



C/2024/1497

15.2.2024

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2024/1497)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Batata-Doce da Madeira“

EU št.: PDO-PT-02801 – 23. avgust 2021

ZOP (X) ZGO ()

1. IME [ZOP]

„Batata-Doce da Madeira“

2. Država članica ali tretja država

Portugalska

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Batata-Doce da Madeira“ so užitni koreninski gomolji tradicionalnih sort sladkega krompirja *Ipomoea batatas* (L.), *Noir*, ki se gojijo na naseljenih otokih arhipelaga Madeira, in sicer sort *brasileira*, *5-bicos*, *cenoura regional*, *inglesa*, *cabeiras*, *amarelinha* in *cabreira branca do porto santo*, pridelani v skladu s tradicionalnimi praksami na otokih Madeira in Porto Santo.

Morfološke in fizikalno-kemijske lastnosti

Koreninski gomolji sladkega krompirja „Batata-Doce da Madeira“ imajo glede na tradicionalno sorto lahko naslednje značilnosti:

- nepravilno obliko, ki je lahko elipsasta do široko elipsasta, podolgovata do razpotegnjeno podolgovata ali jajčasta do ovalna,
- v povprečju so dolgi od 13 cm do 20 cm, debeli od 6 cm do 10 cm in teški od 200 g do 800 g,
- tanko do zelo tanko lupino, ki je lahko gladka ali pa ima na površini ali pod njo navpične ali vodoravne gube, barvo v kremastih, rumenih, zlatih, rdečih, vijoličnih ali rožnatih odtenkih, ki je lahko enotna ali vključuje sekundarno obarvanost, ki sega od svetlo do temno rjave,
- belo, kremasto, rumeno ali rdeče meso, ki občasno vključuje tudi sekundarno obarvanost (belo, kremasto, rumeno ali rožnato) v obliki prstana v skorji ali naključnih lis v mesu. Med lupino in mesom so lahko vidna tudi vijolična vlakna.

Sladki krompir se odlikuje po visoki vsebnosti vlage v mesu (v povprečju več kot 68 g na 100 g sveže snovi), običajno visoki vsebnosti ogljikovih hidratov (v povprečju več kot 60 % v suhi snovi) ter visoki vsebnosti beljakovin in pepela (v povprečju več kot 4 % oziroma 3 % v suhi snovi).

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Organoleptične lastnosti

Surov sladki krompir „Batata-Doce da Madeira“ ima značilen vonj po gomoljnicah z zemeljskimi, rastlinskimi ali zeliščnimi notami in jasnimi pridihi kostanja ali zelene orehove lupine. Njegov sladki in mokasti, občasno nekoliko slani ali rahlo kiselkasti in mineralni okus se z žvečenjem okrepi in zaznajo se note kostanjevega mesa. Njegova tekstura je vedno sočna, nežna in mehka ali hrustljava in nekoliko vlaknasta, zaradi česar so sorte inglesa, cabeiras, brasileira in 5 bicos zelo primerne za predelavo v moko.

Barva mesa se pri kuhanju ali praženju spremeni iz rumenkaste v zelenkasto oziroma iz zlatih v oranžne tone. Vonj se okrepi in postane slajši in kompleksnejši, pri čemer je pri kuhanju zaznati nekoliko zeliščne (slamnate), kovinske (note železa) ali zemeljske note, pri praženju pa note pečenega kostanja, karamele ali žganega lesa. Tudi okus postane izrazitejši, čeprav ostane sočen in je sprva nekoliko sladek s kratkim pookusom ter z notami suhega sadja in kostanja pri kuhanju ali karamelnimi notami pri praženju. Običajno ima mehko in kremasto teksturo, zlahka se žveči, pri praženju pa je nekoliko vlaknast ali trdikast.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje od nakaljevanja gomoljev (potaknjenci za razmnoževanje rastline), do gojenja, pobiranja in priprave za prodajo je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Kmetijske površine na otokih Madeira in Porto Santo.

5. Povezava z geografskim območjem

Značilnosti sladkega krompirja „Batata-Doce da Madeira“ izhajajo izključno iz naravnih in človeških dejavnikov na geografskem območju proizvodnje. Njegovi koreninski gomolji se odlikujejo po:

- morfoloških značilnostih posamezne tradicionalne regionalne sorte, ki je na trgu zlahka prepoznavna,
- sočnosti mesa ter
- visoki vsebnosti ogljikovih hidratov, beljakovin in pepela.

