C/2024/1497

15.2.2024 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2024/1497)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Batata-Doce da Madeira“

ЕС №: PDO-PT-02801 — 23.8.2021 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования [на ЗНП]**

„Batata-Doce da Madeira“

2. **Държава членка или трета държава**

Португалия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Batata-Doce da Madeira“ е ядливият грудков корен на традиционните сортове Ipomoea batatas (L.) Черен сладък картоф, отглеждан на населените острови от архипелага Мадейра, а именно сортовете: „Brasileira; „5-Bicos“; „Cenoura regional“; „Inglesa“; „Cabeiras“; „Amarelinha“ и „Cabreira Branca do Porto Santo“, произвеждани в съответствие с традиционните практики на островите Мадейра и Порто Санто.

Морфологични и физикохимични характеристики:

в зависимост от традиционния сорт грудковите корени „Batata-Doce da Madeira“ може да имат:

— неправилна форма, вариращa от елипса до широка елипса, от продълговата до удължена продълговата или от яйцевидна до овална;

— средна големина, вариращa в диапазона 13—20 cm дължина, 6—10 cm ширина и 200—800 g тегло;

— фина до много фина кора, която може да е гладка или да има вертикални или хоризонтални грапавини, които може да бъдат върху или под повърхността; кремави, жълти, златисти, червени, пурпурночервени или розови нюанси на цвета, които може да бъдат еднородни или да включват вторична пигментация, вариращa от светлокафяв до тъмнокафяв цвят;

— бяла, кремава, жълта или червена месеста част, понякога също с вторично оцветяване (бяло, кремаво, жълто или розово) под формата на пръстен в кората или като произволни петна в месестата част. Между кората и месестата част може да са видими и пурпурночервени нишки.

Сладките картофи се отличават с високо съдържание на влага в месестата част (средно повече от 68 g/100 g прясно вещество), като цяло високо съдържание на въглехидрати (средно повече от 60 % от сухото вещество) и високо съдържание на белтъчини и пепел (средно съответно повече от 4 % и 3 % от сухото вещество).

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Органолептични характеристики:

В суров вид „Batata-Doce da Madeira“ има типична миризма на грудки, със земни, растителни или тревисти нотки и ясен дъх на кестен или зелена орехова обвивка. Техният сладък и брашнен вкус, който понякога е леко пикантен или леко кисел и минерален, се засилва при дъвчене, като придава нотки на кестенова месеста част. Консистенцията им е винаги влажна, нежна и мека или хрупкава и донякъде влакнеста, което прави сортовете „Inglesa“, „Cabeiras“, „Brasileira“ и „5 Bicos“ особено подходящи за производството на брашно.

При варене или печене цветът на месестата част се променя от жълтеникави към зеленикави или от златисти към оранжеви оттенъци. Ароматът се засилва и става по-сладък и по-сложен, като се усещат леко тревисти (подобни на слама), метални (железни) или земни нотки при варене, или нотки на печен кестен, карамел или изгоряло дърво при печене. Вкусът също става по-интензивен, като същевременно остава сочен и става малко сладък при консумация, с кратък послевкус и нотки на сушени плодове и кестен при варене или нотки на карамел при печене. Консистенцията на картофа обикновено е мека и кремообразна и е лесна за дъвчене, но може да бъде леко влакнеста или жилава, когато се изпече.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството, от получаването на „ивици“ (резници, използвани за размножаване на растението), до култивирането, прибирането на реколтата и подготовката за продажба, трябва да се осъществяват в определения географски район.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Земеделски площи на островите Мадейра и Порто Санто.

5. **Връзка с географския район**

Характеристиките на продукта „Batata-Doce da Madeira“ произтичат изключително от природните и човешките фактори в географския район на производство. Неговите грудкови корени се отличават с:

— морфологичните характеристики на всеки традиционен регионален сорт, които са лесно разпознаваеми на пазара;

— сочността на месестата си част; и

— високото си съдържание на въглехидрати, протеини и пепел.

Те също така са продукт на присъщите генетични условия на всеки от традиционните сортове и на различния произход, които са запазени и се поддържат от местните земеделски стопани; специфичните за географския район почвени и климатични условия и най-вече традиционните практики, които винаги са използвани за отглеждането им от земеделските стопани в Мадейра и Порто Санто.

Специфична характеристика на географския район:

Природни фактори

Поради разположението на архипелага в субтропичната част на Северния Атлантически океан климатът на островите Мадейра и Порто Санто е предимно умерен, с меки температури както през зимата, така и през лятото, преобладаващи североизточни ветрове (пасати) и добро изложение (с повече от 2 200 часа пълно слънцегреене всяка година).

Смекчаващият ефект на морето води до намаляване на температурния диапазон. Поради по-голямата надморска височина на Мадейра климатът варира от сух до влажен и от умерено до изключително дъждовен (средно годишно количество на валежите над 1 500 m). Поради по-ниската средна надморска височина на Порто Санто климатът му е по-сух, със средно годишно количество на валежите под 400 mm.

