



C/2024/1497

15.2.2024

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/2024/1497)

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

„Batata-Doce da Madeira”

Nr UE: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP]

„Batata-Doce da Madeira”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

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

„Batata-Doce da Madeira” to jadalna bulwa tradycyjnych odmian *Ipomoea batatas* (L.). Jest to batat Noir, uprawiany na zamieszkałych wyspach archipelagu Madery, a konkretnie jego następujące odmiany: „Brasileira”; „5-Bicos”; „Cenoura regional”; „Inglesa”; „Cabeiras”; „Amarelinha” i „Cabreira Branca do Porto Santo”, produkowane zgodnie z tradycyjnymi praktykami stosowanymi na wyspach Madera i Porto Santo.

Właściwości morfologiczne i fizykochemiczne:

W zależności od tradycyjnej odmiany bulwy „Batata-Doce da Madeira” mogą mieć:

- nieregularny kształt od elipsy do szerokiej elipsy, podłużny do wydłużonego lub jajowaty do owalnego;
- średnią długość 13–20 cm, szerokość 6–10 cm oraz masę 200–800 g;
- bardzo cienką skórkę, która może być gładka lub mieć pionowe lub poziome zmarszczenia, które mogą występować na powierzchni lub pod nią; odcienie kremowe, żółte, złote, czerwone, fioletowe lub różowe, które mogą być jednorodne lub mieć wtórne zabarwienie od jasnego do ciemnobrązowego;
- biały, kremowy, żółty lub czerwony miąższ, niekiedy również z wtórnym zabarwieniem (białym, kremowym, żółtym lub różowym) w postaci pierścienia w warstwie wewnętrznej lub jako losowe plamki w miąższu. Pomiędzy skórką a miąższem mogą być również widoczne fioletowawe włókna.

Bataty wyróżniają się wysoką zawartością wilgoci w miąższu (średnio ponad 68 g/100 g świeżej masy), ogólnie wysoką zawartością węglowodanów (średnio ponad 60 % suchej masy) oraz wysoką zawartością białka i popiołu (średnio odpowiednio ponad 4 % i 3 % suchej masy).

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości organoleptyczne:

Surowe bataty „Batata-Doce da Madeira” mają typowy bulwiasty zapach z ziemistymi, roślinnymi lub ziołowymi akcentami i wyraźną nutą jadalnego kasztana lub zielonej lupiny orzecha włoskiego. Ich słodki i mączny smak, czasami lekko pikantny lub lekko kwaśny i mineralny, nabiera intensywności podczas jedzenia, kiedy wyczuwalne są nuty miąższu jadalnych kasztanów. Ich konsystencja jest zawsze wilgotna, delikatna i miękka lub chrupka i nieco włóknista, co sprawia, że odmiany „Inglesa”, „Cabeiras”, „Brasileira” i „5 Bicos” szczególnie nadają się do produkcji mąki.

Podczas gotowania lub pieczenia barwa miąższu zmienia się z żółtawej na zielonkawą lub ze złotej na pomarańczową. Aromaty wzmagają się i stają się słodsze i bardziej złożone – charakteryzują się delikatnie ziołowymi (słomkowymi), metalicznymi (żelazistymi) lub ziemistymi nutami podczas gotowania lub nutami prażonych jadalnych kasztanów, karmelu lub palonego drewna podczas pieczenia. Smaki również stają się bardziej intensywne, a jednocześnie zachowują soczystość i stają się nieco słodkie na początku, z krótkim finiszem i nutami suszonych owoców i jadalnych kasztanów po ugotowaniu lub nutami karmelu po upieczeniu. Ich konsystencja jest zazwyczaj miękka i kremowa, łatwo się je przeżuwa, ale po upieczeniu mogą być nieco włókniste lub nitkowate.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji – od pozyskiwania „zrazów” (sadzonek używanych do rozmnażania rośliny), po uprawę, zbiory i przygotowanie do sprzedaży – muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

—

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszary rolnicze na wyspach Madera i Porto Santo.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Cechy charakterystyczne „Batata-Doce da Madeira” wynikają wyłącznie z czynników naturalnych i ludzkich związanych z geograficznym obszarem produkcji. Bulwy wyróżniają się:

- cechami morfologicznymi poszczególnych tradycyjnych odmian regionalnych, łatwymi do zidentyfikowania na rynku;
- soczystością miąższu; oraz
- wysoką zawartością węglowodanów, białka i popiołu.

