



C/2024/1497

15.2.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/1497)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Batata-Doce da Madeira“

EÚ č.: PDO-PT-02801 – 23. 8. 2021

CHOP (X) CHZO ()

1. Názov (názvy) [CHOP]

„Batata-Doce da Madeira“

2. Členský štát alebo tretia krajina

Portugalsko

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Druh výrobku

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Batata-Doce da Madeira“ je jedlý hľuzovitý koreň tradičných odrôd povojníka batatového (*Ipomoea batatas* L. Noir), sladkého zemiaku pestovaného na obývaných ostrovoch súostrovia Madeira. Konkrétne ide o odrody: „Brasileira“, „5-Bicos“, „Cenoura regional“, „Inglesa“, „Cabeiras“, „Amarelinha“ a „Cabreira Branca do Porto Santo“, ktoré sa pestujú podľa tradičných postupov na ostrovoch Madeira a Porto Santo.

Morfologické a fyzikálno-chemické vlastnosti:

V závislosti od tradičnej odrody sa môžu hľuzovité korene „Batata-Doce da Madeira“ vyznačovať:

- nepravidelným tvarom, pričom môžu mať tvar elipsy až širokej elipsy, obdĺžnika až predĺženého obdĺžnika alebo ovoиду až oválu,
- priemernou veľkosťou pohybujúcou sa od 13 cm do 20 cm na dĺžku, 6 cm a 10 cm na šírku a hmotnosťou od 200 g do 800 g,
- jemnou až veľmi jemnou šupkou, ktorá môže byť hladká alebo môže mať na povrchu alebo pod ním zvislé alebo vodorovné ryhy, farbou s krémovými, žltými, zlatistými, červenými, fialkastými alebo ružovými odtieňmi, ktorá môže byť homogénna alebo môže zahŕňať druhotnú svetlú až tmavú hnedú pigmentáciu,
- bielou, krémovou, žltou alebo červenou dužinou, niekedy aj s druhotným zafarbením (bielym, krémovým, žltým alebo ružovým) v podobe kruhu v povrchovej vrstve alebo ako nepravidelné škvrny v dužine. Medzi šupkou a dužinou možno vidieť i fialkaste vlákna.

Sladké zemiaky sa vyznačujú vysokým obsahom vlhkosti v dužine (v priemere viac ako 68 g/100 g čerstvej hmoty), všeobecne vysokým obsahom sacharidov (v priemere viac ako 60 % sušiny) a vysokým obsahom bielkovín (v priemere viac ako 4 % sušiny) a popola (v priemere viac ako 3 % sušiny).

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptické vlastnosti:

V surovom stave má sladký zemiak „Batata-Doce da Madeira“ typickú vôňu hľuzy so zemitými, s rastlinnými alebo bylinnými tónmi a so zreteľným nádychom gaštanu alebo nezrelej šupky vlašského orecha. Jeho sladká a múčna chuť, niekedy jemne slaná alebo mierne kyslá a minerálna, sa žuvaním zosilňuje a prejavuje sa v nej nádych gaštanovej dužiny. Textúru má vždy vlhkú, jemnú a poddajnú alebo drobivú a trocha vláknitú, vďaka čomu sú odrody „Inglesa“, „Cabeiras“, „Brasileira“ a „5 Bicos“ zvlášť vhodné na výrobu múky.

Pri varení alebo pečení sa farba dužiny mení zo žltkastej na zelenkavú alebo prechádza od zlatistých k oranžovým tónom. Arómy pri varení zosilnejú a zosladnú a sú komplexnejšie, pričom sa prejavuje mierny bylinný (slamovitý), kovový (železitý) alebo zemitý nádych, resp. pri pečení je to nádych gaštanov, karamelu alebo spáleného dreva. Rovnako chuť je varením silnejšia, no zároveň si zachováva lahodnosť a pri nástupe je trochu sladšia, s krátkou koncovkou a tónmi sušeného ovocia a gaštanu alebo po upečení s karamelovým nádychom. Má zvyčajne jemnú a krémovú textúru a ľahko sa žuje, ale po upečení môže byť trochu vláknitá alebo zdrevnatená.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky fázy výroby od získavania odrezkov (odrezané časti rastlín používané na ich rozmnožovanie) po pestovanie, zber a prípravu na predaj sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

—

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Poľnohospodárske plochy na ostrovoch Madeira a Porto Santo.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Vlastnosti sladkých zemiakov „Batata-Doce da Madeira“ vyplývajú výlučne z prírodných a ľudských faktorov zemepisnej oblasti výroby. Ich hľuzovité korene sa vyznačujú:

- morfológickými vlastnosťami každej tradičnej regionálnej odrody, ktoré sú na trhu ľahko rozpoznateľné,
- šťavnatou dužinou a
- vysokým obsahom sacharidov, bielkovín a popola.

