C/2024/1497

15.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/1497)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Batata-Doce da Madeira“

EU-Nr.: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) [der g. U.]**

„Batata-Doce da Madeira“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Portugal

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ handelt es sich um die essbare Wurzelknolle der traditionellen Sorten der Süßkartoffel (*Ipomoea batatas* (L.) Noir), die auf den bewohnten Inseln des Archipels Madeira angebaut werden, konkret die Sorten: „Brasileira“, „5-Bicos“, „Cenoura regional“, „Inglesa“, „Cabeiras“, „Amarelinha“ und „Cabreira Branca do Porto Santo“, die nach den traditionellen Verfahren auf den Inseln Madeira und Porto Santo erzeugt werden.

Morphologische und physikalisch-chemische Merkmale:

Die Wurzelknollen mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ können je nach traditioneller Sorte folgende Merkmale aufweisen:

— eine unregelmäßige Form, die von elliptisch bis breit elliptisch, länglich bis langgezogen oder eiförmig bis oval sein kann,

— eine durchschnittliche Größe zwischen 13 cm und 20 cm Länge, 6 cm und 10 cm Breite und ein Gewicht von 200 g bis 800 g,

— eine dünne bis sehr dünne Schale, glatt oder mit vertikalen oder horizontalen Furchen – oberflächlich bis tief, eine cremefarbene, gelbe, goldene, rote, violette oder rosafarbene Färbung, gleichmäßig oder mit sekundärer Pigmentierung von hell- bis dunkelbraun,

— weißes, cremefarbenes, gelbes oder rotes Knolleninneres, gelegentlich auch mit Sekundärfärbung (weiß, cremefarben, gelb oder rosa) als Ring in der Rinde oder als vereinzelte Flecken im Inneren der Speicherwurzel. Direkt unter der Schale können auch violette Fasern zu sehen sein.

Die Süßkartoffeln zeichnen sich durch einen hohen Feuchtigkeitsgehalt des Knolleninneren (durchschnittlich mehr als 68 g/100 g Frischmasse), einen allgemein hohen Kohlenhydratgehalt (durchschnittlich mehr als 60 % der Trockenmasse) sowie einen hohen Eiweiß- und Aschegehalt (durchschnittlich mehr als 4 % bzw. 3 % der Trockenmasse) aus.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Organoleptische Merkmale:

Das Erzeugnis mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ hat im Rohzustand einen typischen Knollengeruch mit erdigen, pflanzlichen oder krautigen Noten und deutlichen Anklängen an Esskastanien oder grüne Walnussschalen. Der süße und mehlige Geschmack, der gelegentlich leicht würzig oder leicht säuerlich und mineralisch ist, wird beim Kauen intensiver und ähnelt dem Fruchtfleisch der Esskastanie. Die Konsistenz ist stets feucht, zart und weich oder knackig und etwas faserig, weshalb sich die Sorten „Inglesa“, „Cabeiras“, „Brasileira“ und „5 Bicos“ besonders gut für die Mehlherstellung eignen.

Beim Kochen oder Rösten ändert sich die Farbe des Knolleninneren von gelblich zu grünlich oder von goldenen zu orangefarbenen Tönen. Die Aromen werden intensiver sowie süßer und komplexer, beim Kochen entstehen leicht krautige (strohartigen), metallische (eisenhaltigen) oder erdige Noten, und beim Rösten entwickeln sich Anklänge von gerösteter Esskastanie, Karamell oder verbranntem Holz. Auch die Geschmacksnoten werden intensiver, bleiben aber saftig und werden im Auftakt süßlich, mit einem kurzen Abgang und Noten von Trockenfrüchten und Esskastanien, wenn die Knollen gekocht werden, oder einem Hauch von Karamell, wenn sie geröstet werden. Die Konsistenz ist in der Regel weich und cremig und lässt sich gut kauen, kann aber beim Rösten leicht faserig oder fädenziehend werden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte – von der Gewinnung der Sprossstecklinge (zur Vermehrung der Pflanze) über den Anbau und die Ernte bis hin zur Vorbereitung für den Verkauf – müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Landwirtschaftliche Flächen auf den Inseln Madeira und Porto Santo

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die Merkmale des Erzeugnisses mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ sind ausschließlich auf die natürlichen und menschlichen Einflüsse im geografischen Erzeugungsgebiet zurückzuführen. Die Wurzelknollen zeichnen sich aus durch:

— die morphologischen Merkmale der einzelnen traditionellen regionalen Sorten, die auf dem Markt leicht zu erkennen sind,

— die Saftigkeit des Knolleninneren und

— ihren hohen Gehalt an Kohlenhydraten, Eiweiß und Asche.

