



C/2024/1497

15.2.2024

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2024/1497)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Batata-Doce da Madeira»

Αριθ. ΕΕ: PDO-PT-02801 — 23.8.2021

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες [ΠΟΠ]

«Batata-Doce da Madeira»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Πορτογαλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το προϊόν «Batata-Doce da Madeira» είναι η βρώσιμη κονδυλώδης ρίζα των παραδοσιακών ποικιλιών γλυκοπατάτας *Ipomoea batatas* (L.) Noir, που καλλιεργούνται στα κατοικημένα νησιά του αρχιπελάγους της Μαδέρας, και συγκεκριμένα των ποικιλιών: «Brasileira»· «5-Bicos»· «Cenoura regional»· «Inglesa»· «Cabeiras»· «Amarelinha» και «Cabreira Branca do Porto Santo». Το προϊόν παράγεται σύμφωνα με τις παραδοσιακές πρακτικές των νησιών Μαδέρα και Porto Santo.

Μορφολογικά και φυσιολογικά χαρακτηριστικά:

Ανάλογα με την παραδοσιακή ποικιλία, οι κονδυλώδεις ρίζες του προϊόντος «Batata-Doce da Madeira» μπορεί να έχουν:

- ακανόνιστο σχήμα που ποικίλλει από σχήμα έλλειψης έως σχήμα ευρείας έλλειψης, ατρακτοειδές έως επίμηκες, ή σφαιρικό έως ωοειδές·
- μέσες διαστάσεις που κυμαίνονται από 13 cm έως 20 cm όσον αφορά το μήκος, 6 cm έως 10 cm όσον αφορά το πλάτος, και 200 g έως 800 g όσον αφορά το βάρος·
- λεπτό έως πολύ λεπτό φλοιό, ο οποίος μπορεί να είναι λείος ή να έχει επιφανειακές ή βαθιές, κατακόρυφες ή οριζόντιες ραβδώσεις· υπόλευκες, κίτρινες, χρυσοκίτρινες, κόκκινες, πορφυρές ή ερυθρώπες αποχρώσεις, οι οποίες μπορεί να είναι ομοιογενείς ή να περιλαμβάνουν δευτερογενή χρωματισμό που κυμαίνεται από ανοικτό έως σκούρο καστανό·
- λευκή, υπόλευκη, κίτρινη ή κόκκινη σάρκα, ενίοτε επίσης με δευτερογενή χρωματισμό (λευκό, υπόλευκο, κίτρινο ή ρόδινο) ως δακτύλιο στον φλοιό ή ως διάσπαρτες κηλίδες στη σάρκα. Πορφυρές ίνες μπορεί επίσης να είναι ορατές μεταξύ του φλοιού και της σάρκας.

Οι γλυκοπατάτες διακρίνονται από την υψηλή περιεκτικότητα της σάρκας τους σε υγρασία (κατά μέσο όρο πάνω από 68 g/100g νωπής ουσίας), τη γενικά υψηλή περιεκτικότητά τους σε υδατάνθρακες (κατά μέσο όρο άνω του 60 % της ξηράς ουσίας) και την υψηλή περιεκτικότητά τους σε πρωτεΐνες και τέφρα (κατά μέσο όρο άνω του 4 % και 3 % της ξηράς ουσίας, αντίστοιχα).

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όταν είναι νωπή, η γλυκοπατάτα «Batata-Doce da Madeira» έχει χαρακτηριστική οσμή κονδύλων, με γήινες, φυτικές ή πωδείς νότες και σαφείς νότες κάστανου ή του φλοιού του πράσινου καρυδιού. Η γλυκιά και αλευρώδης γεύση του, ενίοτε ελαφρώς αλμυρή ή ήπια όξινη και ορυκτή, εντείνεται με τη μάσηση και εμφανίζει νότες της σάρκας του κάστανου. Η υφή του είναι πάντοτε υγρή, τρυφερή και απαλή ή τραγανή και ελαφρώς ινώδης, στοιχείο που καθιστά τις ποικιλίες «Inglesa», «Cabeiras», «Brasileira» και «5 Bicos» ιδιαίτερος κατάλληλες για την παραγωγή αλεύρου.

