



Aviso n.º ____/2021

Pedido de Registo de Denominação de Origem Protegida para a Batata-doce da Madeira

1 — Ao abrigo do disposto no n.º 3 do artigo 49.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e géneros alimentícios e no n.º 1.3 do Anexo I da Portaria n.º 494/2019, de 14 de agosto, que estabeleceu as regras de execução, na Região Autónoma da Madeira (RAM), da regulamentação da União Europeia (UE) relativa, entre outros, aos regimes de qualidade da UE, torna-se público que os produtores inscritos no Registo dos Produtores de Batata-doce da Madeira, criado pelo Despacho n.º 221/2019, de 11 de setembro, publicado no Jornal Oficial da Região Autónoma da Madeira (JORAM), II.ª Série, n.º 153, de 11 de setembro, ao abrigo do n.º 2 do artigo 45.º do referido Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e nas condições previstas no artigo 11.º da Portaria n.º 494/2019, solicitaram o registo da denominação «BATATA-DOCE DA MADEIRA» como Denominação de Origem Protegida (DOP), pelo que se encontra aberto, pelo prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de publicação do presente Aviso no JORAM e no Diário da República (DR), o respetivo procedimento de oposição nacional.

2 — Qualquer pessoa singular ou coletiva com interesse legítimo nesta produção e estabelecida ou residente em Portugal, pode apresentar declaração de oposição a este pedido de registo, e consultar os documentos que o instruem nas páginas eletrónica da Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural – Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural (SRA/DRA), em <https://www.madeira.gov.pt/sra> e da Direção Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) – Ministério da Agricultura, <https://www.dgadr.gov.pt/sustentavel/dop-igp-etg> ou dirigindo-se, durante o período normal de atendimento ao público e mediante agendamento prévio à sede da SRA/DRA, sita na Avenida Arriaga, n.º 21-A, 3.º, 9000-060 Funchal.

3 — Para garantir a máxima divulgação do conteúdo do Caderno de Especificações aplicável à «BATATA-DOCE DA MADEIRA», no contexto das atuais condições excecionais decorrentes da epidemia SARS -CoV-2 nesta Região Autónoma, em anexo a este Aviso procede-se à publicação de uma versão resumida do Caderno de Especificações em causa.

4 — As declarações de oposição, devidamente fundamentadas, devem incluir uma alegação da possibilidade de o pedido infringir as condições estabelecidas na regulamentação aplicável, podendo ser remetidas por correio, sob registo, em envelope dirigido ao Diretor Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, para a Avenida Arriaga, n.º 21-A, 3.º, 9000-060 Funchal, valendo como data da apresentação do respetivo registo. Podem também ser entregues nestes serviços da



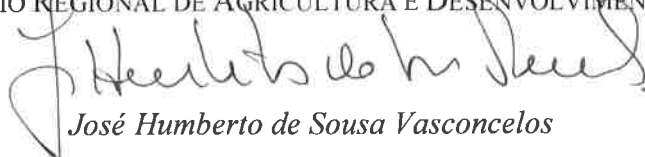


REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA
GOVERNO REGIONAL
SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA DESENVOLVIMENTO RURAL

SRA/DRA e nos da DGADR sito no endereço referido em 2, durante o período normal de atendimento ao público mediante agendamento prévio, valendo como data da apresentação a da respetiva entrega.

26 de março de 2021.

O SECRETÁRIO REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL,



José Humberto de Sousa Vasconcelos





Anexo ao Aviso

BATATA-DOCE DA MADEIRA

Denominação de Origem Protegida

Caderno de Especificações

1. Denominação:

«BATATA-DOCE DA MADEIRA»

Denominação que se insere na Classe 1.6 Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados, conforme estabelecido no n.º 1, do Anexo XI - Classificação dos Produtos, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014.

2. Descrição do produto:

Designa-se por BATATA-DOCE DA MADEIRA a raiz tuberosa de plantas da espécie *Ipomoea batatas* (L.) Noir das variedades tradicionais obtidas na ilha da Madeira, nas que se destacam: “Brasileira”; “5 Bicos”; “Cenoura regional”; “Inglesa”; “Cabeira” e “Amarelinha”, entre outras “formas cultivadas” de variedades cordifolia e digitata produzidas seguindo as práticas tradicionais regionais.