Die Eigenschaften sind auch auf die besonderen genetischen Merkmale der einzelnen traditionellen Sorten (unterschiedlichen Ursprungs), die von den Landwirten vor Ort geschützt und bewahrt werden, sowie auf die spezifischen Boden- und Klimabedingungen des geografischen Gebiets und vor allem die traditionellen Anbaumethoden zurückzuführen, die die Landwirte auf Madeira und Porto Santo seit jeher anwenden.

Besonderheit des geografischen Gebiets:

Natürliche Einflüsse

Die Lage des Archipels im subtropischen Teil des Nordatlantiks bedingt ein vorwiegend gemäßigtes Klima auf den Inseln Madeira und Porto Santo, mit milden Temperaturen sowohl im Winter als auch im Sommer, vorherrschenden Nordostwinden (Passatwinden) und einer guten Sonneneinstrahlung (mehr als 2 200 Sonnenstunden pro Jahr).

Die mäßigende Wirkung des Meeres führt zu geringen Temperaturunterschieden. Aufgrund der höheren Lage Madeiras variiert das Klima von trocken bis feucht und mäßig bis sehr regnerisch (durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge von über 1 500 mm). Aufgrund der geringeren durchschnittlichen Höhe von Porto Santo ist das Klima mit einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von weniger als 400 mm trockener.

Da die Inseln vulkanischen Ursprungs sind, bestehen die Böden überwiegend aus Basaltgestein, mit einem geringen Anteil an anderen magmatischen Gesteinen, intermediär-sauren Gesteinen (Trachyten und Rhyolithen) und Sedimentgesteinen. Die Böden auf Porto Santo bestehen fast ausschließlich aus kalkhaltigem Sand und Sandstein.

Die Böden der Inseln wurden stark durch die Anbaumethoden geprägt, die seit 1425 angewandt werden, als die ersten Siedler den Boden für den Ackerbau aufbereiteten. Das hügelige Gelände, die steilen Hänge und der Mangel an ebenen Flächen führten auf der Insel Madeira zur weitverbreiteten Anlage von „poios“ (Terrassen), die von Trockenmauern gestützt und von „levadas“ (Bewässerungskanälen) durchzogen werden. Zusammen mit der kontinuierlichen Bewirtschaftung des Bodens sowie der Praxis des Tiefpflügens und der intensiven organischen Düngung über Generationen hinweg hat dies zur Entwicklung von Phäozemen, gesättigten (chromhaltigen) und ungesättigten (dystrischen) Cambisolen sowie Andosolen in den feuchtesten Gebieten Madeiras (über 400 m Höhe) geführt. Auf Porto Santo, wo jahrhundertelang hauptsächlich Getreide angebaut wurde, überwiegen Calcisole.

Im Allgemeinen sind die Böden auf der Insel Madeira mittel- bis sehr tiefgründig, haben eine feine Körnung und einen hohen Schluffanteil, einen mittleren bis hohen Gehalt an organischer Substanz und reagieren leicht sauer bis neutral, wobei die Reaktion bei den Andosolen saurer ausfällt. Auf der Insel Porto Santo herrschen Sand- und Lehmböden vor, die recht durchlässig sind und einen geringeren Gehalt an organischer Substanz sowie ein alkalischeres Profil haben, obwohl sich aus dem biologischen Ursprung der meisten Sande und Sandsteine ein für den Pflanzenanbau günstiger pH-Wert (zwischen 7 und 9) ergibt. Die Böden beider Inseln sind arm an Phosphor, mäßig reich an Kalium und reich an Magnesium und Kalzium.

Menschliche Einflüsse

Historischen Aufzeichnungen zufolge wurde diese Kulturpflanze im 17. Jahrhundert auf dem Archipel eingeführt. Angesichts der Bedeutung des Hafens von Funchal im 16. Jahrhundert als Zwischenstopp für portugiesische Segler auf ihren interkontinentalen Seefahrten und der zahlreichen Madeirer, die sich in den neuen Kolonien niederließen, wird jedoch angenommen, dass die ersten Sprossstecklinge der Sorten von *Ipomoea digitata* später in diesem Jahrhundert aus Brasilien eingeführt wurden, während die aus Demerara (Niederländisch-Guayana) stammenden Sorten von *Ipomoea cordifolia* erst im 19. Jahrhundert auf die Inseln gelangten. Bis zur zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden auch andere angebaute Sorten aus Gebieten eingeführt, in die Madeirer ausgewandert waren (Südafrika, Venezuela usw.).

