C/2024/1497

15.2.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/1497)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Batata-Doce da Madeira«

EU-nr.: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) [på BOB]**

»Batata-Doce da Madeira«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Batata-Doce da Madeira« er den spiselige rodknold af de traditionelle sorter af den søde kartoffel Ipomoea batatas (L.) Noir, som dyrkes på øgruppen Madeiras beboede øer, nemlig sorterne »Brasileira«, »5-Bicos«, »Cenoura regional«, »Inglesa«, »Cabeiras«, »Amarelinha« og »Cabreira Branca do Porto Santo«, der produceres i henhold til den traditionelle praksis på øerne Madeira og Porto Santo.

Morfologiske og fysisk-kemiske egenskaber:

Alt efter den traditionelle sort kan rodknolde af »Batata-Doce da Madeira« have:

— en uregelmæssig form, der varierer fra ellipseform til en bred ellipseform, aflang til lang og aflang eller æggeformet til oval

— en gennemsnitsstørrelse, hvor længden varierer mellem 13 cm og 20 cm, bredden mellem 6 cm og 10 cm og vægten mellem 200 g og 800 g

— en fin til meget fin skræl, der kan være glat eller have lodrette eller vandrette rynker på eller under overfladen, og cremefarvede, gule, gyldne, røde, purpurrøde eller rosa nuancer, som kan være ensartede eller omfatte sekundær pigmentering, der går fra lysebrun til mørkebrun

— et hvidt, cremefarvet, gult eller rødt kød, undertiden også med en sekundær farve (hvid, cremefarvet, gul eller lyserød) som en ring i barken eller som tilfældige pletter i kødet. Der kan også være synlige purpurrøde tråde mellem skrællen og kødet.

De søde kartofler kendetegnes ved deres høje vandindhold i kødet (i gennemsnit over 68 g/100 g friskt produkt), deres generelt høje kulhydratindhold (i gennemsnit over 60 % af tørstoffet) og deres høje protein- og askeindhold (i gennemsnit over henholdsvis 4 % og 3 % af tørstoffet).

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiske egenskaber:

Når den er rå, har »Batata-Doce da Madeira« en typisk knoldduft med jordnoter, vegetabilske eller urteagtige noter og et tydeligt strejf af kastanjer eller grønne valnøddeskaller. Dens søde og melagtige smag, der undertiden er let krydret eller let syrlig og mineralsk, bliver kraftigere, når den tygges, og har et strejf af kastanjekød. Dens tekstur er altid fugtig, mør og blød eller sprød og en smule trævlet, hvilket gør sorterne »Inglesa«, »Cabeiras«, »Brasileira« og »5 Bicos« særlig velegnede til fremstilling af mel.

Når den koges eller steges, ændrer kødet farve fra gullig til grønlig eller fra gyldne til orange toner. Aromaerne intensiveres og bliver sødere og mere komplekse med let urteagtige (halmlignende), metalliske (jernagtige) eller jordagtige strejf, når de koges, eller med strejf af ristet kastanje, karamel eller brændt træ, når de steges. Smagen bliver også mere intens, samtidig med at den forbliver saftig og får en vis sødme indledningsvis, med en kort eftersmag og noter af tørret frugt og kastanje, når den koges, eller et strejf af karamel, når den steges. Dens tekstur er normalt blød og cremet, og den er let at tygge, men kan være let trævlet eller træet, når den steges.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen, lige fra fremstillingen af stiklinger (afskårne plantedele, der anvendes til formering af planten) til dyrkning, høst og forberedelse med henblik på salg, skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Landbrugsarealerne på øerne Madeira og Porto Santo.

5. Tilknytning til det geografiske område

Egenskaberne ved »Batata-Doce da Madeira« skyldes udelukkende de naturlige og menneskelige faktorer i det geografiske produktionsområde. Dens rodknolde kendetegnes ved:

— de morfologiske egenskaber ved de enkelte traditionelle regionale sorter, som let kan identificeres på markedet

— kødets saftighed og

— deres høje kulhydrat-, protein- og askeindhold.

