C/2024/1497

2024 2 15

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/1497)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Batata-Doce da Madeira“

ES Nr.: PDO-PT-02801 – 23.8.2021

SKVN (X) SGN ( )

1. **(SGN) pavadinimas (-ai)**

„Batata-Doce da Madeira“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Portugalija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Batata-Doce da Madeira“ yra Madeiros salyno gyvenamose salose auginamų tradicinių *Ipomoea batatas* (L.) *Noir* rūšies saldžiųjų bulvių veislių valgomieji šakniagumbiai. Veislės yra šios: „Brasileira“, „5-Bicos“, „Cenoura regional“, „Inglesa“, „Cabeiras“, „Amarelinha“ ir „Cabreira Branca do Porto Santo“ – jos auginamos laikantis tradicinės Madeiros ir Porto Santo salų praktikos.

Morfologinės ir fizinės cheminės savybės

Priklausomai nuo tradicinės veislės, šakniagumbiai „Batata-Doce da Madeira“ gali būti:

— netaisyklingos formos, t. y. nuo elipsės iki plačios elipsės, nuo stačiakampio iki ištempto stačiakampio, nuo kiaušinio iki ovalios;

— vidutinis dydis – 13–20 cm ilgio ir 6–10 cm pločio, svoris – 200–800 g;

— luobelė plona arba labai plona, gali būti lygi arba su vertikaliomis ar horizontaliomis paviršinėmis arba giluminėmis raukšlėmis; kreminio, geltono, auksinio, raudono, purpurinio arba rožinio atspalvio, kuris gali būti homogeniškas arba su antrine pigmentacija nuo šviesiai iki tamsiai rudos;

— minkštimas baltos, kreminės, geltonos arba raudonos spalvos, kartais turi ir antrinį atspalvį (baltą, kreminį, geltoną ar rausvą), kuris gali būti žiedinės formos ant žievės arba nuspalvinantis atsitiktines minkštimo vietas. Tarp luobelės ir minkštimo taip pat gali būti purpurinių gijų.

Išskirtinė batatų savybė – didelis drėgmės kiekis minkštime (vidutiniškai daugiau kaip 68 g/100 g šviežio minkštimo), paprastai didelis kiekis angliavandenių (vidutiniškai daugiau kaip 60 % sausosios medžiagos) ir didelis baltymų ir pelenų kiekis (vidutiniškai daugiau kaip atitinkamai 4 % ir 3 % sausosios medžiagos).

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Juslinės savybės

Žaliam valgomajam šakniagumbiui „Batata-Doce da Madeira“ būdingas tipiškas šakniagumbių kvapas su žemės, augalų ir žolių pokvapiais ir aiškiais kaštainių arba žalių graikinių aromatais. Saldaus ir miltingo, kartais kiek pikantiško arba švelniai rūgštaus ir mineralinio skonio, kuris kramtant suintensyvėja ir primena kaštainių minkštimo poskonį. Tekstūra visada drėgna, švelni ir minkšta arba traški ir šiek tiek pluoštinė, dėl to veislės „Inglesa“, „Cabeiras“, „Brasileira“ ir „5 Bicos“ ypač tinkamos miltams gaminti.

Išvirus arba iškepus minkštimo gelsva spalva įgyja žalsvų pustonių, o auksinė – oranžinių. Aromatas sustiprėja ir tampa saldesnis ir sudėtingesnis; išvirus atsiranda šiek tiek žolinių (primenančių šiaudus), metalo (geležies) ar žemės pokvapių, o iškepus – skrudintų kaštainių, karamelės ar sudegusios medienos pokvapių. Skonis taip pat sustiprėja, bet išlieka sultingas, o kandant šiek tiek saldus; valgant virtą neilgai juntamas džiovintų vaisių ir kaštainių poskonis, o iškeptą – karamelės poskonis. Tekstūra paprastai minkšta ir kreminė, lengvai kramtosi, bet gali būti šiek tiek pluoštinė, o kepto tąsi.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi auginimo etapai – pradedant ūglių (auginių, naudojamų augalui dauginti) daiginimu ir auginimu ir baigiant derliaus nuėmimu ir paruošimu pardavimui – turi vykti nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

—

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Žemės ūkio paskirties žemė yra Madeira ir Porto Santo salose.

5. Ryšys su geografine vietove

„Batata-Doce da Madeira“ savybes lemia tik geografinės auginimo vietovės gamtiniai ir žmogiškieji veiksniai. Šakniagumbiams būdinga:

— kiekvienos tradicinės regioninės veislės morfologinės savybės, lengvai atpažįstamos rinkoje;

— sultingas minkštimas; ir

— didelis angliavandenių, baltymų ir pelenų kiekis.

