C/2024/1497

15.2.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/1497)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Batata-Doce da Madeira”

EU br.: PDO-PT-02801 – 23.8.2021.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) [ZOI-Ja]**

„Batata-Doce da Madeira”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Portugal

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Batata-Doce da Madeira” je jestivi gomolj tradicionalnih sorti vrste *Ipomoea batatas (L.) Noir,* slatki krumpir koji se uzgaja na nastanjenim otocima arhipelaga Madeire. Uzgajaju se sljedeće sorte: „Brasileira”; „5-Bicos”; „Cenoura regional”; „Inglesa”; „Cabeiras”; „Amarelinha” i „Cabreira Branca do Porto Santo”, a proizvode se u skladu s tradicionalnim uzgojnim praksama otokâ Madeira i Porto Santo.

Morfološke i fizikalno-kemijske značajke:

Ovisno o tome o kojoj se tradicionalnoj sorti radi, slatki krumpir „Batata-Doce da Madeira” može imati:

— nepravilan oblik, od eliptičnog do debljeg eliptičnog, više ili manje izdužen, ili jajolik do ovalan;

— prosječnu veličinu između 13 cm i 20 cm duljine, između 6 cm i 10 cm širine te masu između 200 g i 800 g;

— tanku ili vrlo tanku kožicu, koja može biti glatka ili imati okomite ili vodoravne bore, koje mogu biti na površini ili ispod nje; boju u nijansama kremaste, žute, zlatne, crvene, ljubičaste ili ružičaste, koja može biti homogena ili imati i sekundarnu pigmentaciju koja varira od svijetlosmeđe do tamnosmeđe;

— bijelo, krem, žuto ili crveno meso, koje ponekad ima i sekundarnu boju (bijelu, krem, žutu ili ružičastu) kao prsten u kori ili kao nasumične mrlje u mesu. Između kože i mesa mogu biti vidljiva ljubičasta vlakna.

Ovaj slatki krumpir odlikuje se visokim udjelom vlage u mesu (u prosjeku više od 68 g/100 g ukupne suhe tvari), općenito visokim sadržajem ugljikohidrata (prosječno više od 60 % ukupne suhe tvari) te visokim udjelom bjelančevina i pepela (u prosjeku više od 4 % odnosno 3 % ukupne suhe tvari).

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Organoleptička svojstva:

Kad je sirov, slatki krumpir „Batata-Doce da Madeira” ima karakterističan miris gomolja sa zemljanim, biljnim ili zeljastim notama i jasnim naznakama nota kestena ili ljuske zelenog oraha. Njegov slatki i brašnasti okus, ponekad blago slan ili blago kiselkast i mineralan, pojačava se žvakanjem i ima note kestena. Tekstura je uvijek vlažna, mekana i nježna ili hrskava i donekle vlaknasta, zbog čega su sorte „Inglesa”, „Cabeiras”, „Brasileira” i „5 Bicos” posebno pogodne za proizvodnju brašna.

Kad se kuha ili prži, boja mesa mijenja se iz žućkaste u zelenkastu ili iz zlatnih tonova prelazi u narančaste. Pri kuhanju arome se pojačavaju i postaju slađe i složenije, s blago zeljastim (nalik slami), metalnim (željeznim) ili zemljanim natruhama, a kad se peče dobiva natruhe pečenog kestena, karamela ili izgorjelog drva. Okus postaje intenzivniji, ali i dalje sočan i na prvu pomalo sladak, kratko se zadržava u ustima i ima note sušenog voća i kestena kad je kuhan ili natruhe karamela kada je pečen. Tekstura je obično mekana i kremasta i lako se žvače, ali nakon pečenja može biti blago vlaknasta ili končava.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Sve faze proizvodnje, od dobivanja „cjepova” (reznice za razmnožavanje biljke) do uzgoja, berbe i pripreme za prodaju, moraju se odvijati na definiranom zemljopisnom području.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Poljoprivredne površine na otocima Madeira i Porto Santo.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Svojstva slatkog krumpira „Batata-Doce da Madeira” proizlaze isključivo iz prirodnih i ljudskih čimbenika zemljopisnog područja proizvodnje. Njegovo gomoljasto korijenje posebno je zbog:

— morfoloških svojstava svake tradicionalne regionalne sorte, lako prepoznatljivih na tržištu;

— sočnosti mesa; kao i

— visokog udjela ugljikohidrata, bjelančevina i pepela.