Značilnosti so tudi rezultat posebnih genetskih pogojev posameznih tradicionalnih sort, različnih izvorov, ki so jih ohranjali in vzdrževali lokalni kmetje, talnih in podnebnih razmer, značilnih za geografsko območje, ter predvsem tradicionalnih praks, ki jih kmetje na otokih Madeira in Porto Santo od nekdaj uporabljajo pri njegovi pridelavi.

Posebnosti geografskega območja

Naravni dejavniki

Otoka Madeira in Porto Santo imata zaradi lege arhipelaga v subtropskem delu Severnega Atlantika pretežno zmerno podnebje z milimi temperaturami pozimi in poleti, prevladujočimi severovzhodnimi vetrovi (pasatni vetrovi) in dobro izpostavljenostjo (vsako leto več kot 2 200 ur nepretrganega sončnega obsevanja).

Bližina morja vpliva na manjši temperaturni razpon. Madeira ima zaradi višjih nadmorskih višin raznoliko podnebje, ki sega od suhega do vlažnega in od zmerno do zelo deževnega (s povprečno letno količino padavino več kot 1 500 mm). Podnebje na otoku Porto Santo, ki ima nižjo povprečno nadmorsko višino površja, je bolj suho, saj povprečna letna količina padavin ne presega 400 mm.

Zaradi vulkanskega izvora otokov prevladujejo tla iz enotnih bazaltnih kamnin z majhnim deležem drugih magmatskih, srednjih in felzičnih (trahiti in rioliti) ter sedimentnih kamnin. Tla otoka Porto Santo so sestavljena skoraj izključno iz apnenčastega peska in peščenjaka.

Na tla na otokih močno vplivajo pridelovalne prakse, ki se uporabljajo vse od leta 1425, ko so prvi naseljenci s tehnikami, ki so jih iznašli sami, pripravili zemljo za kmetovanje. Na otoku Madeira so zaradi hribovitega terena, strmih pobočij in pomanjkanja ravnih površin začeli obsežno graditi terase (*poios*), podprte s suhozidovi, ki jih obkrožajo namakalni kanali (*levadas*). To je v povezavi z neprekinjeno rabo zemljišč ter več rodov trajajočo globoko obdelavo in intenzivnim organskim gnojenjem madeirskim tlom dalo značilnosti, kot so na primer feozemi, nasičeni (kromični) in nenasičeni (distrični) kambisoli in andosoli v najvlažnejših območjih (nad 400 m nadmorske višine). Tla na otoku Porto Santo, kjer so na kmetijskih zemljiščih stoletja gojili predvsem žita, pretežno sestavljajo kalcisoli.

Na splošno so tla na otoku Madeira srednje do zelo globoka z običajno fino teksturo in velikim deležem melja, srednjo do visoko vsebnostjo organskih snovi in nekoliko kislo do nevtravno reakcijo, ki je v primeru andosolov bolj kislja. Na otoku Porto Santo prevladujejo razmeroma prepustna peščena in ilovnata tla z nižjo vsebnostjo organskih snovi ter bolj alkalnim profilom, čeprav imajo zaradi biološkega izvora večine peska in peščenjaka vrednost pH (med 7 in 9), ki je primerna za gojenje kmetijskih rastlin. Tla na obeh otokih imajo nizko vsebnost fosforja, zmerno visoko vsebnost kalija ter visoko vsebnost magnezija in kalcija.

Človeški dejavniki

Iz zgodovinskih zapisov je razvidno, da je bila ta poljščina na arhipelag uvedena v 17. stoletju. Ker pa je bilo pristanišče Funchal v 16. stoletju pomembno vmesno pristanišče za portugalske medcelinske ladje in so madeirski naseljenci pomembno sodelovali pri naseljevanju novih kolonij, se domneva, da so prvi nakaljeni gomolji sort digitata prišli iz Brazilije še v istem stoletju, sorte cordifolia pa so bile iz Demerare (Nizozemska Gvajana) uvedene šele v 19. stoletju. Tudi druge gojene sorte so bile iz krajev, kamor so se izselili Madeirčani (Južna Afrika, Venezuela itd.), uvedene do konca prve polovice 20. stoletja.