Takisto sú dané osobitými genetickými vlastnosťami jednotlivých tradičných odrôd rôzneho pôvodu, ktoré miestni poľnohospodári chránia a uchovávajú, pôdnymi a podnebnými podmienkami, ktorými sa táto zemepisná oblasť vyznačuje, a predovšetkým tradičnými postupmi, ktoré poľnohospodári z ostrovov Madeira a Porto Santo vždy používali na ich pestovanie.

Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodné faktory

Vďaka polohe súostrovia v subtropickú oblasti severného Atlantického oceánu sa ostrovy Madeira a Porto Santo vyznačujú prevažne miernym podnebím s miernymi teplotami tak v zime, ako aj v lete, prevládajúcimi severovýchodnými vetrami (pasátmi) a dostatkom slnka (s viac ako 2 200 hodinami plného slnečného svitu každý rok).

Zmierňujúci účinok mora má za následok menší rozsah teplôt. Na Madeire je z dôvodu vyššej nadmorskej výšky podnebie premenlivé, a to suché až vlhké a mierne až výrazne daždivé (priemerný ročný úhrn zrážok vyše 1 500 mm). Na ostrove Porto Santo je pre nižšiu priemernú nadmorskú výšku podnebie suchšie s priemerným ročným úhrnom zrážok menej ako 400 mm.

Keďže majú ostrovy vulkanický pôvod, prevažnú časť pôdy ostrovov tvoria rovnomerne čadičové horniny s malým podielom iných vyvretých, intermediárnych až kyslých hornín (trachytov a ryolitov) a sedimentárnych hornín. Pôdy na ostrove Porto Santo takmer výlučne tvoria vápnité piesky a pieskovce.

Na pôdu týchto ostrovov mali silný vplyv pestovateľské postupy používané od roku 1425, keď prví osadníci začali používať človekom vytvorené techniky na prípravu pôdy na poľnohospodárstvo. Hornatý terén, strmé svahy a nedostatok rovných plôch na ostrove Madeira viedli k rozšírenému budovaniu „poios“, teda terás, ktoré podopierajú suché kamenné múry a lemujú ich „levadas“ (zavlažovacie kanály). Vďaka nepretržitému využívaniu pôdy a hlbkej orbe vykonávanej mnohými generáciami, ako aj intenzívnemu používaniu organického hnojiva sú pre madeirské pôdy príznačné vlastnosti feozemí, nasýtených (chromitých) a nenasýtených (dystrických) pôd a andosolov v najvlhkejších oblastiach (nad 400 m n. m.). Na ostrove Porto Santo, kde sa poľnohospodárska pôda po stáročia využívala najmä na pestovanie obilnín, prevládajú pôdy kalcisolového typu.

Pôdy na ostrove Madeira sú vo všeobecnosti stredne až veľmi hlboké, majú všeobecne jemnú štruktúru s vysokým obsahom prachu, stredným až veľmi vysokým obsahom organických látok a s mierne kyslou až neutrálnou pôdnou reakciou, ktorá je kyslejšia v prípade andosolov. Na ostrove Porto Santo prevládajú piesočnaté a hlinité pôdy, ktoré sú pomerne priepustné, s nižším obsahom organických látok a zásaditejším profilom, hoci vďaka biologickému pôvodu väčšiny pieskov a pieskovcov je pH pôdy (medzi 7 a 9) priaznivejšie pre pestovanie plodín. Pôdy na oboch ostrovoch majú nízky obsah fosforu, stredne vysoký obsah draslíka a vysoký obsah horčíka a vápnika.

Ľudské faktory

Podľa historických záznamov bola táto plodina na súostrovi zavedená v 17. storočí. Vzhľadom na význam prístavu v meste Funchal, ktorý v 16. storočí slúžil ako zastávka portugalských zaoceánskych lodí, a keďže madeirskí osadníci sa významne zapájali do osídľovania nových kolónií, sa však predpokladá, že prvé odrezky odrôd s dlaňovitými listami prišli z Brazílie koncom storočia, kým odrody so srdcovitými listami boli dovezené z regiónu Demerara (Holandská Guyana) až v 19. storočí. Ďalšie pestované odrody boli rovnako dovezené pred koncom prvej polovice 20. storočia z miest, kam Madeircania kedysi emigrovali (Južná Afrika, Venezuela atď.).