Ta karakteristična svojstva proizlaze i iz genetskih značajki tradicionalnih sorti, koje su različitog podrijetla, a sačuvali su ih i održavaju ih lokalni poljoprivrednici; također iz tla i klimatskih uvjeta svojstvenih zemljopisnom području, a prije svega iz tradicionalnih praksi koje poljoprivrednici Madeire i Porto Santa oduvijek upotrebljavaju pri uzgoju.

Posebnost zemljopisnog područja:

Prirodni čimbenici

Otočje se nalazi u suptropskom dijelu Sjevernog Atlantika, stoga otoci Madeira i Porto Santo imaju uglavnom umjerenu klimu s blagim temperaturama i zimi i ljeti. Prevladavaju sjeveroistočni vjetrovi (pasati), a izloženost suncu je dobra (više od 2 200 sunčanih sati svake godine).

More ima ublažavajući utjecaj pa su temperaturni rasponi manji. Zbog viših nadmorskih visina na Madeiri klima varira od suhe do vlažne s umjerenom do velikom količinom padalina (prosječna godišnja količina padalina iznad 1 500 m). Niža prosječna nadmorska visina otoka Porto Santo rezultira sušom klimom, s prosječnom godišnjom količinom padalina manjom od 400 mm.

Otoci su vulkanskog podrijetla što znači da prevladavaju tla od homogenih bazaltnih stijena, s malim udjelom ostalih vulkanskih srednje kiselih stijena (trahita i riolita) i sedimentnih stijena. Tla na otoku Porto Santo sastoje se gotovo isključivo od vapnenačkog pijeska i pješčenjaka.

Na otočna tla snažno su utjecale uzgojne prakse koji se primjenjuju od 1425., kad su prvi doseljenici počeli koristiti tehnike koje je stvorio čovjek kako bi pripremili zemljišta za poljoprivredu. Na otoku Madeiri, zbog brežuljkastog terena, strmih padina i nedostatka ravnih površina doseljenici su izgradili brojne terase, tzv. „poios", poduprte kamenim zidovima, okružene kanalima za navodnjavanje, tzv. „levadas". Zahvaljujući tome i kontinuiranoj upotrebi zemljišta te stoljećima dubokog oranja i intenzivne gnojidbe organskim gnojivima, tla na Madeiri su feozemi, zasićeni (kromni) i nezasićeni (distrični), a na najvlažnijim područjima (iznad 400 m nadmorske visine) andosoli. Na otoku Porto Santo, gdje su se na poljoprivrednim zemljištima stoljećima uglavnom uzgajale žitarice, prevladavaju tla iz skupine kalcisola.

Općenito govoreći, tla na otoku Madeiri su srednje duboka do vrlo duboka, općenito su fine teksture i imaju visok udio mulja, sa srednjim do visokim udjelom organskih tvari te su blago kisela do neutralna, a u slučaju andosola kiselija. Pjeskovita i ilovasta tla koja prevladavaju na otoku Porto Santo prilično su propusna, s manjim sadržajem organskih tvari i lužnatijim profilom, iako im biološko podrijetlo većine pijeska i pješčenjaka daje pH vrijednosti (između 7 i 9) koje su povoljne za uzgoj usjeva. Na oba otoka, tla su siromašna fosforom, umjereno bogata kalijem, a bogata magnezijem i kalcijem.

Ljudski čimbenici

U povijesnim zapisima navodi se da je ovaj usjev uvezen na otočje u 17. stoljeću. Međutim, s obzirom na važnost luke Funchal, gdje su se u 16. stoljeću zaustavljali portugalski brodovi na putu preko oceana, i zbog znatnog sudjelovanja doseljenika s Madeire u naseljavanju novih kolonija, vjeruje se da su prvi „cijepovi" sorti *digitata* uvezeni iz Brazila kasnije u tom stoljeću, dok su sorte *cordifolia* uvezene iz Demerare (Nizozemske Gvajane) tek u 19. stoljeću. Druge sorte koje se uzgajaju donošene su sve do kraja prve polovine 20. stoljeća iz mjestâ na koja su Madeirani emigrirali (Južna Afrika, Venezuela itd.).

