

CEBOLA DA MADEIRA

Denominação de Origem Protegida

Caderno de Especificações



ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO:	3
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	3
3. DEFINIÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA:	4
4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO TEM ORIGEM NA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA:	4
5. MÉTODO DE OBTENÇÃO:	5
5.1 Preparação do Cebolinho:	6
5.2 Transplante do Cebolinho:	7
5.3 Colheita das Cebolas:	9
5.4 Produção da Semente:	10
6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO:	11
6.1 Condições Específicas da Área Geográfica:	11
Fatores Naturais:	11
Fatores Humanos:	12
6.2 Especificidade do Produto:	14
6.3 Relação Causal entre a Área Geográfica e as Características do Produto:	14
7. ROTULAGEM ESPECÍFICA:	17
8. CONTROLO:	17
9. BIBLIOGRAFIA:	17

10. ANEXOS.....	19
ANEXO I - DESCRIÇÃO DAS PRINCIPAIS VARIEDADES TRADICIONAIS DE «CEBOLA DA MADEIRA»	1
PARTE 1 - CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS:	1
PARTE 2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:	2
PARTE 3 - OUTRAS CARACTERÍSTICAS E PARTICULARIDADES:.....	3
ANEXO II - CONDIÇÕES EDAFOCLIMÁTICAS PARTICULARES DAS ILHAS DA MADEIRA E DO PORTO SANTO	1
1. ILHA DA MADEIRA.....	1
2. ILHA DO PORTO SANTO.....	3
ANEXO III - TRADIÇÕES ETNOGRÁFICAS DA DA CEBOLA DA MADEIRA	1
1. OFÍCIOS TRADICIONAIS: O "HOMEM DAS CEBOLAS"	1
2. FESTA DA CEBOLA DA MADEIRA	1

1. DENOMINAÇÃO:

«CEBOLA DA MADEIRA»

Denominação que se insere na Classe 1.6 Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados, conforme estabelecido no n.º 1, do Anexo XI - Classificação dos Produtos, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014.

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por CEBOLA DA MADEIRA os bolbos da espécie *Allium cepa* L. das variedades tradicionais obtidas nas ilhas habitadas do arquipélago da Madeira, nomeadamente: a "Branca"; a "Pião" ; a "Bujanico" ; a "Vermelha" ; a "Roxa" e a "Do Tarde", produzidas seguindo as práticas tradicionais das ilhas da Madeira e do Porto Santo.

2.1 Características Morfológicas e Físico-químicas:

Os bolbos das variedades tradicionais de CEBOLA DA MADEIRA apresentam características morfológicas próprias (Anexo I - Parte 1), que justificam os nomes vernáculos que lhes foram atribuídos pelos produtores madeirenses e que também lhes conferem fácil reconhecimento no mercado regional, designadamente:

- Forma que vai de oblata a globosa ou de globosa a cónica (na variedade tradicional "Pião"), com homogeneidade média na forma e tamanho em cada variedade e com peso médio que vai dos 180 g/bolbo aos 250 g/bolbo;
- Película externa normalmente amarela, mas com tons violáceos nas variedades tradicionais "Vermelha" e "Roxa" e com grande uniformidade de cor, sendo algo opaca ou mais translúcida e brilhante (na "Branca"). Apresenta média a muito pouca aderência ao bolbo;
- Polpa principalmente branca, com tons avermelhados ou arroxeados nas variedades tradicionais "Vermelha" e "Roxa". A espessura das túnicas é média a pequena e apresenta uma consistência média a tenra.

Os bolbos são bastante suculentos, com teores médios de matéria seca próximos dos 10 g/100g, mas que podem ser ligeiramente superiores quando produzidos na ilha do Porto Santo.

Apresentam elevada riqueza em hidratos de carbono (em média superior a 7 g/100g) e em vitamina C (em média superior a 10 mg/100g), que lhes conferem características organoléticas e propriedades antioxidantes, desde sempre, valorizadas pelos consumidores madeirenses.

2.2 Características Organoléticas:

Quando crua a CEBOLA DA MADEIRA apresenta consistência crocante e succulenta, mais ou menos tenra e pouco fibrosa (Anexo I - Parte 2), sendo que quando cozinhada fica menos estaladiça, mais sumarenta e translúcida.

O seu aroma é característico e adocicado, com ligeiras notas a enxofre, a alho ou alho-francês, vegetal e fresco ou terroso, sendo pouco pungente e persistente, mas com intensidade e complexidade médias a elevadas. Após cozedura os aromas ficam mais suaves e com notas a fumo/grelhado ou a caramelo, mantendo a sua intensidade e complexidade.

Em fresco, os sabores são mais ou menos doces e pouco picantes, mas com fim de boca mais apimentado, com ligeiras notas a fresco, a enxofre, ou a vegetais, podendo também ter alguma adstringência, acidez ou um ligeiro amargor que abranda com a mastigação, apresentando intensidade e complexidade média a elevada. Após cozedura os sabores perdem intensidade e ficam muito mais adocicados, lembrando caramelo ou torrefação, principalmente quando grelhadas e desaparecendo o gosto vegetal e fresco, sendo que o sulfuroso, quando existente, fica também mais suave, com melhor equilíbrio ácido/doce, sem adstringência e geralmente menos picantes e persistentes.

3. DEFINIÇÃO DA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA:

A área geográfica de produção da CEBOLA DA MADEIRA está delimitada às ilhas da Madeira e do Porto Santo, no arquipélago da Madeira, localizado na região subtropical do Atlântico Norte.



Fig. 1 Localização do Arquipélago da Madeira

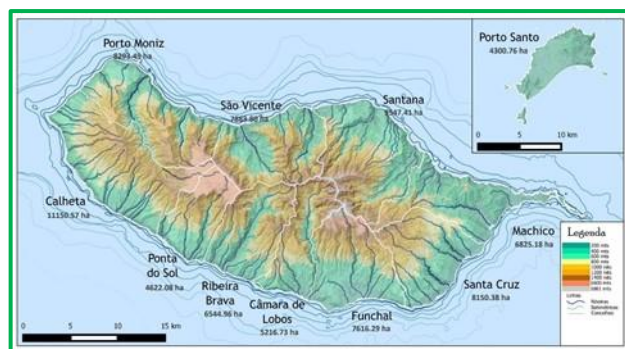


Fig. 2 Ilhas da Madeira e Porto Santo

4. ELEMENTOS QUE PROVAM QUE O PRODUTO TEM ORIGEM NA ÁREA GEOGRÁFICA DELIMITADA:

Os elementos que permitem comprovar que a CEBOLA DA MADEIRA tem origem na área geográfica delimitada da sua produção são os seguintes:

- a) A CEBOLA DA MADEIRA é produzida em explorações agrícolas localizadas nas ilhas da Madeira e do Porto Santo, em zonas com condições edafoclimáticas apropriadas para esta cultura;
- b) O “cebolinho”, como localmente são denominadas as sementes e também as plântulas que estas originam e que são transplantadas para a produção da “CEBOLA DA MADEIRA”, que é exclusivamente obtido a partir de bolbos das diferentes variedades tradicionais, transplantados em parcelas da própria exploração ou é proveniente de outros produtores regionais, ou eventualmente disponibilizado pelos serviços oficiais competentes;
- c) As próprias características dos bolbos das diferentes variedades tradicionais da CEBOLA DA MADEIRA, tal como descritas no Anexo I, que resultam do meio natural onde são produzidas e das práticas culturais implementadas, desde sempre, pelos produtores regionais;
- d) O compromisso assumido pelos produtores da CEBOLA DA MADEIRA em adotarem, em todas as fases de produção e de preparação para colocação no mercado, as regras previstas no presente caderno de especificações e de submetê-la ao sistema de verificação da conformidade implementado pelo serviço da autoridade competente regional ou organismo de controlo designado para o efeito;
- e) O estabelecimento de um sistema de verificação da conformidade que garante o cumprimento das condições estabelecidas no presente caderno de especificações da CEBOLA DA MADEIRA, designadamente no que se refere aos controlos varietais, das condições de produção, das características do produto final e das condições de acondicionamento e preparação para a comercialização, mantendo a rastreabilidade em todas as fases da produção até à sua colocação no mercado.

5. MÉTODO DE OBTENÇÃO:

A elevada importância que a CEBOLA DA MADEIRA detém nos hábitos alimentares dos madeirenses determina que esta cultura seja produzida para autoconsumo e vendas diretas, nas pequenas explorações de agricultura familiar das ilhas, mas também em explorações empresariais, da ilha da Madeira, para abastecimento do mercado regional.



