

# **BATATA DOCE DE ALJEZUR**

## **INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

### **Caderno de especificações**

**2005**

## INDICE

INTRODUÇÃO.....	3
1 - NOME DO PRODUTO.....	4
2 – TIPO DE PRODUTO .....	4
3 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	4
4 – CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO .....	4
4.1 – CARACTERÍSTICAS FÍSICAS .....	4
4.2 – CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS .....	5
4.3 – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS .....	6
5 - ÁREA GEOGRÁFICA .....	7
5.1 – ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO .....	7
5.2 – JUSTIFICAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA .....	8
6 – DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO.....	10
6.1 – OPERAÇÕES CULTURAIS.....	10
6.2 – SELECÇÃO E BENEFICIAÇÃO DOS TUBÉRCULOS .....	11
6.3 – FABRICO DE BATATADA OU COMPOTA DE BATATA DOCE.....	12
6.4 – APRESENTAÇÃO COMERCIAL .....	12
7 - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO.....	13
7.1- CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO .....	13
7.2 - SISTEMA DE CONTROLO .....	14
7.3 - A RASTREABILIDADE .....	14
8 – ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO .....	15
8.1 – HISTÓRIA.....	15
8.2 – A REPUTAÇÃO .....	15
8.3 – ASPECTOS SÓCIO-ECONÓMICOS .....	17
9 – REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO .....	19
10 - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO DE “INDICAÇÃO GEOGRÁFICA”.....	20
11- EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E /OU NACIONAIS .....	21
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	22
ANEXO I – MAPA DA ÁREA GEOGRÁFICA .....	24
ANEXO II – CARTA DE SOLOS .....	26
ANEXO III – SISTEMA DE RASTREABILIDADE .....	27
ANEXO IV – FOTOGRAFIAS ANTIGAS ...E MAIS RECENTES .....	28

ANEXO V - FOTOGRAFIAS ALUSIVAS AO FESTIVAL DA BATATA DOCE DE ALJEZUR E OUTROS EVENTOS E RECORTES DE IMPRENSA .....	38
ANEXO VI - “A BATATA DOCE DE ALJEZUR – Tesouro da Cozinha Mediterrânica” .....	48
ANEXO VII - A BATATA DOCE DE ALJEZUR NA GASTRONOMIA .....	49
ANEXO VIII - A BATATA DOCE DE ALJEZUR NA DOÇARIA TRADICIONAL .....	50
ANEXO IX - AS NOSSAS RECEITAS- BATATA DOCE DE ALJEZUR.....	51
ANEXO X - GASTRONOMIA - EMENTAS DE RESTAURANTES .....	52
ANEXO XI – COR DA PELE E DA POLPA E CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS.....	53

## INTRODUÇÃO



**Figura nº 1 – Batata doce de Aljezur – IG**

*... não é de admirar que a cultura da batata doce se tenha implantado no concelho de Aljezur, constituindo a base da alimentação da maioria das famílias. Estas caracterizam-se essencialmente por serem constituídas por pequenos agricultores, na maior parte dos casos dedicando-se à agricultura de subsistência. De facto, esta região é referida muitas vezes por quem a conhece, como a "terra da batata doce", tendo esta merecido a honra de figurar em destaque no Brasão da Freguesia do Rogil, onde figuram apenas motivos agrícolas (cachos de uvas, um arado e uma planta de batata doce) e onde se encontra a maior mancha desta cultura no concelho de Aljezur...*



**Figura nº 2 – Tubérculos de Batata doce de Aljezur – IG**

## 1 - NOME DO PRODUTO

Batata doce de Aljezur - Indicação Geográfica Protegida

## 2 – TIPO DE PRODUTO

O produto insere-se na classe 1.6 – Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados.

## 3 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por Batata doce de Aljezur a raiz adventícia da planta “*Ipomoea batatas* L. (syn. *Batatas edulis*) da variedade Lira, da família das Convolvulaceas, que, por tuberculização, se torna carnuda, e que, sendo produzida na área geográfica adiante delimitada, pelo processo descrito no presente caderno de especificações, alcança as características específicas descritas.

## 4 – CARACTERIZAÇÃO DO PRODUTO

### 4.1 – CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

A Batata doce de Aljezur produzida nas condições agro-ecológicas particulares desta região do Algarve possui as seguintes características físicas:

**Forma:** Piriforme alongada.

**Cor:** Epiderme de cor púrpura ou castanho - avermelhada e polpa amarela.

**Calibre:** Varia entre os 8,5 cm x 4,0 cm e os 16,5 cm x 7,1 cm

**Peso:** Varia entre os 50 g e os 450 g



**Figura nº 3 – Aspecto exterior dos tubérculos de Batata doce de Aljezur**

#### **4.2 – CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

De acordo com estudos efectuados nos laboratórios da Direcção Regional de Agricultura do Algarve no âmbito do programa INTERREG II através do projecto “Melhoramento da Batata doce de Aljezur”, este produto apresenta as características médias, resumidas no quadro seguinte :

**Quadro 1- Características químicas da Batata doce de Aljezur**

<b>Características</b>	<b>(%)</b>
<b>Humidade</b>	65 a 67
Açúcares Redutores	1,3 a 1,5
Açúcares Totais	1,8 a 3,7
Cinzas	0,73 a 0,81
Amido	11,2 a 12,9

### 4.3 – CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A Batata doce de Aljezur possui características organolépticas "*sui generis*", das quais se destacam as gustativas, muito agradáveis e distinguíveis pelos naturais da região e pelos apreciadores do produto. Tem sabor adocicado e quando comida crua apresenta um sabor semelhante ao da castanha.

Na avaliação organoléptica realizada na sala de provas da Direcção Regional de Agricultura do Algarve, efectuada por um painel constituído por 12 provadores, preparados e treinados, foi utilizada uma escala de classificação variando de 1 a 5, correspondendo o número 1 à classificação “Mau” e 5 à classificação “Ótimo”. Este painel avaliou a qualidade da Batata Doce de Aljezur *em natureza* e depois de cozinhada (cozida, assada e frita), tendo atribuído o valor 4 em todos os parâmetros avaliados (aspecto em cru, aroma, textura e sabor).