Όταν βράζεται ή ψήνεται, το χρώμα της σάρκας αλλάζει από κιτρινωπό σε πρασινωπό ή από χρυσοκίτρινο σε πορτοκαλί. Τα αρώματα εντείνονται και γίνονται πιο γλυκά και πιο σύνθετα, παρουσιάζοντας ελαφρώς πωδείς (αχυρώδεις), μεταλλικές (σιδηρούχες) ή γήινες νότες όταν το προϊόν βράζεται, ή νότες καβουρδισμένου κάστανου, καραμέλας ή καμένου ξύλου όταν ψήνεται. Η ένταση των γεύσεων επίσης αυξάνεται, ενώ διατηρείται ο χυμώδης χαρακτήρας και εμφανίζεται ελαφριά γλυκύτητα κατά το δάγκωμα, με σύντομη επίγευση και νότες αποξηραμένων φρούτων και κάστανου όταν βράζεται ή νότες καραμέλας όταν ψήνεται. Η υφή του είναι συνήθως μαλακή και κρεμώδης και η μάσηση είναι εύκολη, αλλά μπορεί να γίνει ελαφρώς ινώδης με το ψήσιμο.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Όλα τα στάδια της παραγωγής, από την απόκτηση των «μπολιών» (μοσχεύματα που χρησιμοποιούνται για τον πολλαπλασιασμό του φυτού) έως την καλλιέργεια, τη συγκομιδή και την προετοιμασία για πώληση, πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Γεωργικές εκτάσεις στα νησιά Μαδέρα και Porto Santo.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Τα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Batata-Doce da Madeira» οφείλονται αποκλειστικά στους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Οι κονδυλώδεις ρίζες του ξεχωρίζουν λόγω:

- των μορφολογικών χαρακτηριστικών κάθε παραδοσιακής περιφερειακής ποικιλίας, η οποία είναι εύκολα αναγνωρίσιμη στην αγορά·
- του χυμώδους χαρακτήρα της σάρκας τους· και
- της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε υδατάνθρακες, πρωτεΐνες και τέφρα.

Αποτελούν επίσης αποτέλεσμα των εγγενών γενετικών συνθηκών καθεμιάς από τις παραδοσιακές ποικιλίες, διαφορετικής προέλευσης, οι οποίες διατηρούνται και διαφυλάσσονται από τους γεωργούς της περιοχής· των εδαφοκλιματικών συνθηκών που χαρακτηρίζουν τη γεωγραφική περιοχή και, κυρίως, των παραδοσιακών πρακτικών που εφαρμόζαν ανέκαθεν οι γεωργοί της Μαδέρας και του Porto Santo για την καλλιέργειά τους.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Φυσικοί παράγοντες

Η θέση του αρχιπελάγους στο υποτροπικό τμήμα του Βόρειου Ατλαντικού έχει ως αποτέλεσμα τα νησιά της Μαδέρας και του Porto Santo να έχουν κυρίως εύκρατο κλίμα, με ήπιες θερμοκρασίες τόσο τον χειμώνα όσο και το καλοκαίρι, κυρίαρχους βορειοανατολικούς ανέμους (αληγείς άνεμοι) και καλή έκθεση (με περισσότερες από 2 200 ώρες πλήρους ηλιοφάνειας ετησίως).

Η μετριαστική επίδραση της θάλασσας οδηγεί σε μειωμένο εύρος θερμοκρασίας. Λόγω του υψηλότερου υψόμετρου της Μαδέρας, το κλίμα της ποικίλλει από ξηρό έως υγρό και καταγράφονται μέτρια έως εξαιρετικά υψηλά επίπεδα βροχοπτώσεων (μέσος ετήσιος υετός άνω των 1 500 mm). Το χαμηλότερο μέσο υψόμετρο του Porto Santo έχει ως αποτέλεσμα το κλίμα του να είναι πιο ξηρό, με μέσο ετήσιο υετό μικρότερο από 400 mm.

Λόγω της ηφαιστειακής προέλευσης των νησιών, τα κυρίαρχα εδάφη τους αποτελούνται από ομοιόμορφα βασaltικά πετρώματα, με μικρό ποσοστό άλλων πυριγενών, ενδιάμεσων όξινων πετρωμάτων (τραχύτες και ρυόλιθοι) και ιζηματογενών πετρωμάτων. Τα εδάφη του Porto Santo αποτελούνται σχεδόν αποκλειστικά από ασβεστολιθική άμμο και ψαμμίτη.

