

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

(2008/C 324/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006<sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**„BATATA DOCE DE ALJEZUR”**

**Nr WE: PT-PGI-0005-0517-03.01.2005**

**CHNP ( ) CHOG ( X )**

Niniejsze streszczenie przedstawia główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Adres: Rua Padre António Vieira n.º 1  
P-1099-073 Lisboa  
Telefon: (351) 213 819 300  
Faks: (351) 213 876 635  
e-mail: gpp@gpp.pt

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Associação de Produtores de Batata Doce de Aljezur  
Adres: Largo 1º de Maio n.º 3  
Telefon: (351) 282 990 010  
Faks: (351) 282 990 011  
e-mail: rogerio.rosa@cm-aliezur.pt  
Skład: producenci/przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.6 — Owoce, warzywa i zboża nieprzetworzone lub przetworzone

**4. Specyfikacja:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

**4.1. Nazwa produktu**

„Batata doce de Aljezur”

**4.2. Opis produktu**

„Batata doce de Aljezur” jest przybyszowym korzeniem rośliny *Ipomoea batatas* L., (syn. *Batatas edulis*) odmiany Lira, z rodziny powojowatych, wykształcającym mięsiste bulwy. Jego kształt jest gruszkowaty i wydłużony, skórka ma kolor purpurowy lub żółtawo-brązowy, a miąższ — żółty. Jego wymiary wahają się między 8,5 × 4,0 cm a 16,5 × 7,1 cm, a jego masa między 50 a 450 g. Ma słodkawy smak, a jego konsystencja jest mało włóknista; na surowo jego smak przypomina smak kasztana jadalnego.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

#### 4.3. Obszar geograficzny

Z uwagi na szczególne wymagania uprawy „Batata doce de Aljezur”, tradycyjnie stosowaną odmianę, niezbędne warunki glebowe i klimatyczne oraz określone umiejętności posiadane przez ludność miejscową, obszar geograficzny produkcji, przygotowania i pakowania ogranicza się do gminy Aljezur w dystrykcie Faro oraz do sołectw São Teotónio, São Salvador, Zambujeira do Mar, Longueira — Almo-grave i Vila Nova de Milfontes w gminie Odemira, w dystrykcie Beja.

#### 4.4. Dowód pochodzenia

Oprócz szczególnych cech charakterystycznych produktu, które łączą go z regionem pochodzenia, wprowadzono system identyfikowalności. Gospodarstwa rolne oraz podmioty odpowiedzialne za przygotowanie i pakowanie muszą znajdować się w przedmiotowym obszarze geograficznym i być zatwierdzone przez grupę producentów na podstawie opinii wydanej przez organ kontrolny. Cały proces produkcji, od gospodarstwa rolnego do miejsca sprzedaży produktu, podlega systemowi kontroli mającemu na celu sprawdzenie, czy przestrzegane są wszystkie wymagane praktyki rolne oraz czynności związane z przygotowaniem i pakowaniem. CHOG może być używane jedynie w odniesieniu do produktu, który posiada określone cechy charakterystyczne i którego proces produkcji podlega kontroli. Znak certyfikacji jest numerowany, co zapewnia całkowitą identyfikowalność produktu w dowolnym momencie. Dowód pochodzenia można otrzymać w dowolnym momencie i na dowolnym etapie całego łańcucha produkcji.

#### 4.5. Metoda produkcji

Przygotowanie gleby poprzez podorywkę, zabronowanie i zastosowanie nawozu organicznego. Założenie plantacji w lutym i wsadzenie bulw korzeniowych na głębokość od 10 do 15 cm na powierzchnię 50 × 60 cm. Ostateczne wysadzenie w kwietniu/maju kawałka łodygi o długości ok. 25 cm, na powierzchni 20 × 65 cm, a następnie delikatne podlanie. Zwalczanie chwastów poprzez opielanie. W większości przypadków podlewanie nie jest konieczne. Uprawa trwa prawie cztery miesiące, a większość zbioru ma miejsce w październiku, kiedy bulwy korzeniowe są dojrzałe i kiedy gleba nie jest zbyt wilgotna. Po zbiorze ziemniaki są rozkładane bezpośrednio na ziemi na około osiem dni, tak aby ułatwić korkowacenie i zagojenie się ran i innych uszkodzeń. Następnie są czyszczone w celu usunięcia nadmiaru ziemi i innych zanieczyszczeń. Ziemniaki są przechowywane w suchym i wietrzonym miejscu w średniej temperaturze od 13 do 14 °C. Selekcji i pakowania dokonuje się w regionie pochodzenia, nie tylko ze względu na oszczędność kosztów produkcji i poprawę skuteczności i wydajności kontroli jakości oraz identyfikowalności produkcji, lecz również i przede wszystkim, ponieważ jest to produkt niezwykle delikatny i wrażliwy na transport; ziemniaki są szczególnie podatne na nekrozy, co ma wpływ na przechowywanie, a także jakość i wygląd produktu.