Foi também avaliada a preferência do painel de provadores para a batata doce cozinhada, cujos resultados foram os seguintes:

- 1.<sup>a</sup> preferência - batata doce assada;
- 2.<sup>a</sup> preferência - batata doce cozida;
- 3.<sup>a</sup> preferência - batata doce frita.

Assim, a Batata doce de Aljezur, com qualidade demonstrada e consagrada pela tradição, tem grande aceitação no mercado e é preferida por consumidores que a distinguem da batata doce de outras zonas, quer pelo aspecto, quer pela textura menos fibrosa, quer pela doçura e outras características organolépticas.

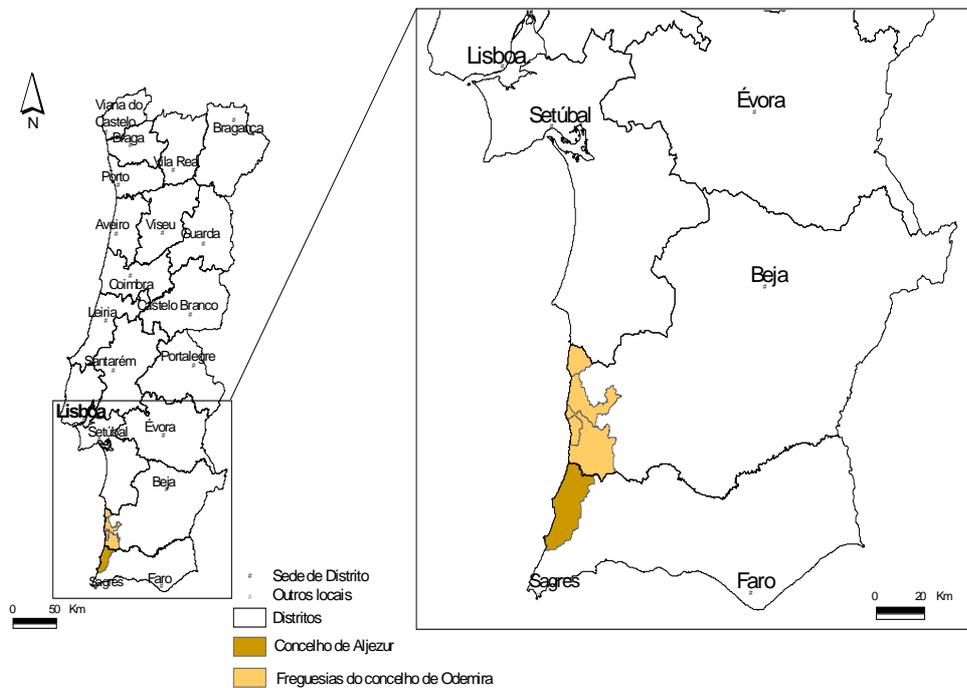
Todas estas características, tal como as características nutricionais, conferindo elevada qualidade à batata doce, advêm, efectivamente, das condições edafo-climáticas da zona de produção, do modo como a cultura é tradicionalmente conduzida e da forma como são armazenadas as raízes.

Em Anexo XI podem-se encontrar fotografias explícitas da cor da polpa e da pele desta batata doce, bem como descrição química pormenorizada.

## 5 - ÁREA GEOGRÁFICA

### 5.1 – ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO, PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO

Atendendo às exigências específicas culturais da Batata doce de Aljezur, às variedades tradicionalmente utilizadas, às condições edafo-climáticas requeridas e ao saber fazer específico demonstrado pelas populações locais, a área geográfica de produção está naturalmente 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 (ver Figura 2 e Anexo I – Mapa ).



**Figura nº4 – Mapa representativo da área geográfica de produção, preparação e acondicionamento de batata doce de Aljezur**

## 5.2 – JUSTIFICAÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA

A área geográfica de produção fica situada na costa sudoeste na zona mais ocidental do Algarve e Alentejo, a norte do cabo de S. Vicente, delimitada a norte pelos concelhos de Sines e Santiago do Cacém, a este pelas freguesias interiores do concelho de Odemira e pelos concelhos de Monchique e Lagos e a sul pelo concelho de Vila do Bispo e a oeste pelo oceano Atlântico.

Esta região dispõe de condições ambientais únicas para o cultivo da batata doce, sendo produzida em maior abundância nas várzeas de Aljezur, Odeceixe e na charneca do Rogil.

É uma cultura que se adapta bem a qualquer terreno, desde os mais leves aos mais pesados, dos ácidos aos alcalinos, até mesmo aos levemente salgados, como sucede no litoral algarvio (Gardé & Gardé, 1976). Exige, contudo, condições especiais para obtenção de um rendimento máximo, tanto em quantidade como em qualidade. Assim, as terras argilosas dificultam o desenvolvimento e o engrossamento das raízes e as terras arenosas muito soltas, especialmente se o subsolo não for ligeiramente compacto, estimulam o crescimento de raízes longas e finas. As terras naturalmente profundas ou artificialmente assim tornadas, também são contra indicadas para esta cultura visto que, nestas condições, as raízes atingem grande comprimento, mas ficam, conseqüentemente, muito delgadas, e portanto impróprias para consumo. Em contrapartida, quando a um solo leve e pouco espesso se suceda um subsolo compacto, as raízes, atrofiando-se, reduzem consideravelmente o seu comprimento e engrossam bastante, permitindo a obtenção de bons calibres.

Em toda a área geográfica de produção da Batata doce de Aljezur, o tipo predominante de solos são os Podzois com surraipa de areias ou arenitos (Pz) e Podzois sem surraipa de areias ou arenitos (Ap). Também se encontram, em menor percentagem, os Regossolos psamíticos húmidos cultivados (Rgc) e os solos hidromórficos de sedimentos de arenitos, planossolos, conforme se pode constatar pela observação da carta de solos do Anexo II.

**Estes solos são na sua maioria constituídos por uma camada superficial pouco espessa (30 – 50 cm), de textura arenosa, seguindo-se uma camada compacta, sendo pelas razões acima expostas, o habitat perfeito para o cultivo desta planta.**

A batata doce é uma espécie de regiões quentes, pelo que requer temperaturas elevadas durante o longo período do seu ciclo vegetativo, tanto de dia como de noite. Só desta forma o produto obtido é de qualidade superior, sobretudo pela sua elevada riqueza em açúcares.