Fig. 3 Produção em exploração familiar da Madeira



Fig. 4 Exploração familiar na ilha do Porto Santo

A produção da CEBOLA DA MADEIRA, é altamente dependente do trabalho dos agricultores madeirenses e portosantenses porque todas as operações culturais, desde a preparação do "cebolinho", à sua transplantação, à realização dos amanhos culturais até sua colheita e, na maioria das explorações, também a sua preparação para colocação no mercado, são realizadas manualmente.



Fig. 5 Exploração empresarial na ilha da Madeira com produção para o mercado regional



Fig. 6 Amanhos culturais na produção de CEBOLA DA MADEIRA

5.1 Preparação do Cebolinho:

A primeira etapa da produção da CEBOLA DA MADEIRA é a preparação do "cebolinho" que se desenvolve normalmente num pequeno canteiro, talhão ou viveiro, próximo da casa do agricultor, porque as sementes lançadas originam grande densidade de plântulas que necessitam de vários cuidados para que este possa garantir as regas e os amanhos que asseguram a abundância de "cebolinho" em boas condições para transplantação e a boa qualidade e homogeneidade das futuras cebolas.

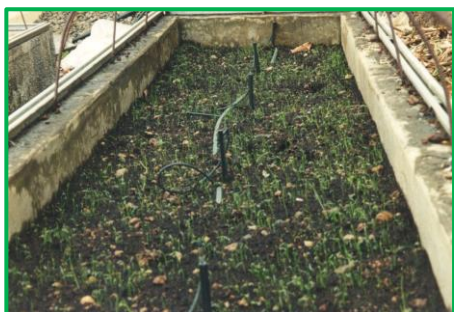


Fig. 7 Cebolinho a germinar em viveiro



Fig. 8 Talhão de Cebolinho pronto para transplante

As sementes utilizadas são obtidas pelos agricultores locais nas suas explorações a partir de bolbos com as melhores características das diferentes variedades tradicionais, que em colheitas anteriores se revelaram mais rústicos e sadios, pelo que foram reservados e conservados em boas condições, até à sua replantação para obtenção da semente. O cebolinho das variedades tradicionais pode também ser proveniente de outros produtores locais ou, eventualmente ser gratuitamente fornecido pelos serviços oficiais competentes (serviços oficiais e Germobanco da Madeira).

Cada variedade tradicional de CEBOLA DA MADEIRA é semeada na época específica da zona de produção que é função das exigências de fotoperíodo da variedade e das condições climáticas da zona. Nas localidades de menor altitude da vertente sul da ilha da Madeira,

com climas mais quentes e ensolarados, as sementeiras das variedades precoces - "cebolas do cedo" podem começar em setembro para serem transplantadas em dezembro e colhidas em março/abril. Na ilha do Porto Santo e nas explorações das cotas mais altas ou da vertente norte da Madeira, as "cebolas do cedo" só são semeadas pelo menos um mês mais tarde. As variedades serôdias necessitam de dias mais longos para a boa formação de bolbos, pelo que são produzidas principalmente na ilha da Madeira, sendo semeadas em dezembro/janeiro, para transplante em março/abril e colheita em julho/agosto.

5.2 Transplante do Cebolinho:

Quando as plântulas do cebolinho atingem a robustez necessária para resistirem às adversidades ambientais e culturais do transplante, são arrancadas, uma a uma, e replantadas nos socalcos ou nas parcelas já cavadas e preparadas para o efeito, com a realização, quando necessário, da correção do solo e, sempre que disponível, com a aplicação de matéria orgânica ou na sua ausência, com a realização da fertilização de fundo necessária, seguindo as recomendações dos serviços oficiais.



Fig. 9 Socalcos ou "Poios" prontos para o transplante do cebolinho



Fig. 10 Solo preparado para transplante do cebolinho

Na ilha da Madeira o cebolinho é plantado manualmente em linhas paralelas, com um palmo na linha, numa densidade próxima de 50 plantas/m². Este compasso é mais apertado na transplantação de "cebolas do cedo" (em janeiro/fevereiro) porque a "rama" cresce com menos vigor, ou ser muito mais largo nas plantações da ilha do Porto Santo.



Fig. 11 Transplantação manual na ilha da Madeira



Fig. 12 Compasso mais largo da ilha do Porto Santo

Terminada a plantação é realizada a primeira rega repetida frequentemente e segundo a zona de produção, pelo menos uma a duas vezes por semana durante a fase de crescimento dos bolbos, sendo muito mais espaçada na fase da sua maturação.

Tradicionalmente recorria-se à rega a partir da "levada" em que, com auxílio de uma pá de madeira ou outro utensílio semelhante, os agricultores borrifavam toda a parcela com o cuidado de não arrastar a terra que deixaria os bolbos a descoberto e evitando também que o solo ficasse demasiado encharcado.



Fig. 13 Rega tradicional com pá na ilha da Madeira



Fig. 14 Rega por aspersão na ilha da Madeira

Atualmente, para além desta prática, a rega é também realizada por aspersão na ilha da Madeira enquanto que, na ilha do Porto Santo, é preferencialmente instalada a rega localizada (gota-a-gota) e com compassos de plantação mais largos, devido às particulares condições edafoclimáticas desta ilha.



Fig. 15 Rega localizada na ilha do Porto Santo



Fig. 16 Sacha e monda na produção da ilha da Madeira

Em qualquer dos casos, a frequência e a quantidade das regas é ajustada às condições edafoclimáticas da zona de produção, de modo a assegurar boa disponibilidade hídrica durante o desenvolvimento dos bolbos promovendo o seu crescimento, suculência e menor síntese de aminoácidos sulfurados precursores das substâncias que as tornam mais pungentes. Durante o período da sua maturação as regas são mais espaçadas porque menores teores de água no solo contribuem para uma maior qualidade e capacidade de conservação dos bolbos, mas sem comprometer a sua suculência e textura tenra.

Até os bolbos atingirem o completo desenvolvimento são também realizadas outras operações culturais necessárias para garantir o sucesso da cultura, com a realização de "sachas" e de "mondas" para desfazer eventuais crostas de terreno e garantir que o solo permanece solto junto aos bolbos e que as plantas se mantêm limpas de infestantes.

5.3 Colheita das Cebolas:

Em ambas as ilhas, os agricultores referem que decorrem cerca de 120 dias desde o transplante do cebolinho até que a rama quebre e que é nessa altura que a CEBOLA DA MADEIRA está pronta para ser colhida.

Depois da colheita, principalmente quando a produção é destinada à conservação para o autoconsumo ou para posterior comercialização, os bolbos ficam sobre o terreno durante vários dias para completar o seu amadurecimento e garantir que ficam bem secos (incluindo a sua rama) antes de serem transportados aos locais da sua conservação.



Fig. 17 Colheita da "CEBOLA DA MADEIRA"



Fig. 18 "CEBOLA DA MADEIRA" a secar nos socalcos da ilha da Madeira

No método tradicional de conservação, os bolbos com a rama são mantidos em prateleiras de caniçadas ou no chão da "loja" ou armazém agrícola, sobre camadas de matos secos, que também os cobrem, para manter o calor e proporcionar uma correta secagem evitando a quebra de dormência. Sempre que possível, são realizados os "cabos de cebola" ou réstias, que são pendurados em zonas protegidas do armazém ou sótão, para facilitar e aumentar o seu período de conservação. Durante a conservação da CEBOLA DA MADEIRA não são aplicados quaisquer produtos inibidores da quebra da dormência.



Fig. 19 Cabos de "CEBOLA DA MADEIRA" para conservação



Fig. 20 Cabos de "CEBOLA DA MADEIRA" prontos para venda ou conservação

Quando o destino da produção é a venda imediata, principalmente nas "cebolas do cedo", após a colheita são realizadas, diretamente nas parcelas ou socalcos ("poios") da exploração, as operações de preparação dos bolbos e do seu acondicionamento em sacos ou caixas para entrega imediata a clientes retalhistas ou da restauração e hotelaria local. Para alguns clientes, podem também ser preparados "cabos de cebola" ou réstias, assegurando assim as melhores condições de conservação.

Na ilha da Madeira, os bolbos podem também ser transportados aos centros de abastecimento regionais para normalização e acondicionamento em sacos próprios para venda pré-embalada e para distribuição no mercado regional.