Wynikają one również z wewnętrznych uwarunkowań genetycznych poszczególnych tradycyjnych odmian o różnym pochodzeniu, zachowanych i utrzymywanych przez lokalnych rolników, warunków glebowych i klimatycznych charakterystycznych dla danego obszaru geograficznego, a przede wszystkim tradycyjnych praktyk, które rolnicy z Madery i Porto Santo od zawsze stosują do ich uprawy.

Specyfika obszaru geograficznego:

Czynniki naturalne

Położenie archipelagu w subtropikalnej części północnego Atlantyku oznacza, że wyspy Madera i Porto Santo charakteryzują się głównie klimatem umiarkowanym, z łagodnymi temperaturami zarówno zimą, jak i latem, dominującymi wiatrami północno-wschodnimi (pasaty) i dobrym nasłonecznieniem (ponad 2 200 godzin pełnego nasłonecznienia każdego roku).

Łagodzący wpływ morza skutkuje mniejszym zakresem temperatur. Ze względu na dużą wysokość nad poziomem morza klimat Madery waha się od suchego do wilgotnego i od umiarkowanego do bardzo deszczowego (średnia roczna suma opadów powyżej 1 500 mm). Niższa średnia wysokość Porto Santo nad poziomem morza oznacza, że klimat na wyspie jest bardziej suchy, a średnie roczne opady wynoszą mniej niż 400 mm.

Wulkaniczne pochodzenie wysp sprawia, że ich gleby składają się z jednorodnych skał bazaltowych, z niewielkim udziałem innych skał magmowych, średnio kwaśnych (trachitów i ryolitów) oraz skał osadowych. Gleby na Porto Santo składają się prawie wyłącznie z piasków wapiennych i piaskowców.

Gleby na wyspach były pod silnym wpływem praktyki upraw stosowanych od 1425 r., kiedy to pierwsi osadnicy wykorzystywali techniki stworzone przez człowieka w celu przygotowania gruntów do celów rolniczych. Na Maderze pagórkowaty teren, strome zbocza i brak płaskich obszarów doprowadziły do powszechnego tworzenia *poios*, czyli tarasów wspartych na suchych kamiennych ścianach, otoczonych *levadas* (kanałami nawadniającymi). Dzięki temu, jak również dzięki ciągłemu użytkowaniu gruntów, głębokiej orce i intensywnemu nawożeniu nawozami organicznymi, na Maderze wykształciły się gleby typu Phaeozem, gleby nasyczone („chromic”) i nienasyczone („dystric”) oraz gleby z grupy Andosol na najbardziej wilgotnych obszarach (powyżej 400 m n.p.m.). Na Porto Santo, gdzie przez wieki grunty rolne były wykorzystywane głównie do uprawy zbóż, dominują gleby typu Calcisol.

Ogólnie rzecz biorąc, gleby na Maderze są średnie do bardzo głębokich, charakteryzują się zasadniczo drobną teksturą i wysoką zawartością mułu, mają od średniej do wysokiej zawartości materii organicznej i odczyn od lekko kwaśnego do obojętnego, który jest bardziej kwaśny w przypadku gleb z grupy Andosol. Na wyspie Porto Santo dominują gleby piaszczyste i gliniaste, które są dość przepuszczalne, mają niższą zawartość materii organicznej i bardziej zasadowy profil, chociaż biologiczne pochodzenie większości piasków i piaskowców nadaje im korzystne dla upraw pH (7–9). Na obu wyspach gleby charakteryzują się niską zawartością fosforu, umiarkowanie wysoką zawartością potasu oraz wysoką zawartością magnezu i wapnia.

Czynniki ludzkie

Z zapisów historycznych wynika, że rośliny te zostały wprowadzone na archipelag w XVII wieku. Biorąc jednak pod uwagę znaczenie portu Funchal, jako miejsca przystankowego dla portugalskich statków międzykontynentalnych w XVI wieku oraz znaczący udział osadników z Madery w zasiedlaniu nowych kolonii, uważa się, że pierwsze „kawałki zrazów” odmian *digitata* pochodziły z Brazylii pod koniec tego wieku, podczas gdy odmiany *cordifolia* zostały sprowadzone z Demerary (Gujana Holenderska) dopiero w XIX wieku. Inne uprawiane odmiany zostały również sprowadzone do końca pierwszej połowy XX wieku z miejsc, do których wyemigrowali mieszkańcy Madery (RPA, Wenezuela itp.).