A planta, muito embora se mostre extremamente resistente à secura, mostra-se, contudo, muitíssimo sensível ao frio, sucumbindo fatalmente se houver formação de geada.

O clima da região de produção de Batata doce de Aljezur, dada a sua localização a sudoeste da Europa e sua proximidade com o mar, caracteriza-se por ter elevadas temperaturas, pela ausência de geadas e por amplitudes térmicas muito baixas.

Em Aljezur, no período em que a cultura é praticada (Março a Outubro / Novembro), não se verifica a ocorrência de geadas e a temperatura média do ar varia entre os 14° C e os 20,5°C.

**É só na mancha de solos descrita associada às condições climáticas que caracterizam esta região que existem as condições mais favoráveis ao bom desenvolvimento desta cultura, conferindo uma qualidade distinta à Batata doce de Aljezur consagrada pela tradição e com grande aceitação no mercado sendo preferida pelos consumidores.**

**Existe assim nesta área geográfica uma identidade comum e constatável, independente dos limites administrativos diferentes, nas características geomorfológicas e edafo-climáticas, bem como na realidade socio-económica e socio-cultural encontrada.**

Assim, não é de admirar a semelhança existente nos hábitos alimentares destas populações, tanto mais que estamos a considerar zonas vizinhas, sentindo elas próprias necessidade de se relacionarem e ajudarem mutuamente, perdendo-se mesmo na memória dos tempos a participação mútua em feiras e mercados em ambas as localidades.

## **6 – DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO**

### **6.1 – OPERAÇÕES CULTURAIS**

A preparação do terreno faz-se com uma lavoura superficial, seguida de gradagem. Aproveita-se a lavoura para proceder à fertilização orgânica que, por norma, é feita através do enterramento de cerca de 20 a 30 ton./ha de estrume, proveniente da própria exploração ou de explorações locais.

Normalmente não são feitas fertilizações químicas. Contudo, por vezes torna-se necessário corrigir o nível de fósforo, pelo que, e apenas quando necessário, registam-se aplicações de superfosfato de cálcio em quantidades reduzidas.

A preparação da cultura começa em Fevereiro com a instalação do viveiro. Esta operação consiste tradicionalmente em plantar raízes de batata doce seleccionadas da colheita anterior, que são enterradas com 10 a 15 cm de profundidade, compassadas de 50 cm na linha e 60 cm na entrelinha.

Por rebentação, estas raízes produzem a vegetação aérea de onde se retira uma porção de caule, vulgarmente designado por "poda", com cerca de 25 cm de comprimento, sendo estas podas plantadas no local da cultura.

A colheita das referidas podas ocorre em fim de Abril/início de Maio, e em média cada quinze quilos de tubérculos plantados em viveiro, podem produzir cerca de três mil podas três meses depois.

A transplantação para o local definitivo faz-se com um compasso de 20 cm na linha e 65 cm na entrelinha. Esta operação é feita manualmente utilizando um sacho ou charrua (tracção animal) e consiste em enterrar as podas, seguindo-se uma rega ligeira, para facilitar a adaptação da planta. No entanto, e embora ocorra raramente, podem também ser utilizados plantadores mecânicos. Sempre que a percentagem de humidade no solo seja muito baixa opta-se pela rega antes da plantação permitindo, desta forma, não apenas facilitar a adaptação da planta, mas também o manuseamento do próprio solo durante o transplante.

Na primeira fase da cultura, o controlo das infestantes é de capital importância. Assim, efectua-se uma a duas sachas para garantir a limpeza do terreno, até que a cultura atinja um nível de desenvolvimento que

lhe permita dominar toda a área. Esta tarefa é responsável pela ocupação, em média, de 5 homens/ha/dia.

Na maioria dos casos não é necessário proceder a regas. Contudo, em alguns terrenos de menor capacidade hídrica, procede-se à rega desta cultura, por forma a evitar o enraizamento dos caules que provocaria uma diminuição do tamanho dos tubérculos.

Raramente são detectados problemas fitossanitários na cultura. Por vezes verificam-se ataques esporádicos de aranhaço vermelho e alguns fungos, o que por norma não leva à realização de tratamentos fitossanitários, uma vez que não representam qualquer perda económica para os agricultores.

A cultura fica no terreno cerca de quatro meses, pelo que o grosso das colheitas se efectua no mês de Outubro. Esta executa-se manualmente, sendo as raízes arrancadas com o auxílio de uma enxada, ou recorrendo a uma charrua de tracção animal ou mecânica ou com máquina de colheita.

A colheita tem lugar quando as raízes atingem a maturação e não existe excesso de humidade no solo (o que normalmente ocorre entre meados de Setembro a meados de Novembro). De facto estes factores são determinantes para a qualidade final do produto. Uma colheita precoce ou tardia prejudica o gosto, apresentação e conservação do produto.

## **6.2 – SELECÇÃO E BENEFICIAÇÃO DOS TUBÉRCULOS**

Após a colheita, colocam-se as batatas em regime de "cura", para promover a suberificação e cicatrização de cortes e outras feridas. A cura consiste em colocar as batatas doces em cima da terra, desde que as noites não sejam muito frias e não ocorram geadas, por um período de cerca de oito dias. Em seguida, ou guardam-se em casa, ou protegem-se do sol com coberturas.

Findo este período procede-se à limpeza do produto, que consiste na 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, de acordo com as dimensões e pesos previstos neste Caderno de Especificações, são operações que antecedem a comercialização do produto.

### **6.3 – FABRICO DE BATATADA OU COMPOTA DE BATATA DOCE**

As batatas doces de calibre superior ao admitido para a comercialização de Batata doce de Aljezur em espécie, são transformadas em doce, vulgarmente chamada de “Batatada” ou compota de batata doce.

A Batatada obtêm-se do seguinte modo: Cozem-se as batatas, pelam-se e trituram-se. Pesa-se o polme resultante e leva-se ao lume peso igual de açúcar, apenas coberto de água. Quando o açúcar atinge o ponto de espadana forte, deita-se o polme das batatas e deixa-se ferver, mexendo sempre até fazer ponto de estrada no fundo do tacho. Depois de pronto reparte-se por tigelinhas, que se expõem ao sol algumas horas por dia até que o açúcar forme uma crosta à superfície.

