C/2024/1497

15.2.2024

Foilsiú iarratais ar ainm a chlárú de bhun Airteagal 50(2)(a) de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí

(C/2024/1497)

Lena fhoilsiú seo, tugtar an ceart cur i gcoinne an iarratais de bhun Airteagal 51 de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]) laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo.

DOICIMÉAD AONAIR

‘Batata-Doce da Madeira’

Uimh. AE: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

ATFC (X) TGFC ( )

1. **Ainm nó ainmneacha [ATFC]**

‘Batata-Doce da Madeira’

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

An Phortaingéil

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó táirge bia**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 1.6. Torthaí, glasraí agus gránaigh úra nó phróiseáilte

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is é ‘Batata-Doce da Madeira’ fréamh thiúbrach inite na gcineálacha traidisiúnta Ipomoea batatas (L.) Práta milis Noir, a fhástar ar oileáin áitrithe oileánra Mhaidéara, is é sin na cineálacha: ‘Brasileira’; ‘5-Bicos’; ‘Cenoura regional’; ‘Inglesa’; ‘Cabeiras’; ‘Amarelinha’ agus ‘Cabreira Branca do Porto Santo’, a tháirgtear i gcomhréir le cleachtais thraidisiúnta oileáin Mhaidéara agus Porto Santo.

Saintréithe moirfeolaíocha agus fisiciceimiceacha:

Ag brath ar an gcineál traidisiúnta, d’fhéadfadh na saintréithe seo a leanas a bheith ag fréamhacha tiúbracha ‘Batata-Doce da Madeira’:

— cruth neamhrialta a bhíonn idir éilips agus éilips leathan, dronuilleogach go dronuilleogach fadaithe, nó ubhchruthach go ciorclach;

— meánmhéid a bhíonn idir 13 cm agus 20 cm ar fad, 6 cm agus 10 cm ar leithead, agus 200 g agus 800 g meáchain;

— craiceann idir mín agus an-mhín, a d’fhéadfadh a bheith réidh nó le filltíní ingearacha nó cothrománacha ar an dromchla nó faoin dromchla; imreacha de dhath bánbhuí, buí, órga, dearg, scothchorcra nó rósach a d’fhéadfadh a bheith aonfhoirmeach nó lí thánaisteach a bheith ann freisin a bhíonn idir donn éadrom agus donn dorcha;

— bia bán, buí nó dearg, dath tánaisteach go hócáideach freisin (bán, bánbhuí buí nó bándearg) mar fháinne sa choirtéis nó mar spotaí randamacha sa bhia. Féadfar filiméid scothchorcra a bheith le feiceáil idir an craiceann agus an bia freisin.

Tá na prátaí milse uathúil mar gheall ar chion taise ard a mbia (níos mó ná 68 g/100 g ar an meán d’ábhar úr), a gcion carbaihiodráite a bhíonn ard go ginearálta (níos mó ná 60 % ar an meán dá n-ábhar tirim) agus a gcion próitéine agus a gcion luaithrigh ard (níos mó ná 4 % agus 3 % ar an meán d’ábhar tirim faoi seach).

([1]) IO L 343, 14.12.2012, lch. 1.

Saintréithe orgánaileipteacha:

Agus iad amh, bíonn boladh tiúbair tipiciúil ag 'Batata-Doce da Madeira', le blasanna ithreacha, plandúla nó luibheacha agus imreacha soiléire castáin nó crotail ghallchnó ghlais. Éiríonn a bhlas milis agus plúrach, a bhíonn cineál blasta nó beagán aigéadach nó mianrach in amanna, níos láidre le cogaint, ag cur imreacha de bhia castáin i láthair. Bíonn a uigeacht i gcónaí tais, leochaileach agus bog nó briosc agus snáithíneach go pointe, rud a fhágann go mbíonn na cineálacha 'Inglesa', 'Cabeiras', 'Brasileira' agus '5 Bicos' an-oiriúnach do phlúr a tháirgeadh.

