C/2024/1497

2024.2.15.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2024/1497)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely az e közzététel napjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Batata-Doce da Madeira”

EU-szám: PDO-PT-02801 – 2021.8.23.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés (OEM)**

„Batata-Doce da Madeira”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Portugália

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Batata-Doce da Madeira” a Madeira-szigetcsoport lakott szigetein termesztett Ipomoea batatas (L.) Noir édesburgonya hagyományos, a Madeira és Porto Santo szigetén hagyományos gyakorlatnak megfelelően előállított „Brasileira”, „5-Bicos”, „Cenoura regional”, „Inglesa”, „Cabeiras”, „Amarelinha” és „Cabreira Branca do Porto Santo” fajtáinak ehető gumós gyökere.

Morfológiai és fizikai-kémiai jellemzők:

A hagyományos fajtától függően a „Batata-Doce da Madeira” gumós gyökerét a következők jellemezhetik:

– az ellipszistől a széles ellipszisig, a téglalaptól a hosszúkás téglalapig vagy a tojásdadtól az oválisig terjedő szabálytalan alak,

– átlagosan 13–20 cm hosszúságú és 6–10 cm szélességű méret, valamint 200 és 800 g közötti tömeg,

– finom és nagyon finom közötti héj, amely lehet sima, illetve rendelkezhet függőleges vagy vízszintes ráncokkal a felületen vagy az alatt, krémszínű, sárga, aranyszínű, vörös, lilás vagy rózsaszínű színárnyalat, amely lehet homogén, vagy a világosbarnától a sötétbarnáig terjedő másodlagos pigmentációt tartalmazhat,

– fehér, krémszínű, sárga vagy vörös hús, esetenként akár másodlagos (fehér, krémszínű, sárga vagy rózsaszínű) színeződéssel, a kéregrészben gyűrűként vagy a húsban véletlenszerű foltokként. A héj és a hús között előfordulhatnak látható lilás szálak is.

Az édesburgonya megkülönböztető jellegét a hús magas nedvességtartalma (átlagosan több mint 68 g/100 g friss anyag), az általában magas szénhidráttartalom (a szárazanyag átlagosan több mint 60 %-a), valamint a magas fehérje- és hamutartalom (a szárazanyag átlagosan több mint 4 %-a, illetve 3 %-a) adja.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Érzékszervi jellemzők:

A nyers „Batata-Doce da Madeira” jellegzetes gumóillatát földes, növényi vagy gyógynövényes jegyek, valamint a gesztenye vagy a zöld dióhéj tiszta illatjegyei kísérik. Íze édes és lisztes, esetenként gyengén sós vagy enyhén savanykás és ásványos, rágáskor felerősödik, és gesztenyére emlékeztető jegyeket mutat. Állaga mindig nedves, puha és lágy vagy ropogós és enyhén rostos, ezért az „Inglesa”, „Cabeiras”, „Brasileira” és „5 Bicos” fajták különösen alkalmasak liszt előállítására.

Húsának színe a főzés vagy sütés során sárgásról zöldesre, illetve aranyszínűről narancssárgára változik. Az aromák felerősödnek, édesebbé és összetettebbekké válnak, főzéskor enyhén gyógynövényes (szalmaszerű), fémes (vasas) vagy földes árnyalatokat, sütéskor pedig pörkölt gesztenye, karamell vagy égett fa jegyeit mutatva. Az ízek is intenzívebbé válnak, miközben a lédússág megmarad és enyhe édesség jelenik meg rövid lecsengéssel, főzéskor a szárított gyümölcs és a gesztenye jegyeivel, sütés során pedig karamellre emlékeztető jegyekkel kísérve. Állaga rendszerint lágy és krémes, könnyen rágható, azonban sütés esetén enyhén szálassá vagy rágóssá válhat.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi szakaszát, a „bujtványok” (a növény szaporításához használt dugványok) beszerzésétől a termesztésen át a betakarításig és az értékesítésre való előkészítésig a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Mezőgazdasági területek Madeira és Porto Santo szigetén.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Batata-Doce da Madeira” jellemzői kizárólag az előállítás földrajzi területének természeti és emberi tényezőiből erednek. Gumós gyökerét a következők különböztetik meg:

– az egyes hagyományos regionális fajták piacon könnyen felismerhető morfológiai jellemzői,

– húsának lédússága, és

– magas szénhidrát-, fehérje- és hamutartalma.