A Batatada utiliza-se quer na confecção da doçaria regional quer como compota.

### **6.4 – APRESENTAÇÃO COMERCIAL**

A Batata doce de Aljezur apresenta-se comercialmente nas seguintes formas:

- Em espécie, para consumo *em fresco*, quando o seu calibre varia entre os 8,5 cm x 4,0 cm e os 16,5 cm x 7,1 cm, e atinge um peso que varia entre as 50 gr e as 450 gr.
- Em espécie, para consumo industrial, para preparação de *doce, compota ou batatada*, quando o seu calibre é superior a 16,5 cm x 7,1 cm e o seu peso é superior a 450 gr.

A batata doce de Aljezur apresenta-se sempre acondicionada na origem em embalagens adequadas para o uso e próprias para acondicionar o produto em perfeitas condições, garantido a genuinidade do produto, já que impede que estas batatas doces se misturem e ou confundam com quaisquer outros produtos similares, mas não de Aljezur.

O acondicionamento só pode ser efectuado na região de origem em instalações autorizadas pelo Agrupamento de Produtores e que se submetam a controlo e certificação efectuado pelo OPC.

Esta medida tem como objectivos assegurar a rastreabilidade completa do produto de forma a defender o consumidor, proporcionando-lhe um produto genuinamente produzido preparado na sua região de origem.

Assim, a Batata doce de Aljezur só pode ser acondicionada na origem por três razões básicas:

- 1 . Para prevenir a quebra da qualidade e genuinidade, lesiva dos interesses de produtores e consumidores;
- 2 . Porque os produtores têm o direito de manter e preservar a genuinidade do seu produto, até este chegar ao consumidor final;
- 3 . Porque os consumidores que adquirem um produto em cuja rotulagem consta a menção IGP têm o direito de esperar que o produto seja genuíno e apresente todas as características físicas, químicas e sensoriais que lhe são próprias.

De facto, caso este tipo de produto seja manuseado, sob qualquer forma, fora da sua região de origem, nomeadamente no que diz respeito ao re-acondicionamento, pode, inclusivamente, correr-se o risco de ser misturado com congéneres, não sendo possível "à vista" o consumidor comum distinguir essa fraude.

## **7 - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO**

### **7.1- CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

As características da Batata doce de Aljezur, designadamente as sápidas e as aromáticas, estão intimamente relacionadas com a área geográfica de produção. São estas características, facilmente perceptíveis e reconhecidas pelos naturais da região e pelos consumidores habituais, que têm que ser assinaladas através da rotulagem e da marca de certificação para que os restantes consumidores as possam reconhecer.

## **7.2 - SISTEMA DE CONTROLO**

A existência de um sistema de controlo e certificação que garanta, fundamentalmente, que só podem beneficiar do uso da Indicação Geográfica Batata doce de Aljezur as batatas doces produzidas em explorações para o efeito autorizadas pelo Agrupamento de Produtores Gestor da Indicação Geográfica Protegida.

A autorização só pode ser concedida aos produtores que, cumulativamente:

1. possuam explorações na área geográfica de produção referida no ponto 5 e nelas produzam batatas doces;
2. utilizem propágulos da variedade autorizada e cultivem as batatas doces nas condições descritas no ponto 6;
3. produzam e preparem comercialmente a batata doce de acordo com as condições estabelecidas neste Caderno de Especificações;
4. se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento intitulado "Regras de Controlo e Certificação da Batata Doce de Aljezur";
5. assumam por escrito o compromisso de respeitar as disposições previstas neste Caderno de Especificações.

A autorização prevista no ponto anterior depende da prévia verificação, a efectuar pela entidade reconhecida como OPC, a pedido do Agrupamento de Produtores Gestor da Indicação Geográfica, das condições de produção e das características do produto final.

Todos os produtos comercializados como Batata doce de Aljezur - Indicação Geográfica são identificados com o rótulo do produtor e com o logotipo específico do produto apresentado no ponto 9 , para além da marca de certificação aposta pelo OPC.

## **7.3 - A RASTREABILIDADE**

Está instituído um sistema de rastreabilidade do produto, designadamente através da possibilidade de, através do nº de lote ou do nº da marca de certificação, garantir a identificação do produtor e da exploração que deu origem ao produto, bem como época de colheita, armazenagem e distribuição.

Em anexo III apresenta-se quadro-resumo do sistema de rastreabilidade e indicação dos documentos que o suportam.

## **8 – ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO**

### **8.1 – HISTÓRIA**

Aljezur foi fundada no século X pelos Árabes, que permaneceram longo tempo na região, deixando costumes e tradições que se mantiveram após a Conquista Cristã e chegaram aos nossos dias. A vila de Aljezur foi tomada aos mouros em 1249, sendo monarca do reino D. Afonso III.

O herói da tomada de Aljezur aos mouros foi o Mestre da Ordem de Santiago - D. Paio Peres Correia e a ocupação contou com a "intervenção" de Nossa Senhora da Alva, que desde então se tornou a Padroeira de Aljezur. Quando no firmamento ainda brilhava a estrela da manhã, os cristãos, conduzidos pelos Cavaleiros da Ordem de Santiago, deram graças pela expansão da Fé e olhando o Céu agradeceram a Maria. Certamente, nesse momento, nasceu a invocação de "Senhora d'Alva".

Reza a lenda que os Cavaleiros de Santiago, chefiados por D. Paio Peres Correia, antes de cada importante batalha, utilizavam como complemento alimentar uma “poção” elaborada a partir de batata doce.