Savybes taip pat lemia kiekvienai įvairios kilmės tradicinei veislei būdingi vidiniai genetiniai veiksniai, kuriuos išsaugojo ir palaiko vietos ūkininkai; šakniagumbiai visada buvo auginami esant geografinei vietovei būdingoms dirvožemio ir klimato sąlygoms ir, visų pirma, taikant tradicinę Madeiros ir Porto Santo salų ūkininkų praktiką.

Geografinės vietovės ypatumai

Gamtiniai veiksniai

Dėl salyno padėties Šiaurės Atlanto subtropinėje dalyje Madeiros ir Porto Santo salose vyrauja vidutinių platumų klimatas, kuriam būdinga daugiausia švelni tiek žiemos, tiek vasaros temperatūra, vyraujantys šiaurės rytų vėjai (pasatai) ir daug saulės (daugiau kaip 2 200 valandų nuolatinės saulės šviesos per metus).

Klimatą švelninantis jūros poveikis lemia mažus temperatūros svyravimus. Dėl didesnio Madeiros salos aukščio klimatas čia gali būti tiek sausas, tiek drėgnas su vidutinišku ar ypač dideliu vidutiniu metiniu kritulių kiekiu (didesniame kaip 1 500 m aukštyje). Žemesnis Porto Santo salos aukštis lemia sausesnį klimatą – vidutinis metinis kritulių kiekis yra mažesnis nei 400 mm.

Dėl vulkaninės salų kilmės jų dirvožemyje vyrauja vientisos bazaltinės uolienos, į kurias įsiterpia nedaug kitų efuzinių vidutinio rūgštingumo uolienų (trachitų ir riolitų) ir nuosėdinių uolienų. Porto Santo salos dirvožemį beveik išimtinai sudaro kalkingas smėlis ir smiltainis.

Salų dirvožemiui didelę įtaką daro auginimo praktika, kuri taikoma nuo 1425 metų, kai pirmieji naujakuriai panaudojo žmogaus sukurtą techniką žemei apdirbti. Dėl kalvoto Madeiros salos reljefo, stačių šlaitų ir retai pasitaikančių plokščių sklypų čia daug kur buvo įrengti terasiniai sklypai (*poios*), prilaikomi be skiedinio sumūrytos akmeninės sienos, apsupti drėkinimo kanalų (*levadas*). Šios terasos kartu su nuolatiniu žemės kultivavimu, iš kartos į kartą vykdomu giliuoju arimu ir intensyviu tręšimu organinėmis trąšomis suteikė Madeiros dirvožemiams būdingų savybių: drėgniausiose vietovėse (daugiau kaip 400 m aukštyje) susidarant sotiesiems (chrominiams) ir nepasotintiesiems feozemams ir andozoliams. Porto Santo saloje, kur žemės ūkio paskirties žemė šimtmečius buvo naudojama daugiausia grūdams auginti, vyrauja kalciažemis.

Apskritai Madeiros salos dirvožemiai yra vidutinio storumo arba labai stori, paprastai smulkios tekstūros, o žymią procentinę dalį juose sudaro dulkės, organinių medžiagų kiekis vidutinis arba didelis; dirvožemiai šiek tiek rūgštūs arba neutralios reakcijos, tik andosoliai kiek rūgštesni. Porto Santo saloje vyraujantys smėlingi dirvožemiai ir priemolis yra gana pralaidūs, jie turi mažiau organinių medžiagų ir pasižymi šarminėmis savybėmis, tačiau jų pH (nuo 7 iki 9) dėl didžiosios čia esančio smėlio ir smiltainio dalies biologinės kilmės yra palankus kultūrinių augalų auginimui. Abiejų salų dirvožemiuose yra mažai fosforo, vidutiniškai daug kalio ir daug magnio bei kalcio.

Žmogiškieji veiksniai

Istoriniuose šaltiniuose nurodoma, kad šie kultūriniai augalai į salyną pateko XVII amžiuje. Tačiau, atsižvelgiant į Funšalio uosto, kuriame XVI a. sustodavo tarpžemyniniai Portugalijos laivai, svarbą ir reikšmingą Madeiros naujakurių dalyvavimą kuriant naujas kolonijas, manoma, kad pirmieji *digitata* veislių „auginių ūgliai“ kiek vėliau šiame amžiuje atkeliavo iš Brazilijos, o *cordifolia* veislės XIX a. čia pateko iš Demeraros (Nyderlandų Gvianos). Dar XX a. pirmojoje pusėje buvo pradėtos auginti ir kitos dabartinės veislės, kilusios iš tų kraštų, į kuriuos emigruodavo Madeiros salos gyventojai (Pietų Afrika, Venesuela ir t. t.)