V správach cudzincov, ktorí ostrovy obývali alebo ich navštívili v 18. a 19. storočí, sa spomínajú vysoké výnosy a jednoduchá konzervácia tohto jedlého koreňa, ktorého produkcia bola pre miestnych poľnohospodárov veľmi dôležitá. Okrem toho, že sa pestoval striedavo s inými tradičnými plodinami, tvoril základ stravy a používal sa ako „platidlo“ pri nákupe rýb od rybárskych spoločenstiev. Neskôr sa dostal na stoly bohatších tried a mestského obyvateľstva.

Miestni poľnohospodári dali pakoreňom tradičných odrôd sladkých zemiakov „Batata-Doce da Madeira“ ľudové mená zdôrazňujúce ich pôvod, tvar, vlastnosti materskej rastliny alebo farbu ich dužiny, čo uľahčuje ich identifikáciu na miestnom trhu. Odrody majú pre miestnych spotrebiteľov rôznu hodnotu v závislosti od dĺžky ich vegetačného cyklu a ich uznaných organoleptických vlastností, ktoré určujú ich rôzne kulinárske využitie a vhodnosť na výrobu múky.

Turisti, ktorí navštívia ostrovy, oceňujú aj sladké zemiaky, ktoré sú súčasťou regionálnej kuchyne, v tradičnom pokrme „cozido à madeirense“ (madeirský guláš), v rôznych druhoch tradičného chleba a iných kláštorňských pekárskech špecialitách, ako napríklad „batata-doce-caramelizada“ (karamelizované sladké zemiaky), „bolo frito“ (vyprážaný koláč), „batatada“ (koláč zo sladkých zemiakov), „fartes de batata-doce“ (koláč s cukrom zo sladkých zemiakov a s mandľami) a „malassadas de batata-doce“ (vyprážané šišky zo sladkých zemiakov).

Sladký zemiak „Batata-Doce da Madeira“ sa spája aj s viacerými obľúbenými madeirskými tradíciami; má výrazné miesto na tradičných „charolas“, čo sú guľovité konštrukcie, na ktoré sa priväzujú produkty vypestované miestnymi poľnohospodármi. Objavujú sa najmä pri náboženských oslavách (ľudových sviatkov a Ducha Svätého) a poľnohospodárskych slávnostiach a symbolizujú „úprimnú vďačnosť poľnohospodárov za úrodnosť zeme a požehnanie prijaté počas poľnohospodárskeho roka“. Na konci podujatia sa „charolas“ vydražia alebo rozdáajú na pomoc núdznym. Júlová slávnosť „Festa“ na podporu a oslavu „Batata-Doce da Madeira“ sa bude v budúcnosti konať v obci São Jorge-Santana vzhľadom na veľkosť jej celkovej regionálnej produkcie.

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku:

Sladké zemiaky „Batata-Doce da Madeira“ sa môžu pestovať na ostrove Madeira od pobrežia až do nadmorskej výšky 700 metrov na južných svahoch a 400 metrov na severných svahoch a na celej obhospodarovanej ploche ostrova Porto Santo, kde majú dostatočnú vlhkosť (60 % až 80 %), vysokú úroveň slnečného žiarenia (viac ako 2 200 hodín ročne) a priemernú ročnú teplotu vzduchu (20 °C až 30 °C) potrebnú na svoj rozvoj. To zahŕňa počas veľkej časti roka mierne nočné teploty (nad 13 °C), ktoré podporujú rast zásobných koreňov (ktoré predstavujú jedlú časť) a hromadenie škrobu (ktorý v priemere predstavuje takmer 70 % celkových sacharidov) a takisto redukujúcich cukrov a vlákniny, čo prispieva k dobrým organoleptickým a technologickým vlastnostiam.

Súčasný tradičný odrod sladkých zemiakov „Batata-Doce da Madeira“, ktoré vznikli z odrôd s dľaňovitými listami a srdcovitými listami rôzneho pôvodu zavedených na ostrovoch od polovice 16. do 20. storočia, sú výsledkom stáročného a neustáleho výberu, rozmnožovania a vymieňania si „odrezkov“ zozbieraných z dospelých rastlín, ktoré produkujú pakorene s najlepšimi vlastnosťami. Rastliny sa rozmnožovali v skupinovej výsadbe alebo monokultúre na rodinných farmách, ktoré zachovávali a rozmnožovali odrezky hlúzovitých koreňov s najcennejšími organoleptickými vlastnosťami a ktoré sú najlepšie prispôbené agroekologickým podmienkam rôznych poľnohospodárskych oblastí.

