C/2024/1497

15.2.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/1497)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Batata-Doce da Madeira“

EU č.: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) (CHZO)**

„Batata-Doce da Madeira“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Portugalsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6. Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Batata-Doce da Madeira“ je jedlý hlízovitý kořen tradičních odrůd sladkých brambor (batátů) *Ipomoea batatas (L.) Noir* pěstovaných na obydlených ostrovech souostroví Madeira, konkrétně odrůd: Brasileira, 5-Bicos, Cenoura regional, Inglesa, Cabeiras, Amarelinha a Cabreira Branca do Porto Santo, produkovaný v souladu s tradičními postupy na ostrovech Madeira a Porto Santo.

Morfologické a chemicko-fyzikální vlastnosti

Hlízovité kořeny „Batata-Doce da Madeira“ mohou mít v závislosti na tradiční odrůdě:

— nepravidelný tvar od elipsy po širokou elipsu, od podlouhlého po protáhlý podlouhlý nebo od vejčitého po oválný,

— průměrnou velikost od 13 do 20 cm na délku a od 6 do 10 cm na šířku a průměrnou hmotnost od 200 do 800 g,

— jemnou až velmi jemnou slupku, která může být hladká nebo může mít svislé či vodorovné rýhy, které mohou být na povrchu nebo pod povrchem, a krémovou, žlutou, zlatavou, červenou, nafialovělou nebo růžovou barvu, která může být homogenní nebo může obsahovat druhotnou pigmentaci v barvě od světle hnědé po tmavě hnědou,

— bílou, krémovou, žlutou nebo červenou dužinu, někdy také s druhotným zbarvením (bílým, krémovým, žlutým nebo růžovým) v podobě prstence v primární kůře nebo náhodných skvrn v dužině. Mezi slupkou a dužinou mohou být také viditelná nafialovělá vlákna.

Sladké brambory se vyznačují vysokým obsahem vlhkosti v dužině (v průměru více než 68 g / 100 g čerstvé hmoty), obecně vysokým obsahem sacharidů (v průměru více než 60 % sušiny) a vysokým obsahem bílkovin a popeloviny (v průměru více než 4 %, resp. 3 % sušiny).

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptické vlastnosti:

V syrovém stavu mají sladké brambory „Batata-Doce da Madeira“ typickou vůni hlíz se zemitými, rostlinnými nebo bylinnými tóny a zřetelnou příchutí kaštanu nebo zelené slupky vlašského ořechu. Jejich sladká moučná chuť, někdy lehce pikantní nebo mírně nakyslá a minerální, se při žvýkání zvýrazňuje a objevují se v ní tóny kaštanové dužiny. Struktura je vždy vlhká, jemná a měkká nebo křupavá a poněkud vláknitá, což činí odrůdy Inglesa, Cabeiras, Brasileira a 5 Bicos obzvláště vhodnými k výrobě mouky.

Při vaření nebo pečení se barva dužiny mění ze žlutavých tónů v nazelenalé nebo ze zlatavých v oranžové. Vůně se zvýrazňuje a stává se sladší a komplexnější, přičemž při vaření se objevují lehce bylinné (slámové), kovové (železité) nebo zemité tóny a při pečení příchuť pečených kaštanů, karamelu nebo dřevěných uhlíků. Také chuť se stává výraznější, přičemž zůstává šťavnatá a při prvním vjemu je nasládlá a má krátkou dochuť s tóny sušeného ovoce a kaštanů při vaření nebo příchutí karamelu při pečení. Struktura je obvykle měkká a krémová a snadno se žvýká, při pečení však může být mírně vláknitá nebo tužší.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce, od získání „odnoží“ (řízků používaných k množení rostliny) až po pěstování, sklizeň a přípravu k prodeji, se musí odehrávat ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zemědělské plochy na ostrovech Madeira a Porto Santo.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Vlastnosti sladkých brambor „Batata-Doce da Madeira“ vyplývají výhradně z přírodních a lidských faktorů zeměpisné oblasti produkce. Jejich hlízovité kořeny se vyznačují:

— morfologickými vlastnostmi jednotlivých tradičních regionálních odrůd, které lze na trhu snadno rozpoznat,

— šťavnatostí dužiny a

— vysokým obsahem sacharidů, bílkovin a popelovin.