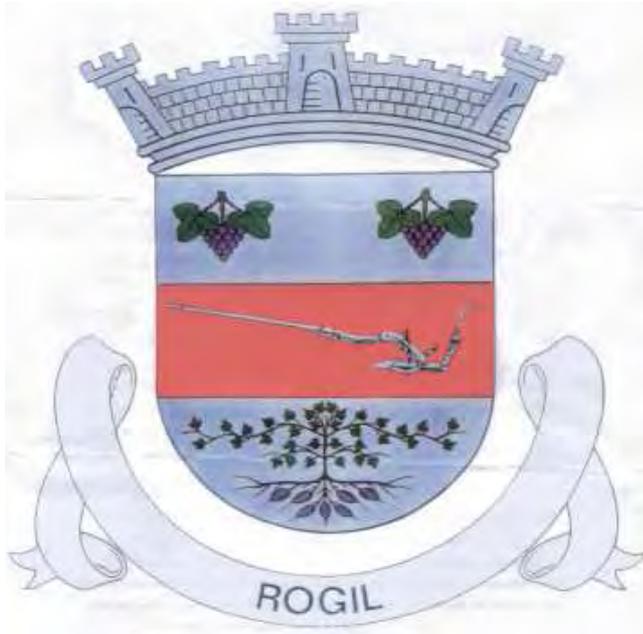
O vigor na invasão e a rapidez na tomada do castelo de Aljezur deixou os mouros boquiabertos, incapazes de reagir a tão impetuosa carga. A conquista ocorreu em 1249 e a poção que determinou a magnífica vitória foi, segundo a lenda, nada mais, nada menos, que a famosa feijoada de batata-doce de Aljezur.

Conscientes da dissonância cronológica entre os factos narrados na lenda e a efectiva introdução da batata doce na Europa (após a descoberta da América), o certo é que a sua origem se perde nos tempos, confirmando assim a forte tradição desta cultura na região e nos hábitos alimentares das suas gentes.

### **8.2 – A REPUTAÇÃO**

Face às "coincidências" pedo-climáticas apontadas, não é de admirar que a cultura da batata doce se tenha implantado no concelho de Aljezur, constituindo a base da alimentação da maioria das famílias. Estas caracterizam-se essencialmente por serem constituídas por pequenos agricultores, na maior parte

dos casos dedicando-se à agricultura de subsistência. De facto, esta região é referida muitas vezes por quem a conhece, como a "terra da batata doce", tendo merecido a honra de figurar em destaque no Brasão da Freguesia do Rogil, onde figuram apenas motivos agrícolas (cachos de uvas, um arado e uma planta de batata doce) e onde se encontra a maior mancha desta cultura no concelho de Aljezur.



**Figura nº 5 - Brasão da Freguesia do Rogil do Concelho de Aljezur**

Já em 1944, Nascimento salientava a importância económica da cultura da batata doce na Província do Algarve, realçando, como digna de referência especial, o Concelho de Aljezur”.

No anexo IV, encontram-se fotografias de 1944 e mais recentes, alusivas à produção e consumo da Batata doce de Aljezur .

Todos os anos em Outubro/Novembro organiza-se em Aljezur o Festival da Batata Doce e dos Perceves, já na VII<sup>a</sup> edição em 2005 e que atrai milhares de forasteiros.

Este festival tem como objectivo a promoção dos dois produtos da terra, a batata doce de Aljezur e os perceves, os quais demonstram bem a singularidade geográfica da região, entre a terra e o mar, e que

conferem a Aljezur uma aura de simbiose perfeita entre o homem, o seu engenho e os singulares recursos naturais disponíveis.

No anexo V, encontram-se algumas fotografias alusivas quer ao Festival da Batata Doce de Aljezur e dos Perceves quer à participação destacada e frutuosa do Agrupamento de produtores de Batata doce de Aljezur, com os seus produtos, noutras importantes feiras nacionais. Estas fotografias são complementadas com recortes de notícias publicadas na Imprensa alusivas ao Festival e a eventos diversos relativos à Batata doce de Aljezur

Aljezur é, de facto, um nome com reputação própria para Batata doce. Caso não seja protegido, corre o sério risco de ser abusivamente utilizado de forma superior à que já actualmente acontece.

De facto, já há comerciantes que rotulam batata doce de outras proveniências como sendo de Aljezur, sabedores do interesse do consumidor por aquele produto e da respectiva disponibilidade para o pagar a preço mais elevado do que a batata doce corrente.

### **8.3 – ASPECTOS SÓCIO-ECONÓMICOS**

Tradicionalmente, a batata doce é consumida “suada”, cozida com casca ao vapor, assada com casca no forno, como sobremesa ou como acompanhamento, nos guisados e nas “sopas de batata” ou “cozinhas de batata” mas também frita, cortada em rodelas.

A tradição da batata doce em Aljezur é facilmente demonstrada pelos inúmeros pratos típicos da gastronomia regional, como a sopa de feijão com batata doce, a feijoada de batata doce, o lombo de peixe recheado com batata doce e coentros, a batata doce com gratinado de queijo, etc.

No anexo VI inclui-se o documento “A batata doce de Aljezur – Tesouro da Cozinha Mediterrânica” o qual contém uma resenha sobre a batata doce de Aljezur, as lendas que a envolvem e muitas receitas em que a batata doce de Aljezur é matéria-prima nobre e imprescindível.

A batata doce é também preparada sob a forma de um puré que é utilizado como recheio para pastéis e empanadilhas (um tipo de filhós com recheio de batata doce), ou na preparação da torta de batata doce, que são produtos reconhecidos da doçaria tradicional da região. Por vezes, é também utilizado este puré

como aditivo para a massa do pão, permitindo que o pão se mantenha macio por mais tempo. Os rebentos aéreos mais tenros são também utilizados na alimentação humana, para a elaboração do designado "esparregado".

Nos anexos VII e VIII encontram-se fotografias de pratos e doces confeccionados com batata doce de Aljezur

Em Anexo IX pode ser encontrado um exemplar de uma recolha de receitas de Batata doce de Aljezur, editada pela Casa da Criança do Rogil, em 2004, com o apoio da Associação dos Produtores de Batata doce de Aljezur e que atesta a importância deste produto na região e que pretende manter viva, junto das crianças da região, o gosto e o interesse pelo “seu” produto.

No anexo X podem ser encontrados exemplares de ementas de restaurantes locais oferecendo pratos confeccionados com batata doce de Aljezur

A classe "refugo" dos tubérculos é aproveitada para alimentação de suínos e até a rama constitui alimento não desprezível dos efectivos bovinos.

Talvez por isso, e porque a sua confecção é muito simples e barata (não necessita de nenhum aditivo, tempero ou condimento, basta tacho, água e lenha, tudo ao alcance de qualquer família desprotegida) a batata doce é, desde sempre, conhecida na região como o "pão dos pobres".