As raízes tuberosas das diferentes variedades tradicionais de BATATA-DOCE DA MADEIRA, apresentam características morfológicas próprias incluindo o seu formato e a coloração da sua pele e polpa que as distinguem e permitem a sua fácil identificação no mercado, sendo-lhes atribuída valorização comercial diferente, em função da duração do seu ciclo produtivo e, sobretudo, das propriedades nutricionais e organoléticas que lhes são reconhecidas pelos consumidores locais.

Em termos gerais e independentemente da variedade tradicional de BATATA-DOCE DA MADEIRA em causa, as raízes tuberosas são húmidas e apresentam teores elevados de proteína (em média superior a 4% em peso/peso no estrato seco) e também de cinza (superior 3%) o que é revelador da sua riqueza em sais minerais, cuja composição é fortemente determinada pelas características edafoclimáticas intrínsecas das diferentes localidades da Ilha onde são produzidas e das práticas culturais tradicionais implementadas na sua produção.

Possui características organoléticas próprias entre as que se destacam, quando crua, o aroma típico de tubérculo, com notas terrosas, vegetais ou herbáceas e uma clara referência à farinha da castanha ou a casca de noz verde, e a intensidade do seu sabor doce e farináceo (que se intensifica com a mastigação) com notas a polpa de castanha e uma textura tenra e macia, crocante e mais ou menos fibrosa que, nalgumas variedades lhes confere aptidão tecnológica para a produção de farinhas.

Quando cozida ou assada, consoante a variedade, a coloração da polpa evolui para tons amarelados a esverdeados ou dourados a alaranjados e os aromas intensificam-se, ficando mais complexos e





adocicados, com leves toques herbáceos, metálico (ferroso) ou terrosos, quando cozida, e com notas a castanha, caramelo ou lenha queimada, quando assada. A intensidade dos sabores é também reforçada, ficando mais ou menos doce ao ataque e com final de boca curto, sendo aguada e com notas a castanha, quando cozida, ou amanteigada e com alusões a caramelo, quando assada. A textura é normalmente macia, amanteigada e de fácil mastigação, sendo ligeiramente fibrosa e podendo apresentar fiapos quando assada.

3. Definição da área geográfica delimitada:

A área geográfica de produção da BATATA-DOCE DA MADEIRA é a ilha da Madeira, no arquipélago com o mesmo nome, no Atlântico Norte.

4. Elementos que provam que o produto tem origem na área geográfica delimitada:

Os elementos que permitem comprovar que a BATATA-DOCE DA MADEIRA, tem origem na área geográfica delimitada da sua produção são os seguintes:

- a) A BATATA-DOCE DA MADEIRA é produzida em explorações agrícolas localizadas nas zonas agricultadas da ilha da Madeira, com condições edafoclimáticas apropriadas para a cultura;
- b) A “rama” ou material de propagação utilizado na produção da BATATA-DOCE DA MADEIRA é exclusivamente das variedades tradicionais regionais obtidas localmente a partir de plantas adultas instaladas em outras parcelas da própria exploração dos agricultores ou proveniente de outras explorações agrícolas regionais, ou eventualmente adquirida nos serviços oficiais competentes ou noutros fornecedores regionais autorizados;
- c) As características da BATATA-DOCE DA MADEIRA, tal como descritas no ponto 2, que resultam inequivocamente do meio natural onde é produzida e dos amanhos culturais desde sempre praticados pelos produtores regionais;
- d) Os produtores de BATATA-DOCE DA MADEIRA que assumem o compromisso de adotar as regras previstas no presente caderno de especificações e de submeter a sua produção ao sistema de verificação da conformidade implementado pelo serviço da autoridade competente ou organismo de controlo designado;
- e) O estabelecimento de um sistema de verificação da conformidade que garante o cumprimento das condições estabelecidas para a produção da BATATA-DOCE DA MADEIRA contidas no presente caderno de especificações, designadamente no que se refere aos controlos varietal, das condições de produção, das características do produto final e das suas condições de acondicionamento e preparação para a comercialização, mantendo a rastreabilidade em todas as fases da produção, ao acondicionamento e colocação no mercado.





5. Método de obtenção:

5.1 Produção da rama:

Na ilha da Madeira a forma de propagação da BATATA-DOCE DA MADEIRA é normalmente a partir de “estacas” recolhidas em plantas adultas ou em “socas” produtoras de material de propagação, instaladas em outras parcelas da exploração do agricultor ou provenientes de outras explorações agrícolas locais ou regionais.

