



JORNAL OFICIAL

Segunda-feira, 29 de março de 2021



Série

Número 53

Sumário

SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO
RURAL

Aviso n.º 119/2021

Pedido de Registo de Denominação de Origem Protegida para a Cebola da Madeira.

Aviso n.º 120/2021

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

**SECRETARIA REGIONAL DE AGRICULTURA E
DESENVOLVIMENTO RURAL****Aviso n.º 119/2021**

Pedido de Registo de Denominação de Origem Protegida
para a Cebola 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 Cebola da Madeira, criado pelo Despacho n.º 222/2019, 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 «CEBOLA 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 «CEBOLA 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 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 119/2021, de 29 de março

CEBOLA DA MADEIRA
Denominação de Origem Protegida
Caderno de Especificações

1. Denominação:
«CEBOLA 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 CEBOLA DA MADEIRA os bolbos da espécie *Allium cepa* L. das variedades tradicionais regionais obtidas na ilha da Madeira, nas que se destacam as variedades: “Branca”; “Pião”; “Bujanico”; “Vermelha”; “Roxa” e “Do Tarde” entre outras “formas cultivadas” produzidas localmente seguindo as práticas tradicionais regionais.
Características Físico-químicas:
Os bolbos das variedades tradicionais de “CEBOLA DA MADEIRA” apresentam características morfológicas próprias, conforme identificado no Anexo I, entre as que se destacam:
 - A forma dos bolbos que varia de oblata a globosa ou de globosa a cónica (forma de pião), com homogeneidade média na forma e tamanho em cada variedade;
 - A película externa dos bolbos que é normalmente bege a amarela, com tons violáceos nas variedades “Vermelha” e “Roxa” e grande uniformidade de cor, mais ou menos brilhante (principalmente na variedade “Branca”) e apresentando muito pouca a média aderência ao bolbo, e
 - A polpa que é predominantemente branca, mas com tons avermelhados ou arroxeados nas variedades “Vermelha” e “Roxa” e apresentando consistência média a tenra e com espessura das túnicas média a pequena, sendo grande na variedade “Pião”.
 Os bolbos destas variedades são bastante suculentos mas com teores médios de matéria seca próximos dos 10g/100g de produto e apresentam elevada riqueza em hidratos de carbono (em média superior a 7g/100g de produto) e em vitamina C (em média superior a 10mg/100g de produto), que lhes conferem um valor calórico acima do valor de referência e sobretudo as características organoléticas

amplamente valorizadas pelos consumidores madeirenses.

Características Organoléticas:

O aroma característico é normalmente adocicado, com notas a enxofre, a alho ou alho-francês e terroso ou vegetal e fresco, sendo mais ou menos pungente e persistente, com intensidade e complexidade médias a elevadas. Após cozedura os aromas ficam mais suaves, menos pungentes e com notas a fumo/grelhado ou a caramelo, mantendo a sua intensidade e complexidade.

Em fresco são de consistência normalmente crocante e sumarenta, mais ou menos tenra e ligeiramente fibrosa. São mais ou menos doces e normalmente pouco picantes ao ataque, mas com fim de boca mais pungente e apimentado, com notas a fresco, a enxofre, ou a vegetais, podendo também ter alguma adstringência, acidez ou um ligeiro amargor que abranda com a mastigação, apresentando intensidade e complexidade média a elevada. Após cozedura ficam menos crocantes, mais sumarentas e translúcidas. Os sabores perdem alguma intensidade, mas ficam muito mais adocicadas, lembrando caramelo ou torrefação, principalmente quando grelhadas e desaparecendo o gosto vegetal e fresco, sendo que o sulfuroso, quando existente, fica também mais suave, com melhor equilíbrio ácido/doce, sem adstringência e geralmente menos picantes e persistentes.