Fig. 21 Preparação para venda ou transporte



Fig. 22 "CEBOLA DA MADEIRA" Pré-embalada

5.4 Produção da Semente:

As sementes das variedades tradicionais da CEBOLA DA MADEIRA são provenientes de bolbos produzidos em anos anteriores que foram selecionados, ainda no campo, pelo agricultor ou por outros produtores regionais, por apresentarem as melhores características da variedade em causa e ausência de problemas fitossanitários durante a produção. Estes bolbos são colhidos e conservados, preferencialmente em "cabos de cebola", em local protegido, até à altura certa, consoante a variedade e zona de produção, entre os meses de novembro e março, quando são replantados, em parcelas previamente preparadas, para concluírem a segunda fase do seu ciclo vegetativo e produzirem as sementes de "cebolinho".

Para tal, os bolbos selecionados são dispostos em filas paralelas e com a profundidade necessária para garantir que o seu colo fique um pouco acima do nível do solo. Nas zonas muito expostas aos ventos, os talos fistulosos podem ser atados a tutores. As sementes contidas nas cápsulas das inflorescências são colhidas logo que estão maduras e se tornam negras, para evitar que se percam.



Fig. 23 Floração de "CEBOLA DA MADEIRA" para obtenção de semente



Fig. 24 Inflorescências com sementes de "CEBOLA DA MADEIRA"

As inflorescências depois de colhidas (com os talos cortados junto às "cabeças") são colocadas em sacos de tecido pouco encorpado, para facilitar o seu arejamento, ficando a secar em lugar ventilado e expostos ao sol. Quando bem secas, as sementes desprendem-se dos seus casulos e podem ser recolhidas e guardadas em garrafas de vidro bem rolhadas

ou em caixas de folha bem fechadas para melhor conservação, durante vários anos, para abastecimento próprio ou para serem cedidas a outros produtores regionais.

Também na ilha do Porto Santo é prática ancestral a obtenção de sementes a partir de bolbos da colheita anterior. As prospeções realizadas pelo Germobanco da Madeira (Banco de Germoplasma ISOPlexis) permitiram constatar, que as formas cultivadas nesta ilha são comuns às variedades tradicionais que podem ser encontradas nas localidades a sudeste da ilha da Madeira, o que pode ser justificado pela elevada proximidade da população da ilha do Porto Santo com as populações dos Concelhos de Machico e Santa Cruz que, desde a primeira metade do século XVII, sempre asseguraram o repovoamento do Porto Santo quando se revelou necessário e também garantiram a mão de obra agrícola que lá escasseava, sendo que estes produtores sempre levaram consigo, as suas práticas agrícolas e as sementes e os propágulos dos seus produtos agroalimentares.

A prática continuada destas operações de propagação, partilha e troca do “cebolinho” e de produção da CEBOLA DA MADEIRA conduziu ao desenvolvimento e à preservação das características específicas das suas variedades tradicionais, que estão ligadas às condições edafoclimáticas particulares tanto da ilha da Madeira como do Porto Santo e ao saber fazer dos produtores locais, acumulado ao longo das várias gerações, na implementação destas práticas agrícolas tradicionais.

6. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO:

6.1 Condições Específicas da Área Geográfica:

Fatores Naturais:

A localização do arquipélago da Madeira, na região subtropical do Atlântico Norte, determina que o clima das ilhas seja condicionado pela ação do anticiclone subtropical dos Açores (Anexo II), pelo que é predominantemente temperado, na ilha da Madeira, com verão seco e temperado (entre 10 °C e 22 °C, no mês mais quente) e com maior pluviosidade na estação fria, de temperaturas amenas (abaixo de 18 °C, mas superior aos -3 °C, no mês mais frio). Na ilha do Porto Santo, localizada a 40 km a nordeste da Madeira, com uma área emersa de apenas 42 km² e com uma morfologia bastante arrasada e suave (com mais de 85 % da ilha abaixo de 200 m de altitude), o clima é mais seco e temperado ao longo de todo o ano, com uma temperatura média anual de 18,6 °C e baixa amplitude térmica pelo efeito moderador do mar no seu limitado ambiente insular, com uma precipitação anual inferior a 400 mm e uma evapotranspiração potencial anual muito alta da ordem de 1500 mm.

Da ação conjunta dos ventos alísios e da orografia acidentada da ilha da Madeira, com uma elevada cordilheira central de orientação este-oeste, formada por montanhas rochosas com altitude superior aos 1200 m, determinam que com o aumento de altitude o clima varie de

seco a húmido e de moderadamente chuvoso a excessivamente chuvoso, contribuindo também, em altitude, para a formação dos nevoeiros e neblinas permanentes responsáveis pelos elevados níveis de humidade e precipitação, que através de ribeiros, de furos e nascentes e, sobretudo da construção de túneis e galerias de captação, alimentam a rede de canais, localmente denominadas de "levadas", que transportam a água, das zonas altas e da encosta norte, assegurando a disponibilidade de água para abastecimento das populações e desenvolvimento da agricultura por toda a ilha.

No Porto Santo, as águas doces são maioritariamente de origem subterrânea existindo ainda, alguns ribeiros de carácter torrencial e escoamento ocasional, pelo que o sistema adutor de rega da ilha contempla o direcionamento das águas da chuva para o açude do Tanque, das águas subterrâneas captadas no furo do Campo de Baixo e nas noras da zona do Tanque e o aproveitamento das águas tratadas na estação de tratamentos de águas residuais da ilha.

Os solos da ilha da Madeira, são de material originário predominantemente basáltico, sendo que nas zonas de produção da «Cebola da Madeira», predominam os solos Faeozemes, os Cambissolos crómicos e dístricos, podendo também ser cultivada em Andossolos das zonas mais altas e expostas. A geologia da ilha do Porto Santo é bastante mais diversificada, sendo essencialmente constituída por rochas vulcânicas básicas (basaltos), intermédio-ácidas (traquitos e riólitos) e também por rochas sedimentares, sendo os Calcissolos a classe mais representativa dos seus solos.

Em ambas as ilhas e em termos gerais, são solos com profundidade média a elevada, sendo na ilha da Madeira de textura geralmente fina e elevada percentagem de limo, com teores de matéria orgânica médio a muito alto e com reação ligeiramente ácida a neutra ou mais ácida nos Andossolos das suas zonas altas, enquanto que no Porto Santo predominam os solos do tipo arenoso a limoso, bastante permeáveis, mais pobres em matéria orgânica e mais alcalinos, embora a origem biológica da maioria da areia e dos arenitos da ilha lhes confirmem um pH mais favorável.

Fatores Humanos:

A CEBOLA DA MADEIRA foi introduzida nas ilhas pelos primeiros povoadores, nas primeiras décadas do século XV, porque não conhecendo as disponibilidades locais em alimentos, para garantirem a sua sobrevivência nas terras que iam povoando, os portugueses levavam consigo sementes e propágulos dos produtos, que habitualmente consumiam no Reino, que foram ensaiando nas novas terras, avaliando a sua adaptação às novas condições edafoclimáticas do meio.

Desde a sua introdução, este produto passou a ocupar lugar de destaque na dieta alimentar das populações tanto da ilha da Madeira, como da ilha do Porto Santo, principalmente no espaço rural, sendo referido frequentemente em relatos de diversos forasteiros que

visitaram ou habitaram as ilhas, entre os séculos XVII e XIX, como os que aludem que as suas características "*superam as de todos os outros países*" (Alcoforado F. 1750) ou os que referem que, na segunda metade do séc. XVIII, "*os camponeses eram excepcionalmente sóbrios, nutrindo-se de pão, cebolas, de vários tubérculos e pouca carne*" (Forster, George 1772-75).

A apetência pelo consumo da CEBOLA DA MADEIRA, justifica também que, entre 1847 e o fim da primeira metade do século XX, esta produção tenha chegado a representar um dos principais produtos de exportação da ilha da Madeira, com destino aos mercados da emigração madeirense (Antilhas Britânicas e Demerara e mais tarde também para os então territórios ultramarinos portugueses). Contudo, as crescentes dificuldades de transporte e a forte concorrência nestes mercados, conduziu a que a CEBOLA DA MADEIRA perdesse paulatinamente o seu estatuto de cultura de exportação, passando desde então a ser produzida apenas para autoconsumo e para o abastecimento do mercado regional.

Existe grande especialização por parte dos agricultores locais que, em cada colheita selecionam os melhores bolbos das diferentes variedades tradicionais, que são conservados para a posterior obtenção do "*cebolinho*", que lhes permite anualmente produzir as cebolas mais adaptadas às condições locais e que apresentam os atributos organoléticos que distinguem a CEBOLA DA MADEIRA.

