Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/1497)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho [1], no prazo de dois meses a contar desta data.

DOCUMENTO ÚNICO

«Batata-Doce da Madeira»

N.º UE: PDO-PT-02801 – 23.8.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Batata-Doce da Madeira»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Portugal

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não-transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Batata-Doce da Madeira» é a raiz tuberosa comestível das variedades tradicionais da *Ipomoea* batatas (L.) Noir, obtidas nas ilhas habitadas do Arquipélago da Madeira, designadamente «Brasileira», «5-Bicos», «Cenoura regional», «Inglesa», «Cabeiras», «Amarelinha» e «Cabreira Branca do Porto Santo», produzidas segundo as práticas tradicionais das ilhas da Madeira e do Porto Santo.

Características morfológicas e físico-químicas:

Consoante a variedade tradicional, as raízes tuberosas da «Batata-Doce da Madeira» podem apresentar:

— Formato irregular, que varia de elíptica a larga-elíptica, oblonga a oblonga-alongada ou obovada a oval;

— Tamanho que, em média, oscila entre os 13 a 20 cm de comprimento, os 6 a 10 cm de largura e os 200 aos 800 g de peso;

— Epiderme fina a muito fina, regular ou apresentando sulcos ou constrições longitudinais ou horizontais, superficiais a profundas, e coloração em tons que variam entre creme, amarelo, dourado, vermelho, arroxeado e rosado, homogénea ou com pigmentação secundária, que vai do castanho-claro ao castanho-escuro;

— Polpa branca, creme, amarela ou vermelha, por vezes também com coloração secundária branca, creme, amarela ou rosada distribuída ao longo de um anel no córtex ou formando manchas aleatórias e espaçadas. Possíveis filamentos arroxeados visíveis entre a casca e a polpa.

Distinguem-se pela elevada humidade da polpa (em média superior a 68 g/100 g de matéria fresca), pelo teor geralmente alto em hidratos de carbono (em média superior a 60 % do extrato seco) e pelo elevado conteúdo em proteína e cinza (em média superior, respetivamente, a 4 % e 3 % do extrato seco).

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

Características organoléticas:

A «Batata-Doce da Madeira» apresenta, quando crua, o aroma típico de tubérculo, com notas terrosas, vegetais ou herbáceas e uma clara referência à castanha ou à casca de noz verde. O seu sabor doce e farináceo, por vezes ligeiramente salgado ou pouco ácido e mineral, intensifica-se com a mastigação, apresentando notas de polpa de castanha. A textura, sempre húmida, é tenra e macia ou crocante e mais ou menos fibrosa o que, sobretudo nas variedades «Inglesa», «Cabeiras», «Brasileira» e «5-Bicos», lhe confere boa aptidão tecnológica para a produção de farinhas.

Quando cozida ou assada, a coloração da polpa evolui dos tons amarelados a esverdeados e dourados a alaranjados. Os aromas intensificam-se, ficando mais complexos e adocicados, com leves toques herbáceos (palha), metálicos (ferrosos) ou terrosos, quando cozida, ou com referências à castanha assada, caramelo ou lenha queimada, quando assada. A intensidade dos sabores é também reforçada, sendo sempre suculenta, e ficando mais ou menos doce ao ataque. O final de boca é curto, com notas de frutos secos e castanha, quando cozida, ou alusões a caramelo, quando assada. A textura é normalmente macia, amanteigada e de fácil mastigação, mas pode apresentar-se ligeiramente fibrosa ou com fiapos quando assada.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção, desde a obtenção da «rama» (material vegetativo), ao cultivo, colheita e preparação para venda, ocorrem na área geográfica identificada.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

Áreas agricultadas das ilhas da Madeira e do Porto Santo.

5. **Relação com a área geográfica**

As características da «Batata-Doce da Madeira» resultam exclusivamente dos fatores naturais e humanos da área geográfica de produção. As suas raízes tuberosas, distinguem-se pelo seguinte:

— características morfológicas de cada variedade tradicional regional, facilmente identificáveis no mercado;

— suculência da polpa; e

— elevado teor de hidratos de carbono, proteína e cinzas.

Estas características resultam ainda das condições genéticas intrínsecas de cada uma das variedades tradicionais, de origem diversificada, preservadas e mantidas pelos agricultores locais, das condições edafoclimáticas próprias da área geográfica e, sobretudo, das práticas tradicionais implementadas, desde sempre, pelos agricultores madeirenses e porto-santenses na sua produção.

Especificidade da área geográfica:

Fatores naturais

A localização do arquipélago na região subtropical do Atlântico Norte determina que as ilhas da Madeira e do Porto Santo apresentem clima predominantemente temperado, com temperaturas amenas tanto de inverno como de verão, ventos predominantes de nordeste (ventos alísios) e boa exposição solar, com mais de 2 200 horas anuais de sol a descoberto.

O efeito moderador do mar conduz à reduzida amplitude térmica. Na Madeira, com o aumento de altitude, o clima varia de seco a húmido e de moderadamente chuvoso a excessivamente chuvoso (acima dos 1 500 m). No Porto Santo, com a baixa altitude média do relevo, o clima é mais seco, com pluviosidade média anual inferior a 400 mm.

