C/2024/1497

15.2.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1497)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Batata-Doce da Madeira»

N° UE: PDO-PT-02801 – 23.8.2021

AOP (X) IGP ( )

1. **DÉNOMINATION**

«Batata-Doce da Madeira»

2. **État membre ou pays tiers**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Batata-Doce da Madeira» est la racine tubéreuse comestible des variétés traditionnelles d'*Ipomoea batatas* (L.) Noir, obtenues dans les îles habitées de l'archipel de Madère, à savoir les variétés: «Brasileira»; «5-Bicos»; «Cenoura régional»; «Inglesa»; «Cabeiras»; «Amarelinha» et «Cabreira Branca do Porto Santo», produites suivant les pratiques traditionnelles des îles de Madère et de Porto Santo.

Caractéristiques morphologiques et physicochimiques:

En fonction de la variété traditionnelle, les racines tubéreuses de la «Batata-Doce da Madeira» peuvent présenter:

— une forme irrégulière allant d'elliptique à elliptique élargie, d'oblongue à oblongue-allongée ou d'obovale à ovale;

— une taille moyenne comprise entre 13 et 20 cm de longueur, 6 à 10 cm de largeur et un poids de 200 à 800 g;

— un épiderme fin à très fin, régulier ou présentant des rainures ou des constrictions longitudinales ou horizontales superficielles à profondes, et avoir une coloration dans les tons: crème, jaune, doré, rouge, violacé ou rosé, homogène ou avec une pigmentation secondaire allant du brun clair au brun foncé;

— une chair de couleur blanche, crème, jaune ou rouge, et parfois une couleur secondaire blanche, crème, jaune ou rosée distribuée le long d'un anneau sur le cortex ou en des points aléatoires entre la peau et la chair. Des filaments violacés peuvent aussi être visibles entre la peau et la chair.

Elles se distinguent par la teneur élevée en humidité de leur chair (en moyenne plus de 68 g/100 g de matière fraîche), leur teneur généralement élevée en glucides (en moyenne plus de 60 % de leur extrait sec) et leurs teneurs élevées en protéines et en cendres (supérieures en moyenne à 4 % et 3 %, respectivement, de l'extrait sec).

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Caractéristiques organoleptiques:

La «Batata-Doce da Madeira» présente, lorsqu'elle est crue, l'arôme typique du tubercule, caractérisé par des notes terreuses, végétales ou herbacées évoquant nettement la châtaigne ou l'écorce de noix verte. Sa saveur douce et farinacée, parfois légèrement salée ou peu acide et minérale, s'intensifie avec la mastication et présente des notes de pulpe de châtaigne. Sa texture, toujours humide, est tendre et moelleuse ou croquante et plus ou moins fibreuse, ce qui, notamment dans les variétés «Inglesa», «Cabeiras», «Brasileira» et «5-Bicos», leur confère une bonne aptitude technique pour la production de farine.

Lorsqu'elle est cuite ou grillée, la pulpe prend une tonalité allant du jaunâtre au verdâtre ou du doré à l'orangé. Elle libère des arômes plus intenses, plus complexes et plus suaves, avec de légères touches herbacées (paille), métalliques (ferreuses) ou terreuses, lorsqu'elle est cuite, et des notes de châtaignes grillées, de caramel ou de bois brûlé, lorsqu'elle est grillée. Par ailleurs, les saveurs s'intensifient; la chair étant toujours succulente et caractérisée par une attaque plus ou moins sucrée et une finale courte, avec des notes de fruits secs et de châtaigne, quand elle est cuite, ou libérant des effluves de caramel, quand elle est grillée. La texture est généralement moelleuse, butyrique et facile à mâcher, mais peut être légèrement fibreuse ou effilochée lorsqu'elle est grillée.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production, depuis l'obtention de la «rama» (matériel végétatif) jusqu'à la culture, la récolte et la préparation pour la vente, ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination enregistrée fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Zones agricoles situées sur les îles de Madère et de Porto Santo.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Les caractéristiques de la «Batata-Doce da Madeira» proviennent exclusivement des facteurs naturels et humains de l'aire géographique de production. Ses racines tubéreuses se distinguent par:

— les caractéristiques morphologiques de chaque variété traditionnelle régionale, facilement identifiables sur le marché;

— la succulence de sa chair; et

— leur teneur élevée en glucides, en protéines et en cendres.