De er også et resultat af de iboende genetiske betingelser for de enkelte traditionelle sorter af forskellig oprindelse, som de lokale landbrugere bevarer og fastholder, jordbunds- og klimaforholdene, der er specifikke for det geografiske område, og frem for alt de traditionelle metoder, som landbrugerne på Madeira og Porto Santo altid har anvendt til at dyrke dem.

Det geografiske områdes egenart:

Naturlige faktorer

Øgruppens beliggenhed i den subtropiske del af det nordlige Atlanterhav betyder, at øerne Madeira og Porto Santo har et overvejende tempereret klima med milde temperaturer både om vinteren og om sommeren, dominerende nordøstlige vinde (passatvinde) og en god eksponering (med over 2 200 timers fuldt solskin hvert år).

Havets dæmpende effekt giver et mindre temperaturinterval. Madeiras højere beliggenhed over havets overflade betyder, at klimaet varierer fra tørt til fugtigt og fra moderat til ekstremt regnfuldt (med en gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på over 1 500 mm). Porto Santos lavere gennemsnitlige højde over havets overflade betyder, at klimaet er mere tørt med en gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på under 400 mm.

Øernes vulkanske oprindelse betyder, at deres jordbund fortrinsvis består af ensartede basaltklipper med en lille andel af andre magmatiske, intermediære og sure klipper (trakytter og rhyolitter) og sedimentære klipper. Jorden på Porto Santo består næsten udelukkende af kalkholdigt sand og sandsten.

Øernes jordbund er blevet stærkt påvirket af de dyrkningsmetoder, der er blevet anvendt siden 1425, hvor de første bosættere anvendte menneskeskabte teknikker til at forberede jorden til landbrug. På Madeira førte det bakkede terræn, de stejle skråninger og manglen på flade områder til en udbredt konstruktion af »poios« eller terrasser understøttet af stenmure og omgivet af »levadas« (vandingskanaler). Dette har sammen med den fortsatte anvendelse af jorden og flere generationers dyb pløjning og intensiv organisk gødskning givet Madeiras jordbund kendetegn såsom phaeozemer, mættet (chromholdig) og umættet (dystrisk) jord samt andosoler i de mest fugtige områder (i over 400 meters højde). På Porto Santo, hvor landbrugsjorden i flere århundreder hovedsagelig blev anvendt til dyrkning af korn, er calcisoljordtyperne dominerende.

Overordnet set er jordbunden på øen Madeira moderat til meget dyb, har generelt en fin tekstur og en høj procentdel af silt med et moderat til højt indhold af organisk materiale og en let sur til neutral reaktion, som er mere sur for andosolernes vedkommende. På øen Porto Santo er den sand- og lerholdige jord, der er fremherskende, forholdsvis gennemtrængelig med et lavere indhold af organisk materiale og en mere alkalisk profil, selv om den biologiske oprindelse af størstedelen af sandet og sandstenene giver dem en pH-værdi (mellem 7 og 9), der er gunstig for dyrkning af afgrøder. På begge øer har jorden et lavt indhold af fosfor, et moderat højt indhold af kalium og et højt indhold af magnesium og calcium.

Menneskelige faktorer

Historiske optegnelser viser, at denne afgrøde blev indført til øgruppen i det 17. århundrede. I betragtning af betydningen af havnen i Funchalsom midlertidigt opholdssted for de portugisiske interkontinentale skibe i det 16. århundrede og Madeiras bosætteres betydelige involvering i bosættelsen i de nye kolonier mener man dog, at de første stiklinger af digitata-sorterne kom fra Brasilien senere i dette århundrede, mens cordifolia-sorterne først blev indført fra Demerara (Hollandsk Guyana) i det 19. århundrede. Indtil slutningen af første halvdel af det 20. århundrede blev der også indført andre dyrkede sorter fra de steder, som Madeiras indbyggere var emigreret til (Sydafrika, Venezuela osv.).