Tujci, ki so se v 18. in 19. stoletju na otokih naselili ali ju obiskali, so v poročilih omenjali velike donose in enostavno shranjevanje tega užitnega gomolja, katerega pridelava je bila za lokalne kmete zelo pomembna. Poleg tega, da so ga gojili po sistemu kolobarjenja z drugimi tradicionalnimi kmetijskimi rastlinami, je postal osnova njihove prehrane in se je uporabljal kot valuta za nakup rib od ribiških skupnosti. Pozneje si je utrll pot na mize premožnejših slojev in mestnega prebivalstva.

Lokalni kmetje so gomoljem tradicionalnih sort „Batata-Doce da Madeira“ dali ljudska imena, ki poudarjajo njihov izvor, obliko, značilnosti matične rastline ali barvo mesa, da jih je bilo mogoče na lokalnem trgu zlahka prepoznati. Posamezne sorte imajo različno vrednost za lokalne potrošnike, odvisno od dolžine rastnega cikla sorte in njenih priznanih organoleptičnih značilnosti, ki določajo njene različne načine uporabe v kulinariki in njeno primernost za pridelavo v moko.

Tudi turisti, ki obiščejo otoka, si radi privoščijo ta sladki krompir, ki je del regionalne kuhinje, in sicer v tradicionalni madeirski obari (*cozido à madeirense*), različnih vrstah tradicionalnega kruha in drugih specialitetah samostanskega peciva, kot so karameliziran sladki krompir (*batata-doce-caramelizada*), ocvrto pecivo (*bolo frito*), kolač iz sladkega krompirja (*batatada*), pecivo iz sladkega krompirja, sladkorja in mandljev (*fartes de batata-doce*) in ocvrte miške iz sladkega krompirja (*malassadas de batata-doce*).

Sladki krompir „Batata-Doce da Madeira“ je povezan tudi s številnimi madeirskimi ljudskimi običaji, saj ima pomembno mesto v tradicionalnih *charolas*, tj. okroglih strukturah, v katere so povezani pridelki lokalnih kmetov. Te se pogosto pojavljajo zlasti ob verskih praznikih (godovih priljubljenih svetnikov ali Svetega Duha) in kmečkih praznovanjih ter simbolizirajo „iskreno zahvalo kmetov za rodovitnost zemlje in blagoslove, ki so jih prejeli v pridelovalnem letu“. Ob koncu dogodkov se *charolas* prodajo na dražbi ali razdelijo med pomoči potrebne. V prihodnje bo juljski festival (*festa*) za promocijo in počastitev sladkega krompirja „Batata-Doce da Madeira“ zaradi velikosti skupne regionalne pridelave potekal v kraju São Jorge-Santana.

Vzročna povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda

Sladki krompir „Batata-Doce da Madeira“ se lahko na otoku Madeira prideluje na obalnih območjih in vse do nadmorske višine 700 metrov na južnem pobočju in 400 metrov na severnem pobočju ter na vseh kmetijskih površinah otoka Porto Santo, kjer so zagotovljene vsebnost vlage (med 60 % in 80 %), velike ravni sončnega obsevanja (nad 2 200 ur letno) in povprečna letna temperatura zraka (med 20 °C in 30 °C), ki jih potrebuje za razvoj. To v večini leta zajema mile nočne temperature (nad 13 °C), ki spodbujajo rast nadomestnih gomoljev (ki so njegov užitni del) in kopičenje škroba (ki v povprečju predstavlja skoraj 70 % vseh ogljikovih hidratov), pa tudi reducirajočih sladkorjev in prehranskih vlaknin, ki prispevajo k njegovim dobrim organoleptičnim in tehnološkim značilnostim.

Sedanje tradicionalne sorte sladkega krompirja „Batata-Doce da Madeira“, ki izhajajo iz sort *digitata* in *cordifolia* različnega izvora, ki sta bili na otoka uvedeni v sredini 16. in 20. stoletja, so rezultat večstoletne nenehne selekcije, razmnoževanja in izmenjave nakaljenih gomoljev, pridobljenih iz odraslih rastlin, ki proizvajajo gomolje z najboljšimi značilnostmi. Rastline so se razmnoževale v mešani setvi ali kot monokultura na družinskih kmetijah, na katerih so ohranjali in razmnoževali poganjke koreninskih gomoljev z najbolj cenjenimi organoleptičnimi značilnostmi, ki so najboljše prilagojeni na kmetijsko-ekološke razmere različnih kmetijskih območij.