Nuair a dhéantar iad a bhruith nó a róstadh, athraíonn dath an bhia ó scothbhuí go scothghlas nó ó imreacha órga go himreacha oráiste. Éiríonn na dea-bholaithe níos láidre agus níos milse agus níos casta, agus imreacha beagáinín luibheach (amhail tuí), miotalach (feiriúil) nó ithreach á gcur i láthair nuair a bhruitear é, nó imreacha de chastán rósta, caramal nó adhmad dóite nuair a róstar é. Éiríonn na blasanna níos láidre freisin, ach fós súmhar ag éirí milis go pointe ar bhealach méadaitheach, le hiarbhlas gearr agus blasanna de thorthaí triomaithe agus de chastán nuair a bhruitear é nó imreacha caramail nuair a róstar é. Is iondúil go mbíonn a uigeacht bog agus uachtarúil, agus is éasca é a chogaint, ach is féidir leis a bheith beagán snáithíneach nó sreangánach nuair a róstar é.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

—

3.4. *Céimeanna sonracha táirgthe nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór gach céim táirgthe, bíodh sin na 'slapair' (gearrthóga a úsáidtear chun an planda a iomadú) a fháil, a shaothrú agus a ullmhú lena ndíol, a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

4. Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach

Limistéir talmhaíochta ar oileáin Mhaidéara agus Porto Santo.

5. Nasc leis an limistéar geografach

Tagann saintréithe 'Batata-Doce da Madeira' go heisiach ó thosca nádúrtha agus daonna an limistéir gheografaigh táirgthe. Tá a fhréamhacha tiúbracha sainiúil mar gheall ar an méid seo a leanas:

— saintréithe moirfeolaíocha gach cineáil thraidisiúnta réigiúnaigh, atá so-aitheanta ar an margadh;

— súmhaireacht a bhia; agus

— an cion ard carbaihiodráite, próitéine agus luaithrigh atá iontu.

Tagann siad freisin ó na riochtaí intreacha géiniteacha de gach ceann de na cineálacha traidisiúnta, ó thionscnaimh éagsúla a chaomhnaigh agus a choinnigh feirmeoirí áitiúla ar bun; an ithir agus na dálaí aeráide atá sonrach don limistéar geografach agus, thar aon ní eile, na cleachtais thraidisiúnta a d'úsáid feirmeoirí Mhaidéara agus Porto Santo i gcónaí chun iad a fhás.

Sainiúlacht an limistéir gheografaigh:

Tosca nádúrtha

Fágann suíomh an oileánra sa chuid fhothrópaiceach den Atlantach Thuaidh go mbíonn aeráid mheasartha den chuid is mó ag oileáin Mhaidéara agus Porto Santo, le teochtaí séimhe le linn an gheimhridh agus le linn an tsamhraidh araon, gaotha anoir aduaidh i réim (trádghaotha) agus nochtadh maith (le breis agus 2 200 uair an chloig d'aghaidh na gréine gach bliain).

Bíonn raon teochta laghdaithe de thoradh éifeacht mhaolaithe na farraige. Mar gheall ar airde níos airde Mhaidéara athraíonn a aeráid ó thirim go bogthais agus ó mheasartha báistiúil go thar a bheith báistiúil (meánbháisteach bhliantúil os cionn 1 500 m). Bíonn aeráid Porto Santo níos tirime mar gheall ar a mheán-airde níos ísle, agus meánbháisteach bhliantúil níos lú ná 400 mm aige.

Ciallaíonn bunús bolcánach na n-oileán go bhfuil a n-ithreacha príomha comhdhéanta de charraigeacha basaltacha aonfhoirmeacha, le cuid bheag de bhruthcharraigeacha idirmheánacha-aigéadacha eile (traicítí agus riailítí) agus carraigeacha dríodair. Tá na hithreacha ar Porto Santo comhdhéanta go heisiach a bheag nó a mhór de ghainimh chailcreacha agus de ghaineamhchloch.

Bhí tionchar láidir ag na cleachtais shaothraithe a úsáideadh ó 1425 ar ithreacha na n-oileán, nuair a d'úsáid na chéad lonnaitheoirí teicnící de dhéantús an duine chun an talamh a ullmhú le haghaidh talmhaíochta. Ar oileán Mhaidéara, mar gheall ar an tír-raon cnocach, na fánaí géara agus an easpa limistéar comhréidh tógadh ar bhonn forleathan 'poios' nó léibhinn a dtacaítear leo le ballaí cloiche singile, agus 'levadas' (cainéil uiscithe) timpeall orthu. Leis sin, in éineacht le húsáid leanúnach na talún agus na glúnta de threabhadh domhain agus de dhianleasachán orgánach, tugadh saintréithe d'ithreacha Mhaidéara amhail Faeiseoim, sáithithe (crómach) agus neamhsháithithe (distreach) agus Andasail sna limistéir is taise (os cionn 400 m ar airde). In Porto Santo, áit inar úsáideadh talamh talmhaíochta leis na céadta bliain chun gránaigh a fhás, is iad cineálacha ithreacha Calcisol is mó atá ann.

