C/2024/1497

15.2.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/1497)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Batata-Doce da Madeira”

Nr. UE: PDO-PT-02801 – 23.8.2021

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) (DOP)**

„Batata-Doce da Madeira”

2. **Statul membru sau țara terță**

Portugalia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, în stare proaspătă sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Produsul „Batata-Doce da Madeira” constă în rădăcina tuberculată comestibilă a soiurilor tradiționale de cartof dulce *Ipomoea batatas (L.) Noir*, cultivate pe insulele locuite ale arhipelagului Madeira, și anume soiurile: Brasileira; 5-Bicos; Cenoura regional; Inglesa; Cabeiras; Amarelinha și Cabreira Branca do Porto Santo, produse în conformitate cu practicile tradiționale ale insulelor Madeira și Porto Santo.

Caracteristici morfologice și fizico-chimice:

În funcție de soiul tradițional, rădăcinile tuberculate „Batata-Doce da Madeira” pot avea:

— o formă neregulată, care poate varia de la eliptică la eliptică largă, de la oblongă la oblongă alungită sau de la ovoidă la ovală;

— o dimensiune medie care variază între 13 cm și 20 cm în lungime, între 6 cm și 10 cm în lățime și între 200 g și 800 g în greutate;

— coajă subțire spre foarte subțire, care poate fi netedă sau poate prezenta cute verticale sau orizontale care se pot afla la suprafață sau în adâncime; nuanțe crem, galbene, aurii, roșii, movulii sau rozalii, care pot fi omogene sau pot include o pigmentare secundară care variază de la maro-deschis la maro-închis;

— pulpă albă, crem, galbenă sau roșie, uneori și cu o colorație secundară (albă, crem, galbenă sau roz) în formă de inel în cortex sau sub formă de pete aleatorii în pulpă. Pot fi vizibile, de asemenea, filamentele movulii între coajă și pulpă.

Cartofii dulci se disting prin conținutul ridicat de umiditate al pulpei (în medie, peste 68 g/100 g de substanță proaspătă), prin conținutul de carbohidrați în general ridicat (în medie, peste 60 % din substanța uscată) și prin conținutul ridicat de proteine și de cenușă (în medie, peste 4 % și, respectiv, 3 % din substanța uscată).

([1]) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

Caracteristici organoleptice:

În stare crudă, produsul „Batata-Doce da Madeira” are un miros tipic de tubercul, cu note de pământ, vegetale sau erbacee și cu nuanțe clare de coajă de castană sau de nucă verde. Gustul său dulce și făinos, uneori puțin sărat sau ușor acid și mineral, se intensifică odată cu mestecarea, prezentând nuanțe de pulpă de castană. Textura sa este întotdeauna umedă, fragedă, moale sau crocantă și oarecum fibroasă, ceea ce face ca soiurile Inglesa, Cabeiras, Brasileira și 5 Bicos să fie deosebit de adecvate pentru producția de făină.

Atunci când cartofii sunt fierți sau copți, culoarea pulpei se modifică de la gălbuie la verzuie sau de la aurie la tonuri portocalii. Aromele se intensifică și devin mai dulci și mai complexe, prezentând nuanțe ușor erbacee (ca de paie), metalice (feroase) sau de pământ atunci când cartofii sunt fierți sau nuanțe de castană prăjită, de caramel sau de lemn ars atunci când cartofii sunt copți. Și gustul devine mai intens, rămânând în același timp suculent și fiind oarecum dulce în primele secunde de la degustare, cu un gust rezidual de scurtă durată și cu note de fructe uscate și de castană atunci când cartofii sunt fierți sau nuanțe de caramel atunci când cartofii sunt copți. Textura este de obicei moale și cremoasă și ușor de mestecat, dar poate fi ușor fibroasă sau ațoasă atunci când cartofii sunt copți.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției, de la obținerea lăstarilor (butași utilizați pentru înmulțirea plantei), până la cultivare, recoltare și pregătirea pentru comercializare, trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Suprafețele agricole de pe insulele Madeira și Porto Santo.

5. **Legătura cu aria geografică**

Caracteristicile produsului „Batata-Doce da Madeira” rezultă exclusiv din factorii naturali și umani din aria geografică de producție. Rădăcinile tuberculate se disting prin:

— caracteristicile morfologice ale fiecărui soi regional tradițional, ușor de identificat pe piață;

— suculența pulpei și

— conținutul ridicat de carbohidrați, de proteine și de cenușă.

