C/2024/1497

15.2.2024

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2024/1497)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Batata-Doce da Madeira"

Nru tal-UE: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

DOP (X) IĠP ( )

1. **Isem/Ismijiet [tad-DOP]**

"Batata-Doce da Madeira"

2. **Stat Membru jew Pajjiż Terz**

Il-Portugall

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, friski jew ipproċessati

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

"Batata-Doce da Madeira" hija l-għerq tuberuż li jittiekel tal-varjetajiet tradizzjonali ta' Ipomoea batatas (L.) patata ħelwa Noir, imkabbra fil-gżejjer abitati tal-arċipelagu ta' Madeira, jiġifieri l-varjetajiet: "Brasileira"; "5-Bicos"; "Cenoura regional"; "Inglesa"; "Cabeiras"; "Amarelinha" u "Cabreira Branca do Porto Santo", prodotti skont il-prattiki tradizzjonali tal-gżejjer ta' Madeira u Porto Santo.

Karatteristiċi morfoloġiċi u fiżikokimiċi:

Skont il-varjetà tradizzjonali, l-għeruq tuberużi tal-"Batata-Doce da Madeira" jista' jkollhom:

— forma irregolari li tvarja minn ellittika għal ellittika wiesgħa, żenguli għal żenguli tawwalija, jew minn forma ta' bajda għal ovali;

— daqs medju li jvarja bejn 13-il cm u 20 cm fit-tul, 6 cm u 10 cm fil-wisa', u 200 g u 800 g fil-piż;

— qoxra minn fina sa fina ħafna, li tista' tkun lixxa jew ikollha tikmix vertikali jew orizzontali li jista' jkun fuq jew taħt il-wiċċ; lewn il-krema, isfar, dehbi, aħmar, kważi vjola, jew roża, li jista' jkun omoġenju jew jinkludi pigmentazzjoni sekondarja li tvarja minn kannella ċar sa skur;

— polpa bajda, kulur il-krema, safra jew ħamra, kultant ukoll b'kulur sekondarju (abjad, krema, isfar jew roża) bħala ċirku fil-kortiċi jew bħala tikek 'l hemm u 'l hawn fil-polpa. Jistgħu jkunu viżibbli wkoll vini vjola bejn il-qoxra u l-polpa.

Il-patata ħelwa hija distinta mill-kontenut għoli ta' umdità tal-polpa (bħala medja aktar minn 68 g/100 g ta' materja friska), il-kontenut ta' karboidrati ġeneralment għoli (bħala medja aktar minn 60 % tal-materja niexfa tagħhom) u l-kontenut għoli ta' proteini u rmied (bħala medja aktar minn 4 % u 3 % tal-materja niexfa rispettivament).

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Karatteristiċi organolettiċi:

Meta ma tkunx ipproċessata, il-"Batata-Doce da Madeira" jkollha riħa tuberika tipika, b'noti tal-ħamrija, veġetali jew erbaċej u ħjiel ċar tal-qastan jew tal-qoxra tal-ġewż aħdar. It-togħma ħelwa u tad-dqiq tagħha, xi kultant kemxejn mielħa jew ftit aċiduża u minerali, issir aktar qawwija meta tintmagħad, u joħroġ ħjiel tal-polpa tal-qastan. Il-konsistenza tagħha hija dejjem niedja, tarja u ratba jew tqarmeċ u kemxejn fibruża, u dan jagħmel il-varjetajiet "Inglesa", "Cabeiras", "Brasileira" u "5 Bicos" partikolarment adatti għall-produzzjoni tad-dqiq.

Meta tiġi mgħollija jew mixwija, il-kulur tal-polpa jinbidel minn lewn safrani għal ħadrani jew minn lewn dehbi għal oranġjo. L-aromi jsiru aktar qawwija, ħelwin u kumplessi, u jippreżentaw ħjiel kemxejn erbaċew (simili għat-tiben), metalliku (ferruż) jew tal-ħamrija meta tiġi mgħollija, jew ħjiel ta' qastan inkaljat, karamella jew injam maħruq meta tiġi mixwija. It-togħmiet ukoll isiru aktar qawwija, filwaqt li jibqgħu sukkulenti u jsiru kemxejn ħelwin mal-gidma, b'finitura qasira u noti ta' frott imqadded u qastan meta mgħollija jew ħjiel ta' karamella meta mixwija. Il-konsistenza tagħha normalment tkun ratba u kremuża, u hija faċli biex tintmagħad, iżda tista' tkun kemxejn fibruża jew tiġġebbed meta tinxtewa.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-istadji kollha tal-produzzjoni, mill-ksib tal-"islips" (qatgħat użati għall-propagazzjoni tal-pjanta), sal-kultivazzjoni, il-ħsad u l-preparazzjoni għall-bejgħ, iridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Żoni agrikoli fil-gżejjer ta' Madeira u Porto Santo.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Il-karatteristiċi tal-"Batata-Doce da Madeira" jiġu esklużivament mill-fatturi naturali u umani taż-żona ġeografika tal-produzzjoni. L-għeruq tuberużi tagħha jintgħarfu minn:

