



C/2023/1313

1.12.2023

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2023/1313)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Mel-de-Cana da Madeira”

Nr UE: PDO-PT-02853 — 24.6.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Mel-de-Cana da Madeira”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8 Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„MEL-de-Cana da Madeira” jest syropem wytwarzanym przez oczyszczenie, klarowanie i koncentrację naturalnego, niesfermentowanego soku z tradycyjnych odmian trzciny cukrowej (*Saccharum officinarum* L.) uprawianych na wyspie Madera. Zgodnie z tradycyjną metodą produkcji na Maderze otrzymuje się go bez dodawania regulatorów kwasowości, stymulatorów inwersji cukru ani naturalnych lub sztucznych substancji słodzących czy konserwantów.

Właściwości fizykochemiczne:

naturalna kwasowość – pH na poziomie 4,3–5,0,

zawartość popiołu – 3,5–5,5 %,

wysoka całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych (50–75 %), w tym:

zawartość sacharozy na poziomie 20–45 %,

zawartość cukru redukującego (glukozy i fruktozy) zawsze powyżej 17 %, a czasem powyżej 30 %.

Właściwości organoleptyczne:

Syrop ma barwę ciemnobrązową, o pałecie odcieni od niemal czarnego po lekko złoty lub bursztynowy, z pomarańczowymi lub złotymi pasemkami, które pojawiają się przy cienkim rozsmarowaniu. Barwa jest matowa i dość jednolita albo bardziej błyszcząca i lekko przezroczysta, przy czym może też być dość klarowna lub zawierać niewielkie cząstki lub pęcherzyki.

Syrop ma jednolitą, kremową, lekką i aksamitną strukturę, szybko rozpuszcza się w ustach oraz charakteryzuje się średnią lub wysoką lepkością, co sprawia, że jest gęsty, ale i dość płynny, ma lekką, karmelową konsystencję oraz może zawierać małe cząstki.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Produkt ten ma dość charakterystyczny słodki, karmelowy zapach i smak z ledwo wyczuwalną lub nieznaną cierpkością, łagodną goryczką i przyjemnie cierpkim wykończeniem – nadającym mu równowagę – z roślinnymi (świeża zmielona trzcina), owocowymi (rodzynki sułtańskie) lub metalicznymi nutami lub posmakiem wanilii, przypraw lub prażenia. Ogólnie rzecz biorąc, zapach i smak jest harmonijny, świeży i zrównoważony, o średniej lub wysokiej intensywności i trwałości.

To zróżnicowanie właściwości fizykochemicznych i organoleptycznych wynika z właściwości trzciny cukrowej produkowanej na wyspie i przetwarzanej w każdym sezonie cukrowniczym, a przede wszystkim z warunków przetwarzania w zakładach przetwórstwa trzciny cukrowej.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Jedynym surowcem są tradycyjne odmiany trzciny cukrowej uprawiane na wyspie: „Amarela”/„Branca”, „Canica”, „Rajada”, „Roxa” i „Violeta”. Są to odmiany różnych rodzajów trzciny cukrowej sprowadzonych na wyspę w XIX w. i na początku XX w. z Republiki Zielonego Przylądka, Gujany Francuskiej, Antyli, Mauritiusa, Republiki Południowej Afryki, Angoli, Australii, Jawy i Luizjany (USA), przystosowanych i pomyślnie uprawianych dzięki warunkom środowiskowym panującym na Maderze i praktykom uprawy stosowanym przez miejscowych rolników.

Ogromne znaczenie miała miejscowa praktyka ochrony materiału genetycznego i dzielenia się nim w ramach stosowania pól typu „ratoon”, na których po zebraniu lodyg z trzciny cukrowej „kłącza macierzyste” o najlepszych właściwościach pozostawia się w ziemi, aby wydały nowe pędy (*afilhamentos*), które wyrosną i dadzą nowe plony, albo wykopuje się z zamiarem przesadzenia lub wymiany z innymi producentami w celu założenia nowych plantacji.

Istnieje znaczna wiedza fachowa z zakresu poszczególnych etapów uprawy trzciny cukrowej:

- przygotowanie gleby pod nowe plantacje przez dodanie chrustu i kompostowanej materii organicznej lub dodatków organicznych i nawozów odpowiednich do warunków uprawnych i glebowych;
- pielęgnacja pól typu „ratoon”, selekcja najlepszych pędów w celu utrzymania „kłącza macierzystego” i zapewnienia przyszłych plonów;
- monitorowanie cyklu wegetacyjnego;
- nawadnianie (przez zalanie lub spryskiwanie), gdy jest to konieczne ze względu na warunki klimatyczne oraz
- przygotowanie lodyg (odcinanie liści i *sabugo* – końcówka trzciny cukrowej) w celu ułatwienia ich zbioru i transportu.

