C/2024/1497

15.2.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/1497)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse kohta vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Batata-Doce da Madeira“

ELi nr: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

KPN (X) KGT ( )

1. **[KPNi] nimetus(ed)**

„Batata-Doce da Madeira“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Batata-Doce da Madeira“ on traditsioonilise sordi *Ipomoea batatas* L. *Noir* söödav muguljuur – maguskartul, mida kasvatatakse Madeira saarestiku asustatud saartel ja mille sordid on: „Brasileira“; „5-Bicos“; „Cenoura regional“; „Inglesa“; „Cabeiras“; „Amarelinha“ ja „Cabreira Branca do Porto Santo“, toodetud vastavalt Madeira ja Porto Santo saarte traditsiooniliste tavadele.

Morfoloogilised ja füüsikalis-keemilised omadused

Sõltuvalt traditsioonilisest sordist võib „Batata-Doce da Madeira“ juuremugulatel olla:

— ebakorrapärane kuju, mis varieerub ellipsist laia ellipsini, pikergusest piklikuni või munajast ovaalseni;

— keskmine suurus on 13–20 cm, laius 6–10 cm ning kaal 200–800 g;

— õhuke kuni väga õhuke koor, mis võib olla sile või millel võivad olla vertikaalsed või horisontaalsed sooned, mis võivad esineda kõrgendikuna mugula peal või süvendina mugula sees; kreemikas, kollane, kuldne, punane, lillakas või roosakas värvus, mis võib olla homogeenne või sisaldada sekundaarset pigmentatsiooni, mis varieerub helepruunist tumepruunini;

— valge, kreemikas, kollane või punane viljaliha, mõnikord ka teisese värvusega (valge, kreemikas, kollane või roosa) rõngana südamikus või juhuslike täppidena viljalihas. Koore ja viljaliha vahel võivad olla nähtavad ka lillakad kiud.

Maguskartulit iseloomustab viljaliha suur niiskusesisaldus (keskmiselt üle 68 g/100 g värske aine kohta), üldiselt suur süsivesikute sisaldus (keskmiselt üle 60 % kuivainest) ning kõrge valgu- ja tuhasisaldus (keskmiselt vastavalt üle 4 % ja 3 % kuivainest).

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Organoleptilised omadused:

Toorelt on tootel „Batata-Doce da Madeira“ tüüpiline mugula aroom mullase, taimse või rohtse nüansiga ning selged kastani või rohelise kreeka pähkli kesta nüansid. Selle magus ja jahune maitse, vahel kergelt pikantne või kergelt hapukas ja mineraalne, tugevneb närimisel, avades kastani viljaliha maitsenüansse. Tekstuur on alati niiske, õrn ja pehme või krõmpsuv ja mõnevõrra kiuline, mistõttu sobivad jahu tootmiseks eriti sordid „Inglesa“, „Cabeiras“, „Brasileira“ ja „5 Bicos“.

Keetmisel või röstimisel muutub viljaliha värvus kollakast rohekaks või kuldsest oranžikaks. Keetmisel aroomid tugevnevad ning muutuvad magusamaks ja komplekssemaks, tuues esile kergelt rohtsed (õlelaadsed), metalsed (rauamaitselised) või muldsed nüansid või röstitud kastani-, karamelli- või põletatud puidu nüansid röstimisel. Maitsed muutuvad keetmisel samuti intensiivsemaks, jäädes samas mahlaseks ja mõnevõrra magusaks. Järelmaitse on lühike kuivatatud puuviljade ja kastani-nüansiga või röstimisel karamellinüansiga. Viljaliha tekstuur on tavaliselt pehme ja kreemjas ning seda on lihtne närida, kuid röstimisel võib see olla kergelt kiuline.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik tootmisetapid alates pistikute (taime paljundamiseks kasutatavad pistikud) saamisest kuni kasvatamise, saagikoristuse ja müügiks ettevalmistamiseni peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Põllumajandusmaa Madeira ja Porto Santo saartel.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

„Batata-Doce da Madeira“ omadused tulenevad üksnes geograafilise tootmispiirkonna looduslikest tingimustest ja inimtegevusest. Selle muguljuurtele on iseloomulikud järgmised tunnused:

— iga traditsioonilise piirkondliku sordi morfoloogilised omadused, mis on turul kergesti kindlakstehtavad;

— viljaliha mahlakus ning

— suur süsivesikute, valgu- ja tuhasisaldus.

