

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 281/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cebola da Madeira”**Nr UE: PDO-PT-02800 — 23.8.2021****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Cebola da Madeira”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Cebola da Madeira” to nazwa cebuli z gatunku *Allium cepa* L. należących do uprawianych na zamieszkanym wyspach Archipelagu Madery tradycyjnych odmian, tj. „Branca”; „Pião”; „Bujanico”; „Vermelha”; „Roxa” i „Do Tarde”, produkowanych z wykorzystaniem tradycyjnych praktyk stosowanych na wyspach Madera i Porto Santo.

Właściwości fizykochemiczne

Cebule z tradycyjnych odmian „Cebola da Madeira” mają szczególne cechy morfologiczne, których odzwierciedleniem są ich nazwy zwyczajowe stosowane przez mieszkańców Madery, tj.:

- Cebula ta ma kształt od spłaszczonego do kulistego lub od kulistego do stożkowatego (w przypadku odmiany o nazwie „Pião” [oznaczającej „bączek”]), charakteryzuje się średnią jednorodnością między odmianami pod względem kształtu i wielkości oraz osiąga średnią masę od 180 g/cebulę do 250 g/cebulę.
- Zewnętrzna warstwa cebuli jest zwykle żółta, ma fioletowe odcienie w przypadku tradycyjnych odmian o nazwie „Vermelha” [oznaczającej „czerwona”] i „Roxa” [oznaczającej „purpurowa”] i bardzo jednolite zabarwienie, raczej nieprzezroczyste albo bardziej przezroczyste i błyszczące (w przypadku odmiany o nazwie „Branca” [oznaczającej „biała”]). Cebula charakteryzuje się zwartością od średniej do niskiej.
- Miąższ jest przeważnie biały, z czerwonymi lub fioletowymi odcieniami w przypadku tradycyjnych odmian „Vermelha” i „Roxa”. Warstwy mają grubość od średniej do cienkiej, a twardość – od średniej do delikatnej.

(1) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Cebule należące do tych odmian są dość soczyste – średnia zawartość suchej masy wynosi blisko 10 g/100 g i nieco więcej w przypadku cebuli uprawianej na wyspie Porto Santo.

Cebule te charakteryzują się dużą zawartością węglowodanów (średnio powyżej 7 g/100 g) i witaminy C (średnio powyżej 10 mg/100 g), dzięki czemu mają wyjątkowe właściwości organoleptyczne i przeciwutleniające, które zawsze były doceniane przez konsumentów na Maderze.

Właściwości organoleptyczne

Surowa cebula „Cebola da Madeira” jest chrupiąca i soczysta, niezbyt włóknista i zróżnicowana pod względem miękkości. Po ugotowaniu cebula staje się mniej chrupiąca oraz bardziej soczysta i przezroczyta.

Cebula ma charakterystyczny zapach z nutami słodczy i siarki lub czosnku, ziemisty lub roślinny i świeży, niezbyt ostry i trwały oraz średnio lub bardzo intensywny i złożony. Zapach cebuli po ugotowaniu jest nadal intensywny i złożony, choć łagodniejsze i nabiera nut dymnych/grillowanych lub karmelowych.

Smak świeżej cebuli przede wszystkim nie jest ostry i wykazuje różny stopień słodczy. Smak utrzymujący się w ustach jest bardziej pieprzny i można wyczuć w nim świeże nuty siarkowe lub roślinne, a czasem bywa cierpki, kwaśny lub lekko gorzki, choć wrażenie to łagodnieje podczas żucia. Cebula charakteryzuje się średnią lub dużą intensywnością i złożonością smaku. Smak staje się nieco mniej intensywny po ugotowaniu cebuli, która staje się słodsza i zyskuje nuty karmelowe lub palone (szczególnie w przypadku cebuli grillowanej). Znika świeży roślinny smak, a ponadto łagodnieją wszelkie siarkowe nuty, smak staje się lepiej wyważony, jeżeli chodzi o kwasowość i słodczy, i zasadniczo nie jest cierpki oraz jest mniej pikantny i trwały.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji „Cebola da Madeira” mają miejsce na określonym obszarze geograficznym.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyspy Madera i Porto Santo