Durante a primeira metade do século XX, em algumas localidades da Madeira, era comum a utilização de um sistema tradicional de plantação em que se procedia, durante o inverno, à multiplicação da rama em explorações de patamares bioclimáticos mais baixos (mais quentes e secos), para posterior instalação para produção da batata-doce em explorações de altitudes mais elevadas (com clima mais fresco e húmido) no verão seguinte. Atualmente este sistema foi abandonado pelo que quando a rama para plantação não é obtida em parcelas da própria exploração ou cedida por outros produtores locais, pode também ser adquirida nos serviços oficiais competentes ou em fornecedores regionais autorizados.

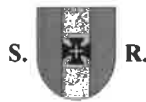
As variedades tradicionais da BATATA-DOCE DA MADEIRA podem apresentar um ciclo vegetativo longo (de mais de 10 meses) ou médio (de 6 a 7 meses), neste caso quase permitindo a obtenção de duas (2) produções/ano. A manutenção do cultivo da BATATA-DOCE DA MADEIRA das variedades tradicionais de ciclos mais longos, deve-se ao facto de que os consumidores regionais reconhecem que as suas características organolépticas, superam largamente as de outras variedades precoces (4 meses) mais recentemente introduzidas e que continuam a preferir as variedades tradicionais apesar de apresentarem preços mais elevados no mercado.

5.2 Produção da Batata-doce:

Consoante a variedade tradicional e a localidade de produção, a plantação é realizada entre maio e junho ou entre setembro e outubro. Nos socalcos destinados à produção da BATATA-DOCE DA MADEIRA, antes da plantação é realizada uma cava pouco profunda, normalmente realizada “à mão” com a ajuda de uma enxada, para garantir as condições de drenagem e arejamento do solo e facilitar a armação do terreno com a “abertura dos regos”.

Durante a formação dos camalhões é realizada a incorporação de mato seco de feiteira (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn) ou giesta (*Cytisus scoparius* (L.)), que tradicionalmente os agricultores colhem nas zonas altas da Ilha, ou de palhas de cereais, cana sacarina ou doutra vegetação existente na exploração e à qual, sempre que disponível, é incorporada matéria orgânica compostada a partir de estrume de vaca, cabra ou galinha, proveniente do mesmo local ou de explorações agrícolas vizinhas. Esta adubação de fundo é considerada a mais importante e, normalmente é a única fertilização realizada durante todo o ciclo cultural. Quando não estão disponíveis matos e/ou matéria orgânica compostada, são utilizados fertilizantes químicos adaptados às condições do solo, sendo





que nos solos com pH mais ácidos (Andossolos) a calagem é também uma prática bastante vulgarizada e frequente.

Nas explorações familiares com produção para autoconsumo, a rama pode ser instalada em monocultura ou em consociação com outras culturas tradicionais, como couves, milho, feijões, ervilhas, etc. Nestes casos as “batateiras” ocupam um dos lados dos regos, correndo muitas vezes sobre os camalhões.

A rega é ajustada às necessidades hídricas da planta e às condições climáticas locais, sendo normalmente realizada por alagamento, a partir da intrincada rede de canais de rega que abastecem as explorações agrícolas e localmente denominadas de “levadas”. Pode também ser realizada por aspersão ou por “gota-a-gota” nas explorações mais empresariais, com o cuidado de não provocar o encharcamento do solo e sendo espaçadas no período pré-colheita, para permitir que a raiz tuberosa “atempe”, evitando alterações das suas características organoléticas e capacidade de conservação.

A colheita é realizada manualmente com o auxílio da enxada e, consoante a variedade e ou o local de produção, pode decorrer em setembro ou a partir de dezembro. Após a colheita, quando as condições locais o permitem, as “batatas” ficam sobre a terra a secar para promover a suberificação e a cicatrização de eventuais cortes e feridas.

Posteriormente, mesmo na parcela, a “batata” é preparada e acondicionada para entrega direta a clientes retalhistas ou da restauração ou para vendas de proximidade pelo agricultor, ou recolhida e transportada até à “loja” ou armazém da exploração para ser armazenada em local seco, fresco e arejado. Pode também ser enviada aos centros de acondicionamento regionais, para conservação ou para classificação, calibragem e acondicionamento em embalagens próprias para comercialização no mercado regional ou para expedição para mercados externos.

Desde 2015, após a realização de um estudo que revelou quais as variedades tradicionais com melhores atributos para a produção de farinhas, os produtores regionais passaram a dispor de mais uma alternativa de escoamento da sua produção de BATATA-DOCE DA MADEIRA, que pode ser também enviada para transformação na unidade da indústria de moagem regional, com vista à produção de farinha composta de batata-doce destinada à panificação, à confeitaria e a outros usos culinários.