Užsieniečių, gyvenusių arba apsilankiusių salose XVIII–XIX a., pranešimuose minimas didelis šios valgomosios šaknies, kurios auginimas vietos ūkininkams buvo labai svarbus, produktyvumas ir nesudėtingas laikymas. Ji ne tik buvo auginama sėjomainos būdu pakaitomis su kitomis tradicinėmis kultūromis, bet ir naudojama kaip „valiuta“ mainais gauti žuvies iš žvejų bendruomenių. Vėliau ji pasiekė turtingesnių klasių ir miesto gyventojų stalą.

Vietos ūkininkai suteikė tradicinių „Batata-Doce da Madeira“ veislių šakniastiebiams paprastus pavadinimus, pabrėždami jų kilmę, formą, motininio augalo savybes arba minkštimo spalvą, kad juos būtų lengviau atpažinti vietos rinkoje. Vietos vartotojai šias veisles vertina skirtingai, priklausomai nuo auginimo ciklo trukmės ir pripažintų juslinių savybių, kurios lemia kulinarinį panaudojimą ir tinkamumą gaminti miltus.

Salose besilankantys turistai taip pat palankiai vertina šias saldžiąsias bulves, kurios yra regiono virtuvės dalis ir naudojamos ruošiant tradicinį patiekalą *cozido à madeirense* (Madeiros troškinį), kepant įvairių rūšių tradicinę duoną ir kitus konditerijos gaminius, pvz., *batata-doce-caramelizada* (karamelizuotas saldžiąsias bulves), *bolo frito* (riebaluose virtus pyragėlius), *batatada* (saldžiųjų bulvių pyragą), *fartes de batata-doce* (saldžiųjų bulvių pyragą su cukrumi ir migdolais) ir *malassadas de batata-doce* (riebaluose virtas saldžiųjų bulvių spurgas).

Bulvės „Batata-Doce da Madeira“ taip pat susijusios su įvairiomis populiariomis Madeiros salos tradicijomis, ypač su tradicinėmis *charolas*, sferinėmis konstrukcijomis, kurias vietos ūkininkai dekoruoja savo užaugintais produktais. Dažniausiai jų galima pamatyti per religines šventes (liaudies šventiesiems ir Šventajai Dvasiai pagerbti) ir žemės ūkio festivalius, kur jos simbolizuoja ūkininkų „nuoširdžią padėką už derlingą žemę ir ūkininkavimo metais gautą palaiminimą“. Pasibaigus renginiams, *charolas* parduodamos aukcione arba jų turinys išdalijamas tiems, kuriems reikia pagalbos. Paprastai liepos mėn. rengiama „Batata-Doce da Madeira“ reklamuojanti ir pagerbianti šventė, *Festa*, dėl bendros gamybos apimties regione nuo šiol bus rengiama San Žoržėje (Santanos savivaldybė).

Priežastinis geografinės vietovės ir produkto savybių ryšys

„Batata-Doce da Madeira“ bulves galima auginti Madeiros salos pakrantėje ir pietiniame šlaite iki 700 metrų virš jūros lygio aukštyje bei šiauriniame šlaite, iki 400 metrų virš jūros lygio, taip pat visoje Porto Santo salos dirbamoje žemėje, kur jų vystymuisi yra pakankamai drėgmės (60–80 proc.), daug saulės šviesos (daugiau kaip 2 200 valandų per metus) ir tinkama vidutinė metinė oro temperatūra (20–30 °C). Didžiąją metų dalį nakties temperatūra – švelni (virš 13 °C), ji skatina šaknų, kurios yra valgomoji daržovės dalis, augimą ir krakmolo, kuris vidutiniškai sudaro beveik 70 proc. viso angliavandenių kiekio, kaupimąsi, taip pat mažina cukraus ir maistinių skaidulų kiekį, o tai palankiai skatina juslines ir technologines savybes.

Dabartinės tradicinės „Batata-Doce da Madeira“ veislės, išvestos iš skirtingos kilmės nuo XVI a. vidurio iki XX a. vidurio į salas atvežtų *digitata* ir *cordifolia* kategorijų veislių, yra šimtmečiais vykusios nuolatinės atrankos, augalų dauginimo ir dalinimosi jų „auginių ūgliais“, gautais iš suaugusių augalų, kurie davė geriausiomis savybėmis pasižyminčius šakniastiebius, rezultatas. Augalai buvo dauginami šeimos ūkiuose, juos sodinant vieną prie kito arba auginant kaip monokultūrą, išsaugojant, daiginant ir dauginant tuos šakniagumbius, kurie pasižymėjo labiausiai vertinamomis juslinėmis savybėmis ir buvo geriausiai prisitaikę prie įvairių auginimo vietovių ūkininkavimo ir ekologinių sąlygų.