Celles-ci résultent également des conditions génétiques intrinsèques de chacune des variétés traditionnelles, à l'origine diversifiée, préservées et maintenues par les agriculteurs locaux, des conditions pédoclimatiques propres à l'aire géographique et, surtout, des pratiques traditionnelles mises en œuvre, depuis toujours, par les agriculteurs de Madère et Porto Santo dans leur production.

Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

L'archipel est situé dans la région subtropicale de l'Atlantique Nord, ce qui permet aux îles de Madère et de Porto Santo de jouir d'un climat principalement tempéré, caractérisé par la douceur des températures tant en hiver qu'en été, des vents dominants du nord-est (alizés) et une bonne exposition solaire, avec plus de 2 200 heures d'ensoleillement par an sur sols découverts.

L'effet modérateur de la mer entraîne une réduction de l'amplitude thermique. À Madère, avec l'augmentation de l'altitude, le climat varie de sec à humide et de modérément pluvieux à excessivement pluvieux (au-dessus de 1 500 m). À Porto Santo, étant donné la faible altitude moyenne du relief, le climat est plus sec, avec des précipitations annuelles moyennes inférieures à 400 mm.

En raison de l'origine volcanique des îles, leurs sols sont majoritairement constitués de roches à géologie basaltique monotone, avec une petite proportion d'autres roches éruptives semi-acides (trachytes et rhyolites), ainsi que de roches sédimentaires. À Porto Santo, les sols sont presque exclusivement constitués de sables calcaires et de grès.

La formation des sols a été fortement influencée par les pratiques culturales favorisées par les premiers colons, à partir de 1425, à savoir la constitution artificielle de terres agricoles sur les îles. Sur l'île de Madère, le relief accidenté, les pentes abruptes et la rareté des zones plates ont motivé la construction généralisée de terrasses (ou «poios») supportées par des murs en pierres de maçonnerie, entourés de canaux de transport d'eau d'irrigation (ou «levadas»), qui, avec l'utilisation constante du sol, la pratique du labour profond et l'intense fertilisation effectuées au fil des générations, leur a conféré des caractéristiques de type phaeozem, de cambisols saturés (principalement chromiques) et de cambisols insaturés (principalement distriques), ainsi que d'andosols dans les zones les plus humides (au-delà de 400 m d'altitude). À Porto Santo, les terres agricoles ont, pendant des siècles, été principalement utilisées pour la production céréalière, et les sols de type calcisol prédominent.

D'une manière générale, les sols de l'île de Madère sont d'une profondeur moyenne à grande, présentent une texture habituellement fine et un fort pourcentage de limons, à la teneur en matière organique moyenne à élevée et qui peuvent être neutres ou légèrement acides, l'acidité étant plus marquée dans les andosols. Sur l'île de Porto Santo, les sols qui prédominent sont peu profonds, de type sablonneux à limoneux, assez perméables, pauvres en matières organiques et plus alcalins, bien que leur origine biologique leur confère un pH (situé entre 7 et 9) favorable aux cultures agricoles. Les sols des deux îles sont pauvres en phosphore, possèdent une teneur moyenne en potassium et sont riches en magnésium et en calcium.

Facteurs humains

Les données historiques indiquent que cette culture a été introduite dans l'archipel au cours du XVII^{e} siècle. Cependant, compte tenu de l'importance du port de Funchal, en tant qu'escale dans le cadre de la navigation intercontinentale portugaise au XVI^{e} siècle et de l'implication importante des colonies de Madère dans le peuplement des nouvelles colonies, on estime que les premières «boutures souches» des variétés «digitata» sont parvenues du Brésil plus tard pendant ce même siècle, tandis que les variétés «cordifolia» n'ont été introduites qu'au cours du XIX^{e} siècle à partir de Démérara (Guyane néerlandaise). Jusqu'à la fin de la première moitié du XX^{e} siècle, d'autres variétés cultivées ont également été rapportées des destinations accueillant des émigrés de Madère (Afrique du Sud, Vénézuela, notamment).