Tradičné odrody sladkých zemiakov „Batata-Doce da Madeira“ zodpovedajú pestovaným odrodám, ktorých množiteľský materiál sa uchováva v spoločenstvách na ostrovoch Madeira a Porto Santo.

Použitím množiteľského materiálu pochádzajúceho výlučne z miestnej produkcie, prispôbeného agroklimatickým podmienkam, vlastnostiam pôdy ostrovov Madeira a Porto Santo a pestovateľským postupom, získavajú hlúzovité korene „Batata-Doce da Madeira“ morfológické, organoleptické a výživové vlastnosti, vďaka ktorým sú výnimočné.

Zavedenie plodín z viacerých zemepisných oblastí umožnilo zachovať odrody s priemerným (6 až 8 mesiacov) až dlhým (viac ako 10 mesiacov) vegetačným cyklom. Tieto faktory spojené so špecifickými genetickými vlastnosťami každej odrody, environmentálnymi podmienkami produkcie a pestovaním sladkých zemiakov „Batata-Doce da Madeira“ prispievajú k tomu, že sladké zemiaky „Batata-Doce da Madeira“ majú zloženie sacharidov (s vysokým podielom škrobu) a obsah bielkovín a minerálnych solí s priemernými hodnotami (ako percentuálny podiel sušiny) nad referenčnými hodnotami.

Na oboch ostrovoch sa frekvencia a druh zavlažovania prispôbuje miestnym pôdnym a podnebným podmienkam a potrebám tradičných odrôd. V oblastiach Madeiry s priemerným ročným úhrnom zrážok 750 až 1 000 mm je zavlažovanie potrebné v lete a v lokalitách s nižšou nadmorskou výškou a vykonáva sa zaplavovaním alebo postrekovačmi. Na ostrove Porto Santo sa používa mikrozávlaha (kvapková) na doplnenie nízkeho ročného úhrnu zrážok (menej ako 400 mm). Vďaka vedomostiam o zavlažovacích potrebách plodín môžu poľnohospodári plánovať čo najvýdatnejšie zavlažovanie vo fázach rastu materskej rastliny a pri tvorbe pakoreňov. Intervaly medzi zavlažovaním sú v období pred zberom dlhšie, aby sa podporila správna „fixácia“ (správne hlúznatenie) pakoreňov, zvýšila sa ich skladovateľnosť a zároveň sa zachoval stupeň vlhkosti, ktorý dodáva dužine surových hlúz typickú šťavnatosť.

Na naplnenie potreby dusíka v prípade dovezených plodín a na kompenzáciu prirodzeného nedostatku fosforu a príležitostne aj draslíka, organickej hmoty alebo iných živín v pôde na ostrovoch používajú miestni poľnohospodári sušinu zozbieranú v madeirských horách (najmä papradie orľacie – *Pteridium aquilinum* L. Kuhn a prútnatec metľovitý – *Cytisus scoparius* L.) alebo obilnú slamu, cukrovú trstinu alebo iné rastliny rastúce na ich pozemkoch, ktoré po kompostovaní s kravským, kozím alebo slepačím hnojom umožňujú získať vyvážené organické hnojivo. Okrem hnojenia plodín sa tým zabezpečuje prevzdušnenie a rozklad pôdy, čím sa podporuje dobrý vývoj pakoreňov a pomalé uvoľňovanie živín pomáha správne mu vývoju materskej rastliny a jej jedlých zásobných koreňov. Ak nie je v miestnych podmienkach k dispozícii žiadna sušina alebo organická hmota, vykonáva sa hĺbkové hnojenie pomocou organických pôdných kondicionérov a chemických hnojív vhodných pre pôdne podmienky na týchto ostrovoch.

Týmto tradičným postupom zapracovania organickej hmoty do hĺbkového hnojenia sa zabezpečuje dostatok dusíka, fosforu a draslíka a poskytuje vysoký obsah bielkovín, zatiaľ čo minerálne živiny a mikroživiny, ktoré sú výsledkom tohto hnojenia, poskytujú vysoký obsah popola.

Tieto osobitné vlastnosti znamenajú, že tradičné odrody sladkých zemiakov „Batata-Doce da Madeira“ patria do „zemiakového“ genofondu povojníka batatovéhoho *Ipomoea batatas* L. Noir, a tak ide o tretiu genetickú rezervu tohto druhu na svete, ktorá má pôvod prevažne v Južnej Amerike. Identifikované pestované odrody sa ochraňujú *ex situ* v banke zárodočnej plazmy na ostrove Madeira (ISOPlexis/Germobanco).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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