Samuti tulenevad need erinevat päritolu ja kohalike põllupidajate säilitatavate traditsiooniliste sortide geneetilistest omadustest; geograafilisele piirkonnale omastest mulla- ja ilmastikutingimustest ning eelkõige Madeira ja Porto Santo põllumeeste traditsioonilistest põllundustavadest, mida nad on nende kasvatamisel alati kasutanud.

Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Saarestik asub Põhja-Atlandi subtroopilises osas, mis tähendab, et Madeira ja Porto Santo saarte kliima on valdavalt mõõdukas: nii talvel kui ka suvel on õhutemperatuurid mahedad, puhuvad valdavalt kirdetuuled (passaattuuled) ning on piisavalt päikesevalgust (igal aastal üle 2 200 tunni päikesepaistet).

Mere pehmendava mõju tõttu kõigub õhutemperatuur vähe. Madeira suurem keskmine kõrgus merepinnast tähendab, et piirkonna kliima varieerub kuivast niiskeni ning mõõdukalt vihmasest väga vihmaseni (aasta keskmine sademete hulk üle 1 500 m). Porto Santo madalam keskmine kõrgus merepinnast tähendab, et piirkonna kliima on kuivem ja aasta keskmine sademete hulk on alla 400 mm.

Saarte vulkaaniline päritolu tähendab, et valdav osa pinnasest koosneb ühtlaselt basaltkivimitest, milles on väike osa keskmise happesusega muid tardkivimeid (trahhüüt ja rüoliit) ja settekivimeid. Porto Santo mullad koosnevad peaaegu eranditult lubjarikastest liivadest ja liivakivist.

Saarte muldasid on tugevalt mõjutanud viljelustavad, mida on kasutatud alates 1425. aastast, mil esimesed asunikud saarele tulid ja hakkasid maa harimiseks oma meetodeid kasutama. Madeira saare künkliku maastiku, järskude nõlvade ja tasaste alade vähesuse tõttu hakati laialdaselt ehitama terrasse („poios“), mida toestavad sideaineta laotud kivimüürid, mille ümber jooksevad niisutuskanalid („levadas“). Maa pidev kasutamine ning selle sügavharimine ja intensiivne orgaaniline väetamine paljude põlvkondade vältel on andnud Madeira muldadele sellised omadused nagu Phaeozemi rühma muldadel, küllastunud (*chromic*) ja küllastumata (*dystric*) muldadel ja andosoolidel kõige niiskemates piirkondades (kõrgemal kui 400 m). Porto Santos, kus sajandeid kasutati põllumajandusmaad peamiselt teravilja kasvatamiseks, on enim levinud kaltsiumirikas muld.

Üldiselt on Madeira saare mullad keskmiselt sügavad kuni väga sügavad, tavaliselt peene tekstuuri ja suure tolmusisaldusega, keskmise kuni suure orgaanilise aine sisaldusega ning kergelt happelised kuni neutraalsed (andosoolide puhul happelisemad). Porto Santo saarel ülekaalus olevad liiva- ja saviliivmullad on üsna läbilaskvad, väiksema orgaanilise aine sisaldusega ja aluselisemad, kuigi suurema osa liiva ja liivakivimi bioloogilisest päritolust tingituna on mulla pH (vahemikus 7–9) soodne teraviljakasvatuseks. Mõlema saare mullad on madala fosforisisaldusega, mõõdukalt suure kaaliumisisaldusega ning suure magneesiumi- ja kaltsiumisisaldusega.

Inimtegurid

Ajaloolised andmed näitavad, et see põllukultuur toodi saarestikku 17. sajandil. Võttes aga arvesse Funchali sadama tähtsust Portugali mandritevaheliste laevade vahepeatusena 16. sajandil ja Madeira asunike märkimisväärset osalemist uute kolooniate asustamises, arvatakse, et *digitata* sortide esimesed pistikud saabusid Brasiiliast selle sajandi lõpupoole, samas kui *cordifolia* sordid toodi sisse alles 19. sajandil Demerarast (Madalmaade Guajaana). Kuni 20. sajandi esimese poole lõpuni toodi sisse ka teisi sorte, mis pärinevad Madeira elanike väljarändekohtadest (Lõuna-Aafrika, Venezuela jne).

