C/2024/1497
15.2.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/1497)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Batata-Doce da Madeira”

EU-nr: PDO-PT-02801 – 23 augusti 2021

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn [på SUB]**

”Batata-Doce da Madeira”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Portugal

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Batata-Doce da Madeira” är den ätbara rotknölen på de traditionella sorterna av mörk sötpotatis *Ipomoea batatas* (L.) som odlas på de bebodda öarna i ögruppen Madeira, nämligen brasileira, 5-bicos, cenoura regional, inglesa, cabeiras, amarelinha och cabreira branca do Porto Santo, och som produceras enligt traditionella metoder på öarna Madeira och Porto Santo.

Morfologiska och fysikalisk-kemiska egenskaper

Beroende på den traditionella sorten kan rotknölarna ”Batata-Doce da Madeira” ha

— en oregelbunden form som varierar från ellips till bred ellips, avlång till förlängt avlång eller äggformad till oval,

— en genomsnittlig längd på mellan 13 och 20 cm, bredd på mellan 6 och 10 cm och vikt på mellan 200 och 800 g,

— ett fint till mycket fint skal som kan vara slätt eller ha vertikala eller horisontella veck på eller under ytan, nyanser av gräddvit, gul, gyllene, röd, purpur eller rosa, enhetligt färgade eller med sekundära pigment från ljusbrunt till mörkbrunt,

— vitt, gräddvitt, gult eller rött innandöme, ibland även med en sekundär färgning (vit, gräddvit, gul eller rosa) som en ring i cortex eller som slumpartade fläckar i innandömet; purpurfärgade fibrer kan också skymta mellan skalet och innandömet.

Sötpotatisen kännetecknas av en hög vattenhalt i innandömet (i genomsnitt mer än 68 g/100 g färsk substans), en relativt hög kolhydrathalt (i genomsnitt mer än 60 % av torrsubstansen) och hög protein- och askhalt (i genomsnitt mer än 4 % respektive 3 % av torrsubstansen).

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiska egenskaper

Råa ”Batata-Doce da Madeira” har en typisk knöldoft, med jordiga, växtartade eller örtartade toner och en tydlig antydan av kastanj eller gröna valnötsskal. Den söta och mjöliga smaken, ibland lätt aromatisk eller milt syrlig och mineralisk, framträder tydligt vid tuggning och ger en antydan av kastanjers fruktkött. Texturen är alltid fuktig, mjuk och smidig eller spröd och något fibrös vilket gör sorterna inglesa, cabeiras, brasileira och 5 bicos särskilt lämpliga för framställning av mjöl.

När sötpotatisen kokas eller steks ändras färgen på innandömet från gulaktig till grönaktig eller från gyllene till orange. Dofterna intensifieras och blir sötare och mer sammansatta med lätt örtartade (halmlika), metalliska (järnhaltiga) eller jordiga aromer när sötpotatisen kokas eller med en antydan av rostade kastanjer, kola eller bränt trä när den steks. Smakerna blir också intensivare samtidigt som sötpotatisen fortfarande är saftig och får en något söt attack med en kort finish och toner av torkad frukt och kastanj när den kokas eller en antydan av kola när den steks. Texturen är i regel mjuk och krämig och sötpotatisen är lätt att tugga men den kan bli något fibrös eller trådig när den steks.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga led i produktionen, från att ta sticklingar som används för att få plantan att föröka sig till att odla, skörda och förbereda den för försäljning, måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Jordbruksarealer på öarna Madeira och Porto Santo.

5. **Samband med det geografiska området**

Egenskaperna hos ”Batata-Doce da Madeira” kan härledas helt ur naturliga och mänskliga faktorer i det geografiska produktionsområdet. Rotknölarna kännetecknas av

— de morfologiska egenskaperna hos varje traditionell regional sort som är lätt att identifiera på marknaden,

— det saftiga innandömet,

— de höga halterna av kolhydrater, protein och aska.

De är också resultatet av de inneboende genetiska egenskaperna hos varje traditionell sort med olika ursprung som skyddas och bevaras av de lokala bönderna, de mark- och klimatförhållanden som är unika för det geografiska området och framför allt de traditionella odlingsmetoder som bönderna på Madeira och Porto Santo alltid har använt.

Det geografiska områdets särskilda egenskaper:

Naturliga faktorer

Ögruppens belägenhet i den subtropiska delen av Nordatlanten innebär att öarna Madeira och Porto Santo huvudsakligen har ett tempererat klimat med milda temperaturer både sommar och vinter, dominerande nordöstliga vindar (passadvindar) och god exponering (med mer än 2 200 timmars fullt solsken om året).

Samspelet med havet leder till mindre temperatursvängningar. Madeiras högre höjd över havet innebär att klimatet varierar från torrt till fuktigt och måttligt till synnerligen regnigt (genomsnittlig årlig nederbörd över 1 500 m). Porto Santos genomsnittligt lägre höjd över havet innebär att klimatet där är torrare med en genomsnittlig årlig nederbörd på mindre än 400 mm.