6. Elementos que justificam a relação com o meio geográfico:

6.1 Condições específicas da área geográfica:

6.1.1 Condições naturais:

A localização da ilha da Madeira, na região subtropical do Atlântico Norte e a sua morfologia irregular, com uma cordilheira central de orientação este-oeste, perpendicular aos ventos





predominantes de nordeste (alísios) e formada por maciços montanhosos de altitudes elevadas (superiores a 1200m) e de relevo acidentado e declives acentuados, determinam uma vertente sul soalheira e protegida e uma vertente norte húmida e de insolação reduzida e dão origem, ao longo da Ilha, a uma grande variedade de microclimas com condições edafoclimáticas particulares.

Do ponto de vista geral o clima da ilha da Madeira é predominantemente temperado, com temperaturas amenas durante todo o ano, reduzida amplitude térmica pelo efeito moderador do mar e com boa exposição (superior a 2.200 horas anuais de sol a descoberto) principalmente na vertente sul, condições que permitem a obtenção de bons rendimentos na produção de BATATA-DOCE DA MADEIRA, por toda a superfície agrícola. Assim, é cultivada desde o litoral até acima dos 700m de altitude na vertente sul da ilha e quase até os 500m nalgumas localidades da sua vertente norte.

Nas zonas agricultadas os valores médios anuais da temperatura (entre os 20°C e os 30°C) e do teor de humidade do ar, correspondem aos valores ótimos para o desenvolvimento da cultura da BATATA-DOCE DA MADEIRA, incluindo as temperaturas noturnas superiores a 15.°C que, em grande parte do ano, promovem o crescimento das raízes de reserva e a sua complexa composição em carboidratos. Por outro lado, os valores de precipitação média anual próximos dos 750 a 1.000mm, determinam que apenas seja necessário o recurso à rega nos patamares bioclimáticos mais baixos. Esta disponibilidade de água durante todo o ciclo produtivo promove o teor de humidade da polpa da raiz tuberosa que, quando crua, lhe confere a suculência característica, sem comprometer a sua crocância.

Os solos dominantes são de material originário basáltico, provenientes de uma geologia monotonamente basáltica, mas também, numa pequena proporção, de outras rochas eruptivas e sedimentares. Estes solos foram fortemente influenciados pela constituição artificiosa dos terrenos agrícolas, a partir da construção generalizada dos “poios” ou socalcos suportados por muros de pedra emparelhada e também pela constante realização de “surribas” ou escavações e a intensa fertilização orgânica realizada ao longo de gerações pelos agricultores locais, que conferiram aos solos de aptidão agrícola, elevados níveis de fertilidade e boas características de profundidade, arejamento e drenagem que potenciam o fácil desenvolvimento das raízes tuberosas da BATATA-DOCE DA MADEIRA.

Estes solos são maioritariamente do tipo Faeozemes, Cambissolos e Andossolos que se distinguem por apresentar as seguintes características:

- Os “Faeozemes” são solos típicos das zonas muito húmidas e distribuem-se até os 600m de altitude. São profundos com mais de 50cm de espessura, com uma textura predominantemente fina com elevada proporção de limo. O seu teor em matéria orgânica é médio (< 7%); a razão Carbono/Azoto (C/N) entre 9 e 13 indica um bom grau de humificação da matéria orgânica. A reação do solo é ácida a neutra (pH 5 - 7). São solos pobres em fósforo, com nível médio





- alto em potássio e muito ricos em cálcio e magnésio e apresentam elevadas potencialidades agrícolas;
- Os “Cambissolos”, com predomínio dos “Chromic Cambisols”, são solos típicos de zonas sob clima que varia de semiárido a húmido e distribuem-se até os 700m de altitude. São solos espessos, com mais de 50 cm de espessura; textura fina, com teor médio em matéria orgânica (< 7%). A reação do solo é ácida a neutra (pH 5 - 7), são menos férteis, mas com elevadas potencialidades agrícolas;
 - Nas zonas acima dos 400m encontram-se manchas de “Andossolos” (úmbricos), que ocorrem sempre em clima húmido a super-húmido. São solos profundos com mais de 100cm de espessura e com textura predominantemente fina com elevada percentagem de limo. São ricos em matéria orgânica (> 7% ou mesmo > 15%); a razão C/N entre 10 e 25, revela matéria orgânica com fraco grau de humificação. A reação do solo é ácida a fortemente ácida (pH 4,5 - 5,5); mostram-se deficientes na generalidade dos macronutrientes, com níveis baixos em fósforo, potássio e em cálcio e magnésio, mas apresentam características físicas muito favoráveis ao cultivo.