18. ja 19. sajandil saartel elanud või neid külastanud välismaalaste ülestähendustes on mainitud selle kohalike põllumeeste jaoks väga olulise söödava juure suurt saagikust ja säilitamise lihtsust. Lisaks muudele traditsioonilistele kultuuridele, mida kasvatati maguskartuliga rotatsioonis, oli see nende põhiline toit ja seda kasutati vahetuskaubana kaluritelt kala saamiseks. Hiljem jõudis see ka jõukamate klasside ja linnaelanike toidulauale.

Kohalikud põllumehed andsid „Batata-Doce da Madeira“ traditsiooniliste sortide risoomidele tavanimetused vastavalt nende päritolule, kujule, emataime omadustele või viljaliha värvusele, muutes need kohalikul turul kergesti äratuntavaks. Sortidel on kohalike tarbijate jaoks erinev väärtus, mis sõltub sordi kasvutsükli pikkusest ja tunnustatud organoleptilistest omadustest, mis määravad nende erinevad kulinaarsed kasutusviisid ja sobivuse jahu valmistamiseks.

Saari külastavad turistid hindavad selle piirkonna kööki kuuluvat maguskartulit ka sellistes traditsioonilises toitudes nagu „cozido à makeirense“ (Madeira hautis), mitmesugustes traditsioonilistes leibades ja kondiitritoodetes, näiteks „batata-doce-caramelizada“ (karamelliseeritud maguskartul), „bolo frito“ (friteeritud kook), „batatada“ (maguskartulikook), „fartes de batata-doce“ (maguskartuliga suhkru- ja mandlikook) ja „malassadas de batata-doce“ (friteeritud maguskartulisõõrikud).

„Batata-Doce da Madeira“ on seotud ka paljude tuntud Madeira traditsioonidega, nt kasutatakse neid traditsioonilistel vanikutel „charolas“, mis on kerakujulised konstruktsioonid, mille külge on seotud kohalike põllumajandustootjate kasvatatud tooted. Peamiselt (pühakute ja Püha Vaimu) usupühadel ja põllumajandusfestivalidel sümboliseerivad need põllumeeste siirast tänu oma maa viljakuse ja hooajal saadud saagi eest. Ürituste lõpus pannakse vanikud enampakkumisele või jagatakse abivajajatele. Juulikuine „Batata-Doce da Madeira“ maguskartulit tutvustav ja tähistav pidu „Festa“ hakkab edaspidi toimuma São Jorge-Santanas, võttes arvesse selle piirkonna kogutoodangu mahtu.

Seos geograafilise piirkonna ning toote omaduste vahel

Maguskartulit „Batata-Doce da Madeira“ saab kasvatada Madeira saarel rannikust kuni 700 meetri kõrguseni merepinnast lõunanõlval ja 400 meetri kõrguseni põhjanõlval ning kogu Porto Santo kasvatusalal, kus on 60–80 % õhuniiskus, palju päikest (üle 2 200 tunni aastas) ja selle kasvuks vajalik aasta keskmine õhutemperatuur (20–30 °C). See tähendab mõõdukat öist õhutemperatuuri (üle 13 °C) suuremal osal aastast, mis soodustab varujuurte (mis on söödav osa) kasvu ja tärklise akumuleerumist (mis moodustab keskmiselt peaaegu 70 % süsivesikute üldsisaldusest) ning vähendab suhkru- ja kiudainesisaldust, mis aitab kaasa heade organoleptiliste ja tehnoloogiliste omaduste saavutamisele.

Praegused traditsioonilised „Batata-Doce da Madeira“ sordid, mis tulenevad 16.–20. sajandi keskpaigast saartele toodud eri päritolu *digitata* ja *cordifolia* sortidest, on sajanditepikkuse pideva valiku, paljundamise ja parimate omadustega risoome andvatelt täiskasvanud taimedelt saadud pistikute jagamise tulemus. Taimi on paljundatud segaviljeluses või monokultuuridena põllumajanduslikes pereettevõtetes, kus on säilitatud ja paljundatud kõige hinnatumate organoleptiliste omadustega juuremugulate pistikuid ning mis sobivad kõige paremini eri põllumajanduspiirkondade agroökoloogilistesse tingimustesse.