Aceste caracteristici sunt, de asemenea, rezultatul condițiilor genetice intrinseci ale fiecăruia dintre soiurile tradiționale de origini diverse, conservate și menținute de fermierii locali, al condițiilor pedoclimatice specifice ariei geografice și, mai presus de toate, al practicilor tradiționale pe care fermierii din Madeira și Porto Santo le-au utilizat dintotdeauna pentru cultivarea cartofilor dulci.

Specificitatea ariei geografice:

Factori naturali

Ca urmare a poziției arhipelagului în partea subtropicală a Atlanticului de Nord, insulele Madeira și Porto Santo au o climă predominant temperată, cu temperaturi blânde atât iarna, cât și vara, cu vânturi mai ales dinspre nord-est (vânturi alizee) și cu o expunere bună (peste 2 200 de ore complet însorite în fiecare an).

Datorită efectului de moderare al mării, variația temperaturii este redusă. Ca urmare a altitudinii mai mari a insulei Madeira, clima variază de la uscată până la umedă și moderat spre excesiv de ploioasă (precipitații medii anuale de peste 1 500 m). Având o altitudine medie mai mică, insula Porto Santo are o climă mai uscată, cu precipitații medii anuale sub 400 mm.

Ca urmare a originii vulcanice a insulelor, solurile predominante sunt alcătuite din roci bazaltice uniforme, cu o proporție redusă a altor roci magmatice semiacide (trahite și riolite) și a rocilor sedimentare. Solurile insulei Porto Santo sunt compuse aproape exclusiv din nisipuri calcaroase și gresie.

Solurile insulelor au fost influențate puternic de practicile de cultivare utilizate din 1425, când primii coloniști au folosit tehnici antropice pentru a pregăti terenul pentru agricultură. Pe insula Madeira, relieful deluros, pantele abrupte și penuria de suprafețe plane au condus la construirea pe scară largă a unor „poios" sau terase susținute de ziduri din piatră fără mortar, înconjurate de „levadas" (canale de irigare). Împreună cu o utilizare continuă a terenurilor și cu generații de arat executat la mare adâncime și de fertilizare organică intensivă, acest lucru a conferit solurilor din Madeira caracteristici precum faeoziomuri, cambisoluri saturate (cromice) și nesaturate (districe) și andosoluri din zonele cele mai umede (la o altitudine de peste 400 m). Pe insula Porto Santo, unde terenurile agricole au fost utilizate timp de mai multe secole mai ales pentru cultivarea cerealelor, predomină tipurile de soluri din categoria calcisolurilor.

Per ansamblu, solurile din insula Madeira au o adâncime medie spre foarte mare, o textură în general fină și un procent ridicat de siltit, precum și un conținut mediu spre ridicat de materie organică și o reacție ușor acidă spre neutră, care este mai acidă în cazul andosolurilor. Pe insula Porto Santo, solurile nisipoase și lutoase care predomină sunt destul de permeabile, cu un conținut mai scăzut de materie organică și un profil mai alcalin, deși originea biologică a majorității nisipurilor și gresiilor le conferă un pH (cuprins între 7 și 9) favorabil cultivării culturilor. Pe ambele insule, solurile au un conținut scăzut de fosfor, un conținut destul de ridicat de potasiu și un conținut ridicat de magneziu și de calciu.

Factori umani

Potrivit izvoarelor istorice, această cultură a fost introdusă în arhipelag în secolul al XVII-lea. Cu toate acestea, având în vedere importanța portului Funchal ca escală pentru navele intercontinentale portugheze în secolul al XVI-lea și implicarea semnificativă a coloniștilor din Madeira în popularea noilor colonii, se consideră că primii „butași sub formă de lăstari" din soiurile de *digitata* au fost aduși din Brazilia mai târziu în secolul respectiv, în timp ce soiurile de *cordifolia* au fost introduse din Demerara (Guyana Neerlandeză) abia în secolul al XIX-lea. Până la sfârșitul primei jumătăți a secolului al XX-lea, au fost introduse și alte soiuri cultivate, din locuri în care au emigrat locuitorii Madeirei (Africa de Sud, Venezuela etc.).

