

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2023/C 281/06)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, por um período de três meses a contar da data de publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Cebola da Madeira»

N.º UE: PDO-PT-02800 — 23.8.2021

DOP (X) IGP ()

1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Cebola da Madeira»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não-transformados ou transformados

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

Designam-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.

Características físico-químicas

Os bolbos das variedades tradicionais de «Cebola da Madeira» apresentam características morfológicas próprias, que justificam os nomes vernáculos que lhes foram atribuídos pelos madeirenses, designadamente:

- Forma que vai de oblata a globosa ou de globosa a cónica (na «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.

(1) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Os bolbos são bastante suculentos, com teores médios de matéria seca próximos dos 10 g/100 g, 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/100 g) e em vitamina C (em média superior a 10 mg/100 g), que lhes conferem características organoléticas e propriedades antioxidantes, desde sempre valorizadas pelos consumidores locais.

Características organoléticas

Quando crua, a «Cebola da Madeira» apresenta consistência crocante e suculenta, mais ou menos tenra e pouco fibrosa. Cozinhada fica menos estaladiça, mais sumarenta e translúcida.

O seu aroma é característico e adocicado, com ligeiras notas a enxofre ou a alho, vegetal e fresco ou terroso, sendo pouco pungente e persistente, mas com intensidade e complexidade médias a elevadas. Após cozedura, fica mais suave 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, com fim de boca mais apimentado, com ligeiras notas a fresco, a enxofre ou a vegetais, podendo apresentar alguma adstringência, acidez ou um ligeiro amargor, que abranda com a mastigação, apresentando intensidade e complexidade médias a elevadas. Após cozedura, perdem intensidade e ficam 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.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Todas as fases de produção da «Cebola da Madeira» ocorrem na área geográfica identificada.

3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento etc., do produto a que o nome registado se refere

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

Ilhas da Madeira e do Porto Santo.

5. Relação com a 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, 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 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 e com uma precipitação anual inferior a 400 mm.

A ação conjunta dos ventos alísios e da orografia acidentada da ilha da Madeira, com a sua elevada cordilheira central de orientação este-oeste, formada por montanhas rochosas de altitude superior aos 1 200 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 «levadas», que transportam a água das zonas altas e da encosta norte, assegurando por toda a ilha a disponibilidade de água para abastecimento das populações e desenvolvimento da agricultura.

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 direccionamento 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 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 Feozemes e os Cambissolos crómicos e dístricos, podendo esta cebola 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 médios a muito altos e com reacção ligeiramente ácida a neutra ou mais ácida nos Andossolos das suas zonas altas, enquanto 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

Desde a sua introdução pelos primeiros povoadores portugueses, nas primeiras décadas do século XV, tanto na ilha da Madeira como na do Porto Santo, esta produção passou a ocupar lugar de destaque na dieta alimentar das populações locais, principalmente no espaço rural, como foi amplamente relatado por muitos forasteiros que visitaram ou habitaram as ilhas entre os séculos XVII e XIX.

O seu modo tradicional de produção mantém-se constante, pelo menos, desde as primeiras décadas do século XX e encontra-se explanado em vários artigos do boletim «Frutas da Madeira» (publicado entre abril de 1941 e janeiro de 1958), que identificam as cebolas cultivadas naquela época e outras então introduzidas (que correspondem às atuais variedades tradicionais) 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 elevada importância que detém nos hábitos alimentares dos madeirenses determina que esta cultura seja produzida tanto para autoconsumo e vendas diretas, nas pequenas explorações de agricultura familiar das ilhas, como também em explorações empresariais, da ilha da Madeira, para abastecimento do mercado regional.

Na produção da «Cebola da Madeira» destaca-se, sobretudo, a freguesia do Caniço (ilha da Madeira), que assegura a maior parte do abastecimento regional e onde anualmente, desde 1997, é realizada a «Festa da Cebola» para promover este produto tradicional e preservar o seu modo particular de produção. Também na ilha do Porto Santo, recentemente reconhecida como Reserva da Biosfera da UNESCO, esta cultura está abrangida pelo objetivo estratégico de salvaguardar, valorizar e otimizar os recursos agrícolas e culturais da ilha.

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 pungente, 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 grelhados, desaparecendo o gosto vegetal e revelando melhor equilíbrio ácido/doce.

Estes atributos tornam a «Cebola da Madeira» ideal na confeção de conservas (cebolas de escabeche) e de diferentes pratos tradicionais ou da culinária contemporânea 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.

Relação causal entre a área geográfica e as características do produto

Existe grande especialização dos agricultores madeirenses e porto-santenses, que, desde sempre, em cada colheita, souberam selecionar os bolbos das diferentes variedades tradicionais que apresentavam as melhores características para serem conservados para posterior obtenção do «cebolinho», como localmente são denominadas as sementes (e também as plântulas que estas originam) utilizadas na produção da «Cebola da Madeira» e que são exclusivamente obtidas nas suas explorações ou disponibilizadas por outros produtores locais.

A prática continuada das operações de propagação, de troca e partilha do «cebolinho» e de produção da «Cebola da Madeira» conduziu ao desenvolvimento e à preservação das características específicas das variedades tradicionais, que estão ligadas às condições edafoclimáticas particulares das ilhas e ao saber fazer dos produtores locais acumulado ao longo das várias gerações.

As variedades tradicionais da «Cebola da Madeira» adaptaram-se bem aos solos profundos e bem drenados das ilhas, sendo predominantemente utilizados 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 atributos desta cebola.

A produção da «Cebola da Madeira» é muito dependente do trabalho dos agricultores porque todas as operações, desde a preparação do «cebolinho», à sua transplantação, à realização dos amanhos 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 permitem «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 entrada em floração para formação da semente, determinam que, em ambas as ilhas, os agricultores conheçam muito bem as variedades tradicionais que, em função das exigências do fotoperíodo destas cebolas e das condições climáticas da zona, estão mais adaptadas à sua localidade e a melhor época para a produção das variedades em causa.

Na ilha da Madeira, esta cultura pode ser lavrada desde a linha da costa até aos 800 m de altitude, em zonas com microclimas quentes, boa exposição e 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, com mais de 14 horas de luz, para a boa formação dos 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 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».

Nesta produção, o período mais sensível ao estresse 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 e repetindo-a 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 o auxílio de uma pá de madeira, os agricultores borriavam 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 realizada por aspersão na ilha da Madeira, enquanto na ilha do Porto Santo, pelas particulares condições edáficas locais, é preferencialmente instalada a rega localizada (gota-a-gota). 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 déficit hídrico, possibilitando o elevado teor de humidade dos bolbos e contribuindo para o reduzido amargor e picante destas cebolas.

Referência à publicação do caderno de especificações

<https://www.dgadr.gov.pt/dop-igp-etg>