O modo tradicional de produção da CEBOLA DA MADEIRA, mantém-se constante, pelo menos, desde as primeiras décadas do século XX e encontra-se explanado em vários artigos publicados no boletim "Frutas da Madeira"¹, que identificam as cebolas cultivadas naquela época e outras então introduzidas, que correspondem às variedades tradicionais atualmente cultivadas nas ilhas) e onde foram descritas recomendações e operações culturais, de fertilização e de proteção fitossanitária, que ainda hoje são referidas e seguidas pelos produtores locais

A produção da CEBOLA DA MADEIRA está também ligada a diversas tradições etnográficas e gastronómicas locais das duas ilhas (Anexo I – Parte 3), sendo consumida crua, cozida ou grelhada, em diferentes pratos tradicionais e da cozinha contemporânea regional e também em conservas (*cebolas de escabeche*).

O consumo da CEBOLA DA MADEIRA detém longa tradição entre as populações madeirenses, como é demonstrado pelo "Homem das Cebolas" (Anexo III), uma das profissões tradicionais mais antigas da ilha da Madeira, que até o fim da primeira metade do século XX, era exercida pelos produtores de cebolas e alhos, que logo pela madrugada, calcorreavam as ruas da capital madeirense, geralmente munidos de um bordão e com as réstias ou "cabos de cebola" da sua produção pendurados numa vara, colocada aos

¹ Boletim mensal editado entre abril de 1941 e janeiro de 1958, pelo Grémio dos Exportadores de Frutas e Produtos Hortícolas da Ilha da Madeira.

ombros, para com o pregão: "há ceboolas... e alhos, ceboolas... e alhos" angariarem a sua clientela.

A sua elevada importância nos hábitos alimentares dos madeirenses e o facto de ser um produto muito utilizado na culinária contemporânea regional, determina que continue a ser uma cultura relevante, tanto na ilha da Madeira, que assegura a maior parte do abastecimento regional em CEBOLA DA MADEIRA, como também na ilha do Porto Santo, recentemente reconhecida como Reserva da Biosfera da UNESCO², onde corresponde a uma das culturas tradicionais contempladas pelo objetivo estratégico de salvaguardar, valorizar e otimizar os recursos naturais, agrícolas e culturais existentes naquela ilha.

Na produção da CEBOLA DA MADEIRA destaca-se sobretudo a freguesia do Caniço (ilha da Madeira), onde todos os anos (em maio) e desde 1997, é realizada a "Festa da Cebola" (Anexo III), organizada por produtores e autoridades locais com o objetivo de promover e de preservar este produto tradicional e o seu modo particular de produção. Neste evento, para além da exposição e do leilão de lotes e réstias de CEBOLA DA MADEIRA e da realização de um cortejo alegórico alusivo à cebola e à sua tradicionalidade no arquipélago da Madeira, podem ser também apreciados pratos típicos e outras iguarias regionais confeccionadas com esta produção.

6.2 Especificidade do Produto:

Os bolbos da CEBOLA DA MADEIRA distinguem-se pela sua textura pouco fibrosa e sumarenta e pela sua riqueza em hidratos de carbono e vitamina C que, em fresco, contribuem para o seu aroma e sabor adocicado e normalmente pouco picante, com fim de boca mais apimentado e ligeiras notas a fresco, a enxofre, ou a vegetais, podendo apresentar alguma adstringência, acidez ou um ligeiro amargor, que abranda com a mastigação e que com o cozimento lhe confere sabores, menos intensos, mas muito mais adocicados, lembrando caramelo ou torrefação, principalmente quando grelhadas, desaparecendo o gosto vegetal e revelando melhor equilíbrio ácido/doce.

Estes atributos tornam a CEBOLA DA MADEIRA ideal na confeção de conservas e de diferentes pratos tradicionais ou da culinária regional, o que determina que continue a ter grande destaque na gastronomia madeirense e seja considerada cultura relevante na agricultura tanto da ilha da Madeira como da do Porto Santo.

6.3 Relação Causal entre a Área Geográfica e as Características do Produto:

Existe grande especialização dos agricultores madeirenses e portosantenses que, desde sempre, em cada colheita, souberam selecionar os bolbos das diferentes variedades tradicionais que apresentavam as melhores características, para serem conservados para

² UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Conforme resultado anunciado no dia 28 de outubro de 2020.

posterior obtenção do “*cebolinho*”, utilizado na produção da CEBOLA DA MADEIRA e que é exclusivamente obtido nas suas explorações ou disponibilizado por outros produtores locais (incluindo os serviços oficiais e o Germobanco da Madeira).

A prática continuada das operações de propagação e produção da CEBOLA DA MADEIRA conduziu ao desenvolvimento e à preservação das características específicas das suas variedades tradicionais, mais adaptadas às condições edafoclimáticas particulares das diferentes localidades das ilhas e ao saber fazer dos produtores locais.

As variedades tradicionais da CEBOLA DA MADEIRA adaptaram-se bem aos solos profundos e bem drenados das ilhas, sendo predominantemente utilizados os solos entre os argiloarenosos (na Madeira) a arenoargilosos (no Porto Santo), que revelaram ser os que melhor permitem o armazenamento hídrico e nutricional essencial aos seus atributos.

A produção da CEBOLA DA MADEIRA é muito dependente do trabalho dos agricultores locais porque todas as operações, desde a preparação do “*cebolinho*”, à sua transplantação, à realização dos trabalhos culturais até à sua colheita e, na maioria das explorações, também a sua preparação para colocação no mercado, são realizadas manualmente.

A plantação manual, com compassos bem definidos, contribui para a uniformidade no tamanho e no peso médio dos bolbos, sendo que a textura dos solos e as operações de preparação do terreno e de monda e sacha realizadas durante o desenvolvimento da cultura, promovem “que a terra fique solta junto aos bolbos”, favorecendo a boa homogeneidade da forma própria de cada variedade tradicional.

A marcada influência da temperatura e da luminosidade (insolação) no ciclo vegetativo desta cultura, especialmente no que concerne ao desenvolvimento dos bolbos, mas também à sua entrada em floração para formação da semente, que são aumentadas em dias longos e luminosos com temperatura acima dos 15 °C e também o facto de que nesta cultura são altamente prejudiciais: tanto a secura excessiva que tem de ser compensada com regas frequentes (ou localizada), como o excesso de humidade ou chuvas contínuas que comprometem o crescimento dos bolbos e podem conduzir ao aparecimento de doenças, determinam que as maiores produtividades sejam obtidas nas localidades da vertente sul da ilha da Madeira, com humidade regular e boa exposição e também na ilha do Porto Santo desde que garantidas as suas necessidades hídricas e nutricionais.

A experiência acumulada determina também que, os agricultores de ambas as ilhas conheçam muito bem quais são as variedades tradicionais que, em função das exigências do seu fotoperíodo e das condições climáticas da zona, estão mais adaptadas à sua localidade e qual é a melhor época para a sua produção.

Na ilha da Madeira esta cultura pode ser lavrada desde a linha da costa até os 800 m de altitude, em zonas com microclimas quentes e com boa exposição e com garantia de

abastecimento regular de água de rega pela rede de "levadas". Assim, nas zonas de menor altitude e mais ensolaradas da sua vertente sul, a sementeira das variedades tradicionais precoces ("*Branca*", "*Pião*" e "*Bujanico*") começa logo em setembro para serem transplantadas em dezembro e colhidas em março/abril. Nas cotas mais altas ou da sua vertente norte e também na ilha do Porto Santo, estas "cebolas do cedo" só são semeadas pelo menos um mês mais tarde.

As denominadas "cebolas do tarde" das variedades tradicionais serôdias ("*Vermelha*", "*Roxa*" e "*Do Tarde*") necessitam de dias mais longos, para a boa formação de bolbos e também de maior humidade e disponibilidade de água nos meses de estio, pelo que são produzidas principalmente nas cotas mais altas e na vertente norte da ilha da Madeira, sendo semeadas em dezembro/janeiro, para transplante em março/abril e colheita em julho/agosto.

As condições de temperatura e de exposição (luminosidade) nas zonas de produção das duas ilhas favorecem também nos bolbos, a elevada taxa de fotossíntese que promove a síntese dos açúcares e dos nutrientes que justificam o seu elevado teor em hidratos de carbono que as tornam mais doces e a sua riqueza em vitamina C, que justifica, quando consumida em cru, as propriedades antioxidantes que desde sempre são atribuídas à CEBOLA DA MADEIRA. Os consumidores locais relevam que "as cebolas das localidades mais quentes, são sempre as mais doces".