Τα εδάφη των νησιών έχουν επηρεαστεί έντονα από τις καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται από το 1425, όταν οι πρώτοι έποικοι χρησιμοποίησαν ανθρωπογενείς τεχνικές για την προετοιμασία της γης για τη γεωργία. Στο νησί της Μαδέρας, το λοφώδες ανάγλυφο, οι απότομες πλαγιές και η σπανιότητα των επίπεδων περιοχών οδήγησαν στην ευρεία κατασκευή των «roios» ή αναβαθμίδων που υποστηρίζονται από ξερολιθιές, οι οποίες περιβάλλονται από «levadas» (αρδευτικά κανάλια). Το στοιχείο αυτό, σε συνδυασμό με τη συνεχή χρήση της γης και την επί γενεές βαθιά άροση και εντατική οργανική λίπανση, προσέδωσε στα εδάφη της Μαδέρας χαρακτηριστικά εδαφών Phaeozem, κορεσμένων (chromic) και μη κορεσμένων (dystric) εδαφών και εδαφών Andosol στις πιο υγρές περιοχές (υψόμετρο άνω των 400 m). Στο Porto Santo, όπου επί αιώνες οι γεωργικές εκτάσεις χρησιμοποιούνταν κυρίως για την καλλιέργεια σιτηρών, κυριαρχούν εδάφη τύπου Calcisol.

Γενικά, τα εδάφη της Μαδέρας χαρακτηρίζονται από μέτριο έως μεγάλο βάθος, εν γένει λεπτή υφή και υψηλό ποσοστό ιλύος, με μέτρια έως υψηλή περιεκτικότητα σε οργανική ύλη, και ελαφρώς όξινη έως ουδέτερη αντίδραση, η οποία είναι πιο όξινη στην περίπτωση των εδαφών Andosol. Στο νησί Porto Santo, τα αμμώδη και πηλώδη εδάφη που κυριαρχούν είναι αρκετά διαπερατά, με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε οργανική ύλη και πιο αλκαλικά χαρακτηριστικά, παρότι η βιολογική προέλευση του μεγαλύτερου μέρους των αμμωδών και ψαμμιτικών εδαφών τους προσδίδει pH (μεταξύ 7 και 9) ευνοϊκό για τις καλλιέργειες. Σε αμφότερα τα νησιά, τα εδάφη έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε φώσφορο, μετρίως υψηλή περιεκτικότητα σε κάλιο και υψηλή περιεκτικότητα σε μαγνήσιο και ασβέστιο.

Ανθρωπογενείς παράγοντες

Με βάση τα ιστορικά στοιχεία, η καλλιέργεια του προϊόντος αυτού εισήχθη στο αρχιπέλαγος τον 17ο αιώνα. Ωστόσο, δεδομένης της σημασίας του λιμένα του Funchal ως ενδιάμεσου σταθμού για τα πορτογαλικά πλοία που εκτελούσαν διηπειρωτικά δρομολόγια τον 16ο αιώνα και της σημαντικής συμμετοχής των εποίκων της Μαδέρας στη δημιουργία των νέων αποικιών, πιστεύεται ότι τα πρώτα «μοσχεύματα» των ποικιλιών *digitata* προήλθαν από τη Βραζιλία αργότερα τον ίδιο αιώνα, ενώ οι ποικιλίες *cordifolia* εισήχθησαν από την Demerara (Ολλανδική Γουιάνα) μόλις τον 19ο αιώνα. Άλλες καλλιεργούμενες ποικιλίες εισήχθησαν επίσης έως τα τέλη του πρώτου μισού του 20ου αιώνα από περιοχές στις οποίες είχαν μεταναστεύσει κάτοικοι της Μαδέρας (Νότια Αφρική, Βενεζουέλα κ.λπ.).