„Batata-Doce da Madeira“ traditsioonilised sordid vastavad kasvatatavatele sortidele, mille paljundusmaterjali säilitatakse Madeira ja Porto Santo kogukondades.

Üksnes kohalikust tootmisest pärit paljundusmaterjali kasutamine, mis on kohanenud Madeira ja Porto Santo agroklimaatiliste tingimuste ja sealse mulla omadustega, ning viljelustavad annavad „Batata-Doce da Madeira“ juuremugulatele erilised morfoloogilised, organoleptilised ja toiteväärtuslikud omadused.

Mitmesuguse geograafilise päritoluga põllukultuuride sissetoomine on võimaldanud säilitada keskmise (6–8 kuud) kuni pika (üle 10 kuu) kasvutsükliga taimesorte. Need tegurid, mis on seotud konkreetse sordi spetsiifiliste geneetiliste omaduste, keskkonnatingimuste ja „Batata-Doce da Madeira“ kasvatamisega, tähendavad, et „Batata-Doce da Madeira“ süsivesikute koostis (suure tärklisesisaldusega) ning valgusisaldus ja mineraalsoolad, mille keskmised väärtused (kuivaine massiprotsendina) ületavad võrdlusväärtusi.

Mõlemal saarel on niisutamise sagedus ja liik kohandatud kohalike mulla- ja kliimatingimustega ning traditsiooniliste sortide vajadustega. Madeira piirkondades, kus aastane sademete hulk on keskmiselt 750–1 000 mm, on niisutamine vajalik suvel ja madalamal kõrgusel asuvates kohtades ning seda tehakse ülevoolu või sprinklerite abil. Porto Santo piirkonnas kasutatakse saare väikese aastase sademetehulga (alla 400 mm) korvamiseks lokaalset (tilk)niisutust. Põllupidajate teadmised põllukultuuride veevajadusest võimaldavad kavandada kõige rikkalikumat niisutust emataime kasvuetappides ja risoomide moodustumisel. Niisutamise vaheajad on koristuseelsel perioodil pikemad, et soodustada risoomide õiget kinnitumist, suurendades nende salvestamisvõimet, säilitades samal ajal niiskustaseme, mis annab toormugulate viljalihale tüüpilise mahlakuse.

Selleks et rahuldada kasvatatavate põllukultuuride lämmastikuvajadust ning kompenseerida loodusliku fosfori ja mõnikord kaaliumi, orgaanilise aine või muude toitainete vähesust saarte mullas, kasutavad kohalikud põllumajandustootjad Madeira mägedes kogutud kuivatatud taimset materjali (peamiselt harilik kilpjalg – *Pteridium aquilinum L. Kuhn* ja leetpõõsas – *Cytisus scoparius, L.*) või põhku, suhkruroogu või muid oma valdustes kasvavaid taimi, millest saab pärast kompostimist lehma-, kitse- või kanasõnnikuga tasakaalustatud orgaanilise väetise. Lisaks põllukultuuri väetamisele tagab see mulla õhurikkuse ja kõdunemise, mis soodustab risoomide head arengut ja aeglast toitainete vabanemist, hoogustades emataime ja selle söödavate varujuurte õiget arengut. Kui kohalik kuivaine või orgaaniline aine ei ole kättesaadavad, kasutatakse sügavväetamisel orgaanilisi mullaparandusaineid ja keemilisi väetisi, mis sobivad saarte mullatingimustega.

Selline traditsiooniline tava lisada süvaväetamisel orgaanilist ainet tagab lämmastiku, fosfori ja kaaliumi rohkuse ning suure valgusisalduse, samas kui sellisest väetamisest tulenevad mineraaltoitained ja mikrotoitained tagavad kõrge mineraalainete sisalduse.

Need konkreetsed omadused tähendavad, et „Batata-Doce da Madeira“ traditsioonilised sordid kuuluvad liigi *Ipomoea batatas* (L.) Noir maguskartuli genofondi, mis teeb sellest kõnealuse, peamiselt Lõuna-Ameerikast pärineva liigi maailma kolmanda geenivaramu. Kultuursorte säilitatakse *ex situ* Madeira germoplasma pangas (ISOPlexis/Germobanco).

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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