Nesta produção o período mais sensível ao stress hídrico é durante o crescimento dos bolbos, pelo que os agricultores locais garantem as melhores condições de humidade para o desenvolvimento das suas produções, realizando a primeira rega, logo após o transplante do cebolinho, repetida frequentemente, segundo a zona de produção, uma ou duas vezes por semana, durante a fase de crescimento dos bolbos, sendo mais espaçada na fase da maturação.

Tradicionalmente recorria-se à rega a partir da "levada" em que, com auxílio de uma pá de madeira, os agricultores borrifavam toda a parcela com o cuidado de não arrastar a terra que deixaria os bolbos a descoberto e evitando também que o solo ficasse demasiado encharcado. Atualmente, para além desta prática, a rega é também realizada por aspersão na ilha da Madeira enquanto, na ilha do Porto Santo, é preferencialmente instalada a rega localizada (gota-a-gota), devido às particulares condições edafoclimáticas locais.

Em qualquer dos casos, a disponibilidade de água de rega, mesmo nos períodos de estio, tanto nas "cebolas do cedo", como nas "cebolas do tarde", reduz a ocorrência de períodos de défice hídrico, possibilitando o elevado teor de humidade dos bolbos e contribuindo para o seu reduzido amargor e picante.

As condições edafoclimáticas particulares das ilhas da Madeira e do Porto Santo (descritas no Anexo II), e as práticas culturais que, desde a introdução desta cultura nas ilhas, foram

implementadas pelos agricultores madeirenses e portosantenses, permitiram a adaptação das variedades tradicionais de CEBOLA DA MADEIRA (caracterizadas no Anexo I) e conferiram-lhes as propriedades aromáticas, gustativas e antioxidantes que as tornam as preferidas dos consumidores madeirenses.

7. ROTULAGEM ESPECÍFICA:

Na rotulagem a denominação "CEBOLA DA MADEIRA" deve ser acompanhada da menção "Denominação de Origem Protegida" ou das suas siglas "DOP".

8. CONTROLO:

O sistema de verificação da conformidade aplicável à "CEBOLA DA MADEIRA" é assegurado pela Comissão Técnica de Avaliação da Conformidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira ("CTAC-RAM").

Endereço da CTAC-RAM: Av. Arriaga nº 21 A - Edifício Golden Gate 3º Andar - 9000-060 Funchal – Madeira.

9. BIBLIOGRAFIA:

- Alcoforado F. «An historical account of the discovery of the island of Madeira, Abridged from the Portuguese Original: to which is added, An Account of the present State of the Island in a letter to a friend». J. Payne, and J. Bouquet, Londres. 1750;
- Entrevistas a produtores de "CEBOLA DA MADEIRA". 2004;
- Grémio dos Exportadores de Frutas e Produtos Hortícolas da Ilha da Madeira. «Cebola». Artigos publicados no boletim mensal "Frutas da Madeira", entre abril de 1941 e janeiro de 1958;
- Grupo Musical e Cultural dos Reis Magos. «A Plantação de Cebola no Caniço». 1998;
- IFCN - Instituto das Florestas e Conservação da Natureza, IP-RAM. - Ilha do Porto Santo - Reserva da Biosfera. Disponível em:
<https://ifcn.madeira.gov.pt/114-destaques/informacao/524-candidatura-da-ilha-do-porto-santo-a-reserva-da-biosfera.html>
- Instituto de Meteorologia – Portugal e Agência Estatal de Meteorologia de Espanha. «Classificação climática de Köppen: Canárias, Madeira e Açores. Atlas Climático dos Arquipélagos das Canárias, da Madeira e dos Açores». 2012;
- Marques da Silva, A.J. «O Brotar do Jardim do Atlântico: Considerações de Ordem Económica, Sociológica e Antropológica acerca da Aclimação das Plantas Frutícolas e Hortícolas na Madeira (Séc. XV-XVIII)». Islenha, vol. 63, 2018;

- Mata, J.; Fonseca, P. E.; Prada, S.; Rodrigues, D.; Martins, S.; Ramalho, R.; Madeira, J.; Cachão, M.; Silva C. M.; Matias M. J. - «O arquipélago da Madeira no quadro da geologia atlântica» - Geologia de Portugal, Volume II – Geologia Meso-cenozóica de Portugal. 2013;
- Mendes Ferrão, José Eduardo; Caixinhas, Maria Lisete e Liberato, Maria Cândida. «A Ecologia, as Plantas e a Interculturalidade». 2008;
- Menezes, Carlos Azevedo. «Liliáceas úteis das hortas madeirenses». Revista Portugal Agrícola, n.º 20 – 15 de outubro de 1910;
- Município do Porto Santo; Associação Grupo de Folclore do Porto Santo; Agência Regional da Energia e Ambiente da Região Autónoma da Madeira; Direção Regional para a Administração Pública do Porto Santo; Instituto das Florestas e Conservação da Natureza, IP-RAM e Secretaria Regional do Ambiente e Recursos Naturais «Porto Santo - Candidatura a Reserva da Biosfera da UNESCO», Disponível em: [https://portosantobiosfera.madeira.gov.pt/pt/;](https://portosantobiosfera.madeira.gov.pt/pt/)
- Museu Etnográfico da Madeira, «Ofícios Tradicionais - O "Homem das Cebolas"» Fontes, Freguesia da Sé, Concelho do Funchal. Foto Figueiras, entre 1930 e 1937, MFM-AV, em depósito no ABM, PHF/22, – Disponível em: <https://www.facebook.com/museuetnografico.damadeira/photos/a.1585067395081869/2834175703504359/>
- Pereira, Eduardo C. N. «Culturas Pobres – Cebola». Ilhas de Zarco, Volume II - 4ª Edição. 1989;
- Pinheiro de Carvalho, M. A. A., Ragonezi, C., Lopes de Macedo, F., Antunes, G., Freitas, G., e Nóbrega, H. «Contributo para o conhecimento da agrodiversidade no concelho de Santa Cruz, Madeira». Revista de Ciências Agrárias, vol. 42 n.º 3. 2019. – Disponível em: [https://revistas.rcaap.pt/rca/article/view/16658;](https://revistas.rcaap.pt/rca/article/view/16658)
- Pinto Ricardo, R. e Madeira, M. «Distribuição clima-topossequencial dos solos da ilha da Madeira». Revista de Ciências Agrárias - Janeiro 2002. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/262976261_Distribuicao_climo-topossequencial_dos_solos_da_ilha_da_Madeira_-_Climate-altitude_distribution_of_soils_in_the_Madeira_Island;](https://www.researchgate.net/publication/262976261_Distribuicao_climo-topossequencial_dos_solos_da_ilha_da_Madeira_-_Climate-altitude_distribution_of_soils_in_the_Madeira_Island)
- Quintal, Raimundo. «Cebola». Fénix do Atlântico blogspot. 2017. Disponível em: [http://fenixdoatlantico.blogspot.com/2017/06/cebolas-cebola-allium-cepa-e.html;](http://fenixdoatlantico.blogspot.com/2017/06/cebolas-cebola-allium-cepa-e.html)
- Sarmento, Tenente-coronel Alberto Artur. «Caníço». «Freguesias da Madeira», 2ª Edição. 1953;
- Silva, Padre Fernando Augusto da, e Menezes, Carlos Azevedo. «Cebola e Caníço». Elucidário Madeirense, I Volume, 2ª Edição. 1946;

- Sistema de Documentação e Informação (SDI). Banco de Germoplasma ISOPlexis. Universidade da Madeira. Disponível em: <http://isoplexis.uma.pt/gringlobal/search.aspx>.
- Valente, Maria Antónia, Instituto D. Luiz – CGUL; Miranda, Pedro M. A.; Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa e Instituto D. Luiz – CGUL; Coelho, Fátima; Instituto de Meteorologia. Tomé, António, Universidade da Beira Interior e Instituto D. Luiz - CGUL e Brito de Azevedo, Eduardo Universidade dos Açores. «O Clima Observado (Relatório Madeira - CLIMAAT_II), Janeiro 2006;
- VIEIRA, Alberto, Porto Santo/Aprender Madeira – Dicionário Enciclopédico da Madeira, 2017, APCA - Agência de Promoção da Cultura Atlântica, atualizado a 15.02.2018, Disponível em: <http://aprendermadeira.net/article/porto-santo>;

10. ANEXOS

- Anexo I - Descrição das principais variedades tradicionais de “CEBOLA DA MADEIRA”;
- Anexo II - Condições edafoclimáticas particulares das ilhas da Madeira e do Porto Santo;
- Anexo III - Tradições Etnográficas da CEBOLA DA MADEIRA.