Les rapports d'étrangers qui ont habité ou visité les îles au cours des 18e et 19e siècles font état de la productivité élevée et de la facilité de conservation de cette racine comestible, dont la production revêtait une grande importance pour les paysans locaux. Outre son utilisation pour la rotation avec d'autres cultures traditionnelles, elle a servi de denrée de base et de «monnaie d'échange» avec les communautés de pêcheurs, afin d'obtenir du poisson. Plus tard, elle est parvenue sur les tables des populations urbaines et des classes favorisées.

Les agriculteurs locaux ont attribué aux rhizomes des variétés traditionnelles de «Batata-Doce da Madeira» des noms simples qui reflètent l'origine, les caractéristiques de la plante mère ou la forme ou la couleur de sa chair, ce qui permet de les identifier facilement sur le marché local. Les consommateurs locaux apprécient les patates douces en fonction de la longueur de leur cycle de culture et de leurs propriétés organoleptiques reconnues, qui déterminent les différentes utilisations culinaires et leur adéquation technique pour ce qui est de la production de farine.

Les touristes des îles apprécient également la patate douce, qui fait partie de la gastronomie régionale, le traditionnel «cozido à madeirense» (pot-au-feu à la mode de Madère), les différents types de pain traditionnels et les pâtisseries monastiques, telles que la «batata-doce-caramelizada», le «bolo frito», la «batatada», ainsi que les «fartes» et les «malassadas de batata-doce».

Liée aux traditions populaires de Madère, la «Batata-Doce da Madeira» occupe une place prépondérante dans les «charolas» traditionnelles. Il s'agit de structures sphériques auxquelles on attache les «produits du terroir». Confectionnées à l'occasion des célébrations religieuses (Saints populaires, célébration du Saint-Esprit) et d'autres festivités agricoles, elles symbolisent les «remerciements solennels des agriculteurs pour la fertilité de leurs terres et les grâces reçues pendant l'année agricole». À la fin de l'événement, les «charolas» sont distribuées ou mises aux enchères au profit des personnes défavorisées. Au mois de juillet, la «Festa» de promotion et de célébration de la «Batata-Doce da Madeira» s'est vue organisée à São Jorge-Santana en raison de son importance dans la production régionale totale.

Lien de causalité entre l'aire géographique et les caractéristiques du produit

La «Batata-Doce da Madeira» peut être cultivée, sur l'île de Madère, entre le littoral et une altitude de 700 mètres au-dessus du niveau de la mer sur l'adret et à 400 mètres sur l'ubac et dans toute la zone cultivée de Porto Santo, où sont constatés un taux d'humidité situé entre 60 % et 80 %, des niveaux élevés de rayonnement solaire (plus de 2 200 heures par an) et des valeurs moyennes annuelles de température de l'air (entre 20 °C et 30 °C) nécessaires à son développement. Celles-ci comprennent, pendant une grande partie de l'année, des températures nocturnes douces (supérieures à 13 °C) qui favorisent la croissance des racines de réserve (qui représentent la partie comestible) et l'accumulation d'amidon (qui représente en moyenne près de 70 % des glucides totaux) ainsi que de sucres réducteurs et de fibres alimentaires qui contribuent à ses bonnes caractéristiques organoleptiques et techniques.

Les variétés traditionnelles actuelles de «Batata-Doce da Madeira», issues des variétés digitata et cordifolia de provenance diverses, introduites dans les îles entre le milieu du 16e et du 20e siècle, sont le résultat de pratiques séculaires et constantes de sélection, de multiplication et de partage des «boutures souches» récoltées sur les plantes adultes qui produisent les rhizomes présentant les meilleures caractéristiques. Les plantes ont été propagées, en culture associée ou en monoculture, dans des exploitations agricoles familiales, qui ont préservé et diffusé la «rama» (matériel végétatif) des racines tubéreuses présentant les caractéristiques organoleptiques les plus appréciées et les mieux adaptées aux conditions agroécologiques des différentes zones de production.