U izvješćima stranaca koji su na otocima živjeli ili ih posjetili u 18. i 19. stoljeću spominje se visok prinos i lako čuvanje tog jestivog gomolja, čija je proizvodnja bila vrlo važna za lokalne poljoprivrednike Slatki krumpir uzgajao se u plodoredu s drugim tradicionalnim usjevima, a uz to je bio i temelj prehrane stanovnika i upotrebljavao se kao „valuta" za kupovinu ribe od ribarskih zajednica. Kasnije se našao i u tanjurima bogatijih društvenih slojeva i gradskog stanovništva.

Lokalni poljoprivrednici dali su rizomima tradicionalnih sorti „Batata-Doce da Madeira" imena koja ističu njihovo podrijetlo, oblik, svojstva matične biljke ili boja mesa, zbog čega ih je lako prepoznati na lokalnom tržištu. Sorte imaju različite vrijednosti za lokalne potrošače ovisno o duljini njihova ciklusa rasta i poznatim organoleptičkim svojstvima, što određuje različite kulinarske upotrebe i prikladnost za proizvodnju brašna.

Turisti koji posjećuju otoke također cijene ovaj slatki krumpir, koji je dio regionalne kuhinje, npr. u tradicionalnom varivu „cozido à madeirense" (varivo na madeiranski), u raznim tradicionalnim vrstama kruha i drugim samostanskim pecivima, kao što su „batata-doce-caramelizada" (karamelizirani slatki krumpir), „bolo frito" (prženi kolač), „batatada" (slatki kolač od krumpira), „fartes de batata-doce" (kolač od slatkog krumpira i badema) i „malassadas de bata-doce" (krafne od slatkog krumpira).

Slatki krumpir „Batata-Doce da Madeira" povezan je i s mnogim popularnim tradicijama na Madeiri, često je dio tradicionalnih „charolas", okruglastih struktura na koje su privezani proizvodi koje uzgajaju lokalni poljoprivrednici. Te se kugle koriste u brojnim vjerskim slavljima (svetkovine svetaca i Duha svetoga) i festivalima poljoprivrede i simboliziraju „iskrenu zahvalnost poljoprivrednika za bogatstvo uroda i blagoslove koje su primili te poljoprivredne godine". Na kraju događanja „charolas" se prodaju na dražbi ili se razdijele kako bi se pomoglo potrebitima. Slavlje „Festa" za promicanje i slavljenje slatkog krumpira „Batata-Doce da Madeira" u srpnju ubuduće će se održavati u São Jorge-Santani zbog ukupnog obujma proizvodnje te regije.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i svojstava proizvoda:

Slatki krumpir „Batata-Doce da Madeira” može se uzgajati na otoku Madeiri od obale pa do nadmorske visine od 700 metara na južnoj odnosno 400 metara na sjevernoj strani otoka te na cijelom poljoprivrednom području otoka Porto Santo, gdje su ispunjeni uvjeti potrebni za razvoj slatkog krumpira: udio vlage između 60 % i 80 %, visoke razine insolacije (više od 2 200 sati godišnje) i prosječna godišnja temperatura zraka između 20 °C i 30 °C. To znači da su tijekom znatnog dijela godine noćne temperature blage (iznad 13 °C) što potiče rast rezervnog korijenja (jestivi dio gomolja) i nakupljanje škroba (koji u prosjeku čini gotovo 70 % ukupnih ugljikohidrata gomolja) te smanjenje udjela šećera i prehrambenih vlakana, što doprinosi njegovim dobrim organoleptičkim i tehnološkim svojstvima.

Postojeće tradicionalne sorte „Batata-Doce da Madeira”, koje potječu od sorti *digitata* i *cordifolia* različitog podrijetla uvezenih na otoke između sredine 16. i 20. stoljeća, rezultat su stoljetne i stalne selekcije, razmnožavanja i dijeljenja „cijepova” ubranih od odraslih biljaka koje proizvode rizome s najboljim svojstvima. Biljke se razmnožavaju zasađene u mješovitoj sadnji s drugim kulturama ili u monokulturi, na obiteljskim gospodarstvima, koja su sačuvala i razmnožila „cijepove” gomoljastog korijenja s najcjenjenijim organoleptičkim svojstvima koji su najbolje prilagođeni agroekološkim uvjetima različitih poljoprivrednih područja.