3. Definição da Área Geográfica Delimitada:

A área geográfica de produção da “CEBOLA DA MADEIRA” é a ilha da Madeira, a maior e mais povoada das ilhas do arquipélago com o mesmo nome, localizado na região subtropical do Atlântico Norte.

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

Os elementos que permitem comprovar que a “CEBOLA DA MADEIRA” tem origem na área geográfica delimitada da sua produção são os seguintes:

- A CEBOLA DA MADEIRA é produzida em explorações agrícolas localizadas na ilha da Madeira, nas zonas com condições edafoclimáticas apropriadas para esta cultura;
- O “cebolinho” ou sementes utilizadas na produção da CEBOLA DA MADEIRA que são exclusivamente obtidas localmente a partir de bolbos das diferentes variedades tradicionais que apresentam as melhores características e que, em cada colheita, se revelam isentos de pragas e doenças, pelo que são reservados para posteriormente serem replantados com vista à obtenção da semente;
- As próprias características dos bolbos das diferentes variedades tradicionais regionais da CEBOLA DA MADEIRA, tal como descritas no ponto 2 deste caderno de especificações, que resultam inequivocamente do meio natural onde são produzidas e das práticas culturais implementadas, desde sempre, pelos produtores regionais;

- O compromisso assumido pelos produtores da CEBOLA DA MADEIRA em adotarem, em todas as fases de produção e de preparação para colocação no mercado, as regras previstas no presente caderno de especificações e de submetê-la ao sistema de verificação da conformidade implementado pelo serviço da autoridade competente regional ou organismo de controlo designado para o efeito;

- O estabelecimento de um sistema de verificação da conformidade que garante o cumprimento das condições estabelecidas no presente caderno de especificações da CEBOLA DA MADEIRA, designadamente no que se refere aos controlos varietal, das condições de produção, das características do produto final e das condições de acondicionamento e preparação para a comercialização, mantendo a rastreabilidade em todas as fases da produção até à sua colocação no mercado.

5. Método de obtenção

A importância da CEBOLA DA MADEIRA nos hábitos alimentares da população madeirense determina que seja produzida tanto em pequenas explorações de agricultura de subsistência, para autoconsumo do agregado familiar do agricultor e vendas residuais de proximidade, como também em explorações empresariais e especializadas com o objetivo do abastecimento do mercado regional. A produção da CEBOLA DA MADEIRA, é fortemente dependente do trabalho dos agricultores madeirenses dado que todas as operações culturais, desde a plantação à colheita, são realizadas manualmente.

5.1 Preparação do Cebolinho:

A primeira etapa da produção da CEBOLA DA MADEIRA, desenvolve-se num pequeno canteiro, talhão ou viveiro, que normalmente fica próximo da casa do agricultor, porque as sementes lançadas originam grande densidade de plantas que necessitam de vários cuidados para garantir a boa quantidade de “cebolinho” em boas condições para transplantação, como pela qualidade e homogeneidade das posteriores cebolas.

As sementes utilizadas são obtidas pelos agricultores locais nas suas explorações a partir de bolbos com as melhores características da variedade tradicional em causa que em colheitas anteriores se revelaram mais rústicas e sadias, pelo que foram reservados e conservados em boas condições, até à sua replantação para obtenção da semente. O cebolinho das variedades tradicionais pode também ser proveniente de outros produtores locais, ou eventualmente adquirido nos serviços oficiais competentes ou noutros fornecedores autorizados.

Cada cultivar de CEBOLA DA MADEIRA deve ser semeada na época certa, específica da zona de produção em causa. A sementeira das variedades precoces - “cebolos do cedo”, pode ser realizada nos meses de setembro/outubro para serem transplantadas em

dezembro/janeiro e colhidas ou "apanhadas" em março/abril, sobretudo nas localidades de menor altitude da vertente sul, com climas mais quentes e ensolarados. Nas explorações agrícolas das quotas mais altas ou da vertente setentrional da ilha, as sementeiras são realizadas pelo menos um mês mais tarde. As variedades tardias - "cebolas do tarde", só são semeadas em dezembro/janeiro, para transplante em março/abril e colheita em julho/agosto.