Wszystkie te czynności, w tym zbiory, przeprowadza się ręcznie oddzielnie dla poszczególnych roślin. Pracownicy przenoszą lodygi na plecach z tarasów do pojazdów, którymi zawożą je do zakładów przetwarzania trzciny cukrowej.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Uprawa trzciny cukrowej i wszystkie etapy wykorzystania jej do produkcji „Mel-de-Cana da Madeira” odbywają się na wyspie Madera. Obejmuje to następujące operacje:

- ekstrakcję i oczyszczanie lub czyszczenie *guarapa* (świeżego soku z trzciny cukrowej) przez jego dekantację lub filtrowanie;
- termiczne klarowanie *guarapa*, bez dodawania substancji chemicznych, przez stopniowe podgrzewanie przez pół godziny do 3 godzin do temperatury 60–80 °C, sprzyjające inwersji sacharozy i aglutynacji zanieczyszczeń, w wyniku czego wytrąca się piana, która zostaje zebrana;
- oczyszczenie sklarowanego soku przez filtrowanie lub dekantację w celu usunięcia *burras*, czyli zanieczyszczeń, które nie zostały usunięte wraz z pianą;
- odparowywanie klarowanego soku poprzez stopniowe podgrzewanie go aż do przekroczenia jego temperatury wrzenia (od 100 °C do 108 °C) i utrzymywanie tej wysokiej temperatury tak długo, jak jest to konieczne (od 10 do 24 godzin) od zagęszczenia i oczyszczenia składników, uwolnienia pary wodnej i skarmelizowania rozpuszczalnych cukrów do momentu otrzymania syropu o gęstości produktu końcowego (38–40° Baumégo);
- stabilizację i przechowywanie syropu w zbiornikach do momentu jego zapakowania.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

–

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

–

4. Związek określenie obszaru geograficznego

Wyspa Madera.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wyspa Madera, położona w strefie podzwrotnikowej Północnego Atlantyku, charakteryzuje się nierównym ukształtowaniem terenu – przez środek wyspy ze wschodu na zachód biegnie pasmo gór, prostopadle do dominujących wiatrów północno-wschodnich, a występujące na wyspie wysokie pasma górskie (powyżej 1 200 m) sprzyjają opadom orograficznym i powstawaniu stałej mgły, co sprawia, że wyżyny i strona północna charakteryzują się niższymi temperaturami, większą wilgotnością i znacznymi zasobami wodnymi, podczas gdy strona południowa jest bardziej odsłonięta i nasłoneczniona (ponad 2 000 godzin rocznie). Występujące na Maderze strome zbocza, głębokie doliny i spadziste wąwozy sprawiają, że obszary zacienione przeplatają się z obszarami nasłonecznionymi i w rezultacie wytworzyło się wiele mikroklimatów na różnych wysokościach po obu stronach wyspy.

Na Maderze panuje umiarkowany klimat śródziemnomorski charakteryzujący się wyższymi opadami deszczu w zimie i niemal brakiem opadów w lecie, umiarkowanymi średnimi temperaturami rocznymi (10–22 °C w sierpniu, który jest najcieplejszym miesiącem, oraz -3–18 °C w lutym będącym najchłodniejszym miesiącem) oraz jedynie niewielkimi wahaniami temperatury wynikającymi z łagodzącego wpływu morza. Ze względu na wysoki poziom opadów deszczu i wilgotności na terenach górskich, głównie po stronie północnej, na wyspie rozwinęły się i do dziś występują lasy wawrzynowe. W lasach tych występują licznie dominujące gatunki rodzime, które przyczyniają się do wysokiego poziomu zbierania wody z mgły, która zasila źródła i zbiorniki wodne na wyspie.

Pod warunkiem zaspokojenia zapotrzebowania na wodę (1 500–2 500 mm/rok) średnia dzienna temperatura podczas kielkowania, wschodu i wzrostu trzciny cukrowej powinna wynosić 22–30 °C – takie temperatury utrzymują się zwykle między kwietniem a listopadem po południowej stronie wyspy oraz między majem a październikiem po stronie północnej – natomiast minimalna temperatura podczas dojrzewania (kumulacja sacharozy w łodygach) nie powinna spadać poniżej 15 °C – takie warunki panują po stronie południowej między grudniem a marcem oraz po stronie północnej między styczniem a kwietniem, a nawet w pierwszej połowie maja.