Tradicinės „Batata-Doce da Madeira“ veislės atitinka auginamas veisles, kurių dauginamoji medžiaga saugoma Madeiros ir Porto Santo salų bendruomenėse.

Būdingos morfologinės, juslinės ir maistinės šakniavaisių „Batata-Doce da Madeira“ savybės išlaikomos tik naudojant vietinės kilmės dauginamąją medžiagą, kuri yra prisitaikiusi prie ūkininkavimo ir ekologinių sąlygų, Madeiros ir Porto Santo salų dirvožemio savybių ir auginimo praktikos.

Pradėjus auginti įvairios geografinės kilmės kultūras, buvo galima išsaugoti kultūrų veisles, kurių augimo ciklas svyruoja nuo vidutinio (6–8 mėn.) iki ilgo (daugiau kaip 10 mėn.). Atsižvelgiant į veiksnius, susijusius su kiekvienos veislės specifinėmis genetinėmis savybėmis, auginimo aplinkos sąlygomis ir „Batata-Doce da Madeira“ auginimu, šių saldžiųjų bulvių sudėtyje vyrauja angliavandeniai (iš kurių didelė dalis krakmolo), o vidutinės baltymų kiekio ir mineralinių druskų vertės (procentinė sausosios medžiagos dalis) viršija pamatines vertes.

Drėkinimo dažnumas ir tipas abiejose salose yra pritaikomi prie vietos dirvožemio ir klimato sąlygų ir tradicinių veislių poreikių. Madeiros salos regionus, kuriuose vidutinis metinis kritulių kiekis 750–1 000 mm ir žemesnes vietoves vasarą reikia drėkinti, tai atliekama taikant nuolatinio drėkinimo sistemas arba laistant purkštuvais. Siekiant kompensuoti nedidelį metinį salos kritulių kiekį (mažiau nei 400 mm) Porto Santo saloje taikomas vietinis (lašelinis) drėkinimas. Ūkininkų žinios apie šių kultūrų vandens poreikius padeda suplanuoti juos kuo gausiau drėkinti motininio augalo augimo ir šakniastiebių susidarymo etapais. Prieš nuimant derlių tarpai tarp drėkinimų ilginami, nes taip skatinamas tinkamas šakniastiebių formavimasis: didinamas jų pajėgumas kaupti maisto medžiagas, o palaikant tam tikrą drėgmės lygį žalių šakniagumbių minkštimas įgyja būdingo sultingumo.

Siekdami patenkinti įvestų kultūrinių augalų azoto poreikius ir kompensuoti natūralų fosforo ir kartais kalio, organinių medžiagų ar kitų maistinių medžiagų trūkumą salų dirvožemyje, vietos ūkininkai naudoja Madeiros kalnuose surinktą sudžiūvusią medžiagą (paprastai didžialapio šakio *Pteridium aquilinum* L. *Kuhn* šakniastiebius ir šluotinio raipsto *Cytisus scoparius*, L. sausakrūmius) arba javų šiaudus, cukranendres ar kitus jų ūkiuose augančius augalus, kuriuos kompostavus su karvių, ožkų ar vištienos mėšlu galima gauti subalansuotas organines trąšas. Taip kultūros ne tik patręšiamos, bet užtikrinamas ir dirvožemio aeravimas bei puvimo procesai, kurie skatina gerą šakniastiebių vystymąsi ir lėtą maistinių medžiagų išsiskyrimą, tuo pačiu gerindami motininio augalo ir jo valgomųjų šaknų vystymąsi. Kai nėra vietinių sausųjų ar organinių medžiagų, gilusis tręšimas atliekamas organinėmis dirvožemį gerinančiomis medžiagomis ir cheminėmis trąšomis, kurios yra tinkamos naudoti salų dirvožemio sąlygomis.

Tokia tradicinė praktika, kai organinės medžiagos naudojamos giliajam tręšimui, užtikrina azoto, fosforo ir kalio gausą ir aprūpina dirvožemį dideliu kiekiu baltymų, o mineralinės maistinės medžiagos ir mikroelementai, susidarantys tręšiant, pasižymi dideliu pelenų kiekiu.

Šios ypatingos savybės reiškia, kad tradicinės „Batata-Doce da Madeira“ veislės priklauso *Ipomoea batatas* (L.) *Noir, potato* genų fondui, o tai yra trečias pasaulyje šios rūšies genetinis rezervatas, daugiausia kilęs iš Pietų Amerikos. Nustatytos auginamos veislės saugomos *ex situ* Madeiros genetinės medžiagos banke („ISOPlexis/Germobanco“).

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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