Relatările străinilor care au locuit în insule sau le-au vizitat în secolele al XVIII-lea și al XIX-lea menționau randamentul ridicat al acestei rădăcini comestibile, a cărei producție era foarte importantă pentru fermierii locali, precum și ușurința cu care aceasta se conserva. Pe lângă faptul că se cultiva prin rotație cu alte culturi tradiționale, aceasta stătea la baza alimentației lor și era utilizată ca „monedă" pentru obținerea peștelui de la comunitățile de pescari. Mai târziu, produsul a ajuns pe mesele claselor sociale mai bogate și ale populațiilor urbane.

Fermierii locali au dat rizomilor din soiurile tradiționale de „Batata-Doce da Madeira" denumiri comune care evidențiau originea lor, forma lor, caracteristicile plantei-mamă sau culoarea pulpei lor, făcându-i ușor de identificat pe piața locală. Soiurile au valori diferite pentru consumatorii locali, în funcție de durata ciclului lor de vegetație și de proprietățile lor organoleptice recunoscute, care le determină diferitele utilizări culinare și caracterul adecvat pentru prepararea făinii.

Și turiștii care vizitează insulele apreciază acest cartof dulce, care face parte din bucătăria regională, în preparatul tradițional „cozido à madeirense" (tocană specifică Madeirei), în diverse tipuri de pâine tradițională și în alte specialități de patiserie specifice mănăstirilor, cum ar fi „batata-doce-caramelizada" (cartof dulce caramelizat), „bolo frito" (desert prăjit); „batatada" (prăjitură cu cartof dulce), „fartes de batata-doce" (prăjitură cu cartof dulce, zahăr și migdale) și „malassadas de batata-doce" (gogoși cu cartof dulce).

Produsul „Batata-Doce da Madeira" este, de asemenea, legat de o serie de tradiții populare din Madeira, ocupând un loc proeminent în tradiționalele „charolas", care sunt structuri sferice de care sunt legate produse cultivate de fermierii locali. Prezente în principal în cadrul sărbătorilor religioase (ale sfinților populari și ale Sfântului Duh) și în cadrul festivalurilor agricole, acestea simbolizează „recunoștința sinceră a fermierilor pentru fertilitatea terenurilor lor și pentru binecuvântările primite în anul agricol". La finalul evenimentelor, „charolas" sunt vândute la licitație sau împărțite pentru a-i ajuta pe nevoiași. „Festa" care promovează și sărbătorește produsul „Batata-Doce da Madeira" din luna iulie va avea loc în viitor în São Jorge-Santana, datorită amplorii producției totale din regiune.

Legătura cauzală dintre arealul geografic și caracteristicile produsului:

Cartoful dulce „Batata-Doce da Madeira” poate fi cultivat pe insula Madeira de pe coastă până la o altitudine de 700 de metri deasupra nivelului mării pe versantul sudic și de 400 de metri pe versantul nordic, precum și pe întreaga suprafață agricolă de pe insula Porto Santo, bucurându-se în aceste zone de conținutul de umiditate (între 60 % și 80 %), nivelurile ridicate de radiații solare (peste 2 200 de ore pe an) și temperatura medie anuală a aerului (între 20 °C și 30 °C) necesare pentru dezvoltarea sa. Aceste condiții includ, pentru o mare parte a anului, temperaturi nocturne blânde (peste 13 °C), care favorizează creșterea rădăcinilor de rezervă (care reprezintă partea comestibilă a plantelor) și acumularea amidonului (care reprezintă în medie aproape 70 % din cantitatea totală de carbohidrați), reducându-se totodată zaharurile și fibrele alimentare, ceea ce contribuie la caracteristicile organoleptice și tehnologice bune ale produsului.

Soiurile tradiționale actuale de „Batata-Doce da Madeira”, care s-au dezvoltat din soiurile de *digitata* și *cordifolia* de diferite origini introduse pe insule între jumătatea secolului al XVI-lea și jumătatea secolului al XX-lea, sunt rezultatul selecției, înmulțirii și distribuirii „butașilor sub formă de lăstari” recoltați de la plantele adulte care produc rizomii cu cele mai bune caracteristici, procese realizate timp de mai multe secole și în mod constant. Plantele au fost înmulțite în plantații cu mai multe culturi sau în monocultură la fermele familiale, care au conservat și au înmulțit „lăstarii” rădăcinilor tuberculate cu cele mai apreciate caracteristici organoleptice și cel mai bine adaptate la condițiile agroecologice ale diferitelor zone agricole.