A batata doce tinha uma considerável importância na alimentação das populações rurais de alguns concelhos da província do Algarve, chegando a constituir 50%, e por vezes até mais, dos alimentos tomados diariamente durante um longo período, que se estendia, geralmente de Outubro a Março. Nos meios pequenos, onde os recursos do trabalhador rural eram extremamente insignificantes, era frequente vê-lo utilizar a todas as refeições exclusivamente a batata doce.

*“Na casa do trabalhador rural, os que se encontram a seu cargo partilham de igual sorte. Os filhos, sobretudo pequenos, têm uma verdadeira adoração pela batata doce, a tal ponto que nas suas características “birras” de gente miúda, constitui esplêndida prática posta em uso pelas mães o tapar-lhes a boca com uma batatinha doce cosida (Nascimento, 1944)”.*

Era em muitas regiões do Algarve, o pão dos pobres, o verdadeiro maná sem o qual, em determinadas épocas e condições, a vida para eles quase não seria possível. Na região de Aljezur e outras mais, muitas famílias substituíam, durante longos períodos, o pão pela batata doce. Era deveras interessante o modo como o trabalhador rural da região de Aljezur conseguia obter para si e sua família a necessária quantidade do produto que lhe garantia a passagem do Inverno sem grandes apreensões (Nascimento, 1944 & Antunes, s.d.).

Na várzea de Aljezur as terras encontravam-se submetidas a um regime intensivo de exploração, verdadeiramente notável, que exigia, evidentemente a incorporação de doses extremamente avultadas de matéria orgânica. Os proprietários dificilmente conseguiam, dado o pequeníssimo número de cabeças de gado que dispunham, obter uma pequena parte do estrume que a terra reclamava e, por esta razão, entregavam ao trabalhador rural pequeninas courelas que cultivavam com batata doce, na condição de as estrumar copiosamente, quando da preparação da terra para a cultura. De um modo geral, quase todos estes trabalhadores empataavam os seus haveres, tão dificilmente angariados à custa de tantos sacrifícios, na aquisição de uma burra, de um porco e de uma ovelha. Com os excrementos destes animais, adicionados às camas aqui e além obtidas (matos, palhuços, folhagem de sobreiro, caruma de pinheiro, etc.) conseguiam reunir, até à época de plantação, algumas carradas de estrume, o suficiente para o cultivo de um bocado de terra que garantia, a uma família, a obtenção da batata doce indispensável para o consumo nos difíceis meses de invernã.

*“O refugo do produto colhido era quase que integralmente aproveitado na engorda do porquinho cuja carne iria encher a desfalcada salgadeira, facultando aos seus possuidores o luxo de poderem variar um pouco as refeições”* (Nascimento, 1944).

A característica “batata doce quentinha e boa” – como geralmente era apregoada pelas ruas das povoações – constituía nas madrugadas frias da quadra invernosa o reconfortante apetecido.

## **9 – REFERÊNCIAS RELATIVAS À ESTRUTURA DE CONTROLO**

O controlo e a certificação de Batata doce de Aljezur são efectuados pelo OPC indigitado pelo Agrupamento de produtores e reconhecido como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001, o qual desenvolve a sua acção de acordo com o descrito no documento "Regras de Controlo e Certificação da Batata doce de Aljezur - Indicação Geográfica".

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo a Batata doce de Aljezur devidamente assinalada pela aposição, pelo OPC, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- Nome do OPC
- Batata doce de Aljezur - Indicação Geográfica Protegida
- N.º de Série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto)

## **10 - ELEMENTOS ESPECÍFICOS DA ROTULAGEM RELACIONADOS COM A MENÇÃO DE “INDICAÇÃO GEOGRÁFICA”**

Para além do cumprimento da legislação em vigor quanto à rotulagem de géneros alimentícios, a rotulagem da Batata doce de Aljezur , deverá conter as seguintes menções:

- Batata doce de Aljezur – Indicação Geográfica Protegida
- Quantidade líquida
- Data limite de consumo e condições de conservação
- Nome, firma ou denominação social e morada do produtor
- O logotipo do produto , cujo modelo se encontra aqui reproduzido:



**Figura nº 6- Logotipo da Batata doce de Aljezur**

- O logotipo europeu, a partir da decisão comunitária

Em caso algum o nome ou denominação social e morada do produtor podem ser substituídas 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.

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

## **11- EXIGÊNCIAS FIXADAS POR DISPOSIÇÕES COMUNITÁRIAS E /OU NACIONAIS**

Não se assinalam nenhuma exigências particulares .

## **REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

**ANTUNES, DIAS (s.d.)** – *A Pequena Horta Familiar* . Biblioteca Rural.

**COSTA, JOÃO.** 1999. Batata doce de Aljezur. 1.º Seminário de agricultura e desenvolvimento rural. Aljezur.

**COSTA, JOÃO, at al.** 2000. Relatório final do projecto Interreg II "Melhoramento da batata doce de Aljezur - experimentação e promoção de produtos". Ensaios de produção e micropropagação de plantas. Faro.

**GARDÉ, A.H. & GARDÉ, N. (1976)** - Culturas Hortícolas. Clássica Editora.

**HENRIQUES, M.<sup>a</sup> ADELAIDE P.; PEDRO, VIRGOLINO; VICENTE, VÍTOR; HENRIQUES, NOVAIS.** 1997. Sistematização de informação e breves notas sobre a cultura da batata doce numa perspectiva mundial, o mercado e a distribuição nacional, estrutura produtiva, mercado e escoamento na zona de Aljezur. Faro. 12 pp..

**HENRIQUES, M.<sup>a</sup> ADELAIDE P. .** A batata doce na alimentação tradicional. Faro. 4 pp.

**JANICK, J.** 1986. HorticulturalScience. Fourth edition. Purdue University.

**LIPTON, R.** 1983. Handling, transportation and storage of fruits and vegetables. Vol I. Second edition. AVI Publishing company. Inc. Westport. Connecticut.

**LOURENÇO, TERESA MARIA.** 2001. Características qualitativas e condições de armazenamento da batata doce (*Ipomoea batatas*, L.) var. Lira. Faro. 55pp..

**MARTINS, AURORA NETO; ANTUNES, DULCE C.; LOURENÇO, TERESA MARIA.** 2000. Batata doce de Aljezur variedade 'Lira'. Características qualitativas e condições de armazenamento. Faro. 14 pp..

