

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2008/C 324/13)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Toute déclaration d'opposition doit parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«BATATA DOCE DE ALJEZUR»

N° CE: PT-PGI-0005-0517-03.01.2005

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit, à des fins d'information.

1. Service compétent de l'État membre:

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

2. Groupement:

Nom: Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur
Adresse: Largo 1º de Maio n.º 3
Tél.: (351) 282 990 010
Fax: (351) 282 990 011
E-mail: rogerio.rosa@cm-aliezur.pt
Composition: producteurs/transformateurs (X) Autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.6 — Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

4. Cahier des charges:

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

4.1. Nom

«Batata doce de Aljezur»

4.2. Description

On entend par «Batata doce de Aljezur» la racine adventive de la plante *Ipomoea batatas* L. (syn. *Batatas edulis*) de la variété Lira, de la famille des convolvulacées, qui, par tuberculisation, devient charnue. Elle est piriforme et allongée, sa peau est de couleur pourpre ou brun jaunâtre et sa pulpe jaune. Son calibre varie entre 8,5 × 4,0 cm et 16,5 × 7,1 cm et son poids entre 50 et 450 g. Elle a une saveur douceâtre et une texture peu fibreuse; crue, son goût ressemble à celui de la châtaigne.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

4.3. Aire géographique

Compte tenu des exigences propres de la culture de la «Batata doce de Aljezur», de la variété traditionnellement utilisée, des conditions édaphoclimatiques requises et du savoir-faire spécifique dont font preuve les populations locales, l'aire géographique de production, de préparation et de conditionnement est limitée à l'arrondissement d'Aljezur, dans le district de Faro, et aux localités de São Teotónio, São Salvador, Zambujeira do Mar, Longueira — Almogrove et Vila Nova de Milfontes de l'arrondissement d'Odemira, dans le district de Beja.

4.4. Preuve de l'origine

En complément des caractéristiques propres du produit, qui le rattachent à sa région d'origine, un système de traçabilité a été mis en place. Les exploitations agricoles et les unités de préparation et de conditionnement doivent être situées dans l'aire géographique en question et être agréées par le groupement de producteurs après avis de l'organisme de contrôle. L'ensemble du processus de production, depuis l'exploitation agricole jusqu'au lieu de vente du produit, est soumis à un système de contrôle destiné à vérifier que toutes les pratiques agricoles, de préparation et de conditionnement stipulées sont respectées. L'IGP ne peut être utilisée que pour le produit qui répond aux caractéristiques définies et dont le processus de production a été soumis à un contrôle. La marque de certification est numérotée, ce qui garantit la traçabilité complète du produit à tout moment. La preuve de l'origine peut être obtenue à n'importe quel moment et tout au long de la chaîne de production.

4.5. Méthode d'obtention

Préparation du sol par un labour superficiel, un hersage et une fertilisation organique. Installation de la pépinière en février et plantation des racines à une profondeur de 10 à 15 cm, selon un écartement de 50 × 60 cm. Transplantation définitive en avril/mai d'un morceau de tige d'environ 25 cm de long, selon un écartement de 20 × 65 cm, suivie d'un arrosage léger. Lutte contre les mauvaises herbes par sarclages. Dans la majorité des cas, il est inutile d'arroser. La culture dure près de quatre mois et la majeure partie de la récolte s'effectue en octobre, lorsque les racines sont à maturité et que le sol n'est pas trop humide. Après la récolte, les patates sont étalées à même le sol pendant près de huit jours, afin de favoriser la subérisation et la cicatrisation des coupures et autres blessures. Elles sont ensuite nettoyées pour éliminer l'excès de terre et les autres impuretés. Les patates sont entreposées dans un endroit frais et aéré, à une température moyenne de 13 à 14 °C. La sélection et le conditionnement s'effectuent dans la région d'origine, non seulement pour économiser sur les coûts de production et améliorer l'efficacité et l'efficience des contrôles de qualité, ainsi que la traçabilité de la production, mais aussi et surtout parce qu'il s'agit d'un produit extrêmement sensible à la manipulation et au transport et particulièrement sujet aux nécroses, lesquelles en compromettent à leur tour tant la conservation que la qualité et l'aspect.

4.6. Lien

Aljezur a été fondée au X^e siècle par les Arabes et reprise aux Maures en 1249. La légende veut (bien que la chronologie ne corresponde pas à l'introduction effective de la patate douce en Europe) que les chevaliers de Saint-Jacques, menés par Dom Paio Peres Correia, aient eu coutume d'utiliser avant chaque bataille importante, comme complément alimentaire, une «potion» préparée à base de patate douce. La vigueur de l'invasion et la rapidité de la prise du château d'Aljezur ont laissé les Maures bouche bée, incapables de réagir à une charge aussi impétueuse. La conquête a eu lieu en 1249 et la potion à l'origine de cette magnifique victoire n'était autre, selon la légende, que la fameuse feijoada de «Batata doce de Aljezur». Quelle que soit la vérité historique, l'origine de la culture de la patate douce se perd dans la nuit des temps, ce qui confirme le caractère traditionnel marqué de cette culture dans la région et dans les habitudes alimentaires de sa population. Les caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles de la patate tiennent à la fois aux pratiques culturelles (savoir-faire) des agriculteurs et aux conditions naturelles de la région, à savoir notamment les sols dunaires podzolisés, caractérisés par la présence d'un substrat argileux recouvert d'une couche sablonneuse, ainsi que le climat, résolument océanique, qui règne sur une étroite bande côtière irriguée par les eaux du périmètre hydraulique du fleuve Mira. Ces conditions n'existent pour ainsi dire que dans l'aire de production délimitée, dont le climat et les types de sols diffèrent même considérablement de ceux des zones voisines. Aljezur jouit d'une renommée remarquable liée à la patate douce, comme le montrent le prix que ce produit peut atteindre sur le marché, les tentatives d'usurpation et d'usage abusif, ainsi que les nombreuses références bibliographiques et les événements consacrés à ce tubercule. La réputation de la patate douce d'Aljezur n'est pas une mode récente issue d'une demande sporadique et circonstancielle. Il s'agit d'une culture parfaitement adaptée aux conditions naturelles de la zone concernée; elle est profondément ancrée dans la tradition locale et ses origines se perdent dans la nuit des temps. Si elle est parvenue jusqu'à nous, c'est que les amateurs de ce type de produits reconnaissent à ces patates des caractéristiques uniques (douceur, moelleuse, faible fibrosité) et qu'ils préfèrent la variété Lira produite dans la région d'Aljezur aux patates douces importées d'autres régions du monde.

4.7. Structure de contrôle

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

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

Tél.: (351) 289 804 532

Fax: (351) 289 804 533

E-mail: Dora.guerreiro@clix.pt

L'association Apagal a été certifiée suivant les spécifications de la norme 45011:2001.

4.8. Étiquetage

L'étiquette doit obligatoirement comporter la mention «Batata doce de Aljezur — Indicação Geográfica Protegida», le logo européen (après enregistrement) ainsi que le logo du produit, dont le modèle est reproduit ci-après.



Indicação Geográfica Protegida

Outre ces mentions et indépendamment de la présentation commerciale, la marque de certification de l'OPC doit toujours figurer sur l'étiquette.

Le nom ou la dénomination sociale ainsi que l'adresse du producteur ne peuvent être remplacés par le nom d'aucune autre entité, même si celle-ci est responsable du produit ou de sa commercialisation. La dénomination utilisée pour la vente («Batata doce de Aljezur — IGP») ne peut être suivie d'aucune autre indication ou mention, pas même les marques des distributeurs ou d'autres entités.