— il-karatteristiċi morfoloġiċi ta' kull varjetà reġjonali tradizzjonali, li jistgħu jiġu identifikati faċilment fis-suq;

— is-sukkulenza tal-polpa tagħha; u

— il-kontenut għoli ta' karboidrati, proteini u rmied tagħhom.

Dawn jirriżultaw ukoll mill-kundizzjonijiet ġenetiċi intrinsiċi ta' kull waħda mill-varjetajiet tradizzjonali, ta' oriġini differenti, ippreservati u miżmuma mill-bdiewa lokali; il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima speċifiċi għaż-żona ġeografika u, fuq kollox, il-prattiki tradizzjonali li l-bdiewa ta' Madeira u ta' Porto Santo dejjem użaw biex ikabbruhom.

Speċifiċità taż-żona ġeografika:

Fatturi naturali

Il-post fejn jinsab l-arċipelagu fil-parti subtropikali tat-Tramuntana tal-Atlantiku jfisser li l-gżejjer ta' Madeira u ta' Porto Santo għandhom klima predominantement moderata, b'temperaturi moderati kemm fix-xitwa kif ukoll fis-sajf, irjieħ prevalenti mill-Grigal (irjieħ aliżej) u esponiment tajjeb (b'aktar minn 2 200 siegħa ta' xemx sħiħa kull sena).

L-effett ta' moderazzjoni tal-baħar iwassal għal medda ta' temperaturi aktar baxxa. L-altitudni ogħla ta' Madeira tfisser li l-klima tagħha tvarja minn niexfa għal umduża u jagħmel ammont moderat sa għoli ħafna ta' xita (medja annwali ta' xita ta' aktar minn 1 500 m). L-altitudni medja aktar baxxa ta' Porto Santo tfisser li l-klima tagħha hija aktar xotta, b'medja annwali ta' xita ta' inqas minn 400 mm.

L-oriġini vulkanika tal-gżejjer tfisser li l-ħamrija predominanti tagħhom hija magħmula minn blat bażaltiku uniformi, bi proporzjon żgħir ta' blat ieħor ignew u intermedjatament aċiduż (trakiti u rijoliti) u blat sedimentarju. It-tipi ta' ħamrija ta' Porto Santo huma kważi esklużivament magħmula minn ramel kalkarju u blat ramli.

It-tipi tal-ħamrija tal-gżejjer kienu influwenzati ħafna mill-prattiki tal-kultivazzjoni użati sa mill-1425, meta l-ewwel nies li marru jgħixu fil-post użaw tekniki magħmulin mill-bniedem biex jippreparaw l-art għall-agrikoltura. Fil-gżira ta' Madeira, it-terren bl-għoljiet, l-inklinazzjonijiet weqfin u l-iskarsezza ta' żoni ċatti wasslu għall-kostruzzjoni mifruxa ta' "poios" jew terrazzi appoġġati minn ħitan tal-ġebel niexef, imdawra b'"levadas" (kanali tal-irrigazzjoni). Dan, flimkien mal-użu kontinwu tal-art u l-ġenerazzjonijiet ta' ħrit fond u fertilizzazzjoni organika intensiva, ta lill-ħamrija ta' Madeira karatteristiċi bħal Phaeozems, ħamrija saturata (kromika) u mhux saturata (distrika) u Andosols fl-aktar żoni umdużi (altitudni ta' aktar minn 400 m). F'Porto Santo, fejn għal sekli sħaħ l-art agrikola ntużat prinċipalment għat-tkabbir taċ-ċereali, jippredominaw tipi ta' ħamrija li huma Calcisol.