_____ / _____

ANEXO I - DESCRIÇÃO DAS PRINCIPAIS VARIEDADES TRADICIONAIS DE «CEBOLA DA MADEIRA»

PARTE 1 - CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS:

Características:	BRANCA	BUJANICO	PIÃO	VERMELHA	ROXA	DO TARDE
Aspeto						
Outras Denominações	Cebola do Caniço	Janico ou Bujanica	Peão	Cebola da Camacha	Cebola de Santana	Valenciana Regional
Forma e Tamanho dos Bolbos	Achatada e de tamanho médio	Oblata a globosa (esférica) e de tamanho médio	Globosa cónica (forma de pião) e de tamanho médio	Globosa achatada e de tamanho médio	Esférica e de grande tamanho	Esférica e de grande tamanho
Diâmetro Médio	De 6 a 8cm	De 6 a 8cm	De 6 a 8cm	De 6 a 8,5cm	8 a 10cm	De 7 a 9cm
Altura/Espessura Médias	De 4 a 5cm	De 6cm	De 5 a 6cm	De 4 a 7cm	8 a 10cm	8 a 10cm
Aderência da Película Externa	Muito pouca	Pouca a muito pouca	Pouca a muito pouca	Média	Média	Boa aderência
Cor da Película Externa do Bolbo	Bege a amarelo-pálido e brilhante	Dourado a amarelo	Bege a amarelo, mas baço	Bege avermelhado e com tons arroxeadas	Lilás ou arroxeadas	Bege a amarelo
Cor Interna da Polpa	Branca	Branca esverdeada e com centro verde fluorescente	Branca	Vermelho-arroxeadas claro, com centro branco	Arroxeadas claro	Branca com nuances arroxeadas
Espessura das túnicas	Média	Pequena ou fina	Grande (túnicas grossas)	Média	Média	Média

PARTE 2 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS:

Características:	BRANCA	BUJANICO	PIÃO	VERMELHA	ROXA	DO TARDE
Textura e Consistência da Polpa	Crocante, húmida e fibrosa e tenra. Após cozedura fica mais húmida e translúcida.	Crocante, sumarenta e ligeiramente fibrosa e macia. Após cozedura fica menos crocante e muito sumarenta e translúcida.	Dura e crocante. Muito sumarenta e ligeiramente fibrosa. Quando cozinhada menos dura, mantendo a crocância, mais húmida e translúcida.	Crocante, húmida, fibrosa, pouco macia. Após cozedura é menos húmida/sumarenta e menos crocante.	Crocante, húmida, fibrosa e tenra. Após cozedura fica mais húmida e translúcida.	Crocante, fibrosa, sumarenta. Após cozedura apresenta-se mais sumarenta.
Aroma	Caraterístico. Doce e com notas a enxofre. Pungente e persistente. De intensidade e complexidade elevadas. Após cozedura com aromas a caramelo. Intensidade elevada e complexidade média.	Caraterístico. Lembra alho e alho-francês. Adocicado, terroso e vegetal. Persistência e complexidade medias. Após cozedura os aromas ficam mais leves e frescos.	Característico. Picante e ardente. Vegetal e enxofre, com notas ácidas e adocicadas. Muito persistente e pouco complexa. Quando cozinhada apresenta aromas mais suaves, menos intensos. Pungente e vegetal.	Típico. Pungente. Enxofre, vegetal, adocicado. Intensidade elevada e complexidade média. Após cozedura perde intensidade, contudo quando grelhada apresenta notas de fumo/grelhado e caramelo.	Caraterístico. Enxofre, ligeiramente doce, fresco, pungente, persistente. De intensidade elevada e complexidade média. Após cozedura apresenta aromas a caramelo.	Caraterístico, mas suave, adocicado e enxofre, mas sem picante ou pungência. De intensidade e complexidade medias. Após cozedura apresenta aromas mais suaves com notas a fumo se grelhada.
Sabor	Caraterístico. Levemente adocicado e picante, algo sulfuroso, mas suave, e algo pungente em fim de boca. Após cozedura mantém os sabores, mas o sulfuroso fica mais suave. Típico de caramelo e mantém alguma pungência em fim de boca.	Caraterístico. Forte e ligeiro doce ao ataque. Algo ácido e amargo, mas que abranda com a mastigação. Fim de boca ardente ou apimentado, contudo, fresco. Após cozedura fica menos intenso e pungente e muito mais doce.	Caraterístico. Doce, com sabor a enxofre. Adstringente q.b. e ligeiramente picante. Muito persistente, ligeiramente complexa. Quando cozinhada fica mais adocicada e apresenta menos picante, adstringência e acidez que são menos persistentes.	Característico. Nada doce, pungente, picante e sulfuroso. Com adstringência q.b. e acidez em fim de boca. Intensidade elevada e complexidade média. Após cozedura perde intensidade, mantém picante e ácido. Se grelhada, realça o adocicado (caramelo) e os ácidos q.b.	Caraterístico. Levemente doce, fresco, vegetal, pungente, persistente. De intensidade elevada e complexidade média. Após cozedura apresenta aromas a caramelo, perdendo o sabor vegetal e um pouco da intensidade.	Característico. Doce com notas vegetais, pouco amargo e picante, alguma adstringência e com acidez q.b. De média intensidade e elevada complexidade. Após cozedura, os sabores ficam suaves, com equilíbrio ácido/doce e sem adstringência. Grelhada, lembra torrefação e caramelo.

PARTE 3 - OUTRAS CARACTERÍSTICAS E PARTICULARIDADES:

Características:	BRANCA	BUJANICO	PIÃO	VERMELHA	ROXA	DO TARDE
Época de Plantação	Temporã (Precoce)	Muito temporã (Muito Precoce)	Temporã (Precoce)	Serôdia (Tardia)	Serôdia (Tardia)	Serôdia (Tardia)
Produtividade	Produtiva	Produtiva	Muito produtiva	Muito produtiva	Produtiva	Muito produtiva
Conservação	Mal a partir de setembro	Conservação média	Mal a partir de setembro. Graves problemas de manuseamento	Mal a partir de setembro	Regular nos meses de inverno	Muito boa conservação
Introdução na Madeira	Antiga na ilha da Madeira desde, pelo menos, meados do séc. XIX	Desenvolvida a partir da Branca no início do séc. XX	Desenvolvida a partir da Branca no início do séc. XX	Muito antiga na ilha da Madeira desde, pelo menos, o início do séc. XIX	Muito antiga na ilha da Madeira desde, pelo menos, o início do séc. XIX	Introduzida na ilha da Madeira nos anos 40 do séc. XX
Utilização	Variedade mais exportada na primeira metade do séc. XX. Muito utilizada antigamente na medicina popular, para doenças respiratórias; de ouvido e outras.	Variedade muito produzida na primeira metade do séc. XX por ser a mais precoce.	Muito produzida para exportação nas décadas de 40 e 50 do século XX, mas com graves problemas de conservação no transporte.	Muito recomendada para saladas.	Produzida para autoconsumo, principalmente em Santana e outras freguesias do norte da ilha da Madeira. Rara no mercado desde os anos 40 do séc. XX.	Muito produzida como cebola "do tarde" e com boa conservação que justifica a sua presença no mercado até mais tarde.

_____ / _____

ANEXO II - CONDIÇÕES EDAFOCLIMÁTICAS PARTICULARES DAS ILHAS DA MADEIRA E DO PORTO SANTO

1. ILHA DA MADEIRA

1.1 Orografia:

A ilha da Madeira, a maior e mais povoada das ilhas do arquipélago com o mesmo nome, apresenta uma morfologia irregular, com uma elevada cordilheira central, de orientação este-oeste, formada por montanhas rochosas com grandes altitudes (superior a 1200 m) e relevo muito acidentado, com declives acentuados e escassas áreas planas, o que determinou que, para ocupação do território e para o exercício da atividade agrícola, os primeiros colonos tenham promovido a construção de socalcos, localmente denominados de "poios", formando talhões planos ou com ligeiro declive, dispostos em terraços, mais ou menos regulares, que acompanham as curvas de nível e são suportados por muros de pedra basáltica emparelhada.

