C/2024/1497

15.2.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/1497)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Batata-Doce da Madeira”

ES Nr.: PDO-PT-02801 — 23.8.2021.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums [AĢIN]**

“Batata-Doce da Madeira”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Portugāle

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts “Batata-Doce da Madeira” ir ēdamie gumi jeb bumbuļi, ko Madeiras arhipelāga apdzīvotajās salās Madeirā [*Madeira*] un Portusantu [*Porto Santo*] saskaņā ar tradicionālo praksi audzē no *Ipomoea batatas* (L.) Noir batāšu tradicionālajām šķirnēm “Brasileira”, “5-Bicos”, “Cenoura regional”, “Inglesa”, “Cabeiras”, “Amarelinha” un “Cabreira Branca do Porto Santo”.

Morfoloģiskās un fizikālķīmiskās īpašības

Atkarībā no tradicionālās šķirnes batātes “Batata-Doce da Madeira” bumbuļu īpašības var būt šādas:

— neregulāra forma, kas var būt eliptiska līdz plati eliptiska, iegarena līdz izstiepti garena vai olveida līdz ovāla,

— vidējais lielums: garums 13–20 cm, platums 6–10 cm, masa 200–800 g,

— plāna vai ļoti plāna miza, kas var būt gluda vai ar vertikālām vai horizontālām rievām, kuras var atrasties uz virsmas vai iesniegties zem tās; raksturīgi krēmkrāsas, dzelteni, zeltaini, sarkani, purpursārti vai sārti toņi, kas var būt viendabīgi vai ar sekundāru – gaiši līdz tumši brūnu – pigmentāciju,

— balts, krēmkrāsas, dzeltens vai sarkans mīkstums, reizēm arī ar sekundāru krāsojumu (baltu, krēmkrāsas, dzeltenu vai rozā), kas redzams kā gredzens mizas slānī vai neregulāri plankumi mīkstumā. Starp mizu un mīkstumu var būt redzamas arī purpursārtas stīdziņas.

Batātes atšķiras ar mīkstuma augsto mitruma saturu (vidēji vairāk nekā 68 g uz 100 g svaigas masas), parasti augsto ogļhidrātu saturu (vidēji vairāk nekā 60 % sausnas) un augsto olbaltumvielu un pelnu saturu (attiecīgi, vidēji vairāk nekā 4 % un 3 % sausnas).

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Organoleptiskās īpašības

Termiski neapstrādātām batātēm "Batata-Doce da Madeira" piemīt tipiska bumbuļauga smarža ar zemes, augu vai zālaugu notīm un skaidri jūtamām kastaņu vai zaļu valriekstu čaulas niansēm. To saldā un miltainā garša, kas reizēm ir nedaudz pikanta vai maigi skābena un minerāla, košļāšanas laikā pastiprinās, atklājot ēdamo kastaņu nianses. To konsistence vienmēr ir mitra, maiga, mīksta vai kraukšķīga un nedaudz šķiedraina, tāpēc šķirnes "Inglesa", "Cabeiras", "Brasileira" un "5 Bicos" ir īpaši piemērotas miltu ražošanai.

Vārīšanas vai cepšanas laikā mīkstuma krāsa mainās no dzeltenīgiem līdz zaļganiem vai no zeltainiem līdz oranžiem toņiem. Termiskās apstrādes laikā aromāts pastiprinās un kļūst saldāks un sarežģītāks: vārītām batātēm piemīt vieglas zālaugus (salmus), metālus (melnos) vai zemi atgādinošas nianses, bet ceptām batātēm – ceptu kastaņu, karameļu vai deguša koka nianses. Arī garša kļūst intensīvāka, bet nezaudē sulīgumu, un sākumā tā ir nedaudz salda, ar neilgu pēcgaršu un žāvētu augļu un kastaņu notīm, kas raksturīgas vārītām batātēm, vai karameles niansēm, kas raksturīgas ceptām batātēm. Produkta konsistence parasti ir mīksta un krēmīga, to ir viegli košļāt, bet ceptas batētes var būt nedaudz šķiedrainas.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visiem ražošanas posmiem, sākot ar auga pavairošanai izmantoto spraudeņu ieguvi un beidzot ar audzēšanu, ražas novākšanu un sagatavošanu pārdošanai, jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā ražojuma marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Lauksaimniecības platības Madeiras un Portusantu salā.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Produkta "Batata-Doce da Madeira" īpašības veidojušās tikai un vienīgi ražošanas ģeogrāfiskā apgabala dabas faktoru un cilvēkfaktoru rezultātā. Tā bumbuļi izceļas ar:

— katras tradicionālās, tirgū viegli atpazīstamās reģionālās šķirnes morfoloģiskajām īpašībām,

— sulīgo mīkstumu un

— augsto ogļhidrātu, olbaltumvielu un pelnu saturu.

