



C/2024/1497

15.2.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/1497)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Batata-Doce da Madeira»

N. UE: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

DOP (X) IGP ()

1. **Nome [della DOP]**

«Batata-Doce da Madeira»

2. **Stato membro o paese terzo**

Portogallo

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

La «Batata-Doce da Madeira» è la radice tuberosa commestibile delle varietà tradizionali di patata dolce *Ipomoea batatas* (L.) Noir, coltivate sulle isole abitate dell'arcipelago di Madera, vale a dire le varietà: «Brasileira»; «5-Bicos»; «Cenoura regional»; «Inglesa»; «Cabeiras»; «Amarelinha» e «Cabreira Branca do Porto Santo», prodotte secondo le pratiche tradizionali delle isole di Madera e Porto Santo.

Caratteristiche morfologiche e chimico-fisiche

A seconda della varietà tradizionale, le radici tuberose «Batata-Doce da Madeira» possono presentare:

- una forma irregolare che può variare da ellittica a ellittica ampia, da oblunga a oblunga allungata, o da ovoida a ovale;
- una dimensione media compresa tra 13 cm e 20 cm di lunghezza, tra 6 cm e 10 cm di larghezza e tra 200 g e 800 g di peso;
- una buccia da fine a molto fine, che può essere liscia o caratterizzata da grinze verticali o orizzontali che possono trovarsi sopra o sotto la superficie; tonalità di colore crema, giallo, dorato, rosso, violaceo o rosato, che possono essere omogenee o includere pigmentazioni secondarie che variano da marrone chiaro a marrone scuro;
- una polpa di colore bianco, crema, giallo o rosso, che può mostrare occasionalmente anche una colorazione secondaria (bianco, crema, giallo o rosa) sotto forma di cerchi nella buccia o di macchie casuali nella polpa. Potrebbero inoltre essere visibili filamenti violacei tra la buccia e la polpa.

Le patate dolci si distinguono per l'elevato tenore di umidità della polpa (in media più di 68 g/100 g di sostanza fresca), il tenore generalmente elevato di carboidrati (in media oltre il 60 % di sostanza secca) e l'elevato tenore di proteine e ceneri (in media più del 4 % e del 3 % di sostanza secca, rispettivamente).

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche organolettiche

Quando è cruda, la «Batata-Doce da Madeira» sprigiona un odore tipico di tubero, con note terrose, vegetali o erbacee e chiari sentori di castagna o mallo di noce. Il suo sapore dolce e farinoso, talvolta leggermente sapido o lievemente acido e minerale, si intensifica con la masticazione, sprigionando sentori di polpa di castagna. La consistenza è sempre umida, tenera e morbida oppure croccante e leggermente fibrosa, il che rende le varietà «Inglese», «Cabeiras», «Brasileira» e «5 Bicos» particolarmente adatte alla produzione di farina.

Quando è bollita o arrostita, il colore della polpa cambia da giallastro a verdastro o dai toni dorati a quelli aranciati. Gli aromi si intensificano e diventano più dolci e complessi, dando vita a sentori leggermente erbacei (che ricordano la paglia), metallici (ferrosi) o terrosi quando è bollita, oppure a sentori di castagna arrosto, caramello o legno bruciato quando è arrostita. Anche i sapori diventano più intensi, pur rimanendo succosi e mostrandosi leggermente dolci all'inizio, presentando un finale breve e note di frutta secca e castagne quando è bollita o sentori di caramello quando è arrostita. La sua consistenza è solitamente morbida e cremosa ed è facile da masticare, ma può diventare leggermente filamentosa o gommosa quando è arrostita.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di produzione, dall'ottenimento delle «talee» (tagli utilizzati per la moltiplicazione della pianta), alla coltivazione, alla raccolta e alla preparazione per la vendita, devono avere luogo nella zona geografica delimitata.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Zone agricole sulle isole di Madera e Porto Santo.