A construção generalizada dos "poios", como pequenos tabuleiros preenchidos com terra de boa qualidade e a constante realização de surribas, conferiram aos solos madeirenses, boa profundidade, arejamento e drenagem, que favorecem a infiltração da água da chuva e o seu armazenamento na camada acrescida de solo despregado e minimizam, nas áreas agricultadas, os riscos da erosão hídrica.

1.2 Clima:

Pela sua localização geográfica, o clima da ilha é condicionado pelo anticiclone subtropical dos Açores, sendo predominantemente temperado, com verão seco e temperado (entre 10 °C e 22 °C, no mês mais quente) e com maior pluviosidade na estação fria, de temperaturas amenas (abaixo de 18 °C, mas superiores aos -3 °C, no mês mais frio), apresentando também características oceânicas pelo que, com o aumento de altitude, varia de seco a húmido e de moderadamente chuvoso a excessivamente chuvoso, acima dos 1500 m.

Da ação conjunta dos ventos alísios e da orientação e orografia da ilha resulta uma vertente sul mais soalheira, quente e seca e uma vertente norte mais sombria, fresca e chuvosa e a formação de nevoeiros e neblinas permanente que, em altitude, são responsáveis pelos elevados níveis de humidade e precipitação que através de furos e nascentes e, sobretudo da construção de túneis e galerias de captação, alimentam a rede de canais, localmente denominadas de "Levadas". São estas levadas que transportam a água da encosta húmida a norte para sul e asseguram, por toda a ilha, a disponibilidade de água necessária ao abastecimento das populações e ao desenvolvimento da agricultura e das demais atividades económicas do território.

1.3 Solos:

Os solos dominantes de material originário predominantemente basáltico foram também fortemente influenciados pelas modificações operadas pela ação humana, desde o início do seu povoamento. Nas zonas de maior produção de CEBOLA DA MADEIRA, que na ilha da Madeira pode ser lavrada desde a linha da costa até os 800 m de altitude, em zonas com microclimas especiais de boa exposição, predominam os solos Faeozemes (PHh), os Cambissolos saturados (principalmente crómicos - CMx) e os Cambissolos insaturados (maioritariamente dístricos - CMd), podendo também ser produzida em Andossolos (ANu) de zonas altas.

Em termos gerais, são solos que se caracterizam por apresentar profundidade média a elevada, com perfis de espessura entre 30 e 50 cm ou superior a 50 cm; de textura geralmente fina e elevada percentagem de limo; com teores de matéria orgânica médio nos PHh a muito alto e superior a 7 % nos ANu; com grau de saturação por bases elevado a médio nos PHh e CMx, sendo inferior a 50 % nos CMd e ANu, com pH ligeiramente ácido à neutro nos PHh e nos CMx ou apresentando pH ácido nos CMd e ANu, são solos pobres em fósforo, medianamente ricos em potássio e bastante ricos em magnésio e por vezes também em cálcio. Consequentemente são solos com bom potencial agrícola que, consoante as culturas, podem necessitar da realização de adubações fosfatadas ou fertilizações N-P-K e/ou orgânicas e da realização de calagens nos CMd e os ANu.

1.4 Exigências culturais:

As exigências culturais da "CEBOLA DA MADEIRA" determinam que as melhores produções sejam obtidas nas zonas com climas mais temperados ou medianamente quentes, com humidade regular e com boa exposição, localizadas até os 500 m a 600 m de altitude na vertente sul da ilha e até os 150 m ou 250 m na vertente norte. Contudo esta produção não é homogénea ao longo de toda a ilha, já que pode ser cultivada, até os 800 m de altitude em localidades com microclimas soalheiros e de orografia mais plana e pode ter dificuldade de desenvolvimento, a baixas altitudes, em vales profundos de reduzida luminosidade e elevada humidade.

Com a constituição artificiosa dos "poios" e com a construção da rede de "levadas", que abastecem as explorações e que na ausência de pluviosidade, entre o fim da primavera (maio) e o início do outono (outubro), possibilitam a irrigação das terras mais secas, quentes e com boa exposição das quotas mais baixas, principalmente na vertente sul da ilha, sucessivas gerações de agricultores locais conseguiram criar as melhores condições para a produção das diversas variedades tradicionais da CEBOLA DA MADEIRA.

2. ILHA DO PORTO SANTO

2.1 Orografia:

A ilha de Porto Santo, com uma área emersa de 42 km² e localizada somente a 40 km a nordeste, da ilha da Madeira, apresenta características fisiográficas muito próprias e distintas. De facto, a ilha do Porto Santo, com 12km de comprimento na direção nordeste – sudoeste (NE-SW) e 6 km de largura máxima, na direção norte-sul (N-S), apresenta uma morfologia bastante arrasada e suave, já que mais de 85 % da ilha encontra-se abaixo de 200 m de altitude e cerca de 40 % tem uma altitude inferior a 50 m, atingindo a sua cota máxima a 517 m no Pico do Facho. As suas principais elevações são essencialmente formas erosivas que constituem relevos acidentados de resistência, esculpido em rochas magmáticas maciças de composição intermédia a ácida, onde sobressaem duas zonas de relevo acidentado, uma mais imponente, a NE, e outra menos expressiva, a SW, separadas por uma plataforma deprimida, aplanada e basculada para SE.

Entre estes sectores, o relevo é suave, com cotas que não ultrapassam os 150 m e que decrescem desde a costa norte até à costa sul (virado a sudeste), entre a Ponta da Calheta e o Sítio do Penedo, formando uma ampla baía constituída por uma praia de areia fina e um campo dunar associado com cerca de 9 km de extensão. Em redor da ilha existe uma plataforma significativa de águas pouco profundas marcadas pela presença de seis ilhéus e duas baixas perfazendo uma área total de 2,1 km².

2.2 Clima:

Segundo a classificação climática de Köppen-Geiger, o Porto Santo caracteriza-se por apresentar clima seco e temperado ao longo de todo o ano, com uma precipitação anual inferior a 400 mm e uma evapotranspiração potencial anual muito superior à precipitação anual, da ordem de 1500 mm. A temperatura média anual é de 18,6 °C, com baixa amplitude térmica essencialmente resultante do efeito moderador do mar, sobre o limitado ambiente insular.

A mais baixa altitude média do Porto Santo explica o facto de, não obstante a sua proximidade relativa à ilha da Madeira, possuir um clima muito distinto onde a pluviosidade média anual é muito baixa (<400 mm), pelo que a ilha apresenta características morfológicas afins das regiões de clima sub-árido, com exceção de alguns pequenos sectores de arriba virados a norte. É característico deste tipo de clima o desenvolvimento de abarrancamentos («bad-lands»), em que os cursos de água apresentam regime de «oued», encontrando-se secos a maioria do ano.

Os ventos sopram frequentemente dos quadrantes NW a NE, sendo que os maiores valores da intensidade do vento são registados durante o outono e o inverno. A insolação média diária é de 5,9 h, apresentando valores máximos nos meses de maio (7,2 h) e agosto (7,8 h). Os menores valores de insolação são registados no mês de dezembro (4,3 h).

2.3 Disponibilidade de água:

Na ilha do Porto Santo, as águas doces são maioritariamente de origem subterrânea e algumas, não obstante a sua escassez, constituem uma fonte de abastecimento de água de regadio, apesar das necessidades não serem uniformes no tempo e no espaço. Existem ainda, alguns cursos de água, tais como ribeiros de carácter torrencial que asseguram o escoamento ocasional, após períodos de precipitação intensa. A estas linhas de água estão associadas valas para recolha do escoamento superficial, construídas nas encostas e conduzindo o escoamento para represas de armazenamento de água para rega.

A área com melhor aptidão aquífera localiza-se na zona central da ilha e corresponde a uma zona com formações geológicas sedimentares, junto ao litoral e a uma cota de soleira abaixo do nível do mar, proporcionando fenómenos de intrusão marinha. Nesta zona concentram-se as captações mais produtivas da ilha atualmente utilizadas no regadio de todo o perímetro agrícola. As restantes captações, localizadas nas zonas nordeste e sudoeste, apresentam caudais muito baixos e a sua dispersão inviabiliza o seu aproveitamento para abastecimento agrícola.

Atualmente o sistema adutor de rega do Porto Santo para fins do regadio agrícola contempla o reaproveitamento das águas da chuva, captadas na zona central da ilha e direcionadas para o açude do Tanque, das águas naturais subterrâneas captadas no furo do Campo de Baixo e nas noras existentes na zona do Tanque e do aproveitamento das águas residuais tratadas na ETAR – Estação de Tratamentos de Águas Residuais da Ponta. O transporte da água de rega é garantido por intermédio de várias estações elevatórias, podendo o seu sentido ser invertido em função da origem de água utilizada e das necessidades de rega, já que este sistema adutor é composto por um açude para armazenamento de água, um reservatório intermédio, três estações elevatórias e cerca de 11 Km de condutas adutoras.