Tās veidojuši arī katras tradicionālās dažādas izcelsmes šķirnes ģenētiskie faktori, ko saglabā un uztur vietējie lauksaimnieki, ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgie augsnes un klimatiskie apstākļi un – pats galvenais – tradicionālās metodes, kuras Madeiras un Portusantu lauksaimnieki allaž izmantojuši to audzēšanā.

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

Tā kā arhipelāgs atrodas Ziemeļatlantijas subtropu daļā, Madeiras un Portusantu salā pārsvarā valda mērens klimats ar mērenu temperatūru gan ziemā, gan vasarā, tajās dominē ziemeļaustrumu vēji (pasāti), un tām ir labs vērsums, proti, katru gadu tajās ir vairāk nekā 2 200 saulesgaismas stundu.

Jūrai piemīt temperatūru regulējošs efekts, tāpēc tās diapazons ir neliels. Madeira atrodas augstāk virs jūras līmeņa, un tās klimats sniedzas no sausa līdz mitram un no mēreni līdz stipri lietainam (gada vidējais nokrišņu daudzums virs 1 500 mm). Portusantu atrodas zemāk virs jūras līmeņa, tāpēc tās klimats ir sausāks, un vidējais nokrišņu daudzums gadā tajā ir mazāks nekā 400 mm.

Salu vulkāniskās izcelsmes dēļ tajās dominējošās augsnes sastāv no viendabīgiem bazalta iežiem ar nelielu daļu citu vulkānisku, vidēji skābu iežu (trahītu un riolītu) un nogulumiežu. Portusantu augsnes sastāv gandrīz tikai no kaļķainām smiltīm un smilšakmens.

Salu augsnes ir spēcīgi ietekmējušas audzēšanas metodes, ko izmanto kopš 1425. gada, kad pirmie kolonisti izgudroja paņēmienus, kā sagatavot zemi lauksaimniecībai. Madeiras paugurainā reljefa, stāvo nogāžu un līdzenu platību trūkuma dēļ tajā plaši tika veidotas "poios" jeb terases, ko balsta sausā krāvuma akmens mūri un ieskauj "levadas" (apūdeņošanas kanāli). Minētais kopā ar zemes pastāvīgu izmantošanu un paaudzēm piekopto dziļo aršanu un intensīvu organisko mēslošanu ir radījis īpašības, kas raksturīgas Madeiras augsnēm, piemēram, piesātinātiem (*chromic*) un nepiesātinātiem (*dystric*) *Phaeozems* un mitrākajās teritorijās *Andosols* (virs 400 m v. j. l.). Portusantu salā, kur lauksaimniecības zemi gadsimtiem ilgi izmantoja galvenokārt graudaugu audzēšanai, dominē karbonātiskās augsnes *Calcisols*.

Vispārīgi runājot, Madeiras augsnes ir vidēji līdz ļoti dziļas, to granulometrisko sastāvu veido galvenokārt smalkas daļiņas un liela putekļu procentuālā daļa, tām ir vidēji augsts līdz augsts organiskās vielas saturs un nedaudz skāba līdz neitrāla reakcija, kas *Andosols* gadījumā ir skābāka. Portusantu salā dominējošās smilšainās un smilšmālainās augsnes ir diezgan caurlaidīgas, ar zemāku organiskās vielas saturu un bāziskāku profilu, lai gan vairuma smilts un smilšakmens bioloģiskās izcelsmes dēļ šo augšņu pH (7–9) ir labvēlīgs kultūraugu audzēšanai. Abu salu augsnēs ir zems fosfora saturs, vidēji augsts kālija saturs un augsts magnija un kalcija saturs.

Cilvēkfaktori

Vēsturiskie dati liecina, ka šis kultūraugs arhipelāgā tika ievests 17. gadsimtā. Tomēr, ņemot vērā Funšalas ostas kā Portugāles starpkontinentālo kuģu pieturvietas nozīmi 16. gadsimtā un Madeiras kolonistu nozīmīgo iesaistīšanos jauno koloniju izveidē, tiek uzskatīts, ka pirmie *digitata* šķirņu spraudeņi tika iegūti Brazīlijā vēlāk tajā pašā gadsimtā, savukārt *cordifolia* šķirnes tika ievestas no Demeraras (Nīderlandes Gviāna) tikai 19. gadsimtā. Līdz 20. gadsimta pirmās puses beigām tika ievestas arī citas šķirnes no vietām, uz kurām Madeiras iedzīvotāji bija emigrējuši (Dienvidāfrika, Venecuēla u. c.).