5. **Legame con la zona geografica**

Le caratteristiche della «Batata-Doce da Madeira» derivano esclusivamente dai fattori naturali e umani che si riscontrano nella zona geografica di produzione. Le sue radici tuberose si distinguono per:

- le caratteristiche morfologiche di ciascuna varietà regionale tradizionale, facilmente identificabili sul mercato;
- la succosità della polpa; e
- l'elevato tenore di carboidrati, proteine e ceneri.

Tali caratteristiche derivano anche dalle condizioni genetiche intrinseche di ciascuna delle varietà tradizionali, di diversa origine, preservate e mantenute dagli agricoltori locali, così come dalle condizioni pedoclimatiche specifiche della zona geografica e, soprattutto, dalle pratiche tradizionali che gli agricoltori di Madera e Porto Santo hanno sempre utilizzato per coltivarle.

Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La posizione dell'arcipelago nella parte subtropicale del Nord Atlantico fa in modo che le isole di Madera e Porto Santo presentino un clima prevalentemente temperato, con temperature miti sia in inverno che in estate, venti in prevalenza da nord-est (alisei) e una buona esposizione (con più di 2 200 ore di sole pieno ogni anno).

L'azione mitigatrice del mare comporta un'escursione termica ridotta. L'altitudine più elevata di Madera indica che il suo clima varia da secco a umido e da moderatamente a estremamente piovoso (pioggia media annua superiore a 1 500 mm). L'altitudine media inferiore di Porto Santo indica che il suo clima è più secco, con precipitazioni medie annue inferiori a 400 mm.

L'origine vulcanica delle isole fa sì che i loro terreni predominanti siano costituiti da rocce uniformemente basaltiche, con una piccola percentuale di altre rocce magmatiche, intermedie-acide (trachiti e rioliti) e rocce sedimentarie. I terreni di Porto Santo sono quasi esclusivamente composti da sabbie calcaree e arenaria.

I tipi di suolo delle isole sono stati fortemente influenzati dalle pratiche colturali utilizzate sin dal 1425, quando i primi coloni impiegarono tecniche artificiali per preparare la terra a fini agricoli. Sull'isola di Madera, il terreno collinare, i pendii ripidi e la scarsità di zone pianeggianti hanno portato alla costruzione diffusa di «poios» o terrazze sorrette da muri di cinta, circondate da «levadas» (canali di irrigazione). Questo, insieme al continuo utilizzo del terreno, al ricorso alle arature profonde e alla concimazione organica intensiva, ha reso i suoli di Madera terreni di tipo phaeozem, terreni saturi (cromici) e insaturi (districi), nonché di tipo andosol nelle zone più umide (oltre i 400 m di altitudine). A Porto Santo, dove per secoli i terreni agricoli sono stati utilizzati principalmente per la coltivazione dei cereali, predominano i tipi di suolo calcisol.

In generale, i suoli sull'isola di Madera presentano una profondità da media a elevata, hanno una consistenza generalmente fine e un'alta percentuale di limo, con un contenuto medio-alto di materia organica, e una reazione da leggermente acida a neutra, che è più acida nel caso degli andosol. Sull'isola di Porto Santo predominano i suoli sabbiosi e limosi, i quali sono piuttosto permeabili, con un contenuto di materia organica inferiore e un profilo più alcalino, anche se l'origine biologica della maggior parte delle sabbie e delle arenarie conferisce loro un pH (tra 7 e 9) favorevole alla coltivazione. Su entrambe le isole i suoli sono a basso contenuto di fosforo, moderatamente ricchi di potassio e ricchi di magnesio e calcio.

Fattori umani

I documenti storici indicano che questa coltura è stata introdotta nell'arcipelago nel XVII secolo. Tuttavia, data l'importanza del porto di Funchal come scalo per le navi intercontinentali portoghesi nel XVI secolo e il significativo coinvolgimento dei coloni di Madera nello sviluppo delle nuove colonie, si ritiene che le prime «talee» delle varietà digitata siano arrivate dal Brasile nel corso di questo secolo, mentre le varietà cordifolia furono introdotte da Demerara (Guiana olandese) solo nel XIX secolo. Altre varietà coltivate sono state importate fino alla fine della prima metà del XX secolo da luoghi in cui erano emigrati gli abitanti di Madera (Sudafrica, Venezuela, ecc.).