In den Berichten von Ausländern, die im 18. und 19. Jahrhundert die Inseln bewohnten oder besuchten, wurde der hohe Ertrag und die einfache Lagerung dieser essbaren Wurzel erwähnt, deren Erzeugung für die lokalen Landwirte sehr wichtig war. Sie wurde nicht nur im Wechsel mit anderen traditionellen Kulturen angebaut, sondern bildete auch die Ernährungsgrundlage der Bewohner und diente als „Währung“ im Tauschhandel mit den Fischergemeinschaften. Später gelangte sie bei den wohlhabenderen Schichten und der Stadtbevölkerung auf den Tisch.

Die örtlichen Landwirte gaben den Wurzelknollen der traditionellen Sorten des Erzeugnisses mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ gemeinsprachliche Bezeichnungen, die sich auf ihren Ursprung, ihre Form, die Merkmale der Mutterpflanze oder die Farbe des Knolleninneren beziehen, sodass sie auf dem lokalen Markt leicht zu identifizieren sind. Die Sorten haben je nach Länge des Anbauzyklus und ihren anerkannten organoleptischen Merkmalen, die für die verschiedenen kulinarischen Verwendungsmöglichkeiten und die Eignung für die Mehlherstellung ausschlaggebend sind, unterschiedlichen Wert für die lokalen Verbraucher.

Auch die Touristen auf den Inseln schätzen die Süßkartoffel, die fester Bestandteil der regionalen Küche ist. Sie kommt zum Einsatz im traditionellen „cozido à madeirense“ (madeirischer Eintopf), in verschiedenen Arten von traditionellem Brot und anderen Klostergebäck-Spezialitäten wie „batata-doce-caramelizada“ (karamellisierte Süßkartoffel), „bolo frito“ (Schmalzgebäck), „batatada“ (Süßkartoffelkuchen), „fartes de batata-doce“ (süßer Süßkartoffel-Mandel-Kuchen) und „malassadas de batata-doce“ (Süßkartoffel-Hefegebäck).

Das Erzeugnis mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ ist auch mit einer Reihe von volkstümlichen Traditionen auf Madeira verbunden und spielt eine wichtige Rolle bei den traditionellen „charolas“, kugelförmigen Gebilden, an die die von den örtlichen Landwirten angebauten Erzeugnisse gebunden werden. Sie sind vor allem bei religiösen Feiern (zu Ehren der Volksheiligen und des Heiligen Geistes) und bei Landwirtschaftsfesten zu sehen und symbolisieren die „aufrichtige Dankbarkeit der Landwirte für die Fruchtbarkeit des Bodens und den ihnen im Laufe des Wirtschaftsjahres zuteilgewordenen Segen“. Am Ende der Feierlichkeiten werden die „charolas“ versteigert oder verteilt, um Bedürftigen zu helfen. Die im Juli veranstaltete „festa“ zur Förderung und Würdigung des Erzeugnisses mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ wird aufgrund des Ausmaßes der gesamten regionalen Erzeugung künftig in São Jorge-Santana stattfinden.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Merkmalen des Erzeugnisses:

Das Erzeugnis mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ kann auf der Insel Madeira vom Küstenniveau bis zu einer Höhe von 700 m über dem Meeresspiegel am Südhang und 400 m am Nordhang sowie auf der gesamten bewirtschafteten Fläche von Porto Santo angebaut werden, wo die für den Anbau erforderliche Feuchtigkeit (zwischen 60 % und 80 %), hohe Sonneneinstrahlung (über 2 200 Sonnenstunden pro Jahr) und durchschnittliche Jahresluft temperatur (zwischen 20 °C und 30 °C) gegeben sind. Dazu gehören milde Nachttemperaturen während eines Großteils des Jahres (über 13 °C), die das Wachstum der Speicherwurzeln (der essbare Teil der Pflanze) und die Anreicherung von Stärke (die im Durchschnitt fast 70 % der Gesamtkohlenhydrate ausmacht) sowie von reduzierendem Zucker und Ballaststoffen fördern, was zu den guten organoleptischen und technologischen Merkmalen beiträgt.

Die heutigen traditionellen Sorten des Erzeugnisses mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“, die aus den Sorten *Ipomoea digitata* und *Ipomoea cordifolia* unterschiedlichen Ursprungs hervorgegangen sind, die zwischen Mitte des 16. und 20. Jahrhunderts auf den Inseln eingeführt wurden, sind das Ergebnis einer jahrhundertelangen und kontinuierlichen Auslese, Vermehrung und Weitergabe von Sprosssteckl ingen adulter Pflanzen, die Wurzelknollen mit hervorragenden Merkmalen hervorbringen. Die Pflanzen wurden in Mischkultur oder Monokultur in bäuerlichen Familienbetrieben vermehrt, die die Wurzelknollen mit den am meisten geschätzten organoleptischen Merkmalen und die am besten an die agrarökologischen Bedingungen der verschiedenen Anbaugebiete angepasst sind, erhalten und sie durch Sprosssteckl inge vermehrt haben.