5.2 Transplante do Cebolinho:

Quando as plantas de cebolinho atingem a robustez suficiente para enfrentar a adversidades ambientais e culturais do transplante, são arrancadas, uma a uma, e replantadas nos socos já cavados e preparados para o efeito, quando necessário, com a realização de calagens e, sempre que disponível, com a aplicação, na cultura antecedente na rotação cultural, de matéria orgânica de "curral", sendo que na ausência de adubação orgânica, podem ser aplicados outros fertilizantes, seguindo as recomendações dos serviços oficiais.

O cebolinho é plantado manualmente em linhas paralelas e com um palmo na linha, numa densidade próxima de 50 plantas/m², compasso que pode ser mais apertado na transplantação das "cebolas do cedo", realizada em janeiro ou fevereiro, porque a rama não cresce com tanto vigor.

Terminada a plantação é realizada a primeira rega, normalmente recorrendo à prática tradicional em que os agricultores, com auxílio de uma pá de madeira ou outro utensílio semelhante, borrifam toda a parcela com cuidado para não arrastar a terra que deixaria os bolbos a descoberto e evitando que o solo fique demasiado encharcado. A rega pode também ser realizada por aspersão.

A frequência das regas é ajustada às condições climáticas da zona de produção e às necessidades da cultura até atingir o completo desenvolvimento, sendo também realizadas as operações culturais necessárias para garantir o sucesso da cultura, como a realização de "sachas" e "mondas" para desfazer a crosta do terreno e garantir que o solo fique solto junto às plantas e se mantenha limpo de infestantes.

5.3 Colheita das Cebolas:

Nas principais zonas de produção, desde o transplante do cebolinho decorrem cerca de 120 dias até que a rama quebre e que é nessa altura que sabem que a cebola está pronta para ser colhida.

Depois da colheita a cebola fica sobre o terreno, durante alguns dias para completar o seu amadurecimento e garantir que os bolbos e a sua rama estão bem secos antes de transportados até os locais de conservação, principalmente quando a CEBOLA DA MADEIRA é destinada a ser armazenada na exploração para autoconsumo ou para posterior comercialização.

No método tradicional de conservação, os bolbos (com a rama) são mantidos em

prateleiras de caniçadas ou no chão da "loja" ou armazém agrícola, sobre uma camada de matos secos que também as cobrem para manter o calor e proporcionar uma correta secagem evitando a quebra de dormência. Sempre que possível, são realizados os "cabos de cebola" ou réstias, que depois são pendurados nas zonas protegidas do armazém ou sótão, para facilitar e aumentar o seu período de conservação. Durante a conservação da CEBOLA DA MADEIRA não são aplicados quaisquer produtos inibidores da quebra da dormência.

Quando o destino da produção é a venda imediata, principalmente nas "cebolas do cedo", as operações de preparação e acondicionamento dos bolbos são realizadas nas parcelas, para entrega direta a clientes retalhistas ou da restauração ou para vendas de proximidade. Para alguns clientes podem também ser preparados "cabos de cebola" ou réstias, que asseguram melhores condições de conservação.

As cebolas podem também ser colhidas e transportadas aos centros de abastecimento regionais para serem normalizadas e acondicionadas para venda pré-embalada e para distribuição no mercado regional.

5.4 Produção da Semente:

As sementes da CEBOLA DA MADEIRA são provenientes de bolbos produzidos no ano anterior, os quais são selecionados, ainda no campo, por apresentarem as melhores características da variedade em causa e ausência de problemas fitossanitários durante a produção. Os bolbos são colhidos e conservados, preferencialmente em "cabos de cebola", em local protegido, até à altura certa, consoante a variedade e zona de produção, entre os meses de novembro e março, quando são replantados, em parcelas previamente preparadas, para concluir a segunda fase do seu ciclo produtivo e produzirem as sementes de cebolinho.