Soiurile tradiționale de „Batata-Doce da Madeira” corespund soiurilor cultivate al căror material de înmulțire este conservat în comunitățile de pe insulele Madeira și Porto Santo.

Utilizarea unui material de înmulțire provenit exclusiv din producția locală, adaptat la condițiile agroclimatice, caracteristicile solurilor din Madeira și Porto Santo și practicile de cultivare le conferă rădăcinilor tuberculate de „Batata-Doce da Madeira” caracteristicile morfologice, organoleptice și nutriționale care le fac speciale.

Introducerea culturii din mai multe origini geografice a făcut posibilă conservarea unor soiuri cu un ciclu de vegetație care variază de la mediu (6-8 luni) la lung (peste 10 luni). Acești factori, alături de caracteristicile genetice specifice fiecărui soi, de condițiile de mediu în care este produs și de cultivarea cartofilor dulci „Batata-Doce da Madeira”, fac ca produsul „Batata-Doce da Madeira” să aibă un conținut de carbohidrați (cu un procent ridicat de amidon) și un conținut de proteine și săruri minerale cu valori medii (ca procent din substanța uscată) peste valorile de referință.

Pe ambele insule, frecvența și tipul irigării sunt adaptate la condițiile pedoclimatice locale și la nevoile soiurilor tradiționale. În zonele din Madeira cu precipitații medii anuale cuprinse între 750 și 1 000 mm, irigarea este necesară vara și în localitățile aflate la altitudini mai joase și se realizează prin inundare sau prin aspersoare. Pe insula Porto Santo, se utilizează irigarea localizată (prin picurare) pentru a compensa faptul că precipitațiile anuale sunt scăzute pe insulă (sub 400 mm). Cunoștințele fermierilor legate de nevoile în materie de apă ale culturilor permit planificarea celei mai abundente irigări în etapele de creștere a plantei-mamă și de formare a rizomilor. Intervalele dintre irigări sunt mai lungi în perioada anterioară recoltării, pentru a încuraja o „fixare” (tuberizare) corespunzătoare a rizomilor, sporindu-se capacitatea acestora de depozitare și menținându-se în același timp un grad de umiditate care îi conferă pulpei tuberculilor cruzi suculența sa tipică.

Pentru a satisface nevoile în materie de azot ale culturilor introduse și pentru a compensa lipsa naturală a fosforului și, ocazional, a potasiului, a materiei organice sau a altor substanțe nutritive în solurile insulelor, fermierii locali utilizează materie uscată recoltată de pe munții din Madeira (în principal ferigi, *Pteridium aquilinum L. Kuhn*, și mătură verde, *Cytisus scoparius, L.*) sau paie de cereale, trestie de zahăr sau altă vegetație care crește pe terenurile lor, care, după compostarea cu dejecții animaliere de la vaci, capre sau găini, fac posibilă obținerea unui îngrășământ organic echilibrat. Pe lângă fertilizarea culturii, se asigură astfel aerarea și descompunerea solului, care favorizează o bună dezvoltare a rizomului și o eliberare lentă a substanțelor nutritive, stimulând dezvoltarea corespunzătoare a plantei-mamă și a rădăcinilor sale de rezervă comestibile. Atunci când nu este disponibilă materie uscată sau materie organică la nivel local, fertilizarea profundă se realizează cu amelioratori de sol organici și cu îngrășăminte chimice adecvate pentru condițiile solurilor insulelor.

Această practică tradițională de încorporare a materiei organice în îngrășământul care acționează în profunzime asigură o abundență de azot, fosfor și potasiu și conferă produsului niveluri ridicate de proteine, în timp ce elementele minerale nutritive și microelementele care rezultă din această fertilizare conferă produsului un conținut ridicat de cenușă.

Aceste caracteristici deosebite fac ca soiurile tradiționale de „Batata-Doce da Madeira” să aparțină patrimoniului genetic al cartofilor *Ipomoea batatas (L.) Noir,* reprezentând, la nivel mondial, a treia rezervă genetică a acestei specii, care este originară mai ales din America de Sud. Soiurile cultivate identificate sunt conservate *ex situ* la banca de germoplasmă din Madeira (ISOPlexis/Germobanco).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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