Jsou také výsledkem přirozeně daných genetických předpokladů jednotlivých tradičních odrůd rozdílného původu, jež místní zemědělci uchovávají a udržují, půdních a klimatických podmínek specifických pro danou zeměpisnou oblast a především tradičních postupů, které zemědělci na Madeiře a Porto Santu při jejich pěstování vždy používali.

Specifičnost zeměpisné oblasti:

Přírodní faktory

Díky své poloze v subtropické části severního Atlantiku mají ostrovy Madeira a Porto Santo převážně mírné podnebí s mírnými teplotami v zimě i v létě, převládajícími severovýchodními větry (pasáty) a dostatečným množstvím slunečního svitu (více než 2 200 hodin plného slunečního svitu ročně).

Zmírňující účinek moře má za následek nižší rozsah teplot. Podnebí Madeiry se díky její větší nadmořské výšce pohybuje od suchého po vlhké a od mírně deštivého po mimořádně deštivé (s průměrným ročním úhrnem srážek nad 1 500 m). Podnebí Porto Santa je s ohledem na jeho nižší průměrnou nadmořskou výšku sušší a průměrný roční úhrn srážek zde činí méně než 400 mm.

Vulkanický původ ostrovů znamená, že převládají půdy tvořené stejnoměrně bazaltickými horninami s nízkým podílem jiných vyvřelých a středně kyselých hornin (trachytů a ryolitů) a sedimentárních hornin. Půdy Porto Santa jsou téměř výhradně tvořeny vápnitými písky a pískovcem.

Půdy obou ostrovů byly silně ovlivněny pěstitelskými postupy uplatňovanými od roku 1425, kdy první osadníci použili k přípravě půdy pro zemědělství techniky vynalezené člověkem. Na ostrově Madeira se z důvodu kopcovitého terénu, strmých svahů a nedostatku rovných ploch hojně budovaly *poios*, terasy podepřené suchými kamennými zídkami, které byly obehnány *levadas* (zavlažovacími kanály). To spolu s nepřetržitým využíváním půdy a po generace prováděnou hlubokou orbou a intenzivním organickým hnojením dodalo madeirským půdám vlastnosti, jako jsou černice, nasycené (chromické) a nenasycené (dystrické), a v nejvlhčích oblastech (nad 400 m n. m.) andosoly. Na Porto Santu, kde se zemědělská půda po staletí využívala především k pěstování obilovin, převažují půdy kalcisolové.

Obecně lze říci, že půdy na ostrově Madeira jsou středně až velmi hluboké, mají zpravidla jemnou strukturu a vysoký podíl naplavenin, střední až vysoký obsah organických látek a mírně kyselou až neutrální reakci, která je v případě andosolů kyselejší. Na ostrově Porto Santo převažují písčité a hlinité půdy, které jsou poměrně propustné a mají nižší obsah organických látek a zásaditější profil, byť jim biologický původ většiny písků a pískovců dodává hodnotu pH (mezi 7 a 9), která je pro pěstování plodin příznivá. Na obou ostrovech mají půdy nízký obsah fosforu, středně vysoký obsah draslíku a vysoký obsah hořčíku a vápníku.

Lidské faktory

Podle historických záznamů byla tato plodina na souostroví dovezena v 17. století. Ale vzhledem k významu přístavu Funchal jakožto zastávky portugalských zaoceánských lodí v 16. století a k významnému podílu madeirských osadníků na osídlování nových kolonií se předpokládá, že první „řízky odnoží“ odrůd *digitata* byly dovezeny z Brazílie koncem tohoto století, zatímco odrůdy *cordifolia* byly dovezeny z Demerary (v Nizozemské Guyaně) až v 19. století. Další pěstované odrůdy byly až do konce první poloviny 20. století dováženy také z míst, kam Madeiřané emigrovali (z Jižní Afriky, Venezuely atd.).

