

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2008/C 324/13)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

”BATATA DOCE DE ALJEZUR”

EG-nr: PT-PGI-0005-0517-03.01.2005

SUB () SGB (X)

I denna sammanfattning anges de viktigaste uppgifterna i produktspecifikationen i informationssyfte.

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

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

2. Grupp:

Namn: Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur
Adress: Largo 1º de Maio n.º 3
Tfn (351) 282 990 010
Fax (351) 282 990 011
E-post: rogerio.rosa@cm-aliezur.pt
Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. Produkttyp:

Kategori 1.6 – Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2 i förordning (EG) nr 510/2006)

4.1 Beteckning

”Batata doce de Aljezur”

4.2 Beskrivning

”Batata doce de Aljezur” är adventivroten till växten *Ipomoea batatas* (L.) (syn. *Batatas edulis*), var. *Lira*, av familjen vindeväxter (*Convolvulaceae*), som blir köttig genom knölsättning. Den är avlång och päronformig med purpurrött eller rödbrunt skal och gult kött. Storleken varierar mellan 8,5 × 4,0 och 16,5 × 7,1 cm och vikten mellan 50 och 450 g. Den har söt smak och är inte särskilt trådig. Om man äter den rå har den kastanjeartad smak.

⁽¹⁾ EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

4.3 Geografiskt område

På grund av de särskilda odlingskraven för "Batata doce de Aljezur", den traditionellt använda växtsorten, mark- och klimatförhållandena och det särskilda kunnandet hos lokalbefolkningen är det geografiska området för produktion, bearbetning och förpackning begränsat till kommunen Aljezur i Faro-regionen och till socknarna São Teotónio, São Salvador, Zambujeira do Mar, Longueira-Almograve och Vila Nova de Milfontes i kommunen Odemira i Bejaregionen.

4.4 Bevis på ursprung

Förutom att produktens särskilda egenskaper binder den till ursprungsregionen finns det ett fungerande spårbarhetssystem. Jordbruksföretagen och bearbetnings- och förpackningsanläggningarna måste befinna sig i det angivna området och ha auktoriserats av producentgruppen efter yttrande av kontrollorganet. Under hela produktionsprocessen, från jordbruksföretaget till försäljningsställena, kontrolleras det att alla föreskrivna metoder för odling, bearbetning och förpackning iakttas. Den skyddade beteckningen får endast användas för produkter som har de angivna egenskaperna och som har varit föremål för kontroll under produktionsprocessen. Kontrollmärket är numrerat så att man alltid kan spåra produktens ursprung exakt. Ursprungskontrollerna kan göras var som helst i hela produktionskedjan.

4.5 Framställningsmetod

Marken plogas ytligt och harvas varefter organiskt gödsel tillförs. Förgroningen sker i februari, då rötter planteras på ett djup av 10–15 cm på en yta av 50 × 60 cm per rot. I april/maj sker omplanteringen på den slutliga odlingsplatsen. Cirka 25 cm långa stjälkar sätts på lätt bevattnad mark och på ytor av vardera 20 × 65 cm. Ogräs rensas bort. I de flesta fall krävs ingen ytterligare bevattning. Efter cirka fyra månader i jord skördas större delen av sötpotatisen i oktober, då rötterna är mogna och marken inte är alltför fuktig. Efter skörden torkas sötpotatisen ovanpå marken under cirka åtta dagar för att framkalla korkbildning och läka skärskador och andra defekter, varefter den tvättas ren från överflödigt jord och andra orenheter. Lagringen sker i en sval, ventilerad lokal med en genomsnittstemperatur på 13/14 °C. Produkten sorteras och förpackas i ursprungsregionen, vilket är motiverat inte bara med hänsyn till att det sparar in produktionskostnader och ger bättre möjligheter till kvalitetskontroll och spårbarhet utan framför allt på grund av att den är ytterst känslig för hantering och transporter och lätt bildar nekroser, något som äventyrar både konserveringsmöjligheterna och produktens kvalitet och anseende.

4.6 Samband

Aljezur grundades av araberna på 900-talet och erövrades sedan från dem 1249. Enligt legenden (trots att detta inte låter sig förena med den faktiska tidpunkt då sötpotatisen infördes i Europa) drack riddarna av Santiago Matamoros orden, ledda av Paio Peres Correia, en dryck med magiska egenskaper gjord av sötpotatis före varje viktigt slag. När borgen Aljezur intogs slogs morerna med häpnad av kraften och snabbheten i anfallet och var inte i stånd att reagera på en så häftig attack. Erövringen skedde 1249 och den dryck som låg bakom den strålände segern var enligt legenden just den kända "feijoada de batata doce de Aljezur". Oavsett den historiska sanningen i detta, har sötpotatisodlingen i Aljezur anor som förlorar sig långt bort i tiden, vilket bekräftar denna växts starka tradition i regionen och i befolkningens matvanor. De fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaperna beror på de odlingsmetoderna och jordbrukarnas särskilda kunnande i förening med naturförhållandena i regionen: dess podsolljordsdyner täckta av sand på ett underlag av lerjord och det utpräglat maritima klimat som råder i den smala kustremsan som bevattnas av floden Mira. Dessa förhållanden förekommer endast i det avgränsade produktionsområdet: till och med i närliggande områden kan man konstatera att såväl klimat som jordmån har helt andra egenskaper. Sötpotatisen från Aljezur har ett enastående rykte, vilket bevisas av de priser som produkten betingar på marknaden, av försöken till intrång i beteckningen och otillbörlig användning av den och av de många händelser och bibliografiska referenser som är förknippade med produkten. Det rykte som sötpotatisen från Aljezur har beror inte på något sentida mode av sporadisk och övergående karaktär. Odlingen är perfekt anpassad till naturförhållandena i området, har djupa rötter i den lokala traditionen och dess ursprung förlorar sig i en avlägsen forntid. Den består än i dag, eftersom konsumenterna uppfattar att denna sötpotatis har unika egenskaper (söt, mjäll och föga trädig) och föredrar den växtsort, *Lira*, som produceras i Aljezurregionen framför importerade produkter från andra delar av världen.

4.7 Kontrollorgan

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

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

Tfn (351) 289 804 532

Fax (351) 289 804 533

E-post: Dora.guerreiro@clix.pt

AP AG AL har erkänts uppfylla norm 45011:2001

4.8 Märkning

Märkningen måste obligatoriskt innehålla texten "Batata doce de Aljezur – Indicação Geográfica Protegida", motsvarande EU-logotyp (efter registrering) och produktens logotyp som återges nedan.



Indicação Geográfica Protegida

Utöver detta är det alltid, oberoende av produktens presentationsform i handeln, obligatoriskt att återge det ansvariga organets kontrollmärke.

Producentens namn eller firmabeteckning och adress får inte ersättas med uppgifter för någon annan enhet, även om denna påtar sig ansvaret för produkten eller saluför den. Till beteckningen i handeln – "Batata doce de Aljezur SGB" – får inte fogas någon annan text eller märkning som t.ex. distributörens logotyper eller liknande.