Tradicionalne sorte „Batata-Doce da Madeira“ ustrezajo gojenim sortam, katerih razmnoževalni material se ohranja v skupnostih otokov Madeira in Porto Santo.

Uporaba razmnoževalnega materiala iz izključno lokalne proizvodnje, prilagojenega kmetijskim in podnebnim razmeram, značilnosti tal na otokih Madeira in Porto Santo ter pridelovalne prakse dajejo koreninskim gomoljem sladkega krompirja „Batata-Doce da Madeira“ morfološke, organoleptične in prehranske značilnosti, po katerih se odlikujejo.

Ker so bile uvedene poljščine z različnim geografskim izvorom, so se lahko ohranile sorte poljščin s povprečnim (6–8 mesecev) do dolgim (več kot 10 mesecev) rastnim ciklom. Ti dejavniki, povezani s posebnimi genetskimi značilnostmi posamezne sorte ter okoljskimi razmerami proizvodnje in gojenja sladkega krompirja „Batata-Doce da Madeira“, pomenijo, da ima sladki krompir „Batata-Doce da Madeira“ sestavo ogljikovih hidratov (z visoko vsebnostjo škroba) ter vsebnost beljakovin in mineralnih soli, katerih povprečne vrednosti (izražene kot delež suhe snovi) presegajo referenčne vrednosti.

Pogostost in vrsta namakanja sta na obeh otokih prilagojeni tamkajšnjim talnim in podnebnim razmeram ter potrebam tradicionalnih sort. Na območjih Madeire s povprečno letno količino padavin med 750 mm in 1 000 mm je namakanje potrebno poleti in v krajih na nižji nadmorski višini, izvaja pa se s prelivanjem ali razpršilniki. Na otoku Porto Santo se uporablja lokalizirano (kapljično) namakanje, da se izravna nizka letna količina padavin na otoku (manj kot 400 mm). Znanje kmetov o potrebah poljščin po vodi omogoča, da se najobilnejše namakanje načrtuje v fazah rasti matične rastline in razvoja gomoljev. Časovni presledki med namakanjem so daljši v obdobju pred pobiranjem, da se spodbudi pravilna „pričvrstitev“ (nakalitev) gomoljev, izboljša njihova možnost skladiščenja in obenem ohrani raven vlage, ki daje mesu surovih gomoljev značilno sočnost.

Da se izpolnijo potrebe uvedenih poljščin po dušiku ter nadomesti naravno pomanjkanje fosforja in občasno kalija, organskih snovi ali drugih hranilnih snovi v tleh otokov, lokalni kmetje uporabljajo posušeno rastlinje, nabrano v madeirskih gorah (zlasti orlovo praprotno *Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn in žuko – *Cytisus scoparius* (L.)), ali žitno slamo, sladkorni trs ali drugo vegetacijo, ki raste na njihovih kmetijskih gospodarstvih, iz katere je mogoče po kompostiranju s kravjim, kozjim ali kurjim gnojem pridobiti uravnotežena organska gnojila. To omogoča gnojenje poljščin, pa tudi zračnost tal in gnitje, ki spodbuja dober razvoj gomoljev in počasno sproščanje hranilnih snovi, to pa prispeva k pravilnemu razvoju matične rastline in njenih užitnih nadomestnih korenin. Če lokalne suhe ali organske snovi niso na voljo, se za globoko gnojenje uporabijo organska sredstva za izboljšanje tal in kemična gnojila, primerna za talne razmere na otokih.

S to tradicionalno prakso dodajanja organske snovi v globoko gnojilo se zagotavlja izobilje dušika, fosforja in kalija ter visoka vsebnost beljakovin, minerali in mikrohranila, ki izhajajo iz takega gnojenja, pa zagotavljajo visoko vsebnost pepela.

Glede na te posebne značilnosti tradicionalne sorte sladkega krompirja „Batata-Doce da Madeira“ spadajo v genski sklad krompirja *Ipomoea batatas* (L.) Noir, tako da so tretja genetska rezerva te vrste na svetu, ki v glavnem izvira iz Južne Amerike. Opredeljene gojene sorte se hranijo *ex situ* v bankah dednine na Madeiri (ISOPlexis/Germobanco).

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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