Cizinci, kteří na ostrovech pobývali nebo je navštívili v 18. a 19. století, zmiňovali ve svých zprávách vysoké výnosy a snadnou konzervaci tohoto jedlého kořene, jehož produkce byla pro místní zemědělce velmi důležitá. Kromě toho, že ji pěstovali střídavě s jinými tradičními plodinami, tvořila základ jejich stravy a sloužila jako „platidlo“ při získávání ryb od rybářských komunit. Později pronikla i na stoly bohatších vrstev a městského obyvatelstva.

Místní zemědělci dali oddenkům tradičních odrůd „Batata-Doce da Madeira“ lidové názvy, které zdůrazňují jejich původ, tvar, vlastnosti mateřské rostliny nebo barvu dužiny, díky čemuž jsou na místním trhu snadno rozpoznatelné. Odrůdy mají pro místní spotřebitele různou hodnotu v závislosti na délce vegetačního cyklu a na uznávaných organoleptických vlastnostech, které rozhodují o jejich rozdílném kulinářském využití a o jejich vhodnosti k výrobě mouky.

Tyto sladké brambory, které jsou součástí regionální kuchyně, oceňují i turisté, kteří ostrovy navštěvují, v tradičním *cozido à madeirense* (madeirském guláši), v různých druzích tradičního pečiva a dalších klášterních pekařských specialitách, jako je *batata-doce-caramelizada* (karamelizované batáty), *bolo frito* (smažený koláč), *batatada* (batátový koláč), *fartes de batata-doce* (batátový koláč s cukrem a mandlemi) a *malassadas de batata-doce* (smažené batátové koblihy).

Produkt „Batata-Doce da Madeira“ je také spojen s řadou oblíbených madeirských tradic a má významné místo na tradičních *charolas*, což jsou konstrukce ve tvaru koule, na kterých jsou připevněny produkty vypěstované místními zemědělci. Objevují se především při náboženských oslavách (svátku „oblíbených“ světců a Ducha svatého) a zemědělských slavnostech a symbolizují „upřímnou vděčnost zemědělců za úrodnost jejich půdy a za požehnání, kterého se jim v daném zemědělském roce dostalo“. Na konci těchto akcí se *charolas* vydraží nebo rozdělí ve prospěch potřebných. Červencová *Festa*, která propaguje a oslavuje produkt „Batata-Doce da Madeira“, se napříště bude konat v São Jorge-Santana, s ohledem na objem jeho celkové regionální produkce.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu:

Sladké brambory „Batata-Doce da Madeira“ se mohou pěstovat na ostrově Madeira od pobřeží až do nadmořské výšky 700 m na jižním svahu a 400 m na severním svahu a na celé obhospodařované ploše ostrova Porto Santo, kde mají pro svůj vývoj nezbytný podíl vlhkosti (60 až 80 %), vysokou úroveň slunečního záření (více než 2 200 hodin ročně) a průměrnou roční teplotu vzduchu (20 °C až 30 °C). Kromě toho jsou zde po velkou část roku mírné noční teploty (nad 13 °C), které podporují růst rezervních kořenů (představujících jedlou část) a hromadění škrobu (jehož průměrný podíl na celkovém obsahu sacharidů činí téměř 70 %), jakož i redukci cukrů a vlákniny, což přispívá k dobrým organoleptickým a technologickým vlastnostem.

Současné tradiční odrůdy „Batata-Doce da Madeira“, které vznikly z odrůd *digitata* a *cordifolia* různého původu dovezených na ostrovy mezi polovinou 16. století a 20. stoletím, jsou výsledkem staletého nepřetržitého výběru, množení a sdílení „řízků odnoží“ odebraných z dospělých rostlin, které dávají oddenky s nejlepšími vlastnostmi. Rostliny byly množeny v rámci smíšené výsadby nebo jako monokultura na rodinných farmách, kde se uchovávaly a množily „odnože“ hlíznatých kořenů s nejcennějšími organoleptickými vlastnostmi, a ty, které jsou nejlépe přizpůsobeny agroekologickým podmínkám jednotlivých zemědělských oblastí.