Go ginearálta, bíonn na hithreacha ar oileán Mhaidéara idir measartha agus an-domhain, bíonn uigeacht mhín agus céatadán ard siolta acu go ginearálta, le méid ábhair orgánaigh idir measartha agus ard, agus freagairt idir beagán aigéadach agus neodrach, a bhíonn níos aigéadaí i gcás na nAndasal. Ar oileán Porto Santo bíonn na hithreacha gainmheacha agus dúrabháin atá i dtreis scaoilte go leor, le méid níos lú ábhair orgánaigh agus próifíl níos alcailí, cé go dtugann tionscnamh bitheolaíoch den chuid is mó de na gainimh agus na gaineamhchlocha pH dóibh (idir 7 agus 9) atá fabhrach do bharra a fhás. Ar an dá oileán, níl mórán fosfair sna hithreacha, ach tá líon measartha ard potaisiam agus líon ard maignéisiam agus cailciam iontu.

Tosca daonna

Léirítear i dtaifid stairiúla gur tugadh an barr sin isteach san oileánra sa 17ú céad. Mar sin féin, i bhfianaise a thábhachtaí a bhí calafort Funchal, mar stad le haghaidh longa idir-ilchríochacha na Portaingéile sa 16ú céad agus rannpháirtíocht shuntasach lonnaitheoirí Mhaidéara na coilíneachtaí nua a lonnú, creidtear gur tháinig chéad 'gearrthóga slapar' na gcineálacha digitata ón mBrasaíl níos déanaí sa chéad sin, ach níor tugadh na cineálacha cordifolia isteach ó Demerara (Guáin na hÍsiltíre) sa 19ú céad. Tugadh cineálacha eile isteach freisin a saothraíodh suas le deireadh an chéad leath den 20ú céad ó áiteanna a ndeachaigh daoine ó Mhaidéara ar imirce (An Afraic Theas, Veiniséala, etc.).

Luadh i dtuarascálacha eachtrannacha a bhí ina gcónaí nó a thug cuairt ar na hoileáin sa 18ú céad agus sa 19ú céad an táirgeacht ard agus a éasca a bhí sé an fhréamh inite seo a leasú, a raibh a táirgeadh an-tábhachtach d'fheirmeoirí áitiúla. Chomh maith lena fhás ar uainíocht le barra traidisiúnta eile, bhí sé mar bhonn dá n-aiste bia agus úsáideadh é mar 'airgeadra' chun éisc a fháil ó phobail iascaireachta. Ina dhiaidh sin cuireadh ar bhoird na n-aicmí is saibhre agus na ndaonraí uirbeacha é.

Thug feirmeoirí áitiúla ainmneacha coiteanna do riosóim na gcineálacha traidisiúnta de 'Batata-Doce da Madeira' ag leagan béim ar a dtionscnamh, cruth, saintréithe an mháthairphlanda nó dath a mbia, rud a d'fhág go bhfuil sé éasca iad a shainaithint ar an margadh áitiúil. Tá luachanna éagsúla ag na cineálacha le haghaidh tomhaltóirí áitiúla ag brath ar fhad a dtimthrialla fáis agus a saintréithe orgánaileipteacha aitheanta, lena gcinntear a n-úsáidí éagsúla cócaireachta agus a n-oiriúnacht chun plúr a dhéanamh.

Bíonn meas freisin ag na turasóirí a thugann cuairt ar na hoileáin ar an bpráta milis seo, atá mar chuid den chócaireacht réigiúnach, sa 'cozido à madeirense' traidisiúnta (stobhach Mhaidéara), i gcineálacha éagsúla aráin thraidisiúnta agus speisialtachtaí taosráin chlochair eile amhail 'batata-doce-caramelizada' (práta milis caramalaithe), 'bolo frito' (cáca friochta), 'batatada' (cáca prátaí milse), 'fartes de batata-doce' (cáca prátaí milse siúcra agus almóinne) agus 'malassadas de batata-doce' (taoschnónna prátaí milse friochta).