Są to warunki odpowiednie do dobrego rozwoju trzciny cukrowej, którą nadal uprawia się głównie na południowym wybrzeżu wyspy, na terenach położonych na wysokości do 400 m n.p.m., gdzie dominują gleby typu Cambisol podtypu „chromic”. Trzcinę cukrową uprawia się również, choć w mniejszym stopniu, na glebach typu Phaeozem podtypu „haplic” na bardziej nasłonecznionych obszarach południowo-zachodnich, na terenach położonych na wysokości do 600 m n.p.m., oraz na północnym i północno-wschodnim wybrzeżu na wysokości do 150–200 m n.p.m. Są to gleby średnie lub głębokie, o drobnoziarnistej teksturze i dużej zawartości mułu, zawartości materii organicznej poniżej 7 %, średnim lub wysokim stopniu wysycenia zasadami oraz o średnio-kwaśnym do neutralnego pH (5,4–7,3), a także o niskim poziomie fosforu i potasu oraz wysokim poziomie magnezu i wapnia, w związku z czym konieczne jest stosowanie dodatków organicznych lub odpowiednich nawozów.

Trzcinę cukrową sprowadzono na wyspę na rozkaz księcia Henryka Żeglarza, który po pierwszym zasiedleniu wyspy (w 1425 r.) nakazał sprowadzenie z Sycylii pędów oraz mistrzów cukrownictwa do celów produkcji cukru, który był ceniony na ówczesnych europejskich dworach.

Osadnicy na Maderze wkrótce opracowali dobre praktyki w zakresie rozmnażania i uprawy trzciny cukrowej na „nowych gruntach”, które przygotowano przez wypalanie obszarów w wysoko zalesionych częściach wyspy i budowę tarasów (*poios*) na zboczach. Tarasy te przebiegają wzdłuż linii warstwicznych, są wsparte kamiennymi ścianami wykonanymi z ciosanego bazaltu i są nawadniane za pomocą sieci kanałów irygacyjnych (*levadas*), którymi płynie woda ze strumieni. W związku z tym uprawa trzciny cukrowej rozwijała się i przynosiła obfite plony.

Warunki panujące na wyspie umożliwiły również udoskonalenie średniowiecznej technologii ekstrakcji soku, dzięki czemu zwiększono poziom ekstrakcji (do około 60 %), oraz udoskonalenie warunków koncentracji i krystalizacji cukru, co pozwoliło na zwiększenie wydajności i produkcji.

W zakładach przetwórstwa trzciny cukrowej produkowano również syropy, o czym w swoich pamiętnikach pisał Giulio Landi (włoski szlachcic, który przebywał na wyspie w latach 1526–1530): „Piana, która tworzy się po zagotowaniu cukru (...), którą zachowuje się, przypomina miód, choć jest nieco ciemniejsza i bardziej płynna, a miejscowi nazywają ją *mel* (miód) (...)”. Z innych zapisów wynika, że w niektórych rodzinach sok z trzciny cukrowej gotowano i w ten sposób wytwarzano domowy syrop na własne potrzeby oraz do produkcji słodczy i przetworów (kandyzowanych owoców i musów owocowych), na które był duży popyt na wyspie do celów konsumpcji krajowej i wywozu.

Syropy te stanowiły popularny składnik diety członków załóg, które zacumowały w Funchalu w czasie rejsów po Atlantyku, aż do czasu wprowadzenia zakazu wywozu w drodze dekretu królewskiego w połowie XVI w. Przyczyniło się to do tego, że syropy zaczęły być stosowane, przede wszystkim w klasztorach, jako główny składnik różnego rodzaju ciastek i innych słodczy przygotowywanych zwykle w okresie adwentu, Święt Bożego Narodzenia i karnawału. W okresie od XVII do XIX w., pomimo spadku uprawy trzciny cukrowej i zamknięcia głównych zakładów przetwórstwa trzciny cukrowej w wyniku silnej konkurencji, jaką stanowił cukier z innych części świata stosowany na europejskich dworach, kontynuowano krajową produkcję syropu z trzciny cukrowej, dzięki czemu na wyspie utrzymały się małe plantacje i zachowała się wiedza specjalistyczna z zakresu tradycyjnych maderskich przetworów i produkowanych w klasztorach słodczy.

Od początku XIX wieku, wraz z wprowadzeniem nowych rodzajów uprawnej trzciny cukrowej i ponownym pojawieniem się dużych parowych zakładów przetwórstwa trzciny cukrowej, syropy wytwarzane ze skoncentrowanego soku z trzciny cukrowej zaczęto produkować przemysłowo w tym samym czasie, choć na mniejszą skalę, co inne pochodne trzciny cukrowej, które były kolejno produkowane na wyspie, tj. cukier, alkohol (wzmocnienie wina z Madery), a ostatnio „Rum da Madeira” (napój spirytusowy, którego nazwa jest zarejestrowana jako oznaczenie geograficzne).