I documenti scritti da stranieri che abitavano o visitavano le isole nel XVIII e XIX secolo descrivevano la resa elevata e la facilità di conservazione di questa radice commestibile, la cui produzione era molto importante per gli agricoltori locali. Oltre a coltivarla a rotazione con altre colture tradizionali, questa coltura ha costituito la base della loro dieta ed è stata utilizzata come merce di scambio per ottenere pesci dalle comunità di pescatori. Più avanti si è poi affermata sulle tavole delle classi più ricche e delle popolazioni urbane.

Gli agricoltori locali hanno dato ai rizomi delle varietà tradizionali di «Batata-Doce da Madeira» nomi comuni che sottolineassero la loro origine, la forma, le caratteristiche della pianta madre o il colore della polpa, rendendole facilmente identificabili sul mercato locale. Le varietà hanno valori diversi per i consumatori locali a seconda della durata del loro ciclo di coltivazione e delle loro riconosciute proprietà organolettiche, che determinano i diversi usi culinari e l'idoneità alla produzione della farina.

Anche i turisti che visitano le isole apprezzano questa patata dolce, che si ritrova nei piatti della cucina regionale, come il tradizionale «cozido à madeirense» (lo stufato di Madera), vari tipi di pane tradizionale e altre specialità di pasticceria, come «batata-doce-caramelizada» (patata dolce caramellata), «bolo frito» (torta fritta), «batatada» (torta di patate dolci), «fartes de batata-doce» (torta di patate dolci, zucchero e mandorle) e «malassadas de batata-doce» (ciambelle fritte di patate dolci).

La «Batata-Doce da Madeira» è anche legata a una serie di tradizioni popolari di Madera, che si riscontrano in modo predominante nelle tradizionali «charolas», ossia strutture sferiche alle quali sono legati i prodotti coltivati dagli agricoltori locali. Presenti principalmente nelle celebrazioni religiose (dei santi popolari e dello Spirito Santo) e nelle feste agricole, simboleggiano «la sincera gratitudine dei contadini per la fertilità della loro terra e le benedizioni ricevute nell'anno agricolo». Al termine degli eventi, le «charolas» vengono messe all'asta o condivise per aiutare i bisognosi. La «Festa» che promuove e celebra la «Batata-Doce da Madeira» a luglio si terrà in futuro a São Jorge-Santana per via delle dimensioni della sua produzione regionale totale.

Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

La «Batata-Doce da Madeira» può essere coltivata sull'isola di Madera a partire dalla costa fino a un'altitudine di 700 metri sul livello del mare sul versante meridionale e di 400 metri sul versante settentrionale, nonché in tutta la zona agricola di Porto Santo, dove si riscontrano il tasso di umidità (tra il 60 % e l'80 %), gli alti livelli di radiazione solare (oltre 2 200 ore all'anno) e la temperatura media annuale dell'aria (tra 20° C e 30° C) necessari per il suo sviluppo. Ciò include, per gran parte dell'anno, temperature notturne miti (superiori ai 13° C) che favoriscono la crescita delle radici di riserva (che ne rappresentano la parte commestibile) e l'accumulo di amido (che in media rappresenta quasi il 70 % dei carboidrati totali) ma anche di zuccheri riduttori e fibre alimentari, che contribuiscono alle sue buone caratteristiche organolettiche e tecnologiche.

Le attuali varietà tradizionali della «Batata-Doce da Madeira», derivanti dalle varietà digitata e cordifolia di diversa origine introdotte nelle isole tra la metà del XVI e del XX secolo, sono il risultato di una secolare e costante selezione, moltiplicazione e condivisione delle «talee» raccolte da piante adulte che producono i rizomi con le migliori caratteristiche. Le piante sono state moltiplicate con un impianto di accompagnamento o monocoltura in aziende agricole a conduzione familiare, che hanno conservato e moltiplicato le «talee» delle radici tuberose che mostravano le caratteristiche organolettiche più apprezzate e più adatte alle condizioni agroecologiche delle diverse zone agricole.