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Czynniki naturalne

Archipelag Madery leży w subtropikalnym regionie północnoatlantyckim, co oznacza, że klimat panujący na wyspie znajduje się pod wpływem oddziaływania subtropikalnego antycyklonu na Azorach. Na samej Maderze panuje głównie klimat umiarkowany charakteryzujący się łagodnymi, suchymi latami (od 10 °C do 22 °C w najcieplejszym miesiącu) i większą ilością opadów w zimnej porze roku, kiedy to temperatury pozostają łagodne (poniżej 18 °C, ale powyżej -3 °C w najzimniejszym miesiącu). Wyspa Porto Santo jest oddalona od Madery o 40 km na północny wschód. Obszar wyspy nad poziomem wody ma powierzchnię zaledwie 42 km², a ukształtowanie terenu jest łagodne i raczej równinne (ponad 85 % wyspy znajduje się na wysokości poniżej 200 m n.p.m.). Klimat na wyspie jest suchy i umiarkowany przez cały rok, a średnia roczna temperatura wynosi tu 18,6 °C. Bliskość morza ma łagodzący wpływ na ograniczone środowisko wyspiarskie, w wyniku czego wahania temperatury są niskie. Roczne opady deszczu utrzymują się poniżej poziomu 400 mm.

Wpływ pasatów, w połączeniu ze zróżnicowanym ukształtowaniem terenu wyspy Madera – położenie terenu jest wyższe w środkowej części wyspy, gdzie ze wschodu na zachód biegnie pasmo skalistych gór wznoszących się na wysokość ponad 1 200 m n.p.m. – sprawia, że klimat waha się od suchego do wilgotnego, a opady deszczu są umiarkowane lub obfite i wzrastają wraz ze wzrostem wysokości nad poziomem morza. Na dużych wysokościach warunki te przyczyniają się do powstawania stałej mgły odpowiadającej za wysoki poziom wilgotności i opadów. Z obszarów wyżynnych i obszarów północnego zbocza siecią kanałów, o miejscowej nazwie „levadas”, płynie woda zasilana strumieniami, otworami i źródłami, a co ważniejsze, stworzonymi przez człowieka tunelami i galeriami zbierającymi wodę. W ten sposób na terenie całej wyspy doprowadza się wodę do wszystkich miejscowości oraz do celów rolniczych.

Na wyspie Porto Santo większość wody słodkiej to wody gruntowe. Występują tu również rwące potoki z systemem sporadycznego odwadniania. System zaopatrzenia wyspy w wodę do nawadniania jest zasilany przez wodę deszczową doprowadzaną do zbiornika Tanque, wody gruntowe gromadzone w odwiercie w Campo de Baixo i doprowadzane przez koła wodne w obszarze zbiornika Tanque, a także wodę uzdatnioną w oczyszczalni ścieków na wyspie.

Na wyspie Madera występują głównie gleby pochodzące z podłoża bazaltowych. Na terenach, na których uprawia się „Cebola da Madeira”, dominują gleby typu Phaeozem i gleby typu Cambisol podtypu „chromic” i „dystric”. Cebule można również uprawiać na glebach typu Andosol na terenach bardziej odkrytych i wyżej położonych. Uwarunkowania geologiczne wyspy Porto Santo są znacznie bardziej zróżnicowane – głównie występują tu podstawowe skały wulkaniczne (bazalty), pośrednie skały kwaśne (trachity i ryolity) i skały osadowe. Większość występujących tu gleb można przypisać do grupy Calcisol.

Ogólnie mówiąc, na obu wyspach zasadniczo występują gleby średnie i głębokie. Na wyspie Madera gleby zasadniczo charakteryzują się drobnoziarnistą teksturą o wysokiej zawartości mułu, mają od średniej do bardzo wysokiej zawartości materii organicznej oraz są lekko kwaśne lub obojętne albo bardziej kwaśne w przypadku gleb z grupy Andosol na obszarach wyżynnych. Na wyspie Porto Santo dominują gleby piaszczysto-gliniaste, które są dość przepuszczalne, mają niższą zawartość materii organicznej i bardziej zasadowy profil, chociaż biologiczne pochodzenie większości piasku i piaskowca na tym terenie skutkuje bardziej korzystnym pH.

Czynniki ludzkie

Cebula „Cebola da Madeira” stanowi istotny składnik diety miejscowej ludności, odkąd została sprowadzona na wyspy Madera i Porto Santo przez pierwszych portugalskich osadników w pierwszych dziesięcioleciach XV w. Cebula odgrywała szczególnie istotną rolę na obszarach wiejskich, jak wynika z zapisów wielu obcokrajowców, którzy odwiedzili lub zamieszkiwali wyspy w okresie od XVII w. do XIX w.