Tradiční odrůdy „Batata-Doce da Madeira“ odpovídají pěstovaným odrůdám, jejichž rozmnožovací materiál se uchovává v obcích na ostrovech Madeira a Porto Santo.

Použití rozmnožovacího materiálu pocházejícího výhradně z místní produkce, přizpůsobeného agroklimatickým podmínkám, půdním vlastnostem ostrovů Madeira a Porto Santo a pěstitelským postupům, dodává hlízovitým kořenům sladkých brambor „Batata-Doce da Madeira“ morfologické, organoleptické a výživové vlastnosti, které je činí výjimečnými.

Díky zavedení plodin mnoha rozdílných zeměpisných původů bylo možné uchovat odrůdy s růstovým cyklem pohybujícím se od průměrného (6 až 8 měsíců) po dlouhý (více než 10 měsíců). Tyto faktory, které souvisejí se specifickými genetickými vlastnostmi jednotlivých odrůd, environmentálními podmínkami produkce a pěstováním „Batata-Doce da Madeira“, znamenají, že tyto sladké brambory mají složení sacharidů (s vysokým podílem škrobu) a obsah bílkovin a minerálních solí s průměrnými hodnotami (v procentech sušiny) přesahující referenční hodnoty.

Frekvence a typ zavlažování se na obou ostrovech přizpůsobují místním půdním a klimatickým podmínkám a potřebám tradičních odrůd. V oblastech Madeiry s průměrným ročním úhrnem srážek mezi 750 a 1 000 mm je zavlažování nezbytné v létě a v lokalitách s nižší nadmořskou výškou a provádí se pomocí přepadů nebo postřikovacích zavlažovačů. Na Porto Santu se používá lokální (kapková) závlaha, jíž se kompenzuje nízký roční úhrn srážek (méně než 400 mm). Díky znalostem zemědělců o tom, jakou má tato plodina potřebu vody, lze naplánovat nejvydatnější zavlažování ve fázích růstu mateřské rostliny a při tvorbě oddenků. Intervaly mezi zavlažováním se v období před sklizní prodlužují, aby se podpořila správná „fixace“ (tuberizace) oddenků, zlepšila se jejich skladovatelnost a zároveň zachovala vlhkost, která dužině syrových hlíz dodává jejich typickou šťavnatost.

Aby byla u pěstovaných plodin uspokojena potřeba dusíku a kompenzován přirozený nedostatek fosforu a někdy i draslíku, organické hmoty či jiných živin v půdě obou ostrovů, používají místní zemědělci sušinu z rostlin nasbíraných v madeirských horách (především z hasivky orličí – *Pteridium aquilinum L. Kuhn* a janovce metlatého – *Cytisus scoparius, L.*) nebo obilnou slámu, cukrovou třtinu či jiné porosty z vlastních pozemků, z nichž lze po zkompostování s kravským, kozím nebo slepičím hnojem získat vyvážené organické hnojivo. Vedle hnojení plodiny je tím zajištěno i provzdušnění a rozklad půdy, což podporuje dobrý vývoj oddenků a pomalé uvolňování živin a přispívá ke správnému vývoji mateřské rostliny a jejích jedlých rezervních kořenů. Pokud místní sušina či jiná organická hmota nejsou k dispozici, provádí se hloubkové hnojení pomocí organických pomocných půdních látek a chemických hnojiv vhodných pro půdní podmínky ostrovů.

Tento tradiční postup zapracování organické hmoty do hloubkového hnojiva zajišťuje dostatek dusíku, fosforu a draslíku a poskytuje vysoké množství bílkovin, zatímco minerální živiny a mikroživiny dodávané tímto hnojením poskytují vysoký obsah popelovin.

Díky těmto zvláštním vlastnostem patří tradiční odrůdy „Batata-Doce da Madeira“ do genofondu „sladkých brambor“ *Ipomoea batatas (L.) Noir* a představují třetí největší genetickou rezervu tohoto druhu, pocházejícího převážně z Jižní Ameriky, na světě. Určené pěstované odrůdy se uchovávají *ex situ* v bance zárodečné plazmy na Madeiře (ISOPlexis/Germobanco).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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