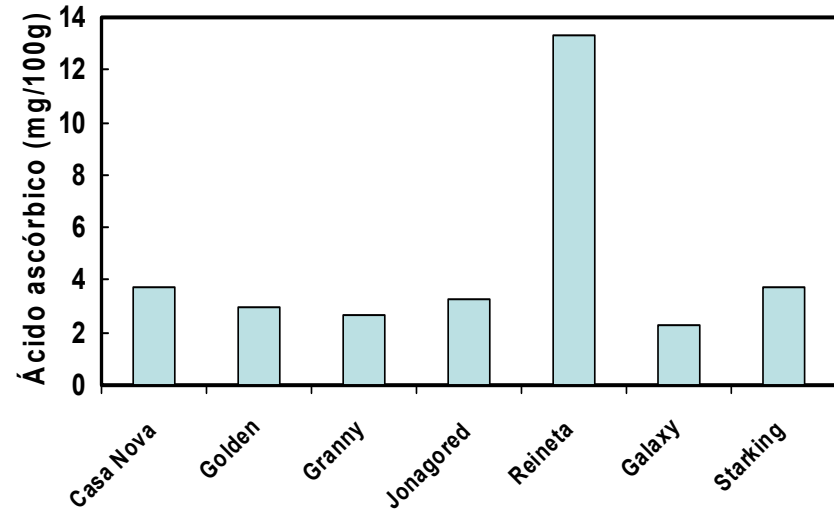


Gráfico 2- Vitamina C





Caracterização Fitoquímica

Projecto Agro - 937

Gráfico - Concentração de flavonóides totais na casca e na polpa

Proteja a saúde
à dentada.

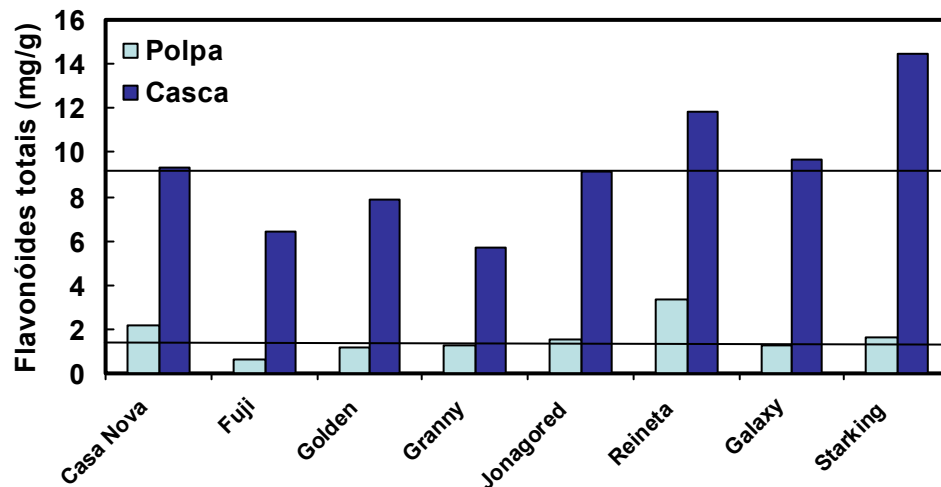
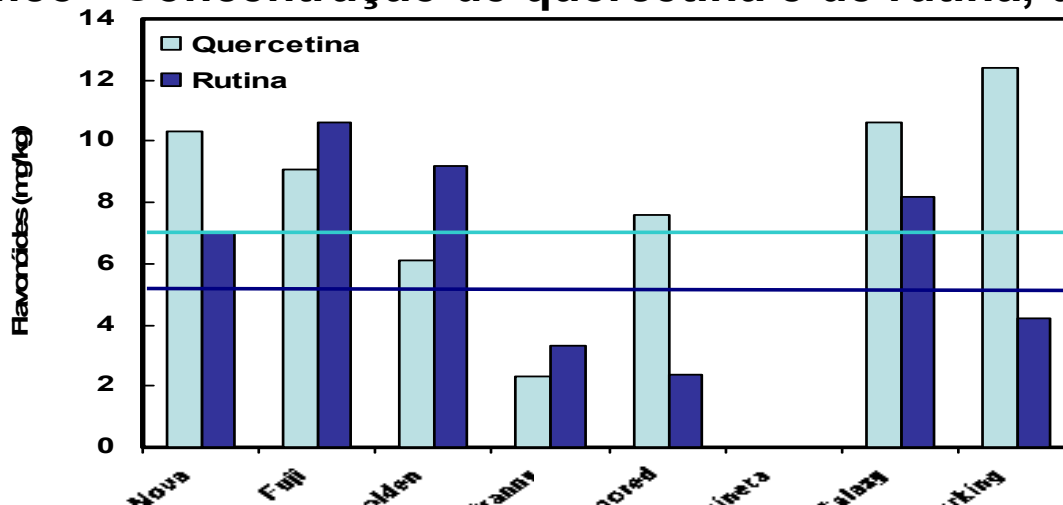


Gráfico - Concentração de quercetina e de rutina, dois flavonóides





Objectivos das Campanhas

2.º Fase:

Programa Objectivos Gerais

Promover e informar a “Qualidade”, “Frescura”, “Natureza”, “Saúde” existente na maçã

Incentivar o consumo junto das crianças, pais e jovens adultos no âmbito de uma alimentação equilibrada

Como?

Mudança
de Hábitos

Incentivar
os bons hábitos





Target

Programa Objectivos por Target

Pais

Consciencialização para os problemas e consequências de uma má alimentação. Informar os benefícios do consumo de maçã qualificada



Crianças

Promover o consumo da fruta, nomeadamente da maçã qualificada junto das crianças do 1º ciclo do ensino, em particular do 4º ano



Profissionais de Saúde (Pediatrias e Enfermeiros de Saúde Escolar)

Parceiro privilegiado no incentivo ao consumo da maçã qualificada junto das crianças e jovens adultos.

Adultos

Incentivo do consumo promovendo o conhecimento dos efeitos directos da maçã qualificada na saúde





As Campanhas



**Combata a
OBESIDADE
à dentada.**

Coma maçãs. Nenhuma dentada é demais.

A maçã é uma excelente fruta para a promoção e manutenção da nossa saúde, pelo seu riqueza em vitaminas, sais minerais, fibras, água e flavonóides, e pelo seu elevado em gordura saturada, colesterol, açúcar e calorias. Frutas ricas em fibras promovem a saciedade, devido à espécie de gel que formam no estômago, prevenindo a ingestão exagerada de alimentos, ajudando a manter um peso saudável. Contudo, para as fibras e outros dos fitoquímicos encontrarem-se na casca da maçã. As maçãs ligeiramente verdes e devem ser comidas com casca. Coma maçãs. Nenhuma dentada é demais.



**Protege
a tua saúde
à dentada**

- . Uma maçã sabe bem a qualquer hora do dia
- . Uma maçã é boa de todas as maneiras
- . Uma maçã é vitalidade, fonte natural de antioxidantes

www.cade.alcobaça.pt
Nada qualifica-se ao lado da Produção Local



2.º Fase: - imagem





Os Produtos tradicionais:





Os Produtos - inovações



Imagem comum





Proteja a saúde
à dentada.

Obrigado

Luís Frutuoso