2.4 Solos:

A geologia da ilha do Porto Santo é bastante diversificada, sendo essencialmente constituída por rochas vulcânicas básicas (e.g. basaltos) e intermédio-ácidas (traquitos e riólitos), e também por rochas sedimentares. Com base na carta de solos da ilha do Porto Santo de 1994, constata-se uma classe mais significativa, a dos Calsissolos, que ocupa 40% do seu território. Os solos pouco desenvolvidos, nomeadamente, o terreno rochoso, ravinado, abarrancado e escarpado ocupa 30% da ilha.

Prevalecem os solos do tipo arenoso a limoso, com ocorrência mais esporádica de manchas tipicamente argilosas. São bastante permeáveis, dando origem a problemas de lixiviação de nutrientes e, conseqüentemente, ao seu empobrecimento em relação às necessidades nutricionais da vegetação. Quimicamente, e porque a maioria da areia e dos arenitos da ilha têm origem biológica, são mais ricos em cálcio e potássio, o que lhes confere um pH

mais favorável à maioria das culturas agrícolas, e características organolépticas singulares, que os consumidores muito valorizam.

Tal como é típico de solos calcários, o seu carácter químico é alcalino, para além da sua composição em calcário ser heterogénea, o que está relacionado com a formação da ilha. O conteúdo em matéria orgânica é baixo, o que pode ser devido ao pouco coberto vegetal atual. A lixiviação e o reduzido conteúdo em nutrientes do solo também são provocados pelos seus baixos teores em fósforo e potássio, enquanto outros nutrientes se encontram dentro de valores normais.

2.5 Uso do solo:

Os espaços agroflorestais abrangem sobretudo a área central da ilha e áreas dispersas, representando cerca de 74% do seu território, com maior peso dos espaços florestais (com 60% de área de matos e herbáceas e 8% de floresta e outras áreas arborizadas). A componente agrícola cobre apenas cerca de 6% do território da ilha, num cenário de paisagem humanizada, integrando pequenas propriedades de produção em pequena escala, retalhadas por muros de pedra empilhada localmente denominados de “muros de croché”, que protegem as videiras ou as hortícolas, principais produções do quotidiano do porto-santense.

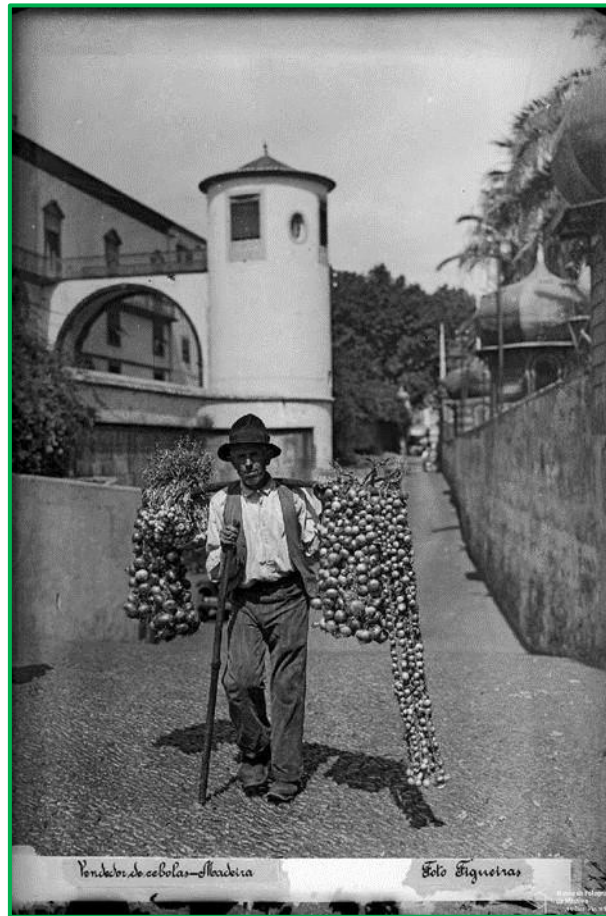
Em tempos prevaleceu a cultura cerealífera, maioritariamente nas vertentes dos picos, o que possibilitou a criação de uma paisagem humanizada, mantendo-se o equilíbrio harmonioso entre a natureza e a presença humana. Atualmente vigora, de uma forma geral, a pequena agricultura familiar em que a gestão e a mão-de-obra são asseguradas pelo agregado familiar ou então apenas pelos homens da família. Esta atividade assegura a produção de cultivares, que apresentam valor diferenciado ao nível do sabor e qualidade nutritiva, como o tomate, a cebola, a batata-doce, a cenoura, a melancia, o melão, o figo, a uva de mesa, o chicharro, a lentilha, o tabaibo, a romã, a pitanga, o maracujá, as amoras, com alguma pecuária associada, que são importantes para a economia agrícola familiar e local, sustentando serviços de produção de alimento, para além de constituírem locais de alimentação, abrigo e reprodução de fauna selvagem. Associada à atividade agropecuária sustentável, há produção de biomassa e reposição de matéria orgânica no solo, precavendo a depauperização de uma camada arável esquelética e sensível à erosão, com impacte positivo e significativo ao nível do ciclo de nutrientes.

As condições edafoclimáticas da ilha do Porto Santo são propícias ao desenvolvimento das suas culturas tradicionais entre as que se destacam a CEBOLA DA MADEIRA. O cultivo destes produtos em Calcissolos (solos desenvolvidos em areias carbonatadas biogénicas) leva a que sejam conhecidos e afamados por apresentarem na sua composição teores elevados de cálcio, magnésio e estrôncio, com particular destaque para o magnésio.

— / —

ANEXO III - TRADIÇÕES ETNOGRÁFICAS DA CEBOLA DA MADEIRA

1. OFÍCIOS TRADICIONAIS: O "HOMEM DAS CEBOLAS"



Museu Etnográfico da Madeira: Vendedor ambulante de cebolas e alhos, na rua das Fontes, Freguesia da Sé - Funchal. Foto Figueiras, entre 1930 e 1937, MFM-AV, em depósito no ABM, PHF/22

2. FESTA DA CEBOLA DA MADEIRA

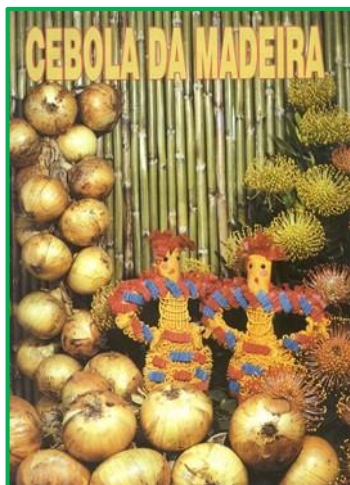


Fig. 1.A.III - Revista "CEBOLA DA MADEIRA" 2005



Fig. 2.A.III - Cartaz da Festa da Cebola 2019



Fig. 3.A.III - Comercialização de "CEBOLA DA MADEIRA", na Festa da Cebola 2019



Fig. 4.A.III - Exposição de "CEBOLA DA MADEIRA" na Festa da Cebola 2019

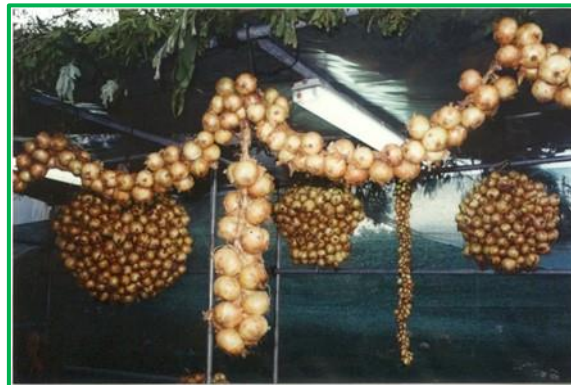


Fig. 5.A.III - Cabos e "Charolas"³ de "CEBOLA DA MADEIRA"

— / —

³ Charola - Pequena armação esféricas de madeira ou vimes, coberta com frutos ou outros produtos "da terra" que, em festas religiosas ou eventos etnográfico, são destinadas a serem leiloadas ou partilhadas para ajudar a população mais carenciada da zona.