Die traditionellen Sorten von „Batata-Doce da Madeira“ entsprechen den angebauten Sorten, deren Vermehrungs material in den Gemeinschaften von Madeira und Porto Santo erhalten wird.

Die Verwendung von Vermehrungsmaterial, das ausschließlich aus lokaler Erzeugung stammt und an die agroklimatischen Bedingungen, die Eigenschaften der Böden auf Madeira und Porto Santo sowie die Anbaumethoden angepasst ist, verleiht den Wurzelknollen des Erzeugnisses mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ die morphologischen, organoleptischen und ernährungsphysiologischen Merkmale, die sie auszeichnen.

Da die Kulturpflanze aus verschiedenen geografischen Gebieten eingeführt wurde, konnten Sorten mit einem mittleren (6 bis 8 Monate) bis langen Anbauzyklus (über 10 Monate) erhalten werden. Diese Faktoren, die mit den spezifischen genetischen Merkmalen jeder Sorte, den ökologischen Erzeugungsbedingungen und dem Anbau des Erzeugnisses mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ zusammenhängen, führen dazu, dass das Erzeugnis eine Kohlenhydratzusammensetzung (mit einem hohen Anteil an Stärke) und einen Gehalt an Eiweiß und Mineralsalzen aufweist, deren Durchschnittswerte (in Prozent der Trockenmasse) über den Referenzwerten liegen.

Auf beiden Inseln werden Häufigkeit und Art der Bewässerung an die örtlichen Boden- und Klimabedingungen sowie an die Bedürfnisse der traditionellen Sorten angepasst. In den Gebieten Madeiras mit einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 750 bis 1 000 mm ist die Bewässerung im Sommer und in den tiefer gelegenen Gebieten notwendig und wird unter Verwendung von Überlauf oder Sprinklern durchgeführt. Auf Porto Santo wird aufgrund der geringen jährlichen Niederschläge (weniger als 400 mm) eine lokale (Tropf-)Bewässerung eingesetzt. Das Wissen der Landwirte über den Wasserbedarf der Pflanzen ermöglicht es, die größte Wasserversorgung in den Wachstumsphasen der Mutterpflanze und der Knollenbildung zu planen. Die Bewässerungsintervalle sind in der Zeit vor der Ernte länger, um eine gute Knollenbildung der Rhizome zu fördern und so ihre Lagerfähigkeit zu verbessern, während gleichzeitig ein Maß an Feuchtigkeit erhalten bleibt, das den rohen Knollen ihre typische Saftigkeit verleiht.

Um den Stickstoffbedarf der eingeführten Kulturen zu decken und den natürlichen Mangel an Phosphor und gelegentlich auch an Kalium, organischer Substanz oder anderen Nährstoffen in den Böden der Inseln auszugleichen, verwenden die örtlichen Landwirte Trockenmaterial aus den Bergen Madeiras (hauptsächlich Adlerfarn – *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn – und Besenginster – *Cytisus scoparius* L.) oder Getreidestroh, Zuckerrohr oder andere Pflanzen, die auf ihren Grundstücken wachsen und die nach der Kompostierung mit Kuh-, Ziegen- oder Hühnerdung einen ausgewogenen organischen Dünger ergeben. Neben der Düngung der Pflanzen wird dadurch die Durchlüftung des Bodens und der Abbau organischer Substanz sichergestellt, was eine gute Rhizomentwicklung und eine langsame Freisetzung von Nährstoffen fördert. Das wiederum begünstigt die richtige Entwicklung der Mutterpflanze und ihrer essbaren Speicherwurzeln. Wenn kein lokales Trockenmaterial oder keine lokale organische Substanz zur Verfügung steht, erfolgt eine Grunddüngung mit organischen Bodenverbesserungsmitteln und chemischen Düngemitteln, die für die Bodenbedingungen der Inseln geeignet sind.

Diese traditionelle Methode der Einarbeitung organischer Substanz in den Grunddünger sorgt für einen hohen Stickstoff-, Phosphor- und Kaliumgehalt sowie für einen hohen Eiweißgehalt, während die aus dieser Düngung resultierenden Mineral- und Mikronährstoffe einen hohen Aschegehalt aufweisen.

Aufgrund dieser besonderen Merkmale gehören die traditionellen Sorten des Erzeugnisses mit der g. U. „Batata-Doce da Madeira“ zum Genpool von *Ipomoea batatas* (L.) Noir und bilden damit das weltweit dritte genetische Reservoir dieser Art, die ihren Ursprung vor allem in Südamerika hat. Die identifizierten Kultursorten werden ex situ in der Keimplasma-Bank auf Madeira (ISOPlexis/Germobanco) aufbewahrt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/horticolas-e-cereais/1108-batata-doce-da-madeira