Beretninger fra udlændinge, der boede på eller besøgte øerne i det 18. og 19. århundrede, nævnte det høje udbytte og den lette opbevaring af denne spiselige rod, hvis produktion var meget vigtig for de lokale landbrugere. De dyrkede den ikke blot i vekseldrift med andre traditionelle afgrøder, den udgjorde også grundlaget for deres kost og blev anvendt som »valuta« for at få fisk fra fiskersamfundene. Senere fandt den vej til de mere velstående klassers og bybefolkningernes bord.

De lokale landbrugere gav jordstængler af de traditionelle sorter af »Batata-Doce da Madeira« almindelige betegnelser, som understregede deres oprindelse, form, moderplantens karakteristika eller frugtkødets farve, hvilket gjorde dem lette at identificere på det lokale marked. Sorterne har forskellig værdi for de lokale forbrugere alt efter længden af deres vækstcyklus og deres anerkendte organoleptiske egenskaber, som er afgørende for deres forskellige kulinariske anvendelsesformål og deres egnethed til melfremstilling.

Turister, der besøger øerne, værdsætter også denne søde kartoffel, som er en del af det regionale køkken, i den traditionelle »cozido à madeirense« (Madeiragryderet), i forskellige typer traditionelt brød og andre traditionelle former for bagværk, såsom »batata-doce-caramelizada« (karamelliseret sød kartoffel), »bolo frito« (stegt kage) »batatada« (kage af sød kartoffel), »fartes de batata-doce« (sukker- og mandelkage med sød kartoffel) og »malassadas de batata-doce« (stegte donuts med sød kartoffel).

»Batata-Doce da Madeira« er også knyttet til en række populære traditioner på Madeira og har en fremtrædende plads i de traditionelle »charolas«. Det er kugleformede strukturer, som de lokale landbrugeres dyrkede produkter bindes fast til. De optræder hovedsagelig i forbindelse med religiøse fejringer (af populære helgener og Helligånden) og landbrugsfestivaler, og de symboliserer landbrugernes »oprigtige taknemmelighed for deres jords frugtbarhed og de velsignelser, de har fået i løbet af produktionsåret«. Ved arrangementernes afslutning bliver disse »charolas« bortauktioneret eller delt ud for at hjælpe dem, der har behov for det. Den »Festa«, der fremmer og fejrer »Batata-Doce da Madeira« i juli, vil i fremtiden blive afholdt i São Jorge-Santana på grund af omfanget af den samlede regionale produktion.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber

»Batata-Doce da Madeira« kan dyrkes på øen Madeira fra kysten og op til en højde af 700 m over havets overflade på øens sydlige skråning og 400 m på øens nordlige skråning samt i hele det dyrkede område på Porto Santo, som har det vandindhold (mellem 60 % og 80 %), de høje niveauer af solstråling (over 2 200 timer om året) og den årlige gennemsnitlige lufttemperatur (mellem 20 °C og 30 °C), der er påkrævet for dens udvikling. I en stor del af året omfatter dette milde nattemperaturer (over 13 °C), som fremmer væksten af reserverødder (der udgør den spiselige del af den) og ophobningen af stivelse (der i gennemsnit udgør næsten 70 % af dens samlede kulhydratindhold), og som ligeledes reducerer indholdet af sukker og kostfibre, hvilket bidrager til dens gode organoleptiske og teknologiske egenskaber.

De nuværende traditionelle sorter af »Batata-Doce da Madeira«, som stammer fra de digitata- og cordifolia-sorter af forskellig oprindelse, der blev indført på øerne mellem midten af det 16. og det 20. århundrede, er resultatet af en flere hundrede år gammel og konstant udvælgelse, formering og deling af stiklinger høstet fra voksne planter, der producerer jordstængler med de bedste egenskaber. Planterne er blevet opformeret i plantenaboskaber eller monokulturer på familielandbrug, som har bevaret og opformeret stiklingerne fra de rodknolde, der har de mest værdsatte organoleptiske egenskaber, og som er mest velegnede til de agroøkologiske betingelser i de forskellige landbrugsområder.