To ārzemnieku stāstos, kuri apdzīvoja vai apmeklēja salas 18. un 19. gadsimtā, minēts, ka šis ēdamais bumbuļaugs, kura ražošana vietējiem lauksaimniekiem ir ļoti svarīga, ir ļoti ražīgs un viegli glabājams. To ne tikai audzēja augsekā ar citām tradicionālajām kultūrām, bet tas bija arī lauksaimnieku uztura pamats un tika izmantots kā "valūta", lai iegādātos zivis no zvejnieku kopienām. Vēlāk tas nonāca uz turīgāko šķiru un pilsētu iedzīvotāju galdiem.

Vietējie lauksaimnieki batātes "Batata-Doce da Madeira" tradicionālo šķirņu bumbuļiem deva vienkāršus nosaukumus, kas uzsvēra to izcelsmi, formu, mātesauga īpašības vai to mīkstuma krāsu un atviegloja to atpazīšanu vietējā tirgū. Vietējie patērētāji šķirnes vērtē dažādi atkarībā no to augšanas cikla ilguma un atzītajām organoleptiskajām īpašībām, kas nosaka to atšķirīgo izmantojumu kulinārijā un piemērotību miltu ražošanai.

Arī tūristi, kas apmeklē salas, atzinīgi vērtē šo reģionālās virtuves daļu – batātes, no kurām gatavo tradicionālo "cozido à madeirense" (Madeiras sautējums), dažādu veidu tradicionālo maizi un citus konditorejas izstrādājumus, piemēram, "batata-doce-caramelizada" (karamelizētas batātes), "bolo frito" (eļļā vārīti cepumi), "batatada" (batāšu kūka), "fartes de batata-doce" (batāšu un mandeļu kūka) un "malassadas de batata-doce" (batāšu virtuļi).

Produkts "Batata-Doce da Madeira" ir saistīts arī ar vairākām populārām Madeiras tradīcijām, un to jo īpaši izmanto tradicionālajās "charolas", kas ir lodveidīgas figūras, kurās sastiprināti vietējo lauksaimnieku audzētie produkti. Tās pārsvarā izmanto reliģiskos svētkos (*Santos Populares* un *Espírito Santo*) un lauksaimniecības festivālos, un tās simbolizē lauksaimnieku "sirsnīgo pateicību par viņu zemes auglību un lauksaimniecības gadā saņemtajām svētībām". Pasākumu beigās "charolas" tiek izsolītas vai izdalītas, lai palīdzētu tiem, kam tas vajadzīgs. Jūlijā notiekošais "Festas", kurā popularizē un cildina produktu "Batata-Doce da Madeira", turpmāk notiks *São Jorge-Santana* ciematā, ņemot vērā tā kopējās reģionālās produkcijas apjomu.

Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām

Batātes "Batata-Doce da Madeira" Madeirā var audzēt no krasta līdz pat 700 metru augstumam v. j. l. dienvidu nogāzē un 400 metru augstumam v. j. l. ziemeļu nogāzē, bet Portusantu – visā lauksaimniecībai izmantotajā platībā, kur tiek nodrošināts to attīstībai vajadzīgais mitruma saturs (60–80 %), augsts saules starojuma līmenis (vairāk nekā 2 200 stundu gadā) un vajadzīgā gada vidējā gaisa temperatūra (20–30 °C). Tāpat gada lielākajā daļā naktīs valda mērena temperatūra (virs 13 °C), kas sekmē gumu (batātes ēdamo daļu) augšanu un cietes (vidēji veido teju 70 % visu ogļhidrātu) veidošanos, kā arī reducējošo cukuru un šķiedrvielu uzkrāšanos, kas savukārt veicina labas organoleptiskās un tehnoloģiskās īpašības.

Pašreizējās tradicionālās "Batata-Doce da Madeira" šķirnes, kas radušās no dažādas izcelsmes *digitata* un *cordifolia* šķirnēm, kuras salās ievestas no 16. gadsimta vidum līdz 20. gadsimtam, ir iegūtas, gadsimtiem ilgi un pastāvīgi tās selekcionējot un pavairojot un daloties ar tādu pieaugušu augu spraudeņiem, kuri dod bumbuļus ar vislabākajām īpašībām. Augi pavairoti jauktos stādījumos vai kā monokultūra ģimeņu saimniecībās, kas ir saglabājušas un pavairojušas tādu bumbuļaugu spraudeņus, kuriem piemīt visaugstāk vērtētās organoleptiskās īpašības un kuri ir vislabāk pielāgojušies dažādo lauksaimniecības platību agroekoloģiskajiem apstākļiem.