#### 4.6. Związek z obszarem geograficznym

Miasto Aljezur zostało założone w X wieku przez Arabów, a następnie odebrane Maurów w 1249 r. Legenda głosi (mimo że jest to sprzeczne z faktami historycznymi i datą faktycznego pojawienia się słodkiego ziemniaka w Europie), że rycerze świętego Jakuba, prowadzeni przez mistrza Paio Peres Correia, mieli w zwyczaju pić przed każdą ważną bitwą, jako suplement diety, miksturę przygotowywaną na bazie słodkiego ziemniaka. Siła inwazji oraz szybkie tempo zajęcia zamku Aljezur zszokowały Maurów, którzy nie byli w stanie odeprzeć tak gwałtownego ataku. Podbój miał miejsce w 1249 r., a — zgodnie z legendą — mikstura, która przyczyniła się do tego wspaniałego zwycięstwa, nie była niczym innym niż sławną „feijoada de batata doce de Aljezur”. Niezależnie od prawdy historycznej, początki uprawy słodkiego ziemniaka sięgają czasów bardzo odległych, co potwierdza długą tradycję tej uprawy w regionie oraz w zwyczajach żywieniowych jego mieszkańców. Fizyczne, chemiczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne ziemniaka zależą zarówno od praktyk stosowanych w uprawie (umiejętności) przez rolników oraz od naturalnych warunków w regionie, zwłaszcza wydm z glebami bielicowymi, charakteryzującymi się występowaniem gliniastego substratu przykrytego piaszczystą warstwą, oraz zdecydowanie oceanicznego klimatu, który panuje na wąskim pasku przybrzeżnym nawadnianym przez wody dorzecza rzeki Mira. Warunki te istnieją wyłącznie w granicach obszaru produkcji. Nawet w sąsiednich obszarach klimat oraz rodzaje gleb są znacząco różne. Aljezur cieszy się ogromną renomą w związku ze słodkim ziemniakiem, o czym świadczy cena, jaką ten produkt osiąga na rynku, próby przywłaszczenia jego nazwy i nadużywania jej, a także liczne odniesienia do niego w literaturze i poświęcone mu wydarzenia. Sława słodkiego ziemniaka z Aljezur nie jest najnowszą modą wynikającą ze sporadycznego i okolicznościowego popytu na ten produkt. Mamy do czynienia z uprawą doskonale dostosowaną do warunków naturalnych przedmiotowego obszaru; jest ona głęboko zakorzeniona w lokalnej tradycji, a jej początki sięgają odległych czasów. Przetrwiała do dziś, ponieważ amatorzy tego rodzaju produktów cenią w tych ziemniakach ich wyjątkowe cechy charakterystyczne (słodki, delikatny smak i mało włóknistą konsystencję) oraz wolą odmianę Lira uprawianą w regionie Aljezur od słodkich ziemniaków sprowadzanych z innych stron świata.

## 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: AP AG AL — Associação para os Produtos Agro — Alimentares Tradicionais Certificados do Algarve  
Adres: Rua Mouzinho de Albuquerque, n.º 1A r/c  
P-8000-397 Faro  
Telefon: (351) 289 804 532  
Faks: (351) 289 804 533  
e-mail: Dora.guerreiro@clix.pt

Stowarzyszenie Apagal zostało uznane za spełniające wymogi normy 45011:2001.

## 4.8. Etykietowanie

Etykieta musi obowiązkowo zawierać zapis „Batata doce de Aljezur — Indicação Geográfica Protegida”, logo europejskie (po zarejestrowaniu) oraz logo produktu, którego wzór zamieszczony jest poniżej:



## Indicação Geográfica Protegida

Oprócz wymienionych zapisów i niezależnie od postaci handlowej na etykiecie musi zawsze być umieszczony znak certyfikacji OPC (prywatnego organu ds. kontroli i certyfikacji).

Nazwisko (nazwa) i adres producenta nie mogą być zastąpione nazwą żadnego innego podmiotu, nawet jeśli jest on odpowiedzialny za produkt lub wprowadzenie go do obrotu. Po nazwie używanej do sprzedaży („Batata doce de Aljezur — IGP”) nie można zamieszczać żadnej innej informacji ani zapisu, nawet znaku towarowego dystrybutorów lub innych podmiotów.

---