Uprawę „Cebola da Madeira” prowadzi się tradycyjną metodą, która pozostaje niezmienną przynajmniej od pierwszych dziesięcioleci XX w. Zostało to wyjaśnione w różnych artykułach opublikowanych w biuletynie „Frutas de Madeira” [„Owoce Madery”] (opublikowanym w okresie od kwietnia 1941 r. do stycznia 1958 r.), zawierających opis cebuli uprawianej w tym czasie i innych cebul, które były wprowadzane (i które odpowiadają tradycyjnym odmianom obecnie uprawianym). Publikacja ta zawiera również różne zalecenia dotyczące określonych praktyk w zakresie uprawy, nawożenia i ochrony roślin, które to zalecenia nadal są stosowane i przestrzegane przez miejscowych producentów.

Ogromne znaczenie tej rośliny w diecie mieszkańców Madery oznacza, że jest ona uprawiana na własne potrzeby i do celów sprzedaży bezpośredniej w małych rodzinnych gospodarstwach na wyspie, a także w gospodarstwach handlowych na Maderze w celu zaopatrzenia rynku regionalnego.

W kontekście produkcji „Cebola da Madeira” szczególnie istotne znaczenie ma sołectwo Caniço (na wyspie Madera). Sołectwo to odpowiada za większość dostaw regionalnych, a ponadto od 1997 r. jest gospodarzem festiwalu „Festa da Cebola” [Festiwal Cebuli] promującego ten tradycyjny produkt i zachowanie jego szczególnej metody produkcji. Na wyspie Porto Santo, która niedawno zyskała status rezerwatu biosfery UNESCO, uprawa ta jest objęta strategicznym celem polegającym na ochronie, zwiększeniu i optymalizacji zasobów rolniczych i kulturowych wyspy.

Specyfika produktu

Cebula „Cebola da Madeira” wyróżnia się soczystą konsystencją o niskiej zawartości błonnika oraz znaczną zawartością węglowodanów i witaminy C, dzięki którym ma ona słodki i niezbyt ostry zapach i smak. Smak utrzymujący się w ustach jest bardziej pieprzny i można wyczuć w nim lekkie nuty siarkowe lub roślinne, a czasem bywa cierpki, kwaśny lub lekko gorzki, choć wrażenie to łagodnieje podczas żucia. Dzięki temu smak cebuli po ugotowaniu jest mniej intensywny i słodszy i można w nim wyczuć nuty karmelowe lub palone (szczególnie w przypadku cebuli grillowanej) wraz ze zniknięciem świeżego roślinnego smaku i lepszym wyważeniem smaku pod względem kwasowości i słodkości.

Te cechy sprawiają, że cebula „Cebola da Madeira” idealnie nadaje się do marynowania („cebo-las de escabeche”) i do stosowania w różnych tradycyjnych lub regionalnych współczesnych potrawach. Oznacza to, że nadal stanowi ona ważny produkt spożywczy na Maderze i uznaje się ją za ważną uprawę zarówno na Maderze, jak i Porto Santo.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi szczególnymi właściwościami produktu

Wysoce wyspecjalizowani rolnicy na wyspach Madera i Porto Santo zawsze wybierali cebulki różnych tradycyjnych odmian o najlepszych właściwościach w każdym zbiorze. Są one następnie przechowywane w celu produkcji „cebo-linho” [dymki], lokalnej nazwy nasion (i powstałych z nich siewek) wykorzystywanych do produkcji „Cebola da Madeira”, które pochodzą wyłącznie z ich gospodarstw lub z gospodarstw innych lokalnych producentów.

Stałe stosowanie praktyki rozmnażania siewek „cebolinho” oraz ich wymiany i dzielenia się nimi do celów produkcji „Cebola da Madeira” przyczyniło się do rozwinięcia i zachowania specyficznych cech tradycyjnych odmian, które są związane ze szczególnymi cechami gleby i klimatu na wyspach, a także ze zdobywaną od pokoleń wiedzą specjalistyczną miejscowych producentów.

Tradycyjne odmiany „Cebola da Madeira” dobrze przystosowały się do głębokich, dobrze przepuszczalnych gleb występujących na wyspach. Zasadniczo gleby gliniasto-piaszczyste (Madera) i piaszczysto-gliniaste (Porto Santo) okazały się najlepiej przystosowane do magazynowania wody i składników odżywczych, którym zawdzięczają swoje właściwości.

Produkcja „Cebola da Madeira” jest w dużej mierze uzależniona od pracy rolników, ponieważ wszystkie praktyki – przygotowanie siewek „cebolinho”, przesadzanie ich i pielęgnacja upraw aż do zbiorów oraz przygotowanie do wprowadzenia do obrotu w większości gospodarstw – są wykonywane ręcznie.

