

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU)
N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2023/C 281/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Cebola da Madeira"

EU-nro: PDO-PT-02800 — 23.8.2021

SAN (X) SMM ()

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

"Cebola da Madeira"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Portugali

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimitystä tuotteesta

Nimellä "Cebola da Madeira" tarkoitetaan lajiin *Allium cepa* L. kuuluvien, Madeiran saariston asutuilla saarilla viljeltävien perinteisten lajikkeiden sipuleita eli lajikkeiden "Branca", "Pião", "Bujanico", "Vermelha", "Roxa" ja "Do Tarde" sipuleita, jotka on tuotettu perinteisten käytäntöjen mukaisesti Madeiran ja Porto Santon saarilla.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Cebola da Madeira -sipulin perinteisten lajikkeiden sipuleilla on ainutlaatuisia morfologisia ominaisuuksia, jotka näkyvät madeiralaisten lajikkeista yleisesti käyttämissä nimissä [merkitykset jäljempänä hakasulkeissa], eli:

- Muoto vaihtelee litteähkön pyöreästä pyöreään tai pyöreästä kartiomaiseen (lajikkeella "Pião" ["hyrrä"]). Lajikkeiden sipulit ovat kohtalaisen tasamuotoisia ja -kokoisia, ja keskipaino on 180–250 g/sipuli.
- Kuori on tavallisesti keltainen, perinteisissä lajikkeissa "Vermelha" ["punainen"] ja "Roxa" ["purppura"] on violetin sävyjä. Väritys on hyvin tasainen, hieman läpikuultamaton tai läpikuultavampi ja kiiltävä (lajikkeella "Branca" ["valkoinen"]). Kuori on kiinnittynyt sipuliin kohtalaisen tai hyvin heikosti.
- Sipulin malto on yleensä valkoinen, perinteisissä lajikkeissa "Vermelha" ja "Roxa" on punertavia tai purppuraisia vivahteita. Kerrosten paksuus vaihtelee keskipaksusta ohueen ja rakenne keskimureasta mureaan.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Lajikkeiden sipulit ovat melko mehukkaita. Kuiva-ainepitoisuus on keskimäärin lähes 10 g / 100 g ja Porto Santon saarella tuotetuilla sipuleilla hieman suurempi.

Sipuleissa on hyvin paljon hiilihydraatteja (keskimäärin yli 7 g / 100 g) ja C-vitamiinia (keskimäärin yli 10 mg / 100 g). Tämän ansiosta sipuleilla on ainutlaatuisia aistinvaraisia ja antioksidanttisia ominaisuuksia, joita kuluttajat ovat aina arvostaneet Madeiralla.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Raa'an Cebola da Madeira -sipulin rakenne on murea ja mehukas, tuskin lainkaan kuitumainen, ja sipulin pehmeys vaihtelee. Mureus vähenee kypsennettäessä jonkin verran, ja sipulista tulee mehukkaampi ja läpikuultavampi.

Aromi on tunnusomainen, maanläheinen tai kasvmainen ja raikas. Siinä on aavistus makeutta sekä rikin tai valkosipulin vivahteita. Aromi ei ole kovin pistävä eikä pitkäkestoinen. Se on melko voimakas tai voimakas ja kohtalaisen tai hyvin monivivahteinen. Kypsennettäessä aromeista tulee miedompia ja ne saavat savumaisia/hiillosmaisia tai karamellisoidun sokerin vivahteita säilyttäen kuitenkin voimakkuutensa ja monivivahteikkautensa.

Tuoreen sipulin maku vaihtelee makeudeltaan eikä ole aluksi pistävä. Jälkimaku on pippurisempi. Siinä on raikkaita rikin tai kasvien vivahteita ja toisinaan jonkin verran pistävyyttä, happamuutta tai hienoista kitkeryyttä, joka vähenee pureskeltaessa. Maku on melko voimakas tai voimakas ja kohtalaisen tai hyvin monivivahteinen. Maku miedontuu kypsennettäessä jonkin verran. Siitä tulee makeampi, ja siinä on karamellisoidun sokerin vivahteita tai paahteisia vivahteita (erityisesti grillattuna). Raikas kasvmainen maku häviää, ja myös mahdolliset rikin vivahteet miedontuvat, joten happamuuden ja makeuden välinen tasapaino paranee. Pistävyyttä ei enää ole, ja maun mausteisuus ja kesto vähenevät ylipäänsä.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki Cebola da Madeira -sipulin tuotantovaiheet tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja**

Madeiran ja Porto Santon saaret.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Luontoon liittyvät tekijät

Koska Madeiran saaristo sijaitsee Pohjois-Atlantin subtrooppisella alueella, Azorien subtrooppisen korkeapaineen toiminta rajoittaa saarten ilmastoa. Madeiran saarella ilmasto on pääosin lauhkea. Kesät ovat leutoja ja kuivia (10–22 °C lämpimimpänä kuukautena), ja sadetta saadaan enemmän kylmänä vuodenaikana, jolloin lämpötilat pysyvät leutoina (alle 18 °C mutta yli –3 °C kylmimpänä kuukautena). Porto Santon saari sijaitsee 40 kilometriä Madeirasta koilliseen. Saaren pinta-ala on vain 42 neliökilometriä, ja pinnanