C/2024/1497

15.2.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/1497)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad [1] binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Batata-Doce da Madeira”

EU-nr.: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/namen [van de BOB]**

“Batata-Doce da Madeira”

2. **Lidstaat of derde land**

Portugal

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Batata-Doce da Madeira” is de eetbare knolwortel van de traditionele variëteiten van de zoete aardappel *Ipomoea batatas* (L.) Noir, die wordt geteeld op de bewoonde eilanden van de Madeira-archipel, namelijk de variëteiten: “Brasileira”; “5-Bicos”; “Cenoura regional”; “Inglesa”; “Cabeiras”; “Amarelinha” en “Cabreira Branca do Porto Santo”, geproduceerd volgens de traditionele praktijken van de eilanden Madeira en Porto Santo.

Morfologische en fysisch-chemische kenmerken

Afhankelijk van de traditionele variëteit kunnen de knolwortels van “Batata-Doce da Madeira” de volgende kenmerken hebben:

— een onregelmatige vorm, gaande van een ellips tot brede ellips, rechthoek tot langwerpige rechthoek, of eivorm tot ovaal;

— een gemiddelde grootte variërend van een lengte van 13 cm tot 20 cm, een breedte van 6 cm tot 10 cm en een gewicht van 200 g tot 800 g;

— fijne tot zeer fijne schil, die glad kan zijn of verticale of horizontale rimpels op of onder het oppervlak kan hebben; roomkleurige, gele, goudkleurige, rode, paarsachtige of rooskleurige tinten, die homogeen kunnen zijn of een secundaire pigmentatie kunnen bevatten die varieert van licht tot donkerbruin;

— wit, roomkleurig, geel of rood vruchtvlees, soms ook met een secundaire kleur (wit, roomkleurig, geel of roze) als ring in de schil of als willekeurige vlekken in het vruchtvlees. Tussen de schil en het vruchtvlees kunnen ook paarsige vezels zichtbaar zijn.

De zoete aardappelen onderscheiden zich door het hoge vochtgehalte van hun vruchtvlees (gemiddeld meer dan 68 g/100g verse materie), hun doorgaans hoge koolhydraatgehalte (gemiddeld meer dan 60 % van de droge stof) en hun hoge eiwit- en asgehalte (gemiddeld meer dan respectievelijk 4 % en 3 % van de droge stof).

[1] PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Organoleptische eigenschappen:

Rauw heeft "Batata-Doce da Madeira" een typische knolgeur, met aardachtige, plantaardige of kruidachtige toetsen en duidelijke hints van kastanje of groene walnootbolsters. De zoete en bloemige smaak, soms licht hartig of licht zuur en mineraal, wordt sterker met het kauwen en vertoont hints van kastanje. De textuur is altijd vochtig, mals en zacht of knapperig en enigszins vezelig, waardoor de variëteiten "Inglesa", "Cabeiras", "Brasileira" en "5 Bicos" bijzonder geschikt zijn voor de productie van meel.

Wanneer de zoete aardappel wordt gekookt of geroosterd, verandert de kleur van het vruchtvlees van gelige naar groenige of van gouden naar oranje tinten. De aroma's van de zoete aardappelen worden intenser, zoeter en complexer, met licht kruidachtige (stroachtige), metaalachtige (ijzerachtige) of aardachtige toetsen wanneer ze worden gekookt, of met toetsen van geroosterde kastanje, karamel of verbrand hout wanneer ze worden geroosterd. De smaken worden ook intenser, terwijl ze sappig blijven en enigszins zoet worden bij de aanzet, met een korte nasmaak en toetsen van gedroogd fruit en kastanje wanneer de zoete aardappelen worden gekookt en toetsen van karamel wanneer ze worden geroosterd. De textuur is doorgaans zacht en romig, en de zoete aardappel is makkelijk te kauwen, maar kan licht vezelig of draderig zijn wanneer hij wordt geroosterd.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van de productie, van het verkrijgen van de "stekjes" (stekken die worden gebruikt voor de vermeerdering van de plant) tot de teelt, de oogst en de voorbereiding voor de verkoop, moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Landbouwgebieden op de eilanden Madeira en Porto Santo.

5. Verband met het geografische gebied

De kenmerken van "Batata-Doce da Madeira" vloeien uitsluitend voort uit de natuurlijke en menselijke factoren van het geografische productiegebied. De wortelknollen onderscheiden zich door:

— de morfologische kenmerken van elk traditioneel regionaal ras, dat gemakkelijk op de markt kan worden onderscheiden;

— de sappigheid van hun vruchtvlees; en

— hun hoge gehalte aan koolhydraat-, eiwit- en asgehalte.

Ze zijn ook het gevolg van de genetische eigenheid van elk van de traditionele rassen, die van diverse oorsprong zijn, en die door de lokale landbouwers worden bewaard en in stand worden gehouden; de bodem- en klimaatomstandigheden die specifiek zijn voor het geografische gebied en vooral de traditionele teeltpraktijken die de landbouwers van Madeira en Porto Santo van oudsher gebruiken.

Specificiteit van het geografische gebied:

Natuurlijke factoren

Door de ligging van de archipel in het subtropische deel van de Noord-Atlantische Oceaan hebben de eilanden Madeira en Porto Santo een overwegend gematigd klimaat, met zachte temperaturen in de winter en de zomer, overheersende noordoostelijke winden (passaatwinden) en een goede blootstelling aan de zon (meer dan 2 200 zonuren per jaar).

Het matigende effect van de zee leidt tot een lager temperatuurbereik. De grotere hoogte van Madeira betekent dat het klimaat varieert van droog tot vochtig en matig tot extreem regenachtig (gemiddelde jaarlijkse neerslag van meer dan 1 500 m). De lagere gemiddelde hoogte van Porto Santo betekent dat het klimaat droger is, met een gemiddelde jaarlijkse neerslag van minder dan 400 mm.

Door de vulkanische oorsprong van de eilanden bestaan de bodems van de eilanden uit uniform basaltachtig gesteente, met een klein aandeel gemiddeld zuurhoudend stollingsgesteente (trachyten en rhyolieten) en sedimentair gesteente. De bodems op Porto Santo bestaan bijna uitsluitend uit kalkhoudend zand en zandsteen.

De bodem van de eilanden wordt sterk beïnvloed door de teeltmethoden die worden toegepast sinds 1425, toen de eerste kolonisten technieken gebruikten om de grond voor te bereiden op de landbouw. Op het eiland Madeira hebben het heuvelachtige terrein, de steile hellingen en de schaarste aan vlakke gebieden geleid tot de constructie van "poios" of terrassen ondersteund door gestapelde muren, omgeven door "levadas" (irrigatiekanalen). In combinatie met het continue gebruik van het land en de generaties van diep ploegen en intensieve organische bemesting heeft dit kenmerken opgeleverd, zoals phaeozems, verzadigde (chroomhoudende) en onverzadigde (dystrische) cambisolen, en andosolen in de vochtigste arealen (boven 400 m hoogte). In Porto Santo, waar landbouwgrond eeuwlang voornamelijk voor de graanteelt werd gebruikt, overheersen Calcisol-bodemtypen.

Over het algemeen zijn de bodems op het eiland Madeira gemiddeld diep tot zeer diep, hebben ze een doorgaans fijne textuur en een hoog percentage silt, met een gemiddeld tot hoog gehalte aan organisch materiaal, en een licht zure tot neutrale reactie, die zuurder is in het geval van de andosolen. Op het eiland Porto Santo zijn de zand- en leemgronden die overheersen vrij doorlatend, met een lager gehalte aan organisch materiaal en een meer alkalisch profiel, hoewel het meeste zand en de meeste zandsteen door de biologische oorsprong een pH (tussen 7 en 9) hebben die gunstig is voor de teelt van gewassen. Op beide eilanden hebben de bodems een laag gehalte aan fosfor, een relatief hoog gehalte aan kalium en een hoog gehalte aan magnesium en calcium.

Menselijke factoren

Uit historische gegevens blijkt dat dit gewas in de 17e eeuw in de archipel is geïntroduceerd. Gezien het belang van de haven van Funchal, als tussenhaven voor Portugese intercontinentale schepen in de 16e eeuw en de aanzienlijke betrokkenheid van kolonisten uit Madeira bij de vestiging van de nieuwe kolonies, wordt ervan uitgegaan dat de eerste "stekken" van de digitata-variëteiten later in die eeuw uit Brazilië kwamen, terwijl de cordifolia-variëteiten pas in de 19e eeuw vanuit Demerara (Nederlands-Guyana) werden geïntroduceerd. Tot aan het einde van de eerste helft van de 20e eeuw werden ook andere gecultiveerde variëteiten geïntroduceerd uit plaatsen waarnaar Madeiranen geëmigreerd waren (Zuid-Afrika, Venezuela enz.).

In verslagen van buitenlanders die in de 18e en 19e eeuw de eilanden bewoonden of bezochten, werd melding gemaakt van de hoge opbrengst en het bewaargemak van deze eetbare wortel, waarvan de productie zeer belangrijk was voor de lokale landbouwers. Ze teelden hem in wisselbouw met andere traditionele gewassen, gebruikten hem als basisvoedsel en als ruilmiddel voor vis uit de vissersgemeenschappen. Later vond hij zijn weg naar de tafels van de rijkere klassen en de stadsbevolking.

De lokale landbouwers gaven de wortelstokken van de traditionele variëteiten van "Batata-Doce da Madeira" namen die hun oorsprong, vorm, de kenmerken van de moederplant of de kleur van hun vruchtvlees benadrukten, waardoor ze gemakkelijk op de lokale markt konden worden geïdentificeerd. De variëteiten hebben verschillende waarden voor lokale consumenten, afhankelijk van de duur van hun groeicyclus en hun erkende organoleptische eigenschappen, die bepalend zijn voor hun verschillende culinaire toepassingen en geschiktheid voor de bereiding van meel.

Ook de toeristen die de eilanden bezoeken, waarderen deze zoete aardappel, die deel uitmaakt van de regionale keuken, in de traditionele "cozido à madeirense" (Madiraanse stoofpot), in verschillende soorten traditioneel brood en andere soorten kloostergebak, zoals "batata-doce-caramelizada" (gekarameliseerde zoete aardappel), bolo frito (gebakken cake), batatada (zoeteaardappelcake), "fartes de batata-doce" (gebak van zoete aardappel met suiker en amandelen) en "malassadas de batata-doce" (gebakken zoeteaardappeldonuts).

"Batata-Doce da Madeira" speelt ook een rol in een aantal populaire tradities, die prominent aanwezig zijn in de traditionele "charola's", bolvormige structuren waaraan door lokale landbouwers geteelde producten worden vastgebonden. Ze symboliseren de "oprechte dankbaarheid van de landbouwers voor de vruchtbaarheid van hun grond en de zegeningen die zij in het landbouwjaar hebben ontvangen". Aan het einde van de evenementen worden de "charola's" geveild of uitgedeeld om mensen in nood te helpen. De "Festa" die in juli wordt gehouden ter promotie en ter ere van "Batata-Doce da Madeira", wordt in de toekomst in São Jorge-Santana gehouden vanwege de omvang van de totale regionale productie.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product:

"Batata-Doce da Madeira" kan worden geteeld op het eiland Madeira vanaf de kust tot op een hoogte van 700 meter boven zeeniveau op de zuidelijke helling en 400 meter op de noordelijke helling en in het hele boerenland van Porto Santo, waar hij beschikt over het vochtgehalte (tussen 60 % en 80 %), de hoge zonnestraling (meer dan 2 200 uur per jaar) en de gemiddelde jaarlijkse luchttemperatuur (tussen 20 °C en 30 °C) die nodig is voor zijn ontwikkeling. Dit omvat, gedurende een groot deel van het jaar, milde nachttemperaturen (boven 13 °C) die bevorderlijk zijn voor de groei van reservewortels (die het eetbare gedeelte ervan uitmaken) en de accumulatie van zetmeel (dat gemiddeld goed is voor bijna 70 % van het totale koolhydraatgehalte) en die tevens de suikers en voedingsvezels doen verminderen, wat bijdraagt tot de goede organoleptische en technologische kenmerken.

De huidige traditionele variëteiten van "Batata-Doce da Madeira", die voortkomen uit de digitata- en cordifolia-variëteiten van verschillende oorsprong die tussen het midden van de 16e en de 20e eeuw op de eilanden zijn geïntroduceerd, zijn het resultaat van eeuwenoude en constante selectie, vermeerdering en uitwisseling van stekken van volwassen planten die de wortelstokken met de beste kenmerken opleveren. De planten zijn gekweekt in combinatieteelt of monocultuur op familiebedrijven, die de stekken van de knolwortels met de meest gewaardeerde organoleptische kenmerken hebben behouden en vermeerderd, en die het best zijn aangepast aan de agro-ecologische omstandigheden van de verschillende landbouwgebieden.

De traditionele rassen van "Batata-Doce da Madeira" komen overeen met de geteelde rassen waarvan het teeltmateriaal in stand wordt gehouden door de gemeenschappen van Madeira en Porto Santo.

Het gebruik van teeltmateriaal dat uitsluitend afkomstig is van lokale productie en aangepast is aan de agroklimatologische omstandigheden, de kenmerken van de bodems van Madeira en Porto Santo en de teeltmethoden, geven de wortels van "Batata-Doce da Madeira" hun bijzondere morfologische, organoleptische en voedingskenmerken.

De introductie van het gewas van een aantal geografische oorsprongen heeft het mogelijk gemaakt gewasvariëteiten met een groeicyclus variërend van gemiddeld (6 tot 8 maanden) tot lang (meer dan 10 maanden) in stand te houden. Deze factoren, die verband houden met de specifieke genetische kenmerken van elke variëteit, de milieuomstandigheden van de productie en de teelt van "Batata-Doce da Madeira", betekenen dat "Batata-Doce da Madeira" een koolhydraatsamenstelling (met een hoog zetmeelgehalte) en eiwitgehalte en minerale zouten heeft met gemiddelde waarden (als percentage van de droge stof) die hoger zijn dan de referentiewaarden.

Op beide eilanden worden de frequentie en het type van de irrigatie aangepast aan de plaatselijke bodem- en klimaatomstandigheden en aan de behoeften van de traditionele variëteiten. In de gebieden van Madeira met een gemiddelde jaarlijkse neerslag van 750 tot 1 000 mm is irrigatie noodzakelijk in de zomer en op plaatsen op lagere hoogte. Irrigatie vindt plaats door middel van overvloeiing of sproeiers. Op Porto Santo wordt gerichte (druppel) irrigatie gebruikt om de lage jaarlijkse neerslag van het eiland (minder dan 400 mm) te compenseren. Omdat de landbouwers de waterbehoeften van het gewas kennen, kan de meest overvloedige irrigatie in de groeistadia van de moederplant en bij de vorming van de wortelstokken worden gepland. De intervallen tussen de irrigatie zijn langer tijdens de periode vóór de oogst om "fixatie" (knolvorming) van de wortelstokken te bevorderen, waardoor hun opslagcapaciteit wordt vergroot en tegelijkertijd een vochtgehalte wordt behouden dat het vruchtvlees van de rauwe knollen hun typische sappigheid geeft.

Om te voorzien in de stikstofbehoefte van de geïntroduceerde gewassen en om de natuurlijke schaarste aan fosfor en soms kalium, organisch materiaal of andere nutriënten in de bodem van de eilanden te compenseren, gebruiken de lokale landbouwers gedroogde materialen die zijn geoogst in de bergen van Madeira (voornamelijk varens — *Pteridium aquilinum* L. Kuhn en brem — *Cytisus scoparius*, L.) of graanstro, suikerriet of andere vegetatie die op hun bedrijf wordt geteeld en die, na compostering met koeien-, geiten- of kippenmest, het mogelijk maken een evenwichtige organische meststof te verkrijgen. Behalve voor het bemesten van het gewas zorgt dit voor beluchting van de bodem en het vergaan van materiaal, wat bevorderlijk is voor een goede wortelstokontwikkeling en een trage afgifte van nutriënten, waardoor de juiste ontwikkeling van de moederplant en haar eetbare reservewortels wordt gestimuleerd. Wanneer er lokaal geen droge stof of organisch materiaal beschikbaar is, wordt diepe bemesting uitgevoerd met organische bodemverbeteraars en chemische meststoffen die aangepast zijn aan de bodemgesteldheid van de eilanden.

Deze traditionele praktijk van het opnemen van organisch materiaal in de diepe bemesting zorgt voor een overvloed aan stikstof, fosfor en kalium en voor een hoog eiwitgehalte, terwijl de minerale nutriënten en micronutriënten als gevolg van deze bemesting een hoog asgehalte hebben.

Deze bijzondere kenmerken impliceren dat de traditionele variëteiten van “Batata-Doce da Madeira” behoren tot de “aardappel”-genenpool van *Ipomoea batatas* (L.) Noir, waarmee deze de derde genetische reserve van deze soort ter wereld is, die voornamelijk uit Zuid-Amerika afkomstig is. De geïdentificeerde geteelde rassen worden ex situ bewaard in de kiemplasmabank op Madeira (ISOPlexis/Germobanco).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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