C/2024/1497

15.2.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/1497)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Batata-Doce da Madeira»

N.° UE: PDO-PT-02801 de 23.8.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s) [de la DOP]**

«Batata-Doce da Madeira»

2. **Estado miembro o tercer país**

Portugal

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

«Batata-Doce da Madeira» es el nombre que se da a la raíz tuberosa comestible de la especie *Ipomoea batatas (L.) Noir* de las variedades tradicionales cultivadas en las islas habitadas del archipiélago de Madeira, es decir, «Brasileira»; «5-Bicos»; «Cenoura regional»; «Inglesa»; «Cabeiras»; «Amarelinha» y «Cabreira Branca do Porto Santo», producidas según las prácticas tradicionales de las islas de Madeira y Porto Santo.

Características morfológicas y fisicoquímicas:

Según la variedad tradicional de que se trate, las raíces tuberosas «Batata-Doce da Madeira» pueden tener:

— un formato irregular que varía de elipse a elipse ancha, oblongo a oblongo alargado, u ovoide a oval;

— un tamaño medio de entre 13 y 20 cm de longitud, 6 cm y 10 cm de ancho, y 200 g y 800 g de peso;

— una epidermis fina a muy fina, que puede ser lisa o presentar arrugas longitudinales u horizontales superficiales a profundas; coloración en las siguientes tonalidades: crema, amarillo, dorado, rojo, morado o rosado, homogénea o con pigmentación secundaria entre marrón claro y marrón oscuro;

— y una pulpa blanca, crema, amarilla o roja, en ocasiones también con coloración secundaria blanca, crema, amarilla o rosada formando un anillo en la corteza o manchas aleatorias y espaciadas en la carne, o presentando filamentos morados visibles entre la piel y la carne.

Se distinguen por tener elevados contenidos de humedad en la pulpa (de media, más de 68 g / 100 g de la materia fresca), hidratos de carbono (de media, más del 60 % de la materia seca) y proteínas y cenizas (de media, más del 4 % y del 3 % de la materia seca, respectivamente).

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Características organolépticas:

En crudo, la «Batata-Doce da Madeira» presenta un aroma típico de tubérculo, con notas terrosas, vegetales o herbáceas y un claro matiz de castañas o de cáscara de nuez verde. El sabor dulce harinado, a veces levemente salado o un poco ácido y mineral, se intensifica al masticar, presentando notas de pulpa de castaña. La textura es siempre húmeda, tierna y blanda o crujiente y algo fibrosa, lo que hace que las variedades «Inglesa», «Cabeiras», «Brasileira» y «5 Bicos» sean especialmente aptas para la producción de harina.

Al cocerlas o asarlas, el color de la pulpa pasa de amarillento a verdoso o de dorado a tonalidades anaranjadas. Los aromas se intensifican, volviéndose más complejos y endulzados, con ligeros toques herbáceos (paja), metálicos (ferrosos) o terrosos, si se cuecen, o con matices de castañas asadas, caramelo o leña quemada, si se asan. Los sabores también ganan en intensidad, manteniendo la suculencia y volviéndose algo dulces en el ataque, con un final de boca corto y notas de frutos secos y castañas, cuando se cuecen, o matices de caramelo, cuando se asan. La textura suele ser suave, cremosa y de fácil masticabilidad, pero puede volverse algo fibrosa o filamentosa cuando se asan.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción, desde la obtención de la «rama» (material vegetativo), al cultivo, la cosecha y la preparación para la venta deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Zonas agrícolas de las islas de Madeira y Porto Santo.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las características de la «Batata-Doce da Madeira» se derivan exclusivamente de los factores naturales y humanos de la zona geográfica de producción. Las raíces tuberosas se distinguen por:

— las características morfológicas de cada variedad regional tradicional, fácilmente identificables en el mercado;

— la suculencia de la pulpa; y

— por el alto contenido en hidratos de carbono, proteínas y cenizas.

Estas características se derivan también de las condiciones genéticas intrínsecas de cada una de las variedades tradicionales, de orígenes diversos, preservadas y mantenidas por los agricultores locales, así como de las condiciones edafoclimáticas propias de la zona geográfica y, sobre todo, de las prácticas tradicionales que los agricultores madeirenses y portosantenses siempre han aplicado en su producción.

Carácter específico de la zona geográfica:

Factores naturales

La ubicación del archipiélago de Madeira, en la región subtropical del Atlántico Norte, hace que el clima de las islas de Madeira y Porto Santo sea predominantemente templado, con temperaturas suaves tanto en invierno como en verano, vientos dominantes del nordeste (ventos alisios) y buena exposición solar, con más de 2 200 horas de insolación al año.

La amplitud térmica es baja debido al efecto moderador del mar. Al tener Madeira mayor altitud, su clima oscila de seco a húmedo y moderadamente lluvioso (pluviometría media anual superior a 1 500 m). En Porto Santo, donde la altitud es menor, el clima es más seco, con pluviometría media anual inferior a 400 mm.