**MARTINS, AURORA NETO; ANTUNES, DULCE C.; LOURENÇO, TERESA MARIA.** 2001. Relatório final do projecto Interreg II "Melhoramento da batata doce de Aljezur - experimentação e promoção de produtos. Qualidade e conservação. Faro. 50 pp..

**MONTALDO, A..** 1966. Manual del cultivo de la batata (*Ipomoea batatas*, L.) Instituto de Agronomia.

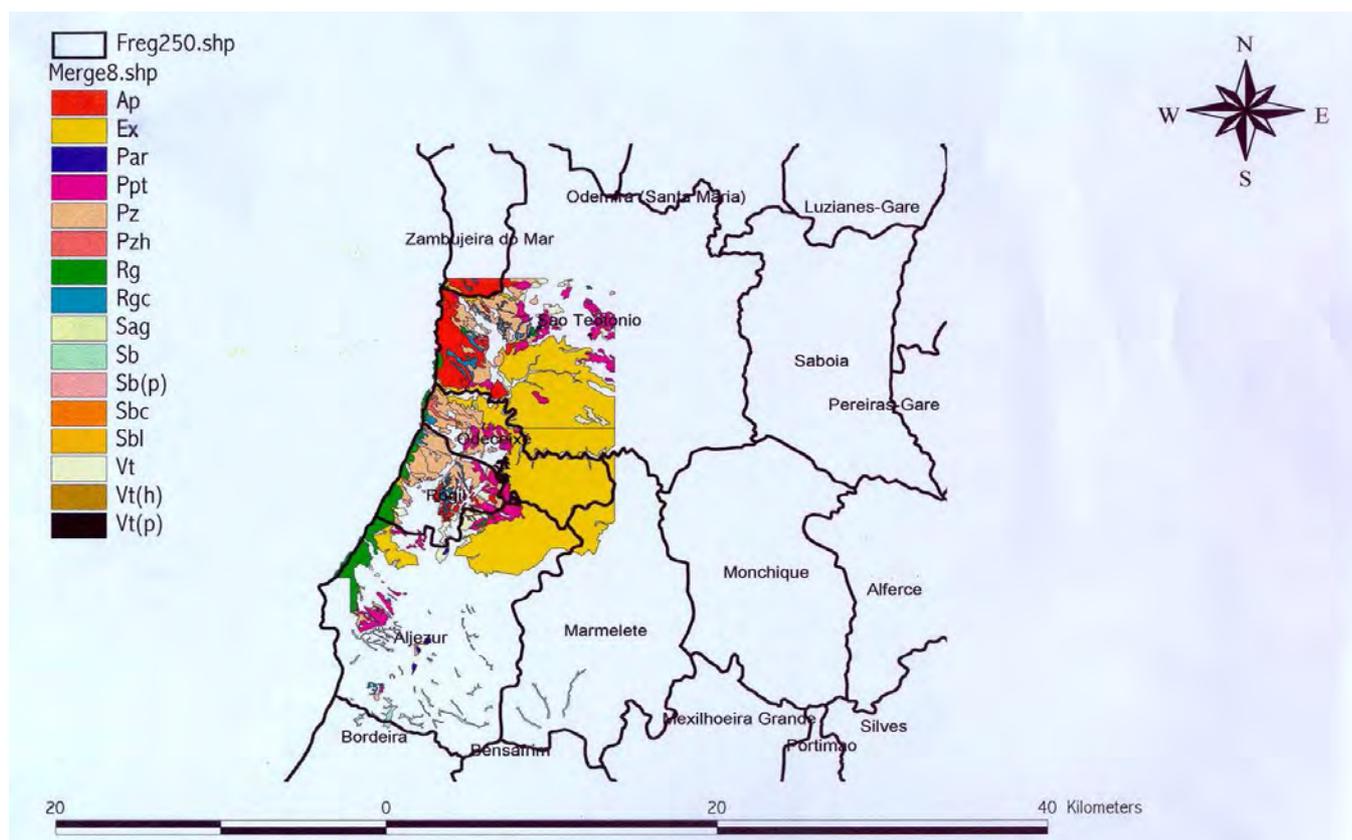
**NASCIMENTO, B. S..** 1944. A Cultura da Batata Doce na Província do Algarve. Relatório Final do Curso de Engenheiro Agrónomo. Instituto Superior de Agronomia. Lisboa.

**VILLAREAL, R.L.; GRIGGS, T. D.** 1982. Sweet potato. Proceedings of the first International Symposium. AVRDC Publication.

**ANEXO I – MAPA DA ÁREA GEOGRÁFICA**

(MAPA)

## ANEXO II – CARTA DE SOLOS



Legenda da Carta de Solos

Símbolo	Descrição
<b>Ap</b>	Solos Podzolizados - Podzóis (Não Hidromórficos), Sem Surraipa, Normais, de areias ou arenitos
<b>Ex</b>	Solos Incipientes - Litossolos dos Climas de Regime Xérico, de xistos ou grauvaques
<b>Par</b>	Solos Litólicos, Não Húmidos, Pouco Insaturados, Normais, de materiais arenáceos pouco consolidados, com materiais lateríticos (de textura arenosa a franco-arenosa)
<b>Ppt</b>	Solos Podzolizados - Podzóis (Não Hidromórficos), Com Surraipa, com A2 incipiente, de ou sobre arenitos
<b>Pz</b>	Solos Podzolizados - Podzóis (Não Hidromórficos), Com Surraipa, com A2 bem desenvolvido, de areias ou arenitos
<b>Pzh</b>	Solos Podzolizados - Podzóis Hidromórficos, Com Surraipa, de areias ou arenitos
<b>Rg</b>	Solos Incipientes - Regossolos Psamíticos, Normais, não húmidos
<b>Rgc</b>	Solos Incipientes - Regossolos Psamíticos, Para-Hidromórficos, húmidos cultivados
<b>Sag</b>	Solos Hidromórficos, Sem horizonte Eluvial, Para-solos Argiluvitados Pouco Insaturados, de rochas detríticas argiláceas
<b>Sb</b>	Solos Incipientes - Solos de Baixas (Coluviossolos), Não Calcários, de textura mediana
<b>Sbc</b>	Solos Incipientes - Solos de Baixas (Coluviossolos), Calcários (Para-solos Calcários), de textura mediana
<b>Sbl</b>	Solos Incipientes - Solos de Baixas (Coluviossolos), Não Calcários, de textura ligeira
<b>Vt</b>	Litólicos, Não húmidos, Pouco Insaturados Normais, de arenitos grosseiros