В резултат на вулканичния произход на островите техните преобладаващи почви са съставени от еднакви базалтови скали, с малък дял на други вулканични, среднокисели скали (трахити и риолити) и седиментни скали. Почвите на Порто Санто са почти изцяло съставени от варовити песъкливи почви (рохкав пясък) и пясъчник.

Почвите на островите са силно повлияни от агротехническите практики, използвани от 1425 г. насам, когато първите заселници са използвали техники, създадени от човека, за да подготвят земята за земеделие. Хълмистият терен, стръмните склонове и недостигът на равни площи на остров Мадейра са довели до широкото разпространение на изграждането на „poios“, или тераси, които са поддържани от сухи каменни стени, заобиколени от „levadas“ (напоителни канали). Това, заедно с непрекъснатото използване на земята и осъществяваната от поколения дълбока оран и интензивно органично торене, е придало на почвите на Мадейра характеристики като феоземи, наситени (хромови) и ненаситени (dystric камбисоли) и андосоли в най-влажните райони (над 400 m надморска височина). В Порто Санто, където в продължение на векове земеделската земя е била използвана главно за отглеждане на зърнено-житни култури, преобладават почви от типа на калцисолите.

Най-общо казано, почвите на остров Мадейра са от средно до много дълбоки, имат като цяло фина структура и висок процент тиня, със средно до високо съдържание на органична материя и от леко кисела до неутрална реакция, която е по-кисела в случая с андосолите. Песъкливите и глинести почви, които преобладават на остров Порто Санто, са доста пропускливи, с по-ниско съдържание на органична материя и по-алкален профил, въпреки че биологичният произход на повечето песъкливи почви (рохкав пясък) и пясъчници им осигурява pH (между 7 и 9), което е благоприятно за отглеждането на култури. Почвите и на двата острова са с ниско съдържание на фосфор, умерено високо съдържание на калий и високо съдържание на магнезий и калций.

Човешки фактори

Историческите документи свидетелстват, че тези култури са въведени в архипелага през XVII-и век. Като се има предвид обаче значението през XVI-ти век на пристанището на Фуншал като междинна спирка за португалските междуконтинентални кораби и значителното участие на заселниците от Мадейра в заселването на новите колонии, се смята, че първите „резници от ивици“ от сортовете digitata са дошли от Бразилия по-късно през упоменатия век, докато сортовете cordifolia са въведени едва през XIX-и век от Демерара (Холандска Гвиана). Други култивирани сортове също са били въведени до края на първата половина на XX-и век от места, където са емигрирали жителите на Мадейра (Южна Африка, Венецуела и др.).

В сведенията от чужденци, които са населявали или посещавали островите през XVIII-и и XIX-и век, се споменават високият добив и лесното съхранение на този ядлив корен, чието производство е било много важно за местните земеделски стопани. В допълнение към отглеждането му чрез сеитбооборота с други традиционни култури, той формира основата на тяхната храна и се използва като „валута“ за получаване на риба от рибарските общности. На по-късен етап започва да се предлага на трапезите на по-заможните класи и градското население.

Местните земеделски стопани са дали на коренищата на традиционните сортове „Batata-Doce da Madeira“ общи наименования, с които се подчертават техните произход, форма, характеристики на майчиното растение или цветът на месестата им част, което ги прави лесни за разпознаване на местния пазар. Сортовете имат различна стойност за местните потребители в зависимост от продължителността на техния цикъл на отглеждане и признатите им органолептични свойства, които определят различните им кулинарни приложения и пригодността за производството на брашно.

Туристите, които посещават островите, също оценяват този сладък картоф, който е част от регионалната кухня — в традиционната „cozido à madeirense“ (яхния от Мадейра) и в различни видове традиционен хляб и други манастирски тестени специалитети, като „batata- doce-caramelizada“ (карамелизиран сладък картоф), „bolo frito“ (пържена пита), „batatada“ (торта от сладки картофи), „fartes de batata-doce“ (торта от сладки картофи със захар и бадеми) и „malassadas de batata-doce“ “ (пържени сладки картофени понички).

„Batata-Doce da Madeira“ е свързан също и с редица популярни традиции на Мадейра, които присъстват ярко в традиционните „charolas“ — сферични конструкции, към които са привързани продукти, отглеждани от местни земеделски стопани. Като се изваждат главно по време на религиозни празници (на популярните светии и на Светия дух) и селскостопански празници, те символизират „искрената благодарност на земеделските стопани за плодородието на земята им и получените благословии през земеделската година“. В края на събитията „charolas“ се продават на търг или се споделят, за да се подпомогнат нуждаещите се. Празникът „Festa“ през юли, по време на който се популяризира и се чества „Batata-Doce da Madeira“, в бъдеще ще се провежда в São Jorge-Santana поради мащаба на общото регионално производство.