Também neste caso, os bolbos selecionados são dispostos em filas paralelas e com a profundidade necessária para garantir que o colo fique um pouco acima do nível do solo. Nas zonas muito expostas, os talos fistulosos podem ser atados a tutores. Para evitar que se percam, as sementes contidas nas cápsulas são colhidas logo que estão maduras e se tornam negras.

As inflorescências depois de colhidas (os talos são cortados junto às "cabeças") são colocadas em sacos de tecido pouco encorpado, para facilitar o arejamento, ficando a secar em lugar ventilado e expostos ao sol. Quando bem secas, as sementes desprendem-se dos seus casulos e podem ser recolhidas e guardadas em garrafas de vidro bem rolhadas ou em caixas de folha bem fechadas para melhor conservação, durante vários anos, para abastecimento do próprio agricultor ou para serem cedidas ou fornecidas a outros produtores regionais.

A prática continuada destas operações na produção e na propagação da CEBOLA DA MADEIRA conduziu ao desenvolvimento e à

preservação de características específicas das variedades tradicionais, que estão ligadas às condições edafoclimáticas particulares dos locais de produção e ao saber fazer dos produtores madeirenses, acumulado ao longo das várias gerações, na implementação destas práticas culturais tradicionais.

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

6.1 Condições específicas da área geográfica:

As condições edafoclimáticas particulares da ilha da Madeira e as práticas culturais que, desde a introdução desta cultura, são implementadas pelos agricultores locais, permitiram a adaptação das variedades tradicionais de CEBOLA DA MADEIRA e conferem-lhes características específicas que as tornam as preferidas dos consumidores madeirenses.

A morfologia irregular da ilha da Madeira, com uma elevada cordilheira central, de orientação este-oeste, formada por montanhas rochosas com grandes altitudes (superior a 1200m) e relevo muito acidentado, com declives acentuados e escassas áreas planas, determinou que, para ocupação do território e para o exercício da atividade agrícola, os primeiros colonos tenham promovido a construção generalizada de socalcos, localmente denominados de “Poios”, formando talhões planos ou com ligeiro declive, dispostos em terraços, mais ou menos regulares, que acompanham as curvas de nível e são suportados por muros de pedra basáltica emparelhada.

Pela sua localização geográfica, o clima da Ilha é condicionado pelo anticiclone subtropical dos Açores, sendo predominantemente temperado, com verão seco e temperado (entre 10 e 22°C, no mês mais quente) e com maior pluviosidade na estação fria, de temperaturas amenas (abaixo de 18°C, mas superiores aos -3°C, no mês mais frio), apresentando também características oceânicas pelo que, com o aumento de altitude, varia de seco a húmido e de moderadamente chuvoso a excessivamente chuvoso, acima dos 1500m.

Da ação conjunta dos ventos alísios e da orientação e orografia da ilha resulta uma vertente sul mais soalheira, quente e seca e uma vertente norte mais sombria, fresca e chuvosa e a formação de nevoeiros e neblinas permanente que, em altitude, são responsáveis pelos elevados níveis de humidade e precipitação que através furos e nascentes e, sobretudo da construção de túneis e galerias de captação, alimentam a rede de canais, localmente denominadas de “Levadas”. Estas transportam a água da encosta norte para sul e que por toda a Ilha, asseguram a disponibilidade de água necessária ao abastecimento das populações e ao desenvolvimento da agricultura e das demais atividades económicas do território.

Os solos dominantes de material originário predominantemente basáltico foram também fortemente influenciados pelas modificações operadas pela ação humana, nos últimos 600 anos. Nas zonas de maior produção de CEBOLA DA MADEIRA, que na ilha da Madeira pode ser lavrada desde a linha da costa até os 800m de altitude, em zonas com microclimas especiais de boa exposição, predominam os solos Faeozemes (PHh), os Cambissolos saturados (principalmente CMx) e os Cambissolos insaturados (maioritariamente Cmd), podendo também ser produzida em Andossolos (ANu) de zonas altas.