Les variétés traditionnelles de «Batata-Doce da Madeira» correspondent aux formes cultivées dont le matériel de multiplication est conservé dans les communautés de Madère et Porto Santo.

L'utilisation de matériel de multiplication provenant exclusivement de la production locale, adapté aux conditions agroclimatiques, aux caractéristiques des sols de Madère et de Porto Santo et aux pratiques culturales, confère aux racines tubéreuses de la «Batata-Doce da Madeira» les caractéristiques morphologiques, organoleptiques et nutritionnelles qui lui confèrent sa spécificité.

L'introduction de la culture à partir de plusieurs provenances géographiques a permis de préserver les variétés cultivées ayant un cycle de croissance moyen (6 à 8 mois) à long (plus de 10 mois). Ces facteurs liés aux caractéristiques génétiques propres à chaque variété, aux conditions environnementales de sa production et aux pratiques d'entretien mis en place pour sa culture ont pour effet que la «Batata-Doce da Madeira» présente une composition en glucides (avec un pourcentage élevé d'amidon) et une teneur en protéines et en sels minéraux aux valeurs moyennes (en % de matière sèche) supérieures aux valeurs de référence.

Sur les deux îles, la fréquence et le type d'irrigation sont adaptés aux conditions pédoclimatiques locales et aux besoins des variétés traditionnelles. Dans les zones de Madère, où les précipitations annuelles moyennes sont comprises entre 750 et 1 000 mm, et dans les localités de moindre altitude, l'irrigation, nécessaire en été, est réalisée par déversement ou pulvérisation. À Porto Santo, les précipitations annuelles réduites (inférieures à 400 mm) sont compensées par une irrigation localisée (goutte à goutte) réalisée à partir de son système d'irrigation. La connaissance qu'ont les agriculteurs des besoins en eau de la culture permet de planifier une irrigation plus abondante aux stades de la croissance de la plante mère et de la formation des rhizomes. Elle est plus espacée au cours de la période précédant la récolte afin de promouvoir une «humidification» appropriée (tubérisation) des rhizomes, en favorisant leur capacité de conservation, tout en préservant le degré d'humidité qui, lorsqu'ils sont crus, confère à leur chair leur succulence typique.

Afin de répondre aux besoins en azote des cultures introduites et de compenser la pauvreté naturelle des sols insulaires en phosphore et parfois en potassium, en matière organique ou en d'autres nutriments, les agriculteurs locaux recourent à l'incorporation de fourrages secs récoltés dans les montagnes de Madère (surtout de la «fougère-aigle», Pteridium aquilinum L . Kuhn, et du «genêt», Cytisus scoparius, L.) ou de pailles de céréales, de canne à sucre ou d'autres végétaux présents dans leur exploitation. Après compostage avec du fumier de bovins, de caprins ou de volaille, ceux-ci permettent d'obtenir un engrais organique équilibré. Outre la fertilisation des cultures, cet engrais assure l'aération et la désagrégation des sols, ce qui favorise un bon développement des rhizomes ainsi que la libération lente des nutriments, favorisant le bon développement de la plante mère et de ses racines de stockage comestibles. Lorsque les fourrages secs ou les matières organiques issues de la production locale viennent à manquer, la fumure de fond se fait par apport d'amendements organiques et d'engrais chimiques adaptés aux conditions des sols des îles.

Cette pratique traditionnelle d'incorporation de matière organique dans la fumure de fond garantit une abondance d'azote, de phosphore et de potassium et fournit des niveaux élevés de protéines, tandis que les nutriments minéraux et les micronutrients résultant de cette fertilisation apportent une teneur élevée en cendres.

Ces caractéristiques particulières ont pour effet que les variétés traditionnelles de la «Batata-Doce da Madeira» appartiennent à la réserve génétique de l'*Ipomoea batatas* (L.) Noir, qui est la troisième réserve génétique mondiale de cette espèce, originaire principalement du continent sud-américain, dont les formes culturales déterminées sont conservées hors site à la banque de gènes de Madère (Banco de Germoplasma da Madeira - ISOPlexis/Germobanco).

Référence à la publication du cahier des charges

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