Le varietà tradizionali della «Batata-Doce da Madeira» corrispondono alle varietà coltivate il cui materiale di moltiplicazione è conservato nelle comunità di Madera e Porto Santo.

L'utilizzo di materiali di moltiplicazione esclusivamente di produzione locale, adattati alle condizioni agroclimatiche, alle caratteristiche dei suoli di Madera e Porto Santo e alle pratiche colturali, conferiscono alle radici tuberose della «Batata-Doce da Madeira» le caratteristiche morfologiche, organolettiche e nutrizionali che le rendono speciali.

L'introduzione della coltura a partire da diverse origini geografiche ha permesso di preservare varietà con un ciclo di crescita che va da medio (da 6 a 8 mesi) a lungo (oltre 10 mesi). Questi fattori, legati alle caratteristiche genetiche specifiche di ciascuna varietà, alle condizioni ambientali di produzione e alla coltivazione della «Batata-Doce da Madeira», indicano che la «Batata-Doce da Madeira» ha una composizione di carboidrati (con un elevato tenore di amido), di proteine e di sali minerali con valori medi (in percentuale di sostanza secca) superiori ai valori di riferimento.

Su entrambe le isole, la frequenza e il tipo di irrigazione sono adeguati alle condizioni del suolo e del clima locali e alle esigenze delle varietà tradizionali. Nelle zone di Madera con precipitazioni medie annue comprese tra 750 e 1 000 mm, l'irrigazione è necessaria in estate e nelle località a bassa quota e viene effettuata utilizzando impianti di irrigazione a scorrimento o a pioggia. A Porto Santo, l'irrigazione localizzata (al suolo) viene utilizzata per compensare le basse precipitazioni annue dell'isola (meno di 400 mm). La conoscenza da parte degli agricoltori del fabbisogno idrico delle colture consente di pianificare un'irrigazione più abbondante nelle fasi di crescita della pianta madre e di formazione dei rizomi. Gli intervalli tra l'irrigazione sono più lunghi durante il periodo che precede la raccolta per favorire la corretta «fissazione» (tuberizzazione) dei rizomi, migliorandone la capacità di stoccaggio, mantenendo al contempo un tenore di umidità che conferisce alla polpa dei tuberi grezzi la loro tipica succosità.

Per soddisfare il fabbisogno di azoto delle colture introdotte e compensare la carenza naturale di fosforo e, occasionalmente, di potassio, materia organica o altre sostanze nutritive nei suoli delle isole, gli agricoltori locali utilizzano la sostanza secca raccolta nelle montagne di Madera (principalmente felce aquilina – *Pteridium aquilinum* L. Kuhn e ginestra – *Cytisus scoparius*, L.) o paglia di cereali, canna da zucchero o altra vegetazione che cresce nelle loro aziende agricole che, dopo il compostaggio con letame di mucche, capre o pollame, consente di ottenere un fertilizzante organico equilibrato. Oltre a concimare la coltura, ciò assicura l'aerazione e il decadimento del terreno, il che favorisce un adeguato sviluppo dei rizomi e un lento rilascio di nutrienti, promuovendo il corretto sviluppo della pianta madre e delle sue radici di riserva commestibili. Quando non sono disponibili la materia secca o la sostanza organica locali, la concimazione profonda viene effettuata utilizzando ammendanti organici e fertilizzanti chimici adatti alle condizioni del suolo delle isole.

Questa pratica tradizionale di incorporare la sostanza organica nel fertilizzante profondo assicura un'abbondanza di azoto, fosforo e potassio e fornisce alti livelli di proteine, mentre i nutrienti minerali e i micronutrienti risultanti da questa concimazione comportano un elevato tenore di ceneri.

Queste caratteristiche particolari fanno sì che le varietà tradizionali di «Batata-Doce da Madeira» appartengano alla *Ipomoea batatas* (L.) Noir, pool genetico di patate, che rappresentano la terza riserva genetica mondiale di tale specie, prevalentemente originaria del Sud America. Le varietà coltivate identificate sono conservate ex situ presso la banca del germoplasma di Madera (ISOPlexis/Germobanco).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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