Tá 'Batata-Doce da Madeira' nasctha le roinnt traidisiún coitianta de chuid Mhaidéara freisin, atá go mór chun tosaigh sna 'charolas' traidisiúnta, ar struchtúir sféarúla iad lena gceanglaítear táirgí a fhásann feirmeoirí áitiúla. Tá siad le feiceáil go príomha i gceiliúrtha reiligiúnacha (de na Naoimh Choitianta agus den Spiorad Naomh) agus i bhféilte talmhaíochta, a sheasann do 'bhuíochas ó chroí as torthúlacht a dtalaimh agus na beannachtaí a fuarthas le linn na bliana feirmeoireachta' thar ceann na bhfeirmeoirí. Ag deireadh na n-imeachtaí, cuirtear na 'charolas' ar ceant nó roinntear amach iad chun cuidiú leo siúd atá i ngátar. Reáchtálfar an 'Festa' lena ndéantar 'Batata-Doce da Madeira' a chur chun cinn agus a cheiliúradh i mí Iúil amach anseo in São Jorge-Santana mar gheall ar mhéid a tháirgthe réigiúnaigh iomláin.

Nasc cúisíoch idir an limistéar geografach agus saintréithe an táirge:

Is féidir 'Batata-Doce da Madeira' a fhás ar oileán Mhaidéara ón gcósta suas le hairde 700 méadar os cionn leibhéal na mara ar a fhána dheisceartach agus 400 méadar ar a fhána thuaisceartach agus ar fud limistéar saothraithe uile Porto Santo, ina mbíonn an cion taise (idir 60 % agus 80 %), ardleibhéil grianradaíochta (os cionn 2 200 uair an chloig in aghaidh na bliana) agus aertheocht mheánach bhliantúil (idir 20 °C agus 30 °C) is gá chun é a fhorbairt. Áirítear leis sin, ar feadh cuid mhór den bhliain, teochtaí séimhe istoíche (os cionn 13 °C) a chuireann fás fréamhacha cúltaca chun cinn (arb iad a gcuid inite) agus carnadh stáirse (arb ionann é agus beagnach 70 % ar an meán de na carbaihiodráití atá ann) agus siúcraí agus snáithín cothaitheach a laghdú freisin, rud a chuireann lena shaintréithe maithe orgánaileipteacha agus teicneolaíocha.

Tá na cineálacha traidisiúnta 'Batata-Doce da Madeira' atá ann faoi láthair, a thagann as na cineálacha digitata agus cordifolia de thionscnaimh difriúla a tugadh isteach sna hoileáin idir lár an 16ú agus an 20ú céad, mar thoradh ar roghnú seasmhach a mhair ar feadh na gcéadta bliain, iomadú agus roinnt 'gearrthóga slapar' a bhuaintear ó phlandaí fásta a tháirgeann na riosóim a bhfuil na saintréithe is fearr acu. Rinneadh na plandaí a iomadú i bplandáil choimhdeachta nó monashaothrú ar fheirmeacha teaghlaigh a leasaigh agus a d'iomadaigh 'slapair' na bhfréamhacha tiúbracha a bhfuil na saintréithe orgánaileipteacha ar a bhfuil is mó measa acu agus atá oiriúnaithe is fearr do dhálaí agrai-éiceolaíocha na limistéar feirmeoireachta éagsúil.

Comhfhreagraíonn cineálacha traidisiúnta 'Batata-Doce da Madeira' do na cineálacha a shaothraítear agus a ndéantar a n-ábhar iomadaithe a chaomhnú i bpobail Mhaidéara agus Porto Santo.

Le húsáid ábhair iomadaithe a thagann go heisiach ó tháirgeadh áitiúil, oiriúnaithe do na dálaí agrai-éiceolaíocha, saintréithe ithreacha Mhaidéara agus Porto Santo agus na cleachtais saothraithe, tugtar na saintréithe moirfeolaíocha, orgánaileipteacha agus cothaitheacha do fhréamhacha tiúbracha 'Batata-Doce da Maidéara', rud a fhágann go mbíonn siad speisialta.