São solos pobres em fósforo e medianamente ricos em potássio, magnésio e, nalguns casos, também em cálcio. A natural pobreza em fósforo e as necessidades de azoto da cultura, são compensadas pela adubação de fundo, com fertilizantes químicos adaptados às condições do solo ou, principalmente, seguindo a prática tradicional de incorporação de “mato seco” e matéria orgânica compostada a partir de estrume de vaca, cabra ou galinha. A prática tradicional permite obter um adubo orgânico equilibrado que promove o arejamento e a desagregação do solo, facilitando o desenvolvimento da rama e a formação das raízes tuberosas e possibilitando a lenta libertação dos nutrientes, os quais juntamente com aqueles que são incorporados diretamente pelas condições intrínsecas dos solos do lugar, favorecem o armazenamento dos elevados teores de proteína, de cinza e sais minerais que caracterizam a BATATA-DOCE DA MADEIRA.

6.1.2 Variedades Tradicionais:

Não sendo originárias da Ilha, as variedades tradicionais de BATATA-DOCE DA MADEIRA são resultantes de variedades digitata (de folhas recortadas) introduzidas em meados do século XVI, a partir do Brasil, de variedades cordifolia (de folhas inteiras ou angulosas) provenientes de Demerara durante o século XIX e de outras que, até o fim da primeira metade do século XX, foram trazidas dos destinos de emigração da diáspora madeirense e que, através de práticas constantes de produção, seleção e partilha de material de propagação, implementadas desde então pelos agricultores madeirenses, deram origem a uma grande diversidade de formas cultivadas que se mantêm em produção em diferentes localidades da ilha.

As variedades tradicionais correspondem às formas cultivadas, cujo material de propagação mantém-se na posse da comunidade local e vem sendo selecionado, reproduzido e mantido pelos





agricultores. Estes, desde sempre, têm partilhado e propagado pela Ilha o material vegetativo das variedades que melhor se adaptaram às condições agroecológicas locais, e que por isso apresentavam os melhores rendimentos e as propriedades organoléticas mais apropriadas para a sua utilização na alimentação, na panificação e na doçaria tradicional madeirense e, mais recentemente, na indústria de transformação de produção de farinhas.

A intervenção dos agricultores foi essencial na preservação e melhoria das variedades introduzidas, num processo secular de manutenção e partilha dos recursos genéticos com as melhores características, a partir de “estacas” recolhidas em plantas adultas ou em “socas” produtoras de material de propagação, que foram multiplicados, em consociação ou monocultura, nas pequenas explorações familiares, assegurando a subsistência das populações rurais e possibilitando o desenvolvimento de conhecimentos tradicionais associados às práticas culturais necessárias para garantir a sua adaptação às condições edafoclimáticas próprias das diferentes zonas agricultadas da ilha da Madeira e assegurar bons rendimentos de produção.

A introdução da cultura a partir de diferentes proveniências geográficas e a sua adaptação às condições agroecológicas locais e às práticas culturais implementadas pelos agricultores madeirenses, conduziu ao desenvolvimento e à preservação de uma grande diversidade de formas cultivadas de BATATA-DOCE DA MADEIRA, que pertencem à reserva genética “batata”, correspondente à 3.^a reserva genética mundial desta cultura, com origem no continente sul-americano e cujas formas culturais identificadas estão conservadas ex situ no Banco de Germoplasma da Madeira (ISOPlexis/Germobanco).

6.1.3 Fatores Humanos:

Registos históricos indicam que a cultura da batata-doce terá sido introduzida no arquipélago da Madeira no século XVII. Contudo, vários investigadores acreditam que deve ter começado a ser produzida na ilha da Madeira muito antes dessa data, ainda durante o século XVI, tendo em conta o importante papel desempenhado pelos navegadores Portugueses na expansão desta cultura por territórios ultramarinos e o facto de haver registos que documentam o seu cultivo no Brasil e também nos Açores, em meados daquele século.