Tradicionalne sorte „Batata-Doce da Madeira” odgovaraju kultiviranim sortama čiji je reprodukcijski materijal očuvan u zajednicama Madeire i Porto Santa.

Upotreba reprodukcijskog materijala isključivo iz lokalne proizvodnje, prilagođenog agroklimatskim uvjetima, svojstvima tala otokâ Madeire i Porto Santo, i uzgojne prakse, daju gomolju slatkog krumpira „Batata-Doce da Madeira” morfološka, organoleptička i prehrambena svojstva koja ga čine posebnim.

Uvoz usjeva različitog zemljopisnog podrijetla omogućio je očuvanje sorti čiji se ciklusi rasta kreću od prosječnih (6 do 8 mjeseci) do dugih (više od 10 mjeseci). Zahvaljujući tim čimbenicima, koji su povezani sa specifičnim genetskim karakteristikama svake sorte, okolišnim uvjetima na području proizvodnje i kultiviranjem slatkog krumpira „Batata-Doce da Madeira”, on ima sastav ugljikohidrata (s visokim postotkom škroba) i sadržaj proteina i mineralnih soli s prosječnim vrijednostima (u postocima suhe tvari) iznad referentnih vrijednosti.

Na oba otoka učestalost i način navodnjavanja prilagođeni su lokalnom tlu i klimatskim uvjetima te potrebama tradicionalnih sorti. Na područjima Madeire gdje prosječna godišnja količina padalina iznosi 750 – 1 000 mm te na nižim nadmorskim visinama ljeti je neophodno navodnjavanje, a provodi se prelijevanjem ili prskalicama. Na otoku Porto Santo upotrebljava se lokalizirano navodnjavanje (kap po kap) kako bi se kompenzirale niske godišnje padaline (manje od 400 mm). Znanje poljoprivrednika o potrebama usjeva za vodom omogućuje planiranje navodnjavanja tako da se najviše navodnjava u fazama rasta matične biljke i stvaranja gomolja. Razmaci između navodnjavanja dulji su tijekom razdoblja prije berbe kako bi se potaknulo pravilno „fiksiranje” (tuberizacija) gomolja, zahvaljujući čemu ih se može dulje skladištiti, a održava se stupanj vlage potreban kako bi meso sirovih gomolja imalo tipičnu sočnost.

Kako bi se zadovoljile potrebe za dušikom uvedenih usjeva i nadoknadila prirodna oskudica fosfora i ponekad kalija, organskih tvari ili drugih hranjivih tvari u otočnim tlima, lokalni poljoprivrednici koriste sušenu vegetaciju ubranu na planinama Madeire (uglavnom paprat – *Pteridium aquilinum L. Kuhn* i obična žućica– *Cytisus scoparius, L.*) ili slamu žitarica, šećernu trsku ili drugu vegetaciju koja raste na njihovim imanjima, ona se kompostira s kravljim, kozjim ili kokošjim stajskim gnojem i tako se dobiva uravnoteženo organsko gnojivo. To ne samo da osigurava gnojidbu usjeva, nego i prozračivanje tla i raspadanje organskog materijala, što rezultira dobrim razvojem rizoma i sporim otpuštanjem hranjivih tvari i potiče pravilan razvoj matične biljke i njezinih jestivih sporednih korijena. Ako nije dostupna lokalna sušena vegetacija ili organski materijal, provodi se duboka gnojidba pomoću organskih poboljšivača tla i kemijskih gnojiva prilagođenih pedološkim uvjetima na otoku.

Ta tradicionalna praksa uključivanja organskog materijala u duboku gnojidbu osigurava obilje dušika, fosfora i kalija te visoke razine bjelančevina, a mineralne hranjive tvari i mikronutrijenti nastali na taj način rezultiraju visokim udjelom pepela.

Te posebne karakteristike znače da tradicionalne sorte slatkog krumpira „Batata-Doce da Madeira" genetski pripadaju vrsti *Ipomoea batatas (L.) Noir*, što znači da je „Batata-Doce da Madeira" treći svjetski rezervat genofonda te biljne vrste, koja potječe uglavnom i Južne Amerike. Identificirane kultivirane sorte čuvaju se *ex situ* u banci germplazme na Madeiri (ISOPlexis/Germobanco).

Upućivanje na objavu specifikacije

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