Em termos gerais, são solos que se caracterizam por apresentar profundidade média a elevada, com perfis de espessura entre 30 e 50cm ou superior a 50cm; de textura geralmente fina e elevada percentagem de limo; com teores de matéria orgânica médio nos PHh a muito alto e superior a 7% nos ANu; com grau de saturação por bases elevado a médio nos PHh e CMx, sendo inferior a 50% nos Cmd e ANu, com pH ligeiramente ácido a neutro nos PHh e nos CMx ou apresentando pH ácido nos Cmd e ANu, são solos pobres em fósforo, medianamente ricos em potássio e bastante ricos em magnésio e por vezes também em cálcio. Consequentemente são solos com bom potencial agrícola que, consoante as culturas, podem necessitar da realização de adubações fosfatadas ou fertilizações N-P-K e/ou orgânicas e da realização de calagens nos Cmd e os ANu.

Com a constituição artificiosa dos “poios” como pequenos tabuleiros preenchidos com terra de boa qualidade e com a constante realização de “surribas” que conferiram aos solos madeirenses, boa profundidade, arejamento e drenagem, que favorecem a infiltração da água da chuva e o seu armazenamento na camada acrescida de solo despregado e minimizam a erosão hídrica e com a construção da rede de “levadas”, que abastecem as explorações e que na ausência de pluviosidade, entre o fim da primavera (maio) e o início do outono (outubro), possibilitam a irrigação das terras mais secas, quentes e com boa exposição das quotas mais baixas, principalmente na vertente sul da Ilha, sucessivas gerações de agricultores madeirenses conseguiram criar as melhores condições para a produção da CEBOLA DA MADEIRA.

As variedades tradicionais da CEBOLA DA MADEIRA adaptaram-se bem às características edáficas dos solos de reação ligeiramente ácida a neutra ou mesmo àqueles de pH mais ácido e com teor de matéria orgânica médio a alto, em que, quando necessário, são realizadas calagens e onde, por tradição, sempre que disponíveis, são incorporados adubos orgânicos “de curral” ou adubos químicos que compensam a sua pobreza natural em fósforo.

Na produção de CEBOLA DA MADEIRA são preferencialmente utilizados os solos de “meia-terra” (argiloarenosos a arenoargilosos, passando pelas suas texturas intermédias), dado que a experiência acumulada ao longo de gerações, demonstrou que são os que permitem melhor armazenamento hídrico e nutricional, essencial

para a formação e o desenvolvimento desta cultura.

A plantação manual, com compassos bem definidos, contribui para a uniformidade no tamanho e no peso médio dos bolbos, sendo que os tipos de solos utilizados e as operações de preparação do terreno, de monda e de sacha realizadas durante o desenvolvimento da cultura, promovem “que a terra fique solta junto aos bolbos”, como também favorecem a boa homogeneidade da forma própria de cada variedade.

As maiores produtividades são obtidas nas localidades da vertente sul e noutras com microclimas mais temperados ou medianamente quentes, com humidade regular e boa exposição. Tal decorre da marcada influência da temperatura e da luminosidade no ciclo vegetativo desta cultura, especialmente no que concerne ao desenvolvimento do bolbo e à entrada em floração (para formação da semente) que são favorecidas em dias longos e luminosos com temperatura acima dos 15.°C e também pelo facto de que para esta cultura é muito prejudicial a secura excessiva, que tem de ser compensada com regas frequentes, como o excesso de humidade ou chuvas contínuas que comprometem o crescimento dos bolbos e podem conduzir ao aparecimento de doenças.