B'mod ġenerali, il-ħamrija fil-gżira ta' Madeira hija fonda minn ammont medju sa fond ħafna, għandha konsistenza ġeneralment fina u perċentwal għoli ta' ramal, b'kontenut medju sa għoli ta' materja organika, u reazzjoni kemxejn aċiduża sa newtrali, li hija aktar aċiduża fil-każ tal-Andosols. Fil-gżira ta' Porto Santo, il-ħamrija ramlija u tal-lom li tippredomina hija pjuttost permeabbli, b'kontenut ta' materja organika aktar baxx u profil aktar alkalin, għalkemm l-oriġini bijoloġika tal-biċċa l-kbira tar-ramel u l-blat ramli tagħhom tagħtihom pH (bejn 7 u 9) li jiffavorixxi t-tkabbir tal-għelejjel. Fiż-żewġ gżejjer, il-ħamrija fiha ammont baxx ta' fosfru, ammont moderatament għoli ta' potassju u ammont għoli ta' manjeżju u kalċju.

Fatturi umani

Ir-rekords storiċi jindikaw li din l-għalla ġiet introdotta fl-arċipelagu fis-seklu 17. Madankollu, minħabba l-importanza tal-port ta' Funchal, bħala waqfa għall-bastimenti interkontinentali Portugiżi fis-seklu 16, u l-involviment sinifikanti taċ-ċittadini ta' Madeira fl-istabbiliment tal-kolonji l-ġodda, huwa maħsub li l-ewwel "qatgħat ta' slips" tal-varjetajiet digitata ġew mill-Brażil aktar tard f'dak is-seklu, filwaqt li l-varjetajiet cordifolia ġew introdotti biss minn Demerara (il-Gujana Netherlandiża) fis-seklu 19. Il-varjetajiet l-oħrajn ikkultivati ġew introdotti wkoll sa tmiem l-ewwel nofs tas-seklu 20 minn postijiet fejn kienu emigraw in-nies ta' Madeira (l-Afrika t'Isfel, il-Veneżwela, eċċ.).

Rapporti ta' barranin li għexu jew żaru l-gżejjer fis-seklu 18 u 19 semmew ir-rendiment kbir u l-faċilità tal-konservazzjoni ta' dan l-għerq li jittiekel, li l-produzzjoni tiegħu kienet importanti ħafna għall-bdiewa lokali. Minbarra li kienet tikber f'newba ma' għelejjel tradizzjonali oħra, iffurmat il-bażi tad-dieta tagħhom u kienet tintuża bħala "valuta" biex jinxtara l-ħut mill-komunitajiet tas-sajd. Aktar tard, din sabet ruħha fuq l-imwejjed tal-klassijiet aktar sinjuri u l-popolazzjonijiet urbani.

Il-bdiewa lokali taw ir-riżomi tal-varjetajiet tradizzjonali tal-"Batata-Doce da Madeira" ismijiet komuni li jenfasizzaw l-oriġini, il-forma, il-karatteristiċi tal-pjanta oriġinali jew il-kulur tal-polpa tagħhom, u b'hekk setgħu jiġu identifikati faċilment fis-suq lokali. Il-varjetajiet għandhom valuri differenti għall-konsumaturi lokali skont it-tul taċ-ċiklu tat-tkabbir tagħhom u l-karatteristiċi organolettiċi rikonoxxuti tagħhom, li jiddeterminaw l-użi kulinarji differenti tagħhom u l-idoneità tagħhom biex isir id-dqiq.

It-turisti li jżuru l-gżejjer ukoll japprezzaw din il-patata ħelwa, li hija parti mill-kċina reġjonali, fil-"cozido à madeirense" (stuffat ta' Madeira) tradizzjonali, f'diversi tipi ta' ħobż tradizzjonali u speċjalitajiet oħra tal-għaġina tal-kunventi, bħall-"batata-doce-caramelizada" (patata ħelwa karamelizzata), il-"bolo frito" (kejk moqli), il-"batatada" (kejk tal-patata ħelwa), il-"fartes de batata-doce" (kejk taz-zokkor u l-lewż tal-patata ħelwa) u l-"malassadas de batata-doce" (doughnuts moqlija tal-patata ħelwa).