A origem vulcânica das ilhas determina que os seus solos predominantes sejam constituídos por rochas de geologia monotonamente basáltica, com pequena proporção de outras rochas eruptivas, intermédio-ácidas (traquitos e riólitos) e também de rochas sedimentares. No Porto Santo, os solos são quase exclusivamente formados por areias e arenitos calcários.

A constituição dos solos foi fortemente influenciada pelas práticas culturais que os primeiros colonos promoveram, a partir de 1425, na constituição artificiosa dos terrenos agrícolas das ilhas. Na ilha da Madeira, o relevo acidentado, os declives acentuados e a escassez de áreas planas, determinou a construção generalizada de «poios» ou socalcos suportados por muros de pedra emparelhada, contornados por «levadas» (canais de transporte da água de rega) que, conjuntamente com a constante utilização do solo e a realização, ao longo de gerações, de fortes surribas e intensas fertilizações orgânicas, conferiram aos seus solos características do tipo feozemes, cambissolos saturados (crómicos) e insaturados (dístricos) e também de andossolos nas zonas mais húmidas (acima dos 400 metros de altitude). No Porto Santo, onde os solos agrícolas foram durante séculos destinados principalmente à parca produção cerealífera, predominam os calcissolos.

Em termos gerais, na ilha da Madeira, os solos apresentam uma profundidade média a elevada, textura geralmente fina e elevada percentagem de limo, com teores médios a elevados de matéria orgânica e reação ligeiramente ácida a neutra, sendo mais ácida nos andossolos. Na ilha do Porto Santo, predominam os solos pouco profundos, do tipo arenoso a limoso, bastante permeáveis, pobres em matéria orgânica e mais alcalinos, embora a sua origem biológica lhes confira um pH (entre 7 e 9) favorável às culturas agrícolas. Em ambas as ilhas, os solos são pobres em fósforo, medianamente ricos em potássio e ricos em magnésio e em cálcio.

Fatores humanos

Registos históricos referem que esta cultura foi introduzida no arquipélago durante o século XVII. Contudo, dada a importância do porto do Funchal, como escala das navegações intercontinentais portuguesas do século XVI, e a relevante participação de colonos madeirenses no povoamento das novas colónias, acredita-se que as primeiras «estacas de rama» das formas *digitata* tenham vindo do Brasil ainda durante esse século, enquanto as formas *cordifolia* só foram introduzidas durante o século XIX, a partir de Demerara (Guiana Holandesa). Até ao fim da primeira metade do século XX, outras formas cultivadas chegaram também dos destinos da emigração madeirense (África do Sul, Venezuela, entre outros).

Relatos de estrangeiros que habitaram ou visitaram as ilhas nos séculos XVIII e XIX referem a elevada produtividade e fácil conservação desta raiz comestível cuja produção detinha grande importância para os camponeses locais. Para além de ser utilizada para a rotação com outras culturas tradicionais, era a base da sua alimentação e servia de «moeda de troca» com as comunidades piscatórias, para a obtenção de pescado. Mais tarde, chegou à mesa das populações urbanas e classes abastadas.

Os agricultores locais atribuíram aos rizomas das variedades tradicionais de «Batata-Doce da Madeira» nomes triviais que realçam a origem, as características da planta-mãe ou a forma ou cor da sua polpa, permitindo a sua fácil identificação no mercado local. Os consumidores locais valorizam a batata-doce em função da duração do seu ciclo cultural e das propriedades organoléticas que lhe são reconhecidas, as quais determinam diferentes usos culinários e aptidão tecnológica para a produção de farinhas.

Os turistas das ilhas também apreciam a batata-doce, que faz parte da gastronomia regional, no tradicional «cozido à madeirense», nos vários tipos de pão tradicional e na pastelaria conventual, como a «batata-doce-caramelizada», o «bolo frito», a «batatada», as «fartes» e as «malassadas».

A «Batata-Doce da Madeira» está também ligada às tradições populares madeirenses, ocupando um lugar de destaque nas tradicionais «charolas», constituídas por estruturas esféricas onde são atados os «produtos da terra» que, nas celebrações religiosas (Santos Populares e do Espírito Santo) e festividades agrícolas, simbolizam o «solene agradecimento dos agricultores pela fertilidade das suas terras e pelas bênçãos alcançadas no ano agrícola» pelo que, no fim dos eventos, são leiloadas ou partilhadas para ajudar às populações carenciadas. A «Festa» de promoção e de celebração da «Batata-Doce da Madeira», no mês de julho, passará a ser realizada em São Jorge–Santana pelo peso na produção total regional.