As condições de temperatura e de luminosidade das principais zonas produtoras e a disponibilidade de água na quantidade certa, mesmo nos períodos de estio, tanto nas “cebolas do cedo”, como principalmente nas “cebolas do tarde”, contribuem para o desenvolvimento dos bolbos e favorecem uma taxa elevada de fotossíntese que promove a síntese dos açúcares e dos nutrientes que justificam a sua elevada riqueza em hidratos de carbono e também em vitamina C. Os consumidores locais relevam que “as cebolas das localidades mais quentes, são as mais doces”.

Nesta produção o período mais sensível ao stress hídrico é durante o crescimento dos bolbos. O facto de que na ilha da Madeira, as explorações produtoras da CEBOLA DA MADEIRA dispõem de água de rega, mesmo durante os meses de verão e a utilização da prática tradicional de borrifar as cebolas ou da rega por aspersão, reduz a ocorrência de períodos de défice hídrico, possibilitando o elevado teor de humidade dos bolbos e contribuindo para o seu reduzido amargor e picante.

As condições edafoclimáticas próprias da ilha da Madeira e as práticas culturais, desde sempre, implementadas pelos agricultores, conferem à CEBOLA DA MADEIRA propriedades aromáticas, gustativas e antioxidantes, que são tão apreciadas pelos consumidores locais e justificam as propriedades medicinais e curativas que, relatos ancestrais lhe atribuíram, principalmente quando consumida em cru.

6.2 Fatores Humanos:

A CEBOLA DA MADEIRA foi introduzida na Ilha pelos primeiros povoadores, nas primeiras décadas do século XV, atendendo a que os Portugueses para garantirem a sua sobrevivência nas terras que iam povoando, e não conhecendo as disponibilidades locais em

alimentos, levaram consigo sementes e propágulos, que habitualmente consumiam no Reino, que procuraram ensaiar nas novas terras avaliando a sua adaptação às novas condições de meio.

Desde a sua introdução, este produto passou a ocupar um lugar de destaque na dieta alimentar das populações locais, principalmente no espaço rural, sendo referida em vários relatos de diversos forasteiros que visitaram ou habitaram a Ilha, entre os séculos XVII e XIX, como os que aludem que as suas características “superam as de todos os outros países” (Alcoforado F. 1750) ou que referem que, na segunda metade do séc. XVIII, “os camponeses eram excecionalmente sóbrios, nutrindo-se de pão, cebolas, de vários tubérculos e pouca carne” (Forster, George 1772-75).

O modo de produção da CEBOLA DA MADEIRA, mantém-se constante, pelo menos, desde as primeiras décadas do século XX e encontra-se profusamente explanada em vários artigos publicados no boletim “Frutas da Madeira”, onde foram descritas as variedades cultivadas naquela época e outras que então foram introduzidas e que correspondem atualmente às variedades tradicionais que são cultivadas na Ilha. Nesta publicação constam também diversas recomendações sobre certas operações culturais, práticas de fertilização e de proteção fitossanitária, que ainda hoje são referidas e seguidas pelos produtores locais.

A apetência pelo consumo da CEBOLA DA MADEIRA, justifica também que esta tenha representado um dos principais produtos de exportação, para os mercados de destinos da emigração dos madeirenses que, com o declínio da atividade vitivinícola regional, a partir de 1847, tiveram de emigrar para as Antilhas Britânicas e Demerara (Guiana) e mais tarde também para os territórios ultramarinos então sob domínio de Portugal, levando consigo as suas tradições e hábitos alimentares.

Este comércio de exportação manteve-se ativo entre a segunda metade do século XIX e primeira metade do século XX, com uma evolução muito positiva, mesmo durante o período das grandes guerras, tendo atingido, em 1948, a exportação de 3.639 toneladas de cebolas. Contudo, as crescentes dificuldades de transporte e a forte concorrência nestes mercados, conduziu a que a CEBOLA DA MADEIRA perdesse paulatinamente o seu estatuto de cultura de exportação, passando desde então a ser produzida apenas para autoconsumo e para o abastecimento do mercado regional.