Öarnas vulkaniska ursprung innebär att den dominerande jordmånen består av huvudsakligen basalt (bergart) med en liten andel andra vulkaniska, medelsura bergarter (trakyt och ryolit) och sedimentära bergarter. Jordmånen på Porto Santo består nästan enbart av kalkrik sand och kalksandsten.

Jordmånen på öarna är starkt påverkad av odlingsmetoder som har använts sedan den första bosättningen 1425 då man för hand förberedde marken för jordbruk. På ön Madeira ledde den bergiga terrängen, de branta sluttningarna och bristen på flacka områden till att bruket spred sig att bygga ”poios” eller terrasser som stöttades av kallmurar och omgavs av ”levadas” (bevattningskanaler). Tillsammans med en oavbruten markanvändning och generationer av djup plöjning och intensiv organisk gödning har detta medfört särskilda egenskaper hos jordmånen på Madeira, liknande phaeozemer, mättade (kromiska) och omättade (dystriska) jordar och andosoler i de fuktigaste områdena (över 400 m över havet). På Porto Santo, där jordbruksmarken under århundraden huvudsakligen användes för att odla spannmål, dominerar jordmånstypen calcisol.

Generellt sett är jordarna på ön Madeira medeldjupa till djupa och lätt sura till neutrala (eller surare när det gäller andosolerna), med i allmänhet fin textur, hög silthalt och medelhög till hög halt av organiskt material. På ön Porto Santo är de dominerande sand- och lerjordarna relativt genomträngliga, med lägre halt av organiskt material och mer alkaliska, även om det biologiska ursprunget för merparten av sanden och sandstenen medför ett gynnsammare pH-värde (mellan 7 och 9) för odling av grödor. På båda öarna har jorden en låg halt av fosfor, en måttligt hög halt av kalium och en hög halt av magnesium och kalcium.

Mänskliga faktorer

Historiska källor visar att denna gröda infördes i ögruppen på 1600-talet. Med tanke på betydelsen av hamnen i Funchal, som anhalt för portugisiska interkontinentala fartyg på 1500-talet, och på hur bosättarna på Madeira medverkade i att bilda de nya kolonierna tror man dock att de första sticklingarna av digitata-sorter kom från Brasilien senare samma århundrade, medan cordifolia-sorter infördes från Demerara (nederländska Guyana) först på 1800-talet. Andra odlade sorter infördes också fram till mitten av 1900-talet från platser som madeiraner hade emigrerat till (Sydafrika, Venezuela etc.).

I rapporter från utlänningar som besökte eller bodde på öarna på 1700- och 1800-talet nämns den höga avkastningen och de goda konserveringsegenskaperna hos denna ätbara rot vars produktion var mycket viktig för lokala bönder. Förutom att den odlades i växelbruk med andra traditionella grödor utgjorde den basen för deras föda och användes som ”valuta” i utbyte mot fisk från fiskesamhällen. Senare kom den att hamna på bordet hos de förmögnare samhällsklasserna och stadsbefolkningen.

Lokala bönder gav rhizomer (rotstockar) av de traditionella sorterna av ”Batata-Doce da Madeira” vardagliga namn som visade på deras ursprung och utseende, egenskaper hos moderplantan eller färgen på innanmätet vilket gjorde dem lätta att identifiera på den lokala marknaden. Sorterna har olika betydelse för lokala konsumenter beroende på växtcykelns längd och deras erkända organoleptiska egenskaper vilket avgör hur de används inom matlagning och hur väl de lämpar sig för framställning av mjöl.

Även turister som besöker öarna uppskattar denna sötpotatis som ingår i det regionala köket i den traditionella ”cozido à madeirense” (madeiransk gryta), i olika typer av traditionellt bröd och andra bakverk med ursprung i klostren, till exempel ”batata-doce-caramelizada” (karamelliserad sötpotatis), ”bolo frito” (friterad kaka), ”batatada” (sötpotatiskaka), ”fartes de batata-doce” (sötpotatiskaka med socker och mandel) och ”malassadas de batata-doce” (friterade munkar på sötpotatis).

”Batata-Doce da Madeira” är också kopplad till en rad folkliga madeiranska traditioner med en framträdande roll i de traditionella ”charolas”, klotformiga strukturer med fastknutna produkter som odlats av lokala bönder. De förekommer huvudsakligen vid religiösa högtider (för att fira folkliga helgon och den helige ande) och jordbruksfester och symboliserar böndernas ”uppriktiga tacksamhet för markens bördighet och de välsignelser de har fått under odlingsåret”. I slutet av firandena auktioneras dessa ”charolas” bort eller delas ut för att hjälpa behövande. Den ”Festa” i juli månad där ”Batata-Doce da Madeira” lyfts fram och firas kommer i framtiden att hållas i São Jorge-Santana till följd av omfattningen av dess totala regionala produktion.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens egenskaper

”Batata-Doce da Madeira” kan odlas på ön Madeira, från kusten upp till en höjd på 700 meter över havet på dess södra sluttningar och 400 meter på dess norra sluttningar, och på hela den brukade arealen på Porto Santo som har den fukthalt (mellan 60 % och 80 %), de höga nivåer av solstrålning (mer än 2 200 timmar om året) och den årliga genomsnittliga lufttemperatur (på mellan 20 °C och 30 °C) som krävs för att sötpotatisen ska växa. Det inbegriper under en stor del av året milda nattemperaturer (över 13 °C) vilket främjar odlingen av reservrötter (som utgör den ätliga delen) och ansamlingen av stärkelse (som i genomsnitt står för nästan 70 % av mängden kolhydrater totalt) och även halten av reducerande socker och kostfibrer vilket bidrar till sötpotatisens goda organoleptiska och tekniska egenskaper.

