

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2008/C 324/13)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«BATATA DOCE DE ALJEZUR»

N.º CE: PT-PGI-0005-0517-03.01.2005

DOP () IGP (X)

A presente ficha contém os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Gabinete de Planeamento e Políticas
Endereço: Rua Padre António Vieira n.º 1
P-1099-073 Lisboa
Tel.: (351) 213 819 300
Fax: (351) 213 876 635
E-mail: gpp@gpp.pt

2. Agrupamento:

Nome: Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur
Endereço: Largo 1º de Maio n.º 3
Tel.: (351) 282 990 010
Fax: (351) 282 990 011
E-mail: rogerio.rosa@cm-aliezur.pt
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.6 — Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

4. Caderno de especificações:

[resumo das condições definidas no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome:

«Batata doce de Aljezur»

4.2. Descrição:

Batata doce de Aljezur é a raiz adventícia da planta *Ipomoea batatas* L. (syn. *Batatas edulis*) da variedade *Lira* e da família das *Convolvulaceas*, que, por tuberculização, se toma carnuda. Apresenta uma forma piriforme alongada, de epiderme de cor púrpura ou castanho-avermelhada e polpa amarela. O calibre varia entre os 8,5 × 4,0 cm e os 16,5 × 7,1 cm e atinge um peso entre 50 e 450 g. Possui um sabor adocicado e textura pouco fibrosa e quando comida crua apresenta um sabor semelhante ao da castanha.

(¹) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

4.3. *Área geográfica:*

Atendendo às exigências específicas culturais da Batata doce de Aljezur, à variedade tradicionalmente utilizada, às condições edafo-climáticas requeridas e ao saber fazer específico demonstrado pelas populações locais, a área geográfica de produção, preparação e acondicionamento está circunscrita ao concelho de Aljezur, do distrito de Faro e às freguesias de S. Teotónio, S. Salvador, Zambujeira do Mar, Longueira — Almogrove e Vila Nova de Milfontes do concelho de Odemira, do distrito de Beja.

4.4. *Prova de origem:*

Além das próprias características do produto, que o ligam à região de origem, existe um sistema de rastreabilidade implementado. As explorações agrícolas e as unidades de preparação e acondicionamento têm que estar localizadas na área geográfica referida e autorizadas pelo Agrupamento de Produtores mediante parecer prévio do Organismo de Controlo. Todo o processo produtivo, desde a exploração agrícola até ao local de venda do produto, é submetido a controlo para verificação do cumprimento de todas as práticas agrícolas, de preparação e acondicionamento estipuladas. O uso da IGP só é permitido no produto que atinja as características referidas e cujo processo produtivo tenha sido submetido a controlo. A marca de certificação é numerada, pelo que é sempre possível efectuar a rastreabilidade completa. A prova da origem pode ser realizada a qualquer momento e ao longo de toda a cadeia produtiva.

4.5. *Método de obtenção:*

Preparação do terreno com lavoura superficial, gradagem e de fertilização orgânica. Instalação do viveiro em Fevereiro, com a plantação de raízes a 10-15 cm de profundidade e um compasso de 50 × 60 cm. Transplantação para o local definitivo em Abril/Maio, através da plantação de uma porção de caule com cerca de 25 cm de comprimento, com um compasso de 20 × 65 cm, seguindo-se de uma rega ligeira. O controlo das infestantes efectua-se através de sachas. Na maioria dos casos não é necessário proceder a regas. A cultura fica no terreno cerca de quatro meses, efectuando-se a maior parte das colheitas em Outubro, quando as raízes atingem a maturação e não existe excesso de humidade no solo. Após a colheita, colocam-se as batatas em regime de «cura» em cima da terra por um período de cerca de oito dias, com vista a promover a suberificação e cicatrização de cortes e outras feridas, seguindo-se a limpeza para eliminação de excessos de terra e de outras impurezas. O armazenamento é feito em local arejado e fresco, com temperaturas médias de 13/14 °C. A selecção e acondicionamento na região de origem, justifica-se não só pela economia de custos de produção e melhoria da eficiência e eficácia de controlo da qualidade e rastreabilidade da produção, mas, principalmente, porque se trata de um produto extremamente sensível ao manuseamento/transporte, formando facilmente necroses, que por sua vez colocam em causa tanto a conservação como a qualidade e imagem do produto.

4.6. *Relação:*

Aljezur foi fundada no século X pelos Árabes, tendo sido tomada aos mouros em 1249. Reza a lenda (apesar da dissonância cronológica com a efectiva introdução da batata doce na Europa) que os Cavaleiros de Santiago, chefiados pelo seu Mestre D. Paio Peres Correia, antes de cada importante batalha utilizavam como complemento alimentar uma «poção» elaborada a partir de batata doce. O vigor na invasão e a rapidez na tomada do castelo de Aljezur deixou os mouros boquiabertos, incapazes de reagir a tão impetuosa carga. A conquista ocorreu em 1249 e a poção que determinou a magnífica vitória foi, segundo a lenda, nada mais, nada menos, que a famosa «feijoada de batata doce de Aljezur». Qualquer que seja a verdade histórica, a origem da cultura em Aljezur perde-se no tempo, confirmando a forte tradição da batata doce na região e nos hábitos alimentares das suas gentes. As características físicas, químicas e sensoriais decorrem das práticas culturais utilizadas pelos agricultores (saberes fazer) em conjugação com as condições naturais da região, como os solos, podzolizados de dunas e coberturas arenosas com uma camada argilosa subjacente, o clima, marcadamente oceânico, que se encontra numa estreita faixa localizada junto ao mar, regada pela água do perímetro de rega do Mira. Estas condições só se encontra efectivamente na área de produção delimitada, mesmo em áreas vizinhas verifica-se uma forte alteração tanto ao nível clima como do tipo de solos. Aljezur goza de reputação assinalável para designar batata doce, comprovando-se esta situação através do preço que este produto atinge no mercado, nas tentativas de usurpação e uso abusivo e nas muitas referências bibliográficas e eventos dedicados ao produto. A reputação da batata doce de Aljezur não é uma moda recente, fruto de uma procura esporádica e contingencial. A cultura encontra-se perfeitamente adaptada às condições naturais da zona em causa, tem raízes profundas na tradição local e a sua origem perde-se no tempo. Chegou até aos nossos dias porque os consumidores deste tipo de produto reconhecem que estas batatas possuem características únicas (doce, macia e pouco fibrosa) e preferem as batatas doces da variedade Lira produzidas nesta região de Aljezur em detrimento das batatas doces importadas de outras regiões do mundo.

4.7. Estrutura de controlo:

Nome: AP AG AL — Associação para os Produtos Agro — Alimentares Tradicionais Certificados do Algarve

Endereço: Rua Mouzinho de Albuquerque, n.º 1A r/c
P-8000-397 Faro

Tel.: (351) 289 804 532

Fax: (351) 289 804 533

E-mail: Dora.guerreiro@clix.pt

A APAGAL foi reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001.

4.8. Rotulagem:

Figura obrigatoriamente a menção «Batata doce de Aljezur — Indicação Geográfica Protegida», o respetivo logotipo comunitário (após registo) e o logotipo do produto, cujo modelo se reproduz.



Indicação Geográfica Protegida

Para além destas menções, e independentemente da forma de apresentação comercial, é sempre obrigatória a aposição da marca de certificação do OPC.

O nome ou denominação social e morada do produtor não podem ser substituídos pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize. A denominação de venda — «Batata doce de Aljezur» — IGP — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.