Il-"Batata-Doce da Madeira" hija marbuta wkoll ma' għadd ta' tradizzjonijiet popolari ta' Madeira, li jidhru b'mod prominenti fil-"charolas" tradizzjonali, li huma strutturi sferiċi li magħhom jintrabtu l-prodotti mkabbra minn bdiewa lokali. Jidhru prinċipalment fiċ-ċelebrazzjonijiet reliġjużi (tal-Qaddisin Popolari u tal-Ispirtu s-Santu) u l-festivals agrikoli, u jissimbolizzaw "il-gratitudni sinċiera tal-bdiewa għall-fertilità tal-art tagħhom u l-barkiet li rċevew fis-sena tal-biedja". Fi tmiem l-avvenimenti, il-"charolas" jiġu rkantati jew jitqassmu sabiex jgħinu lil dawk fil-bżonn. Il-"Festa" li tippromwovi u tiċċelebra l-"Batata-Doce da Madeira" f'Lulju fil-futur se ssir f'São Jorge-Santana minħabba d-daqs tal-produzzjoni reġjonali totali tagħha.

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-karatteristiċi tal-prodott:

Il-"Batata-Doce da Madeira" tista' titkabbar fil-ġżira ta' Madeira mill-kosta sa altitudni ta' 700 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar fl-inklinazzjoni tan-Nofsinhar tagħha u 400 metru fl-inklinazzjoni tat-Tramuntana tagħha u fiż-żona agrikola kollha ta' Porto Santo, fejn għandha l-kontenut ta' ndewwa (bejn 60 % u 80 %), livelli għoljin ta' radjazzjoni solari ('il fuq minn 2 200 siegħa fis-sena) u temperatura medja annwali tal-arja (bejn 20 °C u 30 °C) meħtieġa għall-iżvilupp tagħha. Dan jinkludi, għal parti kbira tas-sena, temperaturi ta' billejl moderati ('il fuq minn 13 °C) li jippromwovu t-tkabbir tal-għeruq ta' riżerva (li jirrappreżentaw il-parti li tittiekel tagħhom) u l-akkumulazzjoni tal-lamtu (li bħala medja jammonta għal kważi 70 % tal-karboidrati totali tiegħu) kif ukoll inaqqsu z-zokkor u l-fibra tad-dieta, li tikkontribwixxi għall-karatteristiċi organolettiċi u teknoloġiċi tajbin tiegħu.

Il-varjetajiet tradizzjonali attwali tal- Batata-Doce da Madeira", li jirriżultaw mill-varjetajiet digitata u cordifolia ta' oriġini differenti introdotti fil-ġejjer bejn nofs is-seklu 16 u s-seklu 20, huma r-riżultat ta' għażla, propagazzjoni u kondiviżjoni kostanti ta' "qatgħat ta' slips" maħsuda minn pjanti adulti li jipproduċu r-riżomi bl-aħjar karatteristiċi. Il-pjanti ġew ippropagati fit-tħawwil ta' akkumpanjament jew fil-monokultura fl-irziezet tal-familja, li ppreservaw u ppropagaw l-"islips" tal-għeruq tuberuż bl-aktar karatteristiċi organolettiċi apprezzati, u li huma l-aktar adattati għall-kundizzjonijiet agroekoloġiċi taż-żoni tal-biedja differenti.

Il-varjetajiet tradizzjonali tal-"Batata-Doce da Madeira" jikkorrispondu għall-varjetajiet ikkultivati li l-materjal ta' propagazzjoni tagħhom huwa kkonservat fil-komunitajiet ta' Madeira u Porto Santo.

L-użu ta' materjal tal-propagazzjoni esklużivament mill-produzzjoni lokali, adattat għall-kundizzjonijiet agroklimatiċi, il-karatteristiċi tal-ħamrija ta' Madeira u ta' Porto Santo u l-prattiki tal-kultivazzjoni, jagħti lill-għeruq tuberuż tal-"Batata-Doce da Madeira" l-karatteristiċi morfoloġiċi, organolettiċi u nutrittivi li jagħmluhom speċjali.

L-introduzzjoni tal-għalla minn għadd ta' postijiet ta' oriġini ġeografika għamlitha possibbli li jiġu ppreservati l-varjetajiet tal-għelejjel b'ċiklu ta' tkabbir li jvarja minn medju (6 sa 8 xhur) sa twil (aktar minn 10 xhur). Dawn il-fatturi, marbuta mal-karatteristiċi ġenetiċi speċifiċi ta' kull varjetà, il-kundizzjonijiet ambjentali tal-produzzjoni tagħha u l-kultivazzjoni tal-"Batata-Doce da Madeira", ifissru li l-"Batata-Doce da Madeira" għandha kompożizzjoni ta' karboidrati (b'perċentwal għoli ta' lamtu) u kontenut ta' proteini u mluħa minerali b'valuri medji (bħala perċentwal ta' materja niexfa) ogħla mill-valuri ta' referenza.