Z relacji obcokrajowców, którzy zamieszkiwali lub odwiedzali wyspy w XVIII i XIX wieku, wynika, że ten jadalny korzeń był bardzo wydajny i łatwy w przechowywaniu, a jego produkcja była bardzo ważna dla lokalnych rolników. Oprócz uprawy tej rośliny w systemie zmianowania z innymi tradycyjnymi gatunkami, stanowiła ona podstawę ich diety i była wykorzystywana jako „waluta” do pozyskiwania ryb od społeczności rybackich. Później trafiła na stoły bogatszych klas i ludności miejskiej.

Lokalni rolnicy nadali kłączom tradycyjnych odmian objętych ChNP „Batata-Doce da Madeira” wspólne nazwy podkreślające ich pochodzenie, kształt, cechy rośliny macierzystej lub barwę miąższu, dzięki czemu można je łatwo zidentyfikować na lokalnym rynku. Poszczególne odmiany mają różną wartość dla lokalnych konsumentów, w zależności od długości cyklu wegetacyjnego i uznanych właściwości organoleptycznych, które determinują ich różne zastosowania kulinarne i przydatność do produkcji mąki.

Turyści odwiedzający wyspy również doceniają te słodkie ziemniaki, które są nieodłącznym elementem kuchni regionalnej i które można znaleźć w tradycyjnym „cozido à madeirense” (gulaszu maderskim), w różnych rodzajach tradycyjnego chleba i innych klasztornych specjach cukierniczych, takich jak „batata-doce-caramelizada” (karmelizowane bataty), „bolo frito” (smażone ciasto), „batatada” (ciasto z batatów), „fartes de batata-doce” (ciasto z batatów z cukrem i migdałami) i „malassadas de batata-doce” (smażone pączki z batatów).

Bataty „Batata-Doce da Madeira” są również związane z wieloma popularnymi tradycjami Madery i są ważnym elementem tradycyjnych *charolas*, które są kulistymi strukturami, do których przywiązuje się produkty uprawiane przez lokalnych rolników. Struktury te, pojawiające się głównie podczas uroczystości religijnych (ku czci popularnych świętych i Ducha Świętego) oraz festiwali rolniczych, symbolizują „szczerą wdzięczność rolników za żyzność ich ziemi i błogosławieństwa otrzymane w roku rolniczym”. Pod koniec wydarzeń *charolas* są sprzedawane na aukcjach lub rozdawane, aby pomóc potrzebującym. Organizowane w lipcu pod nazwą „Festa” uroczystości promujące i celebrujące „Batata-Doce da Madeira” będą w przyszłości odbywać się w São Jorge-Santana ze względu na wielkość ogólnej produkcji regionalnej.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi szczególnymi właściwościami produktu

Bataty „Batata-Doce da Madeira” mogą być uprawiane na Maderze od wybrzeża do wysokości 700 m n.p.m. na jej południowym stoku i 400 m n.p.m. na jej północnym stoku oraz na całym obszarze uprawnym Porto Santo, charakteryzującym się odpowiednią wilgotnością (między 60 % a 80 %), wysokim poziomem nasłonecznienia (ponad 2 200 godzin rocznie) i średnią roczną temperaturą powietrza (między 20 °C a 30 °C) niezbędną do rozwoju tej rośliny. Warunki te zapewniają przez znaczną część roku łagodne temperatury w nocy (powyżej 13 °C), które sprzyjają wzrostowi korzeni rezerwowych (które stanowią ich jadalną część) i gromadzeniu się skrobi (która stanowi średnio prawie 70 % wszystkich węglowodanów), a także cukrów redukujących i błonnika pokarmowego, dzięki czemu roślina uzyskuje dobre właściwości organoleptyczne i technologiczne.

Obecne tradycyjne odmiany „Batata-Doce da Madeira”, uzyskane z odmian *digitata* i *cordifolia* o różnym pochodzeniu, wprowadzonych na wyspy między połową XVI wieku a XX wiekiem, są wynikiem wielowiekowej i ciągłej selekcji, rozmnażania i dzielenia się „kawałkami zrazów” zebranych z dorosłych roślin, które wytwarzają kłącza o najlepszych właściwościach. Rośliny były rozmnażane w nasadzeniach towarzyszących lub monokulturze w gospodarstwach rodzinnych, które zachowały i rozmnażały „zrazy” kłączy o najbardziej cenionych właściwościach organoleptycznych i które są najlepiej dostosowane do warunków agroekologicznych poszczególnych obszarów rolniczych.

