

## **Proposta de Resolução**

### *Defesa e Preservação do Património da Indústria do Chá e criação de uma “Denominação de Origem Protegida” para o Chá de S. Miguel/Açores*

Considerando que o cultivo e a consequente transformação do chá nos Açores reveste carácter único na Europa, e que esta cultura já desempenhou na ilha de São Miguel um papel primordial na ocupação e desenvolvimento do território, bem como no emprego e na animação do meio rural;

Considerando que esta indústria centenária já perdeu muito do seu património, e que algum deste encontra-se em avançado estado de degradação;

Considerando que um dos objectivos do Programa do VIII Governo é a valorização e revitalização do património cultural, aprofundando os mecanismos de preservação do património arquitectónico, móvel e imaterial;

Considerando que uma das medidas a executar pelo Governo é a inventariação do património móvel – pertencente ao Estado, à Região, à Igreja ou a Particulares, visando a sua recuperação e conservação, bem como a sua salvaguarda e defesa contra eventuais crimes de tráfico;

Considerando que a produção de produtos típicos de qualidade atinge, segundo estimativas da Comissão Europeia, apenas 10% da produção agrícola europeia, mas 20% do valor acrescentado, podendo representar o incremento da produção do chá nos Açores uma fonte de rendimento para o nosso mundo rural;

Considerando que ao abrigo do Despacho Normativo n.º 249/93, de 9 de Dezembro, que estabeleceu as regras de execução dos Regulamentos (CEE) n.º 2081/92 e n.º 2082/92, do Conselho, ambos de 14 de Julho, e n.º 2092/91, do Conselho, de 24 de Junho, estão previstos dois sistemas de certificação de produtos agrícolas e géneros alimentícios, designadamente “Denominações de Origem Protegidas – DOP” e “Indicações Geográficas Protegidas – IGP”;

Considerando que na Região Autónoma dos Açores já foram reconhecidos ao abrigo do Regulamento acima referido os produtos agrícolas e/ou géneros alimentícios: “Queijo de S. Jorge” - DOP, “Ananás dos Açores/São Miguel” - DOP, “Maracujá de S.Miguel/Açores” - DOP, “Mel dos Açores” - DOP, “Queijo do Pico”/DOP estando estas denominações de origem devidamente registadas no Instituto Nacional de Propriedade Industrial;

Considerando que outro dos objectivos do Programa do Governo é o apoio às organizações de produtores e do mundo rural como parceiros privilegiados, e o progressivo fortalecimento da sua capacidade de prestação de serviços agro-rurais;

Considerando que na Região não existem pragas ou doenças, pelo que nunca são utilizados produtos químicos nas plantações de chá, o que o torna um produto ecológico e natural;

Considerando, finalmente, que uma das acções do PRODESA é a valorização do espaço natural e do património rural;

Nos termos estatutários e regimentais aplicáveis, os Deputados do Partido Socialista abaixo assinados propõem que a Assembleia Legislativa Regional recomende ao Governo Regional as seguintes medidas:

Inventariar e classificar o património da indústria do chá;  
Elaborar um programa de recuperação dos elementos patrimoniais relacionados com a indústria do chá;  
Prestar aos produtores de chá de S. Miguel o apoio técnico necessário à criação de uma Denominação de Origem Protegida para o chá produzido na ilha;  
Desenvolver com o apoio do IAMA e com os produtores uma campanha de promoção deste produto com imagem de marca.

Horta, 15 de Março de 2001

**Os Deputados Regionais,** *Vasco Cordeiro, Francisco Sousa, José do Rego, João Ponte, Cabral Vieira, Ana Paula Marques e Hernâni Jorge.*

### NOTA JUSTIFICATIVA

Chá (*caméllia sinensis*) foi introduzido nos Açores cerca de 1820, provavelmente trazido do Brasil para S. Miguel pelo comandante da Guarda Real de D. João V. À semelhança de outras exóticas, que foram introduzidas como ornamentais, o chá passou a constituir interesse económico a partir da década de 70 do século XIX. As suas sementes adaptaram-se facilmente ao solo açoriano e ao clima ameno temperado pela brisa marítima.

António Hintze Ribeiro, em 1938, referia-se a esta cultura industrial como grande empregadora de mão-de-obra de todas as idades e dos dois sexos,

dando trabalho nos meses de Abril a Outubro. Foi portanto uma indústria com um enorme peso na economia local.

Deve-se à Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense de que fazia parte e era a alma, o grande açoriano José do Canto, a importação das sementes de chá, oriundas da China, do Japão e da Índia. Na ilha de S. Miguel fizeram-se as primeiras plantações experimentais nos lugares de Capelas, Ribeira Grande e Porto Formoso. José do Canto iniciou uma plantação na zona da Caldeira Velha da Ribeira Grande, onde se instalou a primeira indústria.

Em Março de 1878 chegaram a S. Miguel os mestres chineses Lau-a-Pan e Lau-a-Teng iniciando-se desde logo as primeiras experiências. Foi então nomeada uma comissão pela Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense, da qual faziam parte Caetano de Andrade Albuquerque, José Maria Raposo de Amaral, Ernesto do Canto, entre outros, que tinha como finalidade acompanhar os trabalhos da preparação do chá. As primeiras chávenas de chá foram servidas no Clube Micaelense em Ponta Delgada e em Lisboa no Clube Lisbonense.

Foi enviado para Paris em 1879 uma amostra do produto para posterior análise. O resultado revelava qualidade excelente. Conforme consta do Arquivo Dos Açores, Volume I, pág. 535 “a maior parte do chá do comércio não contém mais do que 2 a 3% de theína”.

Foi assim que se iniciou a cultura do Chá nos Açores: arrotearam-se terrenos incultos, semearam-se e fizeram-se viveiros, transplantaram em traçados geométricos e, formaram-se os arbustos da família das *theaceas* que depois da floração dão uma singular e peculiar aspecto à paisagem micaelense.

A venda de chá em S. Miguel remonta a 1884. Surgiram novas fábricas mercê das condições propícias ao desenvolvimento desta cultura, ligadas às famílias Faria e Maia, Corte Real Estrela, Melo Arruda, Álvares Cabral, José do Canto e Jacôme Correia.

Hoje sobrevive ainda a Fábrica de Chá Gorreana, fundada em 1883 pela família Gago da Câmara. Foi Jaime Hintze que transformou de indústria caseira em indústria mecanizada. Nos nossos dias, esta indústria além de produzir para exportação e para o consumo interno, é um polo turístico na costa norte da ilha de S. Miguel, aliás único na Europa.

A Fábrica de chá Micaelense actual fábrica de chá Mafoma, localiza-se na Ribeira Seca da Ribeira Grande. Foi fundada por Luiz Corte Real Silveira Estrela e possuía 200 alqueires de terra de chá. É o melhor exemplo de arqueologia industrial, na área da indústria do chá. Hoje encontra-se em mau estado de conservação, incúria e negligência de alguns ou talvez responsabilidade de todos nós, pois o património é herança de todos. São necessárias medidas que valorizem este património cultural, articulando-o com uma política de turismo cultural para não correremos o risco de perdermos a nossa memória colectiva.