Inicialmente foram introduzidas as variedades digitata, provavelmente a partir do Brasil e, mais tarde, já no século XIX (1845), as variedades cordifolia provenientes de Demerara, tendo-se também verificado, até o fim da primeira metade do século XX, outras introduções não documentadas, a partir dos principais destinos de emigração da população madeirense (África do Sul e Venezuela, entre outros) que também contribuíram para a riqueza de formas cultivadas de batata-doce existentes atualmente na ilha da Madeira.

Por ser uma cultura rústica de assinalável produtividade e de fácil conservação, mantendo as suas propriedades por vários meses, logo após a sua introdução assumiu grande importância na segurança





e qualidade da alimentação das populações rurais, chegando mais tarde também à mesa das populações urbanas e das classes mais abastadas da Ilha, como está amplamente documentado em referências bibliográficas e em relatos de vários forasteiros que a visitaram ou nela habitaram ao longo dos séculos XVIII a XIX. Estes autores mencionam que o cultivo tinha longa tradição na Ilha, sendo utilizado em rotação com outras culturas tradicionais e desempenhando um papel fundamental na dieta alimentar dos camponeses para os quais, não só representava a base da alimentação, como também servia de moeda de troca na obtenção de pescado junto das comunidades piscatórias.

As características particulares da BATATA-DOCE DA MADEIRA são reconhecidas não só pelos consumidores locais, como também pelos inúmeros turistas que anualmente visitam a Ilha, e que se revelam grandes apreciadores desta raiz tuberosa doce e saborosa que, cozida ou assada, é o complemento ideal da rica gastronomia regional e em particular do tradicional “cozido à madeirense”, para além de ser ingrediente fundamental na confeção de vários tipos de pão tradicional e de várias especialidades da doçaria regional, entre as que se destacam a “batata-doce-caramelizada”, o “bolo frito”, a “batatada”, as “fartes” e as “malassadas”.

Na ilha da Madeira é prática comum a realização de “Festas” (eventos etnográficos) de promoção e celebração das principais culturas agrícolas e dos produtos agroalimentares regionais mais representativos e que normalmente são realizadas nas localidades de maior tradição da sua produção. Porém, a produção generalizada da BATATA-DOCE DA MADEIRA por toda a área agricultada ilha e a relevância que esta cultura assume em várias freguesias rurais madeirenses, levam a que até ao presente ainda não tenha existido consenso para a instituição, numa delas, da Festa da BATATA-DOCE DA MADEIRA.

6.2 Condições Específicas do Produto:

O carácter específico da BATATA-DOCE DA MADEIRA é decorrente:

- Das variedades tradicionais regionais que lhe dão origem, que partilham condições botânicas e agronómicas particulares na ilha da Madeira, embora a sua origem diversificada determine que apresentem características heterogéneas e uma morfologia própria que permitem aos consumidores locais a sua fácil distinção e identificação no mercado, e
- Das características físico-químicas e organolépticas próprias identificadas em 2, que lhe confere propriedades nutricionais favoráveis e aptidão para diferentes usos culinários e tecnológicos, que resultam das condições genéticas intrínsecas de variedades de origem diversificada, adaptadas às condições edafoclimáticas locais e preservadas pelos agricultores ao longo de gerações e das práticas tradicionais da sua produção, nas diferentes localidades produtoras da BATATA-DOCE DA MADEIRA.





Assim sendo, podemos concluir que a utilização de material de propagação das variedades tradicionais exclusivamente de produção local, que as condições agroclimáticas e as características intrínsecas dos solos agricultados da ilha da Madeira e que as práticas culturais desde sempre implementadas pelos agricultores madeirenses na sua produção, conferem as características morfológicas, nutricionais e organoléticas diferenciadoras que determinam a especificidade da BATATA-DOCE DA MADEIRA.

7. Rotulagem específica:

A apresentação e classificação comercial da BATATA-DOCE DA MADEIRA deve respeitar as disposições da Recomendação Técnica que lhe é aplicável na Região Autónoma da Madeira.

Na rotulagem, a denominação BATATA-DOCE DA MADEIRA deve ser acompanhada da menção “Denominação de Origem Protegida” ou das suas siglas “DOP”.

8. Controlo:

O sistema de verificação da conformidade aplicável à BATATA-DOCE DA MADEIRA é assegurado pela Comissão Técnica de Avaliação da Conformidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira (“CTAC-RAM”).

Endereço da CTAC-RAM: Av. Arriaga nº 21 A – Edifício Golden Gate 3º Andar – 9000-060 Funchal – Madeira.

26 de março, 2021