Fiż-żewġ ġżejjer, il-frekwenza u t-tip ta' irrigazzjoni huma aġġustati għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u tal-klima lokali u għall-ħtiġijiet tal-varjetajiet tradizzjonali. Fiż-żoni ta' Madeira b'medja ta' xita annwali ta' bejn 750 u 1 000 mm, l-irrigazzjoni hija meħtieġa fis-sajf u f'lokalitajiet b'altitudni aktar baxxa u titwettaq bl-użu ta' fluss eċċessiv jew ta' bexxiexa. F'Porto Santo, it-tisqija lokalizzata (bil-qatra) tintuża biex tpatti għall-ammont baxx ta' xita li tinżel fis-sena fuq il-ġżira (inqas minn 400 mm). L-għarfien tal-bdiewa dwar il-ħtiġijiet tal-ilma tal-għelejjel jagħmilha possibbli li tiġi ppjanata l-aktar irrigazzjoni abbundanti fl-istadji tat-tkabbir tal-pjanta oriġinali u l-formazzjoni tar-riżomi. L-intervalli bejn l-irrigazzjoni huma itwal matul il-perjodu ta' qabel il-ħsad biex jiġi mħeġġeġ l-"iffissar" xieraq (it-tuberizzazzjoni) tar-riżomi, u tissaħħaħ il-kapaċità tagħhom għall-ħżin, filwaqt li jinżamm grad ta' ndewwa li jagħti lill-polpa tat-tuberi nejjin is-sukulenza tipika tagħhom.

Biex jissodisfaw il-ħtiġijiet tan-nitroġenu tal-għelejjel introdotti u biex jikkumpensaw għan-nuqqas naturali tal-fosfru u kultant tal-potassju, tal-materja organika jew ta' nutrijenti oħra fil-ħamrija tal-ġżejjer, il-bdiewa lokali jużaw materja mnixxfa maħsuda mill-muntanji ta' Madeira (prinċipalment felċi – *Pteridium aquilinum L. Kuhn* u ġummar – *Cytisus scoparius, L.*) jew it-tiben taċ-ċereali, il-kannamieli jew veġetazzjoni oħra li tikber fl-azjendi tagħhom, li, wara li jiġi applikat kompost bid-demel tal-baqar, tal-mogħoż jew tat-tiġieġ, jagħmluha possibbli li jinkiseb fertilizzant organiku bbilanċjat. Minbarra l-fertilizzazzjoni tal-għalla, dan jiżgura l-arjazzjoni u d-dekompożizzjoni tal-ħamrija, li jippromwovu l-iżvilupp tajjeb tar-riżomi u r-rilaxx bil-mod tan-nutrijenti, u b'hekk tingħata spinta lill-iżvilupp kif suppost tal-pjanta oriġinali u tal-għeruq ta' riżerva li jittieklu tagħha. Meta ma jkun hemm l-ebda materja niexfa jew materja organika lokali disponibbli, il-fertilizzazzjoni profonda titwettaq bl-użu ta' sustanzi organiċi li jtejbu l-ħamrija u fertilizzanti kimiċi adatti għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija tal-ġżejjer.

Din il-prattika tradizzjonali tal-inkorporazzjoni tal-materja organika fil-fertilizzant profond tiżgura abbundanza ta' nitroġenu, fosforu u potassju u tipprovdi livelli għoljin ta' proteini, filwaqt li n-nutrijenti minerali u l-mikronutrijenti li jirriżultaw minn din il-fertilizzazzjoni jipprovdu kontenut għoli ta' rmied.

Dawn il-karatteristiċi partikolari jfissru li l-varjetajiet tradizzjonali tal-"Batata-Doce da Madeira" jappartjenu għall-*Ipomoea batatas (L.) Noir,* l-aggregazzjoni tal-ġeni tal-"patata", li tagħmilha t-tielet l-akbar riżerva ġenetika fid-dinja ta' dik l-ispeċi, li toriġina l-aktar mill-Amerika t'Isfel. Il-varjetajiet ikkultivati identifikati huma kkonservati *ex situ* fil-bank tal-ġermoplażma f'Madeira (ISOPlexis/Germobanco).

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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