O cultivo desta espécie detém longa tradição na ilha da Madeira, havendo grande especialização por parte dos agricultores locais que, em cada colheita selecionam os melhores bolbos das diferentes variedades tradicionais, que são conservados nas melhores condições para posterior replantação, com destino à obtenção do “cebolinho”, que lhes permite anualmente produzir as cebolas mais adaptadas às condições locais e que apresentam a composição química e os atributos organoléticos que distinguem a CEBOLA DA MADEIRA.

A produção da CEBOLA DA MADEIRA está ligada a diversas tradições etnográficas e gastronómicas locais, sendo consumida crua, cozida ou grelhada, em diferentes pratos tradicionais e em conservas (cebolas de escabeche). A sua elevada importância nos hábitos alimentares da população local e o facto de que continua a ser um produto muito utilizado na culinária regional, determina que continue a ser uma cultura relevante na agricultura madeirense, ocupado uma área agrícola superior aos 100 hectares e representando uma produção anual que ronda as 3.000 toneladas, mas que não é suficiente para satisfazer a procura do mercado local, que tem de ser abastecido com cebolas provenientes de outras origens.

Na produção da CEBOLA DA MADEIRA destaca-se a freguesia do Caniço, onde todos os anos (em maio) desde 1997, é realizada a “Festa da Cebola” (Anexo II), organizada por produtores e autoridades locais com o objetivo de promover este produto tradicional e de preservar o seu modo particular de produção. Neste evento, para além da exposição e do leilão de lotes e réstias de CEBOLA DA MADEIRA e da realização de um cortejo alegórico alusivo à cebola e à sua tradicionalidade na Madeira, podem ser também apreciados pratos típicos e outras iguarias regionais confeccionadas com esta produção.

7. Rotulagem específica:
Na rotulagem a denominação “CEBOLA 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 “CEBOLA 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 n.º 21 A - Edifício Golden Gate 3.º Andar - 9000-060 Funchal - Madeira.

26 de março, 2021.

Aviso n.º 120/2021

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 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 120/2021, de 29 de março

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 organolépticas 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 organolépticas 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 organoléticas, 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 “atampe”, 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 organolépticas 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 for-

mas 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 organoléticas 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 n.º 21 A - Edifício Golden Gate 3º Andar – 9000-060 Funchal - Madeira.

26 de março, 2021.

CORRESPONDÊNCIA

Toda a correspondência relativa a anúncios e assinaturas do Jornal Oficial deve ser dirigida à Direção Regional da Administração Pública e da Modernização Administrativa.

PUBLICAÇÕES

Os preços por lauda ou por fração de lauda de anúncio são os seguintes:

Uma lauda	€ 15,91 cada	€ 15,91;
Duas laudas	€ 17,34 cada	€ 34,68;
Três laudas.....	€ 28,66 cada	€ 85,98;
Quatro laudas.....	€ 30,56 cada	€ 122,24;
Cinco laudas	€ 31,74 cada	€ 158,70;
Seis ou mais laudas.....	€ 38,56 cada	€ 231,36

A estes valores acresce o imposto devido.

EXEMPLAR

ASSINATURAS

Números e Suplementos - Preço por página € 0,29

	Anual	Semestral
Uma Série.....	€ 27,66	€ 13,75;
Duas Séries.....	€ 52,38	€ 26,28;
Três Séries	€ 63,78	€ 31,95;
Completa	€ 74,98	€ 37,19.

A estes valores acrescem os portes de correio, (Portaria n.º 1/2006, de 13 de janeiro) e o imposto devido.

EXECUÇÃO GRÁFICA
IMPRESSÃO
DEPÓSITO LEGAL

Gabinete do Jornal Oficial
Gabinete do Jornal Oficial
Número 181952/02

Preço deste número: € 4,26 (IVA incluído)