Relação causal entre a área geográfica e as características do produto:

A «Batata-Doce da Madeira» pode ser cultivada entre o litoral e os 700 metros de altitude da vertente sul e os 400 metros da encosta norte da ilha da Madeira e em toda a área agricultada da ilha do Porto Santo, onde encontra o grau de humidade (entre os 60 % e os 80 %), os níveis elevados de radiação solar (acima das 2 200 horas anuais) e os valores médios anuais da temperatura do ar (entre 20 ºC e 30 ºC) necessários ao seu desenvolvimento, incluindo, em grande parte do ano, as amenas temperaturas noturnas (superiores a 13 ºC) que favorecem o crescimento das raízes de reserva (que constitui a sua parte edível) e a acumulação do amido (que, em média, representa perto de 70 % do total de carboidratos) e também dos açúcares redutores e da fibra alimentar, que contribuem para suas boas características organoléticas e tecnológicas.

As atuais variedades tradicionais de «Batata-Doce da Madeira», resultantes das formas *digitata* e *cordifolia* de diferentes proveniências, introduzidas nas ilhas entre meados dos séculos XVI e XX, são o resultado de práticas seculares e constantes de seleção, propagação e partilha de «estacas de rama» colhidas nas plantas adultas geradoras dos rizomas com as melhores características. As plantas foram multiplicadas, em consociação ou monocultura, nas explorações agrícolas familiares, as quais preservaram e propagaram a «rama» das raízes tuberosas com as características organoléticas mais apreciadas e que melhor se adaptavam às condições agroecológicas das diferentes zonas de produção.

As variedades tradicionais de «Batata-Doce da Madeira» correspondem às formas cultivadas cujo material de propagação se mantém nas comunidades madeirenses e porto-santenses.

A utilização de material de propagação exclusivamente de produção local, adaptado às condições agroclimáticas, às características dos solos da Madeira e do Porto Santo e às práticas culturais, proporcionam às raízes tuberosas da «Batata-Doce da Madeira» as características morfológicas, organoléticas e nutricionais que lhes conferem especificidade.

A introdução da cultura a partir de várias procedências geográficas permitiu a preservação de formas cultivadas de ciclo vegetativo médio (6 a 8 meses) a longo (superior a 10 meses). Estes fatores, associados às características genéticas próprias de cada variedade, as condições ambientais da sua produção e os amanhos culturais implementados no seu cultivo, determinam que a «Batata-Doce da Madeira» apresente uma composição em hidratos de carbono (com elevada % de amido) e um conteúdo proteico e em sais minerais com valores médios (em % da matéria seca) superiores aos valores de referência.

Em ambas as ilhas, a frequência e o tipo de rega são ajustados às condições edafoclimáticas locais e às necessidades das variedades tradicionais. Na Madeira, com precipitação anual média entre os 750 e 1 000 mm, a rega é necessária no verão e nas localidades de menor altitude, sendo realizada por alagamento ou aspersão, enquanto no Porto Santo, a reduzida precipitação anual (inferior a 400 mm) é compensada pela rega localizada (gota-a-gota). O conhecimento dos agricultores sobre as necessidades hídricas da cultura permite programar regas mais abundantes nas fases de crescimento da planta-mãe e de formação dos rizomas, sendo estas mais espaçadas no período pré-colheita, para promover o adequado «atempamento» (tuberização) dos rizomas, favorecendo a sua capacidade de conservação, mas preservando o grau de humidade que, quando crua, confere a típica suculência da sua polpa.

Para suprir as necessidades de azoto das culturas introduzidas e compensar a natural pobreza dos solos das ilhas em fósforo e, por vezes, em potássio, matéria orgânica ou outros nutrientes, os agricultores locais recorrem à incorporação de mato-seco colhido nas serras da Madeira (sobretudo «feiteira» – *Pteridium aquilinum* L. Kuhn e «giesta» – *Cytisus scoparius*, L.) ou de palhas de cereais, cana sacarina ou outra vegetação existente nas suas explorações que, depois de compostadas com estercos de vaca, cabra ou galinha, permitem obter um adubo orgânico equilibrado que, além de proporcionar a fertilização da cultura, assegura o arejamento e a desagregação do solo, o que promove a boa conformação dos rizomas e também a lenta libertação dos nutrientes, favorecendo o adequado desenvolvimento da planta-mãe e das suas raízes comestíveis de reserva. Quando não estão disponíveis matos-secos ou matéria orgânica de produção local, esta adubação de fundo é realizada com corretivos orgânicos e fertilizantes químicos adaptados às condições dos solos das ilhas.

Esta prática tradicional de incorporação de matéria orgânica na adubação de fundo assegura a riqueza em azoto, fosforo e potássio e proporciona elevados teores de proteína. Por seu lado, os nutrientes e micronutrientes minerais resultantes desta adubação determinam a riqueza em cinzas.

Estas características particulares determinam que as variedades tradicionais da «Batata-Doce da Madeira» pertençam à reserva genética «batata» da *Ipomoea* batatas (L.) Noir, correspondente à terceira reserva genética mundial desta espécie, com origem predominante no continente sul-americano, cujas formas culturais caracterizadas estão conservadas *ex situ* no Banco de Germoplasma da Madeira (ISOPlexis / Germobanco).

Referência à publicação do caderno de especificações

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