Tradycyjne odmiany „Batata-Doce da Madeira” odpowiadają odmianom uprawnym, których materiał rozmnożeniowy jest chroniony we wspólnotach Madery i Porto Santo.

Wykorzystanie materiału rozmnożeniowego pochodzącego wyłącznie z lokalnej produkcji, dostosowanego do warunków rolno-klimatycznych, cech gleb Madery i Porto Santo oraz praktyki upraw, nadaje bulwom „Batata-Doce da Madeira” właściwości morfologiczne, organoleptyczne i odżywcze, które sprawiają, że są one wyjątkowe.

Wprowadzenie roślin pochodzących z różnych obszarów geograficznych umożliwiło zachowanie odmian o cyklu wzrostu od średniego (6–8 miesięcy) do długiego (ponad 10 miesięcy). Czynniki te, związane ze specyficznymi cechami genetycznymi poszczególnych odmian, warunkami środowiskowymi ich produkcji i uprawą „Batata-Doce da Madeira”, sprawiają, że bataty objęte ChNP „Batata-Doce da Madeira” charakteryzują się średnią zawartością węglowodanów (z wysokim udziałem skrobi), białka i soli mineralnych (jako procent suchej masy) powyżej wartości referencyjnych.

Na obu wyspach częstotliwość i rodzaj nawadniania są dostosowane do lokalnych warunków glebowych i klimatycznych oraz potrzeb tradycyjnych odmian. Na obszarach Madery, gdzie średnie roczne opady deszczu wynoszą od 750 do 1 000 mm, nawadnianie jest konieczne latem i na niższych wysokościach i odbywa się przy użyciu przelewów lub zraszaczy. Na Porto Santo stosuje się nawadnianie miejscowe (kropelkowe), aby zrównoważyć niskie roczne opady na wyspie (poniżej 400 mm). Wiedza rolników w zakresie zapotrzebowania na wodę umożliwia zaplanowanie najbardziej obfitego nawadniania na etapie wzrostu rośliny macierzystej i tworzenia kłączy. Odstępy między nawadnianiem są dłuższe w okresie poprzedzającym zbiory, aby pobudzić prawidłowe „utrwalanie” (tuberyzację) kłączy, co zwiększa ich zdolność do przechowywania, przy jednoczesnym utrzymaniu poziomu wilgotności, który nadaje miąższowi surowych bulw charakterystyczną soczystość.

Aby zaspokoić zapotrzebowanie na azot wprowadzonych roślin i zrekompensować naturalny niedobór fosforu, a czasami potasu, materii organicznej lub innych składników odżywczych w glebach na wyspach, lokalni rolnicy wykorzystują suszoną materię zebraną w górach Madery (głównie orlica – *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn i żarnowiec – *Cytisus scoparius* (L.)) lub słomę zbóż, trzcinę cukrową lub inne rodzaje roślin rosnących w ich gospodarstwach, które po kompostowaniu z obornikiem krowim, kozim lub kurzym umożliwiają uzyskanie zbilansowanego nawozu organicznego. Oprócz nawożenia upraw zapewnia to napowietrzanie gleby i rozkład, co sprzyja dobremu rozwojowi kłączy i powolnemu uwalnianiu składników odżywczych, dzięki czemu możliwy jest prawidłowy rozwój rośliny macierzystej i jej jadalnych korzeni rezerwowych. Gdy lokalnie nie ma dostępnej suchej masy lub materii organicznej, głębokie nawożenie przeprowadza się przy użyciu organicznych polepszaczy gleby i nawozów chemicznych dostosowanych do warunków glebowych wysp.

Ta tradycyjna praktyka włączania materii organicznej do głębokiego nawożenia zapewnia dużą zawartość azotu, fosforu i potasu oraz wysoki poziom białka, natomiast mineralne składniki odżywcze i mikroskładniki wynikające z takiego nawożenia zapewniają wysoką zawartość popiołu.

Dzięki tym szczególnym cechom tradycyjne odmiany „Batata-Doce da Madeira” należą do puli genowej „ziemniaka” *Ipomoea batatas* (L.) Noir, co czyni je trzecią na świecie rezerwą genetyczną tego gatunku, pochodzącą głównie z Ameryki Południowej. Zidentyfikowane odmiany uprawne są przechowywane *ex situ* w banku zarodków na Maderze (ISO-Plexis/Germobanco).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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