De nuvarande traditionella sorterna av ”Batata-Doce da Madeira”, som kommer från digitata- och cordifolia-sorter av varierande ursprung som infördes på öarna från mitten av 1500-talet fram till mitten av 1900-talet, är resultatet av flera hundra års ständiga urval, förökning och delning av sticklingar som skördats från vuxna plantor som producerar rhizomer med de bästa egenskaperna. Plantorna har förökats i samplantering eller monokultur i familjejordbruk som har bevarat och fortplantat sticklingar av rotknölar som har de mest uppskattade organoleptiska egenskaperna och är bäst anpassade till de agroekologiska förhållandena på de olika jordbruksområdena.

De traditionella sorterna av ”Batata-Doce da Madeira” motsvarar de odlade sorter vars förökningsmaterial bevaras i samhällena på Madeira och Porto Santo.

Användningen av förökningsmaterial från lokal produktion enbart, anpassad till odlings- och klimatförhållandena, jordmånens egenskaper på Madeira och Porto Santo och odlingsmetoderna, har gett rotknölarna ”Batata-Doce da Madeira” de morfologiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper som gör dem unika.

Införandet av grödan med olika geografiska ursprung har gjort det möjligt att bevara grödsorter med varierande medellång (6 till 8 månader) till lång (mer än 10 månader) växtcykel. Dessa faktorer, kopplade till de unika genetiska egenskaperna hos varje sort, miljöförhållandena i samband med deras produktion och odlandet av ”Batata-Doce da Madeira”, gör att ”Batata-Doce da Madeira” har en kolhydratsammansättning (med en hög procent stärkelse) och ett proteininnehåll och mineralsalter med genomsnittliga värden (som procent av torrsubstans) som ligger över referensvärdena.

På båda öarna anpassas bevattningsmetoderna (inklusive hur ofta man bevattnar) till de lokala jord- och klimatförhållandena och de traditionella sorternas behov. På Madeiras arealer med en genomsnittlig årlig nederbörd på mellan 750 och 1 000 mm krävs bevattning på sommaren och på platser som ligger på lägre höjder och det sker med hjälp av överflödigt vatten eller sprinkler. På Porto Santo används (dropp)bevattning på begränsade platser för att kompensera den låga årliga nederbörden (mindre än 400 mm) på ön. Böndernas kunskap om grödornas vattenbehov gör det möjligt att planera bevattningen så att den största mängden ges under moderplantans tillväxtstadier och då rhizomer bildas. Bevattningen görs med längre mellanrum under perioden före skörd för att främja en ordentlig ”fixering” av rhizomerna (knölbildning) och öka deras lagringskapacitet samtidigt som en viss fuktighet bibehålls som ger innandömet i de råa knölarna deras karakteristiska saftighet.

För att tillgodose grödornas kvävebehov och kompensera för den naturliga bristen på fosfor och ibland kalium, organiskt material eller andra näringsämnen i jordmånen på öarna använder de lokala bönderna torrsubstans som skördats i Madeiras berg (huvudsakligen örnbräken *Pteridium aquilinum* L. Kuhn och harris *Cytisus scoparius*, L.) eller spannmålsstrå, sockerrör eller annan vegetation som växer på deras ägor, där man efter att ha gödslat med gödsel från kor, getter eller höns kan erhålla ett balanserat organiskt gödningsmedel. Förutom att grödorna gödslas säkerställer detta syresättning av jorden och förmultning vilket främjar en god utveckling av rhizomer och en långsam frigivning av näringsämnen vilket bidrar till en god utveckling av moderplantan och dess ätbara reservrötter. När varken lokal torrsubstans eller organiskt material finns tillgängligt utförs en djupgående gödsling med hjälp av organiska jordförbättringsmedel och kemiska gödningsmedel som är lämpliga för öarnas markförhållanden.

Denna traditionella metod med djupgående gödsling tillsammans med organiskt material säkerställer tillräckliga halter av kväve, fosfor och kalium och leder till en hög proteinnivå, medan mineraliska näringsämnen och mikronäringsämnen från gödslingen ger upphov till en hög askhalt.

Dessa särskilda egenskaper innebär att de traditionella sorterna av ”Batata-Doce da Madeira” tillhör genpoolen för mörk sötpotatis *Ipomoea batatas* (L.), vilket gör den till världens tredje genetiska reserv för denna art som huvudsakligen har sitt ursprung i Sydamerika. De odlade sorter som identifierats bevaras ex situ i genbanken för embryonalt material i Madeira (ISOPlexis/Germobanco).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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