De traditionelle sorter af »Batata-Doce da Madeira« svarer til de dyrkede sorter, hvis formeringsmateriale bliver bevaret i samfundene på Madeira og Porto Santo.

Anvendelsen af formeringsmateriale, der udelukkende stammer fra lokal produktion, og som er velegnet til de agroklimatiske forhold, jordbundens egenskaber på Madeira og Porto Santo og dyrkningsmetoderne giver »Batata-Doce da Madeira«-rodknoldene de morfologiske, organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber, der gør dem specielle.

Afgrødens indførsel fra en række geografiske oprindelser har gjort det muligt at bevare afgrødesorter med en vækstcyklus, der går fra gennemsnitlig (6-8 måneder) til lang (over 10 måneder). Disse faktorer, der er knyttet til de enkelte sorters specifikke genetiske karakteristika samt de miljømæssige forhold i forbindelse med produktionen og dyrkningen af »Batata-Doce da Madeira«, betyder, at »Batata-Doce da Madeira« har en kulhydratsammensætning (med en høj stivelsesprocent), et proteinindhold og mineralsalte med gennemsnitsværdier (i procent af tørstoffet), der ligger over referenceværdierne.

På begge øer er vandingshyppigheden og -typen tilpasset til de lokale jordbunds- og klimaforhold og de traditionelle sorters behov. I de områder på Madeira, der har en gennemsnitlig årlig nedbørsmængde på mellem 750 mm og 1 000 mm, er vanding nødvendig om sommeren og i lavereliggende områder og foretages ved hjælp af overløb eller sprinkleranlæg. På Porto Santo anvendes der lokal vanding (drypvanding) for at kompensere for øens lave årlige nedbørsmængde (under 400 mm). Landbrugernes viden om afgrødernes vandbehov gør det muligt at planlægge en rigelig vanding i moderplantens vækstfaser og ved dannelsen af jordstængler. Vandingsintervallerne er længere i perioden forud for høsten for at fremme en korrekt »fiksering« (knolddannelse) af jordstænglerne og øge deres oplagringskapacitet, samtidig med at der opretholdes en fugtighedsgrad, der giver de rå rodknoldes kød deres typiske saftighed.

For at dække de indførte afgrøders kvælstofbehov og for at kompensere for den naturlige mangel på fosfor og undertiden kalium, organisk materiale eller andre næringsstoffer i øernes jordbund anvender de lokale landbrugere tørret materiale, der høstes i Madeiras bjerge (hovedsagelig ørnebregne — Pteridium aquilinum L. Kuhn — og gyvel — Cytisus scoparius L.) eller kornhalm, sukkerrør eller anden vegetation, der dyrkes på deres bedrifter, og som efter kompostering med ko-, gede- eller hønsegødning gør det muligt at opnå en afbalanceret organisk gødning. Ud over at gøde afgrøden sikrer dette jordens luftning og nedbrydning. Det fremmer en god udvikling af jordstængler og en langsom frigivelse af næringsstoffer, hvilket gavner en korrekt udvikling af moderplanten og dens spiselige reserverødder. Når der ikke er noget lokalt tørstof eller organisk materiale til rådighed, finder dybdegødskningen sted ved hjælp af organiske jordforbedringsmidler og kemiske gødningsstoffer, der er velegnede til jordbundsforholdene på øerne.

Denne traditionelle praksis med at medtage organisk materiale i dybdegødningen sikrer en rigelig mængde kvælstof, fosfor og kalium og giver et højt proteinindhold, mens de mineralske næringsstoffer og mikronæringsstoffer, der er et resultat af denne gødskning, giver et højt askeindhold.

Disse særlige egenskaber betyder, at de traditionelle sorter af »Batata-Doce da Madeira« tilhører genpuljen for kartoflen Ipomoea batatas (L.) Noir, hvilket gør det til verdens tredjestørste genetiske reserve af denne art, der hovedsagelig stammer fra Sydamerika. De identificerede dyrkede sorter opbevares ex situ i kimplasmabanken på Madeira (ISOPlexis/Germobanco).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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