**ANEXO III – SISTEMA DE RASTREABILIDADE**

<b>FASE DO PROCESSO</b>	<b>ORIGEM</b>	<b>PONTO CRÍTICO PARA CONTROLO</b>	<b>DOCUMENTO PARA RASTREABILIDADE</b>
<b>Produção</b>	Campo	Localização	Ficha de produtor autorizado
	Planta	Variedade	Caderno de campo
		Sanidade	Caderno de campo
<b>Transporte</b>	Meio transporte	Condições	Guia de transporte
<b>Seleção</b>	Produto	Calibre	Registo de entrada c/ indicação da exploração e quantidade
		Estado geral	
<b>Acondicionamento</b>	Produto	Material	Registo de nº de lote na rotulagem
<b>Armazenagem</b>	Instalações	Condições	Registo de lotes armazenados
<b>Distribuição</b>	Produto	Condições	Registo de saídas
	Rotulagem	Danificada	
		Incorrecta	
		Inexistente	
	Publicidade	Enganosa	
		Desadequada	
		Violação conceito de produtos de qualidade	

**ANEXO IV – FOTOGRAFIAS ANTIGAS ...E MAIS RECENTES**



O característico carrinho da “batata quentinha e boa” (Nascimento, 1944).



Vista parcial da Várzea de Aljezur mostrando pequenas courelas plantadas com batata doce (Nascimento, 1944).



Ferramentas usadas na várzea de Aljezur na cultura da batata doce (Nascimento, 1944)



Colhendo, na Várzea de Aljezur, em terras à raza (Nascimento, 1944).



Colhendo, na Várzea de Aljezur, em terras à raza (Nascimento, 1944).



Ceifando a rama, colhendo as batatas e limpando-as (Nascimento, 1944)



Enquanto o homem realiza a colheita, as raparigas limpam as batatas, e juntam-nas. (Nascimento, 1944).



Transportando a rama ...(Nascimento, 1944).



... e as batatas (Nascimento, 1944).



Várzeas de Aljezur



Viveiro de batata doce



Colheita Manual

## ANEXO V - FOTOGRAFIAS ALUSIVAS AO FESTIVAL DA BATATA DOCE DE ALJEZUR E OUTROS EVENTOS E RECORTES DE IMPRENSA



Festival da Batata Doce Aljezur – Entrada do Festival



Festival Cores e Sabores – Portalegre



Festival Cores e Sabores – Portalegre



Festival da Batata Doce Aljezur – Concurso de doces de batata doce de Aljezur



Festival da Batata Doce Aljezur – Entrega de prémios do concurso de doces



Festival da Batata Doce Aljezur – Batata doce assada em forno de lenha



Festival da Batata Doce Aljezur – Venda de sacos de batata doce de Aljezur



Festival da Batata Doce Aljezur – Venda de sacos de batata doce de Aljezur



Festival da Batata Doce Aljezur – Venda de batata doce de Aljezur frita



Festival da Batata Doce Aljezur – Venda de queijadas de batata doce de Aljezur



Festival da Batata Doce Aljezur – Venda de torta de batata doce de Aljezur



Festival da Batata Doce Aljezur – Venda de bolo de batata doce de Aljezur e limão



Festival da Batata Doce Aljezur – Venda de pasteis de batata doce de Aljezur



Festival da Batata Doce Aljezur – Venda de doces de batata doce de Aljezur



Festival da Batata Doce Aljezur – Restaurantes, pratos à base de batata doce de Aljezur



Festival da Batata Doce Aljezur – Restaurantes, pratos à base de batata doce de Aljezur



Festival da Batata Doce Aljezur – Faixa “ batata doce de Aljezur Produto de qualidade”



Festival da Batata Doce Aljezur – Compradores jovens de “batata doce de Aljezur”



Festival da Batata Doce Aljezur – Interior da tenda

**ANEXO VI - “A BATATA DOCE DE ALJEZUR – Tesouro da Cozinha Mediterrânica”**  
Brochura com 15 páginas

**ANEXO VII - A BATATA DOCE DE ALJEZUR NA GASTRONOMIA**



**Sopa de Feijão com Batata Doce**



**Feijoada de Batata Doce**



**Mignons de porco com chips de Batata Doce**



**Lombo de peixe recheado com Batata Doce e coentros**



**Batata Doce com gratinado de queijo**

**ANEXO VIII - A BATATA DOCE DE ALJEZUR NA DOÇARIA TRADICIONAL**



Pasteis de Batata Doce



Torta de Batata Doce

**ANEXO IX - AS NOSSAS RECEITAS- BATATA DOCE DE ALJEZUR.**

Ed. Casa da Criança do Rogil, 2004

(brochura com 48 páginas)

**ANEXO X - GASTRONOMIA - EMENTAS DE RESTAURANTES**

## ANEXO XI – COR DA PELE E DA POLPA E CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

### Características Físicas do Produto



Cor da pele



Cor da polpa

<b>Características</b>	<b>Unidade</b>	<b>Valores</b>
Humidade	%	65 a 67
Açúcares Redutores	%	1,3 a 1,5
Açúcares Totais	%	1,8 a 3,7
Cinzas	%	0,73 a 0,81
Amido	%	11,2 a 12,9
° Brix	%	5,4 a 6,6
Acidez Total	g/100 cm <sup>3</sup> a)	0,11 a 0,13
Matéria seca	%	32,9 a 35,5
Azoto	%	0,86 a 0,88
Fósforo	%	0,13 a 0,15
Potássio	%	0,88 a 1,12
Cálcio	%	0,06 a 0,09
Magnésio	%	0,06 a 0,08
Ferro	Ppm	15 a 21
Manganês	Ppm	3 a 7
Zinco	Ppm	12 a 14
Cobre	Ppm	5 a 7

a) Expressa em ácido málico

Fonte:

Direcção Regional de Agricultura do Algarve (DRAAlg.) no âmbito do programa INTERREG II Projecto “Melhoramento da batata doce de Aljezur”