El origen volcánico de las islas hace que los suelos predominantes estén constituidos por rocas de geología basáltica uniforme, con una pequeña proporción de otras rocas eruptivas, intermedias a ácidas (traquitas y riolitas) y sedimentarias. Los suelos de Porto Santo se componen casi exclusivamente de arenas calcáreas y areniscas.

La constitución de los suelos se ha visto fuertemente influenciada por las prácticas de cultivo aplicadas desde el año 1425, cuando los primeros colonos utilizaron técnicas artificiales para preparar las tierras para la agricultura. En la isla de Madeira, la orografía accidentada, las fuertes pendientes y la escasez de zonas llanas han dado lugar a la construcción generalizada de «poios», es decir, terrazas respaldadas por murallas de piedra seca, rodeadas de «levadas» (canales de riego). Estos factores, unidos a la labranza continua de la tierra y al arado profundo y fertilización orgánica intensiva durante generaciones, han dotado a los suelos madeirenses de características del tipo Phaeozems, Cambisoles saturados (crómicos) e insaturados (dístricos), además de Andosoles en las zonas más húmedas (por encima de los 400 metros de altitud). En Porto Santo, donde durante siglos los suelos agrícolas se han destinado en su mayoría a la escasa producción de cereales, predominan los suelos del tipo Calcisol.

En general, los suelos de la isla de Madeira son medianos a muy profundos, con una textura generalmente fina y un alto porcentaje de limo, un contenido en materia orgánica que oscila entre medio y alto, y un pH entre ligeramente ácido y neutro, siendo la acidez más pronunciada en el caso de los Andosoles. En la isla de Porto Santo, los suelos arenosos y francos predominantes son bastante permeables, con un menor contenido en materia orgánica y un perfil más alcalino, aunque el origen biológico de la mayoría de las arenas y areniscas les confiere un pH (entre 7 y 9) favorable al cultivo. En ambas islas, los suelos tienen un contenido bajo de fósforo, moderadamente alto de potasio y alto de magnesio y calcio.

Factores humanos

Los registros históricos indican que este cultivo se introdujo en el archipiélago en el siglo XVII. Sin embargo, dada la relevancia del puerto de Funchal, como parada en ruta de los buques intercontinentales portugueses del siglo XVI y la importante participación de los colonos madeirenses en el poblamiento de las nuevas colonias, se cree que las primeras «estacas de ramas» de las variedades digitatas procedían de Brasil en ese siglo, mientras que las variedades de cordifolia solo se introdujeron a partir de Demerara (Guayana neerlandesa) en el siglo XIX. Hasta finales de la primera mitad del siglo XX, también se introdujeron otras variedades cultivadas procedentes de los destinos de los emigrantes madeirenses (Sudáfrica, Venezuela, etc.).

Los relatos de extranjeros que vivían en las islas o las visitaron en los siglos XVIII y XIX hacen referencia a la elevada productividad y facilidad de conservación de esta raíz comestible cuya producción revestía una gran importancia para los campesinos locales. Además de ser utilizada para la rotación con otros cultivos tradicionales, formaba la base de su alimentación y servía de «moneda de cambio» para obtener pescado de las comunidades pesqueras. Con el paso del tiempo, llegó a las mesas de las clases más acomodadas y de las poblaciones urbanas.

Los agricultores locales dieron a los rizomas de las variedades tradicionales de «Batata-Doce da Madeira» nombres comunes que realzaban el origen, las características de la planta madre o la forma o color de la pulpa, facilitando así su identificación en el mercado local. Los consumidores locales valoran la batata en función de la duración de su ciclo vegetativo y de las propiedades organolépticas por las que se reconocen, que determinan diferentes usos culinarios y su aptitud para la producción de harinas.

Los turistas que visitan las islas también aprecian la batata en la gastronomía regional, en el tradicional «cozido à madeirense» [cocido madeirense], en los varios tipos de pan tradicional y en la pastelería de convento, tales como «batata-doce-caramelizada» [batata caramelizada], «bolo frito» [bizcocho frito], «batatada» [dulce de batata], «fartes» [dulce de batata con almendras] y «malassadas» [rosquillas de batata fritas].

La «Batata-Doce da Madeira» también figura en las tradiciones populares madeirenses, ocupando un lugar destacado en las tradicionales «Charolas», estructuras esféricas a las que se atan los «produtos da terra» y que, en las celebraciones religiosas (fiestas de santos populares y del espíritu santo) y festividades agrícolas, simbolizan el «solemne agradecimiento de los agricultores por la fertilidad de sus tierras y por las bendiciones recibidas en la campaña agrícola». Al finalizar los acontecimientos, las «charolas» se subastan o se reparten para ayudar a las personas necesitadas. La «Festa» en la que se promueve y celebra la «Batata-Doce da Madeira» en el mes de julio, se celebrará en el futuro en la localidad de São Jorge-Santana debido a su gran aportación a la producción regional total.