Причинно-следствена връзка между географския район и характеристиките на продукта:

„Batata-Doce da Madeira“ може да се отглежда на остров Мадейра от брега до надморска височина от 700 метра над морското равнище по южния му склон и 400 метра по северния му склон и на цялата обработваема площ на Порто Санто, където има съдържание на влага (между 60 % и 80 %), високи нива на слънчево греене (над 2 200 часа годишно) и средна годишна температура на въздуха (между 20°C и 30°C), които са необходими за неговото развитие. Това включва, през голяма част от годината, меки нощни температури (над 13 °C), които подпомагат растежа на резервните корени (т.е. тяхната ядлива част) и натрупването на нишесте (което средно представлява почти 70 % от общото съдържание на въглехидрати на картофа), както и на редуциращи захари и влакнини, което допринася за добрите му органолептични и технологични характеристики.

Настоящите традиционни сортове „Batata-Doce da Madeira“, получени от сортовете digitata и cordifolia с различен произход, въведени на островите между средата на XVI-и и средата на XX-и век, са резултат от вековна и постоянна селекция, размножаване и споделяне на „резници от ивици“, получени от възрастни растения, които образуват коренища с най-добри характеристики. Растенията са били размножавани чрез придружаващо засаждане или монокултури в семейни земеделски стопанства, в които са запазвали и размножавали „ивици“ от грудковите корени, които притежават най-ценните органолептични характеристики и са най-добре адаптирани към агроекологичните условия на различните земеделски райони.

Традиционните сортове „Batata-Doce da Madeira“ отговарят на култивираните сортове, от които в общностите на Мадейра и Порто Санто е запазен посадъчен материал.

Използването на посадъчен материал изключително от местно производство, адаптиран към агроклиматичните условия, характеристиките на почвите на Мадейра и Порто Санто и агротехническите практики, придава на грудковите корени на „Batata-Doce da Madeira“ морфологични, органолептични и хранителни характеристики, които ги правят специални.

Въвеждането на култури с различен географски произход прави възможно запазването на сортове култури с цикъл на растеж, вариращ от среден (6 до 8 месеца) до дълъг (над 10 месеца). Факторите, свързани със специфичните генетични характеристики на всеки сорт, екологичните условия на неговото производство и отглеждането на „Batata-Doce da Madeira“, сочат, че съдържанието на въглехидрати (с висок процент на нишесте) и съдържанието на белтъчини и минерални соли в „Batata-Doce da Madeira“ е със средни стойности (като процент сухо вещество) над референтните.

Честотата и видът на напояването и на двата острова са съобразени с местните почвени и климатични условия и с нуждите на традиционните сортове. В районите на Мадейра със средни годишни валежи между 750 и 1 000 mm напояване е необходимо през лятото и в районите с по-ниска надморска височина, като то се извършва с помощта на преливници или стационарни дъждовални напоителни системи. На Порто Санто се използва локализирано (капково) напояване с цел да се компенсират ниските годишни валежи на острова (по-малко от 400 mm). Познаването от страна на земеделските стопани на нуждите от вода на културите позволява най-обилното напояване да се планира през етапите на растеж на майчиното растение и формирането на коренищата. Интервалите между напояването са по-дълги по време на периода преди прибиране на реколтата, за да се насърчи правилното „фиксиране“ (туберизация) на коренищата, като се повиши капацитетът им за съхранение, като същевременно се поддържа степен на влажност, която придава на месестата част на суровите грудки тяхната типична сочност.

За да задоволят нуждите от азот на въведените култури и да компенсират естествения недостиг на фосфор и понякога на калий, органични вещества или други хранителни вещества в почвите на островите, местните земеделски стопани използват изсушено вещество, събрано в планините на Мадейра (главно папрат — Pteridium aquilinum L. Kuhn и метла — Cytisus scoparius, L.) или слама от житни растения, захарна тръстика или друга растителност, растяща в стопанствата им, които след компостиране с кравешки, кози или пилешки тор дават възможност за получаване на балансиран органичен тор. Освен наторяването на културата, това осигурява аерация и гниене на почвата, с което се насърчават доброто развитие на коренището и бавното освобождаване на хранителни вещества, като се стимулира правилното развитие на майчиното растение и неговите ядливи резервни корени. Когато няма налична местна суха материя или органична материя, се извършва дълбоко торене с помощта на органични подобрители на почвата и химически торове, подходящи за условията на почвите на островите.

Тази традиционна практика на включване на органична материя в дълбокия тор осигурява изобилие от азот, фосфор и калий и осигурява високи нива на белтъчини, докато минералните хранителни вещества и микроелементите, получени в резултат на това торене, осигуряват високо съдържание на пепел.

Тези конкретни характеристики сочат, че традиционните сортове „Batata-Doce da Madeira“ принадлежат към Ipomoea batatas (L.) Генетичният фонд на черния „картоф“, който го прави третият в света генетичен резерв от този вид, произхожда предимно от Южна Америка. Установените култивирани сортове се съхраняват ex situ в банката за зародишна плазма в Мадейра (ISOPlexis/Germobanco).

Препратка към публикуваната спецификация

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