Ręczne sadzenie z zachowaniem odpowiednio określonych odstępów między poszczególnymi cebulami przyczynia się do zapewnienia, aby cebule były jednolite pod względem średniej masy i wielkości. Tekstura gleby i kroki podjęte w celu przygotowania gleby, w tym pielenie i okopywanie, na etapie wzrostu upraw, łącznie stanowią elementy zapewniające, aby „cebule były umieszczone luźno w glebie”, dzięki czemu cebule poszczególnych tradycyjnych odmian mają bardziej jednorodny kształt.

Wyraźny wpływ temperatury i światła (nasłonecznienia) na cykl wzrostu tej uprawy, zwłaszcza w odniesieniu do rozwoju cebuli, ale także na czas rozpoczęcia kwitnienia w celu tworzenia nasion, oznacza, że na obu wyspach rolnicy bardzo dobrze wiedzą, które tradycyjne odmiany – w zależności od wymaganego w ich przypadku fotoperiodu oraz warunków klimatycznych obszaru – najlepiej nadają się do uprawy w ich lokalizacji i jaki jest najlepszy czas na ich produkcję.

Na wyspie Madera uprawę tę można prowadzić od wybrzeża do terenów położonych na maksymalnej wysokości 800 m n.p.m., na obszarach o ciepłym mikroklimacie i dobrej ekspozycji, gdzie sieć kanałów nawadniających, tzw. levadas, gwarantuje regularne dostawy wody. Na niższych wysokościach i bardziej nasłonecznionych obszarach południowego zbocza wczesne tradycyjne odmiany („Branca”, „Pião” i „Bujanico”) sieje się we wrześniu, a następnie przesadza w grudniu i zbiera w marcu/kwietniu. Na wyższych wysokościach lub na północnym zboczu, a także na wyspie Porto Santo, wczesne odmiany cebuli, tzw. cebolas do cedo, sieje się dopiero co najmniej miesiąc później.

W przypadku tradycyjnych odmian sianych w późniejszych porach roku („Vermelha”, „Roxa” i „Do Tarde”), określanych lokalnie jako „cebolas do tarde”, czyli „późne odmiany cebuli”, prawidłowe uformowanie się cebuli wymaga prowadzenia uprawy w okresie, w którym dni są dłuższe, a czas nasłonecznienia wynosi ponad 14 godzin. Potrzebują one również większej wilgotności i dostępności wody w miesiącach letnich. Odmiany te są zatem uprawiane głównie na wyższych wysokościach i na północnym zboczu Madery, sieje się je w grudniu/styczniu, przesadza w marcu/kwietniu i zbiera w lipcu/sierpniu.

Temperatura i ekspozycja (na światło) na obszarach produkcji na obu wyspach również sprzyjają wysokiemu tempu fotosyntezy w cebulach, co powoduje syntezę cukrów i składników odżywczych i w rezultacie skutkuje dużą zawartością węglowodanów i witaminy C w cebuli, dzięki którym uważa się, że cebula „Cebola da Madeira” spożywana na surowo ma właściwości przeciwutleniające.

Uprawa ta jest najbardziej wrażliwa na deficyt wody na etapie wzrostu cebuli, dlatego lokalni rolnicy zapewniają najlepsze warunki wilgotności na potrzeby rozwoju swoich plantacji, które są nawadniane po raz pierwszy po przesadzeniu siewek, a następnie nawadnianie prowadzi się z dużą częstotliwością. W zależności od obszaru produkcyjnego uprawę nawadnia się raz lub dwa razy w tygodniu na etapie wzrostu cebuli oraz z mniejszą częstotliwością na etapie dojrzewania.

Rolnicy tradycyjnie stosują kanały nawadniające „levada”, z których za pomocą drewnianych łopatek polewają wodą całą działkę, uważając przy tym, aby nie usunąć gleby (i tym samym nie odsłonić cebul) i nie spowodować podtopienia. Obecnie oprócz tej praktyki na Maderze do nawadniania stosuje się również zraszacze. Na wyspie Porto Santo ze względu na lokalne warunki glebowe metodą preferowaną jest nawadnianie kropelkowe. Na obu wyspach okresy niedoboru wody są krótsze dzięki wodzie dostarczanej w ramach nawadniania, nawet latem, zarówno w przypadku odmian wczesnych, jak i późnych. Pozwala to na uzyskanie wyższej wilgotności w cebulach, które są mniej gorzkie i ostre.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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