Nexo causal entre la zona geográfica y las características del producto:

En la isla de Madeira, la «Batata-Doce da Madeira» puede cultivarse desde el litoral hasta una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar en la ladera meridional y 400 metros en la septentrional, además de en toda la zona cultivada de Porto Santo, donde tiene el contenido de humedad (entre el 60 % y el 80 %), altos niveles de radiación solar (superiores a 2 200 horas al año) y una temperatura media anual del aire (entre 20 °C y 30 °C) necesarios para su desarrollo. Ello incluye, durante gran parte del año, temperaturas nocturnas suaves (superiores a 13 °C), que favorecen el crecimiento de las raíces de reserva (que representan la parte comestible) y la acumulación de almidón (que representa un promedio de casi el 70 % del total de hidratos de carbono), así como la reducción de los azúcares y de la fibra alimentaria, lo que contribuye a sus buenas características organolépticas y tecnológicas.

Las variedades tradicionales actuales de la «Batata-Doce da Madeira», que se derivan de las variedades digitata y cordifolia de diferentes orígenes introducidas en las islas entre mediados de los siglos XVI y XX, son el resultado de un proceso constante de selección, propagación y distribución de las «estacas de rama» recolectadas de plantas adultas con el objetivo de producir rizomas con las mejores características. Las plantas se han multiplicado, en asociación con otras o como monocultivo, en las explotaciones agrícolas familiares, que han preservado y propagado la «rama» de las raíces tuberosas con las características organolépticas más apreciadas y que mejor se han adaptado a las condiciones agroecológicas de las diferentes zonas de producción.

Las variedades tradicionales de «Batata-Doce da Madeira» corresponden a las variedades cultivadas cuyo material de reproducción se ha conservado en las comunidades de Madeira y Porto Santo.

La utilización de material de propagación procedente exclusivamente de la producción local, adaptado a las condiciones agroclimáticas, a las características de los suelos de Madeira y Porto Santo y a las prácticas de cultivo, dotan a las raíces tuberosas de la «Batata-Doce da Madeira» de las características morfológicas, organolépticas y nutricionales que les confieren su especificidad.

La introducción del cultivo procedente de una serie de orígenes geográficos diferentes ha permitido preservar variedades de cultivo con un ciclo vegetativo que oscila entre una duración media (seis a ocho meses) y larga (más de diez meses). Estos factores, que están relacionados con las características genéticas específicas de cada variedad, con las condiciones medioambientales de su producción y con el cultivo de la «Batata-Doce da Madeira», hacen que tenga una composición de hidratos de carbono (con un elevado porcentaje de almidón) y un contenido de proteínas y sales minerales con valores medios (expresados como porcentaje de materia seca) superiores a los valores de referencia.

En ambas islas, la frecuencia y el tipo de riego se ajustan a las condiciones edafológicas y climáticas locales y a las necesidades de las variedades tradicionales. En las zonas de Madeira con pluviometría media anual de entre 750 y 1 000 mm, el riego se hace necesario en verano y en las localidades de menor altitud y se lleva a cabo mediante inundación o por aspersión. En Porto Santo, el riego localizado (por goteo) se utiliza para compensar la baja pluviometría anual de la isla (inferior a 400 mm). El conocimiento por parte de los agricultores de las necesidades hídricas de los cultivos permite planificar el riego más abundante en las fases de cultivo de la planta madre y de formación de los rizomas. Los intervalos entre riegos son más largos durante el período previo a la cosecha para favorecer la correcta «fijación» (tuberización) de los rizomas, mejorando así su capacidad de almacenamiento a la vez que manteniendo el grado de humedad que confiere a la pulpa de los tubérculos crudos la suculencia por la que son conocidos.

Para satisfacer las necesidades de nitrógeno de los cultivos introducidos y compensar la pobreza natural de los suelos de las islas en fósforo y, en ocasiones, potasio, materia orgánica u otros nutrientes, los agricultores locales recurren a materia seca recolectada en las sierras de Madeira (principalmente «feiteira» [helechos] – *Pteridium aquilinum L. Kuhn* y «giesta» [retama] — *Cytisus scoparius, L.*) o paja de cereales, caña de azúcar u otra vegetación cultivada en sus explotaciones que, tras el compostaje con estiércol de vaca, cabra o gallinas, permiten obtener un abono orgánico equilibrado. Además de servir como abono para el cultivo, se garantiza así la aireación y la descomposición del suelo, lo que fomenta el buen desarrollo del rizoma y la liberación lenta de nutrientes, impulsando el adecuado desarrollo de la planta madre y de sus raíces de reserva comestibles. Cuando no se dispone de materia seca u orgánica local, la fertilización profunda se realiza con enmiendas orgánicas del suelo y fertilizantes químicos adaptados a las condiciones de los suelos de las islas.

Esta práctica tradicional de incorporar materia orgánica al abono profundo garantiza una abundancia de nitrógeno, fósforo y potasio y proporciona altos niveles de proteínas, mientras que los nutrientes minerales y los micronutrientes resultantes de esta fertilización aportan un elevado contenido de cenizas.

Estas características particulares hacen que las variedades tradicionales de la «Batata-Doce da Madeira» pertenezcan al grupo genético *Ipomoea batatas (L.) Noir*, que lo convierte en la tercera reserva genética mundial de esta especie, originaria en su mayoría de Sudamérica. Las variedades cultivadas identificadas se conservan *ex situ* en el banco de germoplasma de Madeira (ISOPlexis/Germobanco).

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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