Le tabhairt isteach an bhairr ó roinnt tionscnamh geografach is féidir cineálacha bairr a bhfuil timthriall fáis acu atá idir meánach (ó 6 go 8 mí) agus fada (breis agus 10 mí) a chaomhnú. Ciallaíonn na tosca sin, atá nasctha le saintréithe géiniteacha sonracha gach cineáil, na dálaí comhshaoil a bhaineann lena tháirgeadh agus saothrú 'Batata-Doce da Madeira', go mbíonn comhdhéanamh carbaihiodráite (le céatadán ard stáirse) agus cion próitéine agus salainn mhianracha a bhfuil meánluachanna acu (mar chéatadán d'ábhar tirim) ag 'Batata-Doce da Madeira' os cionn na luachanna tagartha.

Ar an dá oileán, déantar an mhinicíocht agus an cineál uiscithe a choigeartú do dhálaí ithreach agus aeráide áitiúla agus do riachtanais na gcineálacha traidisiúnta. I limistéir Mhaidéara ina bhfuil meánbháisteach bhliantúil idir 750 agus 1 000 mm, tá gá le huisciú le linn an tsamhraidh agus i ndúichí ag airdí níos ísle agus déantar é trí úsáid a bhaint as forsceitheadh nó scairdeanna. Úsáidtear uisciú (silte) logánaithe chun báisteach bhliantúil íseal an oileáin (níos lú ná 400 mm) a fhritháireamh. Le heolas na bhfeirmeoirí maidir le riachtanais uisce an bhairr is féidir an t-uisciú is flúirsí a phleanáil ag céimeanna fáis an mháthairphlanda agus foirmiú na riosóm. Bíonn na heatraimh idir uisciú níos faide le linn na tréimhse réamh-bhuainte chun 'fosú' ceart (an próiseas ina n-éiríonn siad a bheith tiúbrach) na riosóm a spreagadh, a n-acmhainneacht stórála a fheabhsú, agus méid áirithe taise a choinneáil ar bun an tráth céanna lena dtugtar a súmhaireacht tipiciúil do bhia na dtiúbar amh.

Chun riachtanais nítrigine na mbarr a tugadh isteach a chomhlíonadh agus an ganntanas nádúrtha fosfair, agus in amanna potaisiam, ábhair orgánaigh nó cothaitheach eile in ithreacha na n-oileán a chúiteamh, úsáideann feirmeoirí áitiúla ábhar triomaithe a bhuaintear i sléibhte Mhaidéara (raithneach – Pteridium aquilinum L. Kuhn agus giolcach den chuid is mó – Cytisus scoparius, L.) nó grántuí, cána siúcra nó fásra eile atá ag fás ar a ngabháltais, lenar féidir, i ndiaidh múiríniú le haoileach bó, gabhar nó sicíní, leasachán orgánach cothromaithe a fháil. Chomh maith leis an mbarr a leasú, áirithítear leis seo aerú agus meath ithreach, rud a chuireann forbairt mhaith riosóm agus scaoileadh mall cothaithigh chun cinn, chun borradh a chur faoi fhorbairt cheart an mháthairphlanda agus a fhréamhacha cúltaca inite. I gcás nach bhfuil ábhar tirim áitiúil nó ábhar orgánach ar fáil, déantar leasú domhain le feabhsaitheoirí orgánacha ithreach agus leasacháin cheimiceacha atá oiriúnach do dhálaí na n-oileán a úsáid.

Áirithítear leis an gcleachtas traidisiúnta d'ábhar orgánach a ionchorprú sa leasachán domhain leasachán flúirse nítrigine, fosfair agus potaisiam agus soláthraítear cion ard luaithrigh leis leibhéil arda próitéine, agus soláthraítear leis na cothaithigh mhianracha agus na micreachothaithigh a thagann as an leasú sin.

Ciallaíonn na saintréithe áirithe sin gur leis na Ipomoea batatas (L.) iad na cineálacha traidisiúnta 'Batata-Doce da Madeira' Noir, linn géinte 'práta', rud a fhágann gurb é an tríú cúltaca géiniteach den speiceas sin, de thionscnamh Mheiriceá Theas den chuid is mó. Déantar na cineálacha saothraithe a chaomhnú ex situ ag an mbanc geirmphlasma i Maidéara (ISOPlexis/Germobanco).

Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta

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