Batātes "Batata-Doce da Madeira" tradicionālās šķirnes atbilst audzētajām šķirnēm, kuru pavairošanas materiālu saglabājušas Madeiras un Portusantu kopienas.

Izmantojot tikai vietēji iegūtu pavairošanas materiālu, kas pielāgots agroklimatiskajiem apstākļiem, Madeiras un Portusantu augšņu īpašībām un audzēšanas metodēm, "Batata-Doce da Madeira" bumbuļi iegūst morfoloģiskās, organoleptiskās un uzturvērtības īpašības, kas tos padara īpašus.

Dažādas ģeogrāfiskās izcelsmes kultūrauga ieviešana ir ļāvusi saglabāt kultūrauga šķirnes, kuru augšanas cikls ir no vidēji ilga (6–8 mēneši) līdz ilgam (vairāk nekā 10 mēneši). Ar katras šķirnes specifiskajām ģenētiskajām īpašībām, ražošanas vides apstākļiem un batāšu "Batata-Doce da Madeira" audzēšanu saistīto minēto faktoru dēļ produkta "Batata-Doce da Madeira" ogļhidrātu sastāva (ar augstu cietes procentu), olbaltumvielu satura un minerālsāļu vidējās vērtības (sausnas procentos) pārsniedz atsauces vērtības.

Abās salās apūdeņošanas biežums un veids tiek pielāgots vietējiem augsnes un klimatiskajiem apstākļiem un tradicionālo šķirņu vajadzībām. Madeiras apgabalos, kuros gada vidējais nokrišņu daudzums ir 750–1 000 mm, apūdeņošana ir vajadzīga vasarā un mazākā augstumā virs jūras līmeņa, un to veic ar appludināšanu vai sprinkleriem. Portusantu izmanto vietēju (pilienveida) apūdeņošanu, lai kompensētu salas gada zemo nokrišņu daudzumu (mazāk nekā 400 mm). Lauksaimnieku zināšanas par kultūrauga vajadzībām pēc ūdens ļauj plānot bagātīgāko apūdeņošanu mātesauga augšanas un bumbuļu veidošanās posmā. Intervāli starp apūdeņošanu pirms ražas novākšanas ir garāki, lai veicinātu bumbuļu pienācīgu nobriešanu, uzlabojot to glabāšanas iespējas un vienlaikus saglabājot tādu mitruma pakāpi, kas termiski neapstrādātu bumbuļu mīkstumam nodrošina tipisko sulīgumu.

Lai apmierinātu introducēto kultūraugu vajadzības pēc slāpekļa un kompensētu dabisko fosfora un reizēm kālija, organiskās vielas vai citu barības vielu trūkumu salu augsnēs, vietējie lauksaimnieki izmanto Madeiras kalnos ievāktus izkaltētus augus (galvenokārt parastās ērgļpapardes (*Pteridium aquilinum* L. Kuhn) un parastā slotzara (*Cytisus scoparius* L.)) vai labības salmus, cukurniedres vai citus pašu saimniecībās izaudzētus augus, no kuriem pēc to kompostēšanas kopā ar govju, kazu vai vistu mēsliem var iegūt līdzsvarotu organisko mēslojumu. Tas ne vien mēslo kultūraugu, bet arī nodrošina augsnes aerāciju un trūdēšanu, kas stimulē labu bumbuļu veidošanos un lēnu barības vielu izdalīšanos, veicinot mātesauga un tā ēdamo gumu pienācīgu attīstību. Ja vietējā sausna vai organiskā viela nav pieejama, tiek veikta dziļā mēslošana, kurā izmanto organiskos augsnes ielabotājus un ķīmiskos mēslošanas līdzekļus, kas piemēroti salu augšņu apstākļiem.

Šī tradicionālā metode – organiskās vielas iestrādāšana mēslojumā– nodrošina slāpekļa, fosfora un kālija pārpilnību, kā arī augstu olbaltumvielu līmeni, savukārt minerālvielas un mikroelementi, kas rodas šīs mēslošanas rezultātā, nodrošina augstu pelnu saturu.

Aprakstītās īpašības liecina, ka tradicionālās batāšu "Batata-Doce da Madeira" šķirnes pieder pie *Ipomoea batatas* (L.) Noir "kartupeļu" genofonda, un tādējādi tās ir šīs sugas — kuras izcelsme ir galvenokārt Dienvidamerikā — trešais lielākais ģenētiskais krājums pasaulē Identificētās audzētās šķirnes tiek glabātas *ex situ* ģenētiskā materiāla bankā Madeirā (*ISOPlexis*/*Germobanco*).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

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