Υπάρχουν αναφορές από αλλοδαπούς που κατοικούσαν ή επισκέφθηκαν τα νησιά τον 18ο και τον 19ο αιώνα στις οποίες γίνεται λόγος για την υψηλή απόδοση και την ευκολία συντήρησης αυτής της βρώσιμης ρίζας, η παραγωγή της οποίας ήταν πολύ σημαντική για τους γεωργούς της περιοχής. Εκτός από την αμειψισπορά με άλλες παραδοσιακές καλλιέργειες, η ρίζα αποτελούσε τη βάση του διαιτολογίου τους και χρησιμοποιούνταν ως «νόμισμα» για την απόκτηση ιχθύων από αλιευτικές κοινότητες. Αργότερα διείσδυσε στα τραπέζια των πλουσιότερων τάξεων και των αστικών πληθυσμών.

Οι καλλιεργητές της περιοχής έδωσαν στα ριζώματα των παραδοσιακών ποικιλιών του προϊόντος «Batata-Doce da Madeira» κοινά ονόματα, τονίζοντας την προέλευση, το σχήμα, τα χαρακτηριστικά του μητρικού φυτού ή το χρώμα της σάρκας τους, διευκολύνοντας την αναγνώρισή τους στην τοπική αγορά. Οι ποικιλίες έχουν διαφορετική αξία για τους καταναλωτές της περιοχής ανάλογα με τη διάρκεια του καλλιεργητικού τους κύκλου και τις αναγνωρισμένες οργανοληπτικές τους ιδιότητες, οι οποίες καθορίζουν τις διαφορετικές μαγειρικές χρήσεις και την καταλληλότητά τους για την παρασκευή αλεούρου.

Οι τουρίστες που επισκέπτονται τα νησιά εκφράζουν και αυτοί την εκτίμησή τους για αυτήν τη γλυκοπατάτα, η οποία αποτελεί μέρος της τοπικής κουζίνας, καθώς χρησιμοποιείται στο παραδοσιακό έδεσμα «cozido à madeirense» (βραστό της Μαδέρας), σε διάφορα είδη παραδοσιακής αρτοποιίας και άλλα ιδιότυπα προϊόντα ζαχαροπλαστικής, όπως τα «batata-doce-caramelizada» (καραμελωμένη γλυκοπατάτα), «bolo frito» (τηγανητά ζυμαρικά), «batatada» (κέικ γλυκοπατάτας), «fartes de batata-doce» (κέικ με γλυκοπατάτα, ζάχαρη και αμύγδαλο) και «malassadas de batata-doce» (τηγανητοί λουκουμάδες γλυκοπατάτας).

Το προϊόν «Batata-Doce da Madeira» συνδέεται επίσης με μια σειρά δημοφιλών παραδόσεων της Μαδέρας, καθώς κατέχει εξέχουσα θέση στις παραδοσιακές «charolas»: πρόκειται για σφαιρικές κατασκευές στις οποίες δένονται τα προϊόντα που καλλιεργούνται από τους γεωργούς της περιοχής. Οι κατασκευές αυτές, οι οποίες εμφανίζονται κυρίως σε θρησκευτικούς εορτασμούς (εορτές των Αγίων του Λαού και του Αγίου Πνεύματος) και σε γεωργικά φεστιβάλ, συμβολίζουν την «ελικρινή ευγνωμοσύνη των γεωργών για τη γονιμότητα της γης τους και για τα αγαθά που απέκτησαν κατά τη διάρκεια του γεωργικού έτους». Στο τέλος των εκδηλώσεων, οι «charolas» δημοπρατούνται ή διανέμονται σε όσους έχουν ανάγκη. Η «Festa» του Ιουλίου για την προώθηση και τον εορτασμό του προϊόντος «Batata-Doce da Madeira» στο μέλλον θα πραγματοποιείται στο São Jorge-Santana λόγω του μεγέθους της συνολικής παραγωγής της περιφέρειας.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και των χαρακτηριστικών του προϊόντος:

Το προϊόν «Batata-Doce da Madeira» μπορεί να καλλιεργηθεί στο νησί της Μαδέρας από την ακτή μέχρι και σε εδάφη υψομέτρου 700 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας στη νότια πλαγιά του νησιού και 400 μέτρων στη βόρεια πλαγιά, καθώς και σε ολόκληρη την καλλιεργούμενη περιοχή του νησιού Porto Santo, όπου οι συνθήκες όσον αφορά την περιεκτικότητα σε υγρασία (μεταξύ 60 % και 80 %), τα υψηλά επίπεδα ηλιακής ακτινοβολίας (άνω των 2 200 ωρών ετησίως) και τη μέση ετήσια θερμοκρασία του αέρα (μεταξύ 20 °C και 30 °C) είναι κατάλληλες για την ανάπτυξή του. Σε αυτές περιλαμβάνονται, για μεγάλο μέρος του έτους, οι ήπιες θερμοκρασίες τη νύχτα (άνω των 13 °C) που ευνοούν την ανάπτυξη των ριζών αποθήκευσης (οι οποίες αποτελούν το βρώσιμο μέρος) και τη συσσώρευση αμύλου (το οποίο αντιπροσωπεύει κατά μέσο όρο σχεδόν το 70 % των συνολικών υδατανθράκων), καθώς και τη μείωση των σακχάρων και των διατροφικών ινών, κάτι που συμβάλλει στην ποιότητα των οργανοληπτικών και τεχνολογικών χαρακτηριστικών του προϊόντος.

Οι σημερινές παραδοσιακές ποικιλίες του προϊόντος «Batata-Doce da Madeira», οι οποίες προέρχονται από ποικιλίες *digitata* και *cordifolia* διαφόρων προελεύσεων που εισήχθησαν στα νησιά από τα μέσα του 16ου έως τον 20ό αιώνα, είναι αποτέλεσμα της μακραιώνης και διαρκούς επιλογής, του πολλαπλασιασμού και της ανταλλαγής «μοσχευμάτων» τα οποία λαμβάνονται από ενήλικα φυτά που παράγουν τα ριζώματα με τα καλύτερα χαρακτηριστικά. Τα φυτά πολλαπλασιάζονται σε πολυκαλλιέργειες ή μονοκαλλιέργειες σε οικογενειακές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες διατηρούν και πολλαπλασιάζουν τα «μπόλια» των κονδυλωδών ριζών που παρουσιάζουν τα βέλτιστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, και που είναι καλύτερα προσαρμοσμένες στις αγροοικολογικές συνθήκες των διαφόρων περιοχών καλλιέργειας.

Οι παραδοσιακές ποικιλίες του προϊόντος «Batata-Doce da Madeira» αντιστοιχούν στις καλλιεργούμενες ποικιλίες των οποίων το πολλαπλασιαστικό υλικό διατηρείται στις κοινότητες της Μαδέρας και του Porto Santo.

Η χρήση πολλαπλασιαστικού υλικού που λαμβάνεται αποκλειστικά από την τοπική παραγωγή και είναι προσαρμοσμένο στις αγροκλιματικές συνθήκες, στα χαρακτηριστικά των εδαφών της Μαδέρας και του Porto Santo και στις καλλιεργητικές πρακτικές, προσδίδει στις κονδυλώδεις ρίζες του «Batata-Doce da Madeira» τα μορφολογικά, οργανοληπτικά και θρεπτικά χαρακτηριστικά που τις κάνουν να ξεχωρίζουν.

Η εισαγωγή της καλλιέργειας από διάφορες γεωγραφικές προελεύσεις κατέστησε δυνατή τη διατήρηση ποικιλιών καλλιέργειας με μεσαίο (6 έως 8 μήνες) έως μεγάλο (άνω των 10 μηνών) βλαστικό κύκλο. Οι παράγοντες αυτοί, που συνδέονται με τα ειδικά γενετικά χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας, τις περιβαλλοντικές συνθήκες της παραγωγής της και την καλλιέργεια του «Batata-Doce da Madeira», έχουν ως αποτέλεσμα η μέση περιεκτικότητα του προϊόντος «Batata-Doce da Madeira» σε υδατάνθρακες (με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο), πρωτεΐνες και ανόργανα άλατα (ως ποσοστό ξηράς ουσίας) να είναι μεγαλύτερη από τις τιμές αναφοράς.