Z danych historycznych wynika, że na Maderze syropy z trzciny cukrowej zawsze określano jako *mel* lub *mel da Madeira*, a nazwy te były stosowane przez prawie sześć wieków do czasu, aż w przepisach UE określono definicję terminu *mel*, tak aby nazwę tę można było stosować wyłącznie w odniesieniu do naturalnej słodkiej substancji produkowanej przez pszczoły (*Apis mellifera*). Producenci na Maderze przyjęli zatem nazwę „Mel-de-Cana da Madeira” na określenie tego tradycyjnego produktu mającego ogromne znaczenie dla gospodarki i dla zbiorowej pamięci i tożsamości mieszkańców wyspy.

Odmiany trzciny cukrowej sprowadzone na wyspę z różnych części świata przystosowały się do warunków glebowo-klimatycznych zapewnianych na nawadnianych tarasach budowanych w niższej położonych, lepiej nasłonecznionych częściach wyspy, w wyniku których to warunków otrzymuje się tradycyjne, odporne odmiany. Skład soku z tych odmian bezpośrednio wynika z warunków środowiskowych panujących na plantacjach i z praktyk upraw (w szczególności w zakresie rozmnażania, stosowania nawozów i nawadniania) od zawsze stosowanych przez rolników na Maderze. Tarasy i kanały nawadniające nadal stanowią elementy obecnego wiejskiego i naturalnego krajobrazu wyspy.

Na obszarach charakteryzujących się umiarkowanymi temperaturami, dużym nasłonecznieniem i dostępnością wody deszczowej lub wody do nawadniania, pędy dojrzewają dobrze ze względu na wysokie tempo fotosyntezy, dzięki czemu sok ma wysoką zawartość sacharozy. Znaczna zawartość popiołu jest wynikiem ciągłego wprowadzania materii organicznej i głębokiego nawożenia, które to praktyki mają zrekompensować fakt, że gleby są wprawdzie bogate w minerały, ale ubogie w fosfor i potas.

Tradycyjną metodę produkcji „Mel-de-Cana da Madeira” stosuje się we wszystkich zakładach przetwórstwa trzciny cukrowej na wyspie, począwszy od zakładów założonych w 1883 r. w Funchalu i w 1901 r. w Calhecie, a skończywszy na zakładzie, który powstał w 2006 r. również w Calhecie. W zakładach tych na wszystkich etapach procesu produkcji wykorzystuje się wielowiekowe tradycyjne techniki w połączeniu z nowoczesnym sprzętem w celu zapewnienia, aby wszystkie składniki soku z trzciny cukrowej były zachowane w produkcie oraz były skoncentrowane i wzmocnione.

Oprócz składu soku do innych czynników, dzięki którym uzyskany syrop stanowi zwarty, gęsty płyn charakteryzujący się względnie czystą konsystencją oraz przede wszystkim unikalnym karmelowym zapachem i smakiem, z nutami roślinnymi, owocowymi lub metalicznymi lub posmakiem przypraw lub prażenia, których wyrazistość zależy od osiągniętej temperatury i czasu trwania procesów, należą: właściwości urządzeń stosowanych w zakładach przetwórstwa trzciny cukrowej do ekstrakcji całego soku z trzciny cukrowej, oczyszczania soku przez dekantację lub filtrację oraz, przede wszystkim, właściwości *tachas*, czyli zbiorników stosowanych do klarowania termicznego i zagęszczania soku w celu uzyskania syropu.

Umiarkowanie kwasowe pH gleby sprawia, że sok z trzciny cukrowej jest naturalnie kwaśny. Podczas klarowania termicznego kwasowość ta sprzyja inwersji sacharozy, dzięki czemu uzyskuje się wysoką zawartość cukru redukującego, co sprawia, że produkt końcowy jest bardziej stabilny, ponieważ fruktoza jest lepiej rozpuszczalna, a glukoza w mniejszym stopniu podlega krystalizacji. W wyniku procesu koncentracji sklarowanego soku w wysokich temperaturach w kwaśnym środowisku sok nabiera również intensywnej ciemnobrązowej barwy, większych właściwości słodzących dzięki dużej zawartości fruktozy oraz charakterystycznego słodkiego, karmelowego zapachu i smaku o łagodnej goryczce i przyjemnej cierpkości.

Szczególne cechy charakterystyczne „Mel-de-Cana da Madeira” są bardzo cenione, dlatego produkt ten często stosuje się jako smarowidło do chleba oraz produkt do słodzenia typowych maderskich specjałów (*malassadas*, *sonhos* i *rabanadas*) oraz do wzbogacania smaku lokalnych potraw. Jest to również podstawowy składnik tradycyjnych maderskich słodczy oraz miejscowych współczesnych ciastek i ciast. Podobnie jak „Rum da Madeira” (OG) syrop ten cieszy się powszechnie renomą jako produkt stanowiący spuściznę ważnego przemysłu cukrowniczego, który przez wieki rozwijał się na wyspie, przyczyniał się do kształtowania jej historii i krajobrazu oraz wpłynął na miejscową kulturę i tradycje kulinarne.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MelCanaMadeira_DOP_240423.pdf