Ezek a jellemzők az egyes hagyományos, különböző eredetű, a helyi gazdák által megőrzött és fenntartott fajták saját genetikai adottságaiból, a földrajzi területre jellemző talaj- és éghajlati viszonyokból, valamint mindenekelőtt a termesztés során a gazdálkodók által Madeira és Porto Santo szigetén mindig alkalmazott hagyományos eljárásokból is adódnak.

A földrajzi terület sajátosságai:

Természeti tényezők

A szigetcsoportnak az Atlanti-óceán északi részének szubtrópusi területén való elhelyezkedése azt jelenti, hogy Madeira és Porto Santo szigetét túlnyomórészt mérsékelt éghajlat, télen és nyáron egyaránt enyhe hőmérséklet, uralkodó északkeleti szél (passzátszél) és jó kitettség (évente több mint 2 200 órányi teljes napsütés) jellemzi.

A tenger mérséklő hatásának köszönhetően szűkebb a hőmérséklet tartománya. Nagyobb tengerszint feletti magassága miatt Madeira éghajlata a száraz és a nedves, valamint a mérsékelten és a rendkívül csapadékos között változik (1 500 mm feletti átlagos éves csapadékmennyiség). Kisebb átlagos tengerszint feletti magassága miatt Porto Santo éghajlata szárazabb, 400 mm alatti átlagos éves csapadékmennyiséggel.

Vulkáni eredetüknek köszönhetően a szigetek talajait túlnyomórészt bazaltos kőzetek, kisebb arányban pedig egyéb magmás, közepesen savanyú kőzetek (trachitok és riolitok), valamint üledékes kőzetek alkotják. Porto Santo talaja szinte kizárólag meszes homokból és homokkőből áll.

A szigetek talaját nagymértékben befolyásolták az 1425 óta alkalmazott művelési gyakorlatok, amikor az első telepesek ember alkotta technikákkal készítették elő a földet a mezőgazdaság számára. Madeira szigetének dombos jellege, meredek lejtői és a sík területek szűkössége miatt széles körben elterjedt a száraz kőfalakkal megtámasztott „poios", avagy teraszok kialakítása, amelyeket „levadas" (öntözőcsatornák) vesznek körül. Ez, valamint a folyamatos földhasználat, mélyszántás és intenzív szerves trágyázás olyan talajjellemzőkhöz vezettek Madeirán, mint a Phaeozem, a telített (krómos) és a telítetlen (disztrikus), valamint az Andosol talajok a legnedvesebb területeken (400 méter feletti magasságban). A mezőgazdasági földterületeket évszázadokon át főként gabonafélék termesztésére használó Porto Santo szigetén a Calcisol talajtípusok dominálnak.

Általánosságban elmondható, hogy Madeira szigetén a talajok közepes vagy nagy mélységűek, általában finom szerkezetűek és magas iszaptartalmúak, közepes vagy magas szervesanyag-tartalommal, valamint enyhén savas vagy semleges, illetve Andosol esetében erősebben savas jelleggel. Porto Santo szigetének meghatározó homok- és vályogtalajai meglehetősen jó vízáteresztő képességűek, alacsonyabb szervesanyag-tartalmúak és lúgosabb profilúak, bár a legtöbb homok és homokkő biológiai eredetének köszönhetően a pH-értékük (7 és 9 között) kedvező a növénytermesztéshez. A talajok mindkét szigeten foszforban szegények, káliumban mérsékelten gazdagok, magnéziumban és kalciumban pedig gazdagok.

Emberi tényezők

A történelmi feljegyzések szerint ez a növény a 17. században került be a szigetcsoportra. Mivel azonban Funchal kikötője a 16. században fontos megállóhelye volt a portugál interkontinentális hajóknak, a madeirai telepesek pedig jelentős szerepet játszottak az új gyarmatok betelepítésében, a vélekedés szerint a digitata fajták első „bujtványai" ugyanazon század későbbi szakaszában Brazíliából érkeztek, míg a cordifolia fajták csak a 19. században kerültek be Demerarából (Holland Guyana). A 20. század első felének végéig más termesztett fajták is bekerültek azokról a helyekről, ahová madeiraiak vándoroltak ki (Dél-Afrika, Venezuela stb.).

Már a 18. és 19. században a szigeteken élő vagy ott járt külföldiek beszámolóiban is szerepel a magas terméshozama és könnyű eltarthatósága ennek az ehető gyökérnek, amelynek termesztése nagyon fontos volt a helyi gazdálkodók számára. Amellett, hogy más hagyományos növénykultúrákkal vetésforgóban termesztették, ez a gyökér képezte az étrendjük alapját, illetve „fizetőeszközként" szolgált a halászközösségektől való halszerzés során. Később a tehetősebb rétegek és a városi lakosság asztalain is megjelent.

A helyi gazdák a hagyományos „Batata-Doce da Madeira" fajták rizómáinak az eredetet, az alakot, az anyanövény jellemzőit vagy a hús színét kiemelő közönséges neveket adtak, amelyek alapján könnyen azonosíthatók a helyi piacon. Növekedési ciklusuk hosszától és – a különböző konyhai felhasználási módokat és a lisztkészítésre való alkalmasságot meghatározó – elismert érzékszervi tulajdonságaiktól függően a fajták eltérő értéket képviselnek a helyi fogyasztók számára.

A szigetekre látogató turisták is nagyra értékelik ezt az édesburgonyát, amely a hagyományos „cozido à madeirense" (madeirai pörkölt), a különböző hagyományos kenyérfélék és a kolostorokból származó egyéb cukrászati különlegességek, mint például a „batata-doce-caramelizada" (karamellizált édesburgonya), „bolo frito" (sült pogácsa), „batatada" (édesburgonya-sütemény), „fartes de batata-doce" (édesburgonyás és mandulás pite) és „malassadas de batata-doce" (édesburgonyafánk) révén a regionális konyha részét képezi.

A „Batata-Doce da Madeira" több népszerű madeirai hagyományhoz is kapcsolódik, és kiemelt szerepet kap a hagyományos „charolas", azaz a helyi gazdálkodók termékeinek felaggatására szolgáló gömbszerű szerkezetek esetében. A főként (a népszerű szentekhez és a Szentlélekhez kapcsolódó) vallási ünnepeken és agrárfesztiválokon feltűnő „charolas" jelképezik a gazdák „őszinte háláját földjük termékenységéért és a gazdasági év során kapott áldásokért". A rendezvények végén a „charolas" árverezésre vagy szétosztásra kerülnek a rászorulók megsegítésére. A „Batata-Doce da Madeira" népszerűsítésére és ünneplésére hivatott júliusi „Festa" megrendezője a jövőben São Jorge (Santana) lesz, tekintettel a település teljes regionális termelésének nagyságára.

A földrajzi terület és a termékjellemzők közötti ok-okozati összefüggés:

A „Batata-Doce da Madeira” termesztése Madeira szigetén a parttól számítva a déli lejtőn 700 méteres, az északi lejtőn pedig 400 méteres tengerszint feletti magasságig, Porto Santo szigetén viszont a teljes megművelt területen lehetséges, ahol rendelkezésre áll a fejlődéséhez szükséges nedvességtartalom (60 % és 80 % között), magas a napsütötte órák száma (évi 2 200 óra felett) és az éves átlagos léghőmérséklet (20 °C és 30 °C között). Ez az év nagy részében enyhe (13 °C feletti) éjszakai hőmérsékletet jelent, elősegítve az (ehető részt képező) tartalékgyökerek növekedését és az (összes szénhidrát átlagosan közel 70 %-át kitevő) keményítő, valamint a redukáló cukrok és az élelmi rostok felhalmozódását, ami hozzájárul a jó érzékszervi és technológiai jellemzőkhöz.

A „Batata-Doce da Madeira” jelenlegi hagyományos fajtái – amelyek a 16. század közepe és a 20. század között a szigetekre bekerült, különböző eredetű digitata és cordifolia fajtákból származnak – a legjobb jellemzőkkel rendelkező rizómákat adó kifejlett növényekről gyűjtött „bujtványok” évszázados és folyamatos szelekciójának, szaporításának és megosztásának eredményei. A köztes növényként vagy monokultúrában történő szaporítást olyan családi gazdaságokban végezték, amelyek a legértékesebb érzékszervi jellemzőkkel rendelkező és a különböző gazdálkodási területek agroökológiai viszonyaihoz legjobban alkalmazkodó gumós gyökerek „dugványait” őrizték meg és szaporították.

A „Batata-Doce da Madeira” hagyományos fajtái megfelelnek azoknak a termesztett fajtáknak, amelyek szaporítóanyagát Madeira és Porto Santo településein őrzik.

Az agroklimatikus viszonyokhoz, Madeira és Porto Santo talajának jellemzőihez, valamint a termesztési gyakorlatokhoz igazított, kizárólag helyi termelésből származó szaporítóanyag használata adja a „Batata-Doce da Madeira” gumós gyökereinek azon morfológiai, érzékszervi és táplálkozási jellemzőit, amelyeknek a különlegességüket köszönhetik.

A többféle földrajzi eredetű növények behurcolása tette lehetővé az olyan növényfajták megőrzését, amelyek növekedési ciklusa az átlagos (6–8 hónap) és a hosszú (több mint 10 hónap) között változik. Ezeknek az egyes fajták sajátos genetikai jellemzőihez, az előállítás környezeti feltételeihez és a „Batata-Doce da Madeira” termesztéséhez kapcsolódó tényezőknek köszönhető, hogy a „Batata-Doce da Madeira” szénhidrát-összetétele (magas keményítő-tartalom), fehérjetartalma és ásványi sói esetében az átlagértékek (a szárazanyag százalékában kifejezve) meghaladják a referenciaértékeket.

Az öntözés gyakorisága és típusa mindkét szigeten a helyi talaj- és éghajlati viszonyokhoz, valamint a hagyományos fajták igényeihez igazodik. Madeira 750 és 1 000 mm közötti átlagos éves csapadékmennyiségű területein nyáron és az alacsonyabban fekvő helyeken öntözés szükséges, amit árasztással vagy esőztető berendezéssel végeznek. Porto Santo esetében helyi (csepegtető) öntözést alkalmaznak a sziget alacsony (400 mm alatti) éves csapadékmeny nyiségének ellensúlyozására. A növény vízigényével kapcsolatos gazdálkodói ismeretek lehetővé teszik, hogy az anyanövény növekedési szakaszai és a rizómák képződése idején a legbőségesebb öntözést tervezzék. A betakarítás előtti időszak hosszabb öntözési időközei segítik a rizómák megfelelő „kötését” (gumósodását), növelve a tárolóképességüket, egyúttal pedig fenntartva a nyers gumók húsának jellegzetes lédúságát biztosító nedvességszintet.

A behurcolt növények nitrogénszükségletének kielégítése, valamint a szigetek talaja esetében a foszfor, esetenként kálium, szerves anyag vagy egyéb tápanyagok természetes hiányának ellensúlyozása érdekében a helyi gazdálkodók a madeirai hegyekből származó szárított anyagot – főként saspáfrányt (*Pteridium aquilinum [L.] Kuhn*) és seprűzanótot (*Cytisus scoparius [L.]*) –, illetve gabonaszalmát, cukornádat vagy a gazdaságukban termő más növényt használnak, amely tehén-, kecske- vagy csirketrágyával komposztálva kiegyensúlyozott szerves trágyát eredményez. Ez a növény trágyázásán túl a talaj levegőzését és bomlását is biztosítja, segítve a rizómák jó fejlődését és a tápanyagok lassú felszabadulását, így ösztönözve az anyanövény és az ehető tartalékgyökerek megfelelő fejlődését. Ha nem áll rendelkezésre helyi száraz anyag vagy szerves anyag, akkor a mélytrágyázást szerves talajjavító anyagokkal és a szigetek talajviszonyainak megfelelő műtrágyákkal végzik.

A szerves anyagok mélytrágyába való beépítésének ez a hagyományos gyakorlata biztosítja a nitrogén, foszfor és kálium bőséges mennyiségét, valamint a magas fehérjetartalmat, a műtrágyázásból származó ásványi anyagok és mikroelemek pedig magas hamutartalmat biztosítanak.

E sajátos jellemzők azt jelentik, hogy a „Batata-Doce da Madeira” hagyományos fajtái az Ipomoea batatas (L.) Noir „burgonya” génkészletéhez tartoznak, és így a világon a harmadik genetikai tartalékát képezik ennek az elsősorban Dél-Amerikából származó fajnak. Az azonosított termesztett fajták *ex situ* megőrzését a madeirai csíraplazma bank (ISOPlexis/Germobanco) végzi.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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