Σε αμφότερα τα νησιά, η συχνότητα και ο τύπος άρδευσης προσαρμόζονται στις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες και στις ανάγκες των παραδοσιακών ποικιλιών. Στις περιοχές της Μαδέρας με μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων μεταξύ 750 και 1 000 mm, η άρδευση είναι αναγκαία το καλοκαίρι και σε περιοχές χαμηλότερου υψομέτρου και πραγματοποιείται με υπερχειλίση ή ψεκαστήρες. Στο Porto Santo, χρησιμοποιείται η τοπική μορφή άρδευσης (στάγδην) για την αντιστάθμιση των χαμηλών ετήσιων βροχοπτώσεων του νησιού (κάτω των 400 mm). Οι γνώσεις των γεωργών σχετικά με τις ανάγκες των καλλιεργειών σε νερό καθιστούν δυνατό τον σχεδιασμό της άρδευσης κατά τρόπον ώστε να είναι άφθονη στα στάδια της καλλιέργειας του μητρικού φυτού και του σχηματισμού των ριζωμάτων. Τα διαστήματα μεταξύ της άρδευσης είναι μεγαλύτερα κατά τη διάρκεια της περιόδου πριν από τη συγκομιδή, ώστε να ενθαρρύνεται η κατάλληλη «διαμόρφωση» (κονδυλοποίηση) των ριζωμάτων, κάτι που ενισχύει την αποθηκευτική τους ικανότητα, ενώ παράλληλα διατηρεί έναν βαθμό υγρασίας που προσδίδει στη σάρκα των νωπών κονδύλων τον χαρακτηριστικό χυμώδη χαρακτήρα τους.

Για την κάλυψη των αναγκών των εισαγόμενων καλλιεργειών σε άζωτο και για την αντιστάθμιση της φυσικής έλλειψης φωσφόρου και ενίοτε καλίου, οργανικής ύλης ή άλλων θρεπτικών ουσιών από τα εδάφη των νησιών, οι γεωργοί της περιοχής χρησιμοποιούν αποξηραμένες ύλες που συγκομίζονται στα βουνά της Μαδέρας (κυρίως φτέρη — *Pteridium aquilinum* L. Kuhn και σπάρτο — *Cytisus scorpiarius*, L.) ή άχυρο δημητριακών, ζαχαροκάλαμο ή άλλη βλάστηση που αναπτύσσεται στις εκμεταλλεύσεις τους, τα οποία, μετά τη λιπασματοποίηση με κοπριά αγελάδας, αίγας ή όρνιθας, καθιστούν δυνατή την παραγωγή ισορροπημένου οργανικού λιπάσματος. Εκτός από τη λίπανση της καλλιέργειας, με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται ο αερισμός και η διάσπαση του εδάφους, κάτι που ευνοεί την καλή ανάπτυξη του ριζώματος και την αργή απελευθέρωση θρεπτικών ουσιών, ενισχύοντας την κατάλληλη ανάπτυξη του μητρικού φυτού και των βρώσιμων ριζών του. Όταν δεν υπάρχει διαθέσιμη τοπική ξηρά ουσία ή οργανική ύλη, εφαρμόζεται βαθιά λίπανση με τη χρήση οργανικών βελτιωτικών εδαφούς και χημικών λιπασμάτων κατάλληλων για τις συνθήκες των εδαφών των νησιών.

Αυτή η παραδοσιακή πρακτική ενσωμάτωσης οργανικής ύλης σε βαθύ λίπασμα εξασφαλίζει αφθονία αζώτου, φωσφόρου και καλίου και παρέχει υψηλά επίπεδα πρωτεϊνών, ενώ τα ανόργανα θρεπτικά συστατικά και τα μικροθρεπτικά στοιχεία που προκύπτουν από τη λίπανση αυτήν παρέχουν υψηλή περιεκτικότητα σε τέφρα.

Τα ιδιαίτερα αυτά χαρακτηριστικά σημαίνουν ότι οι παραδοσιακές ποικιλίες του προϊόντος «Batata-Doce da Madeira» ανήκουν στο απόθεμα γονιδίων «πατάτας» *Ipomoea batatas* (L.) Noir και το καθιστούν το τρίτο γενετικό απόθεμα του εν λόγω είδους, το οποίο προέρχεται κυρίως από τη Νότια Αφρική. Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες που προσδιορίζονται διατηρούνται *ex situ* στην τράπεζα βλαστοπλάσματος της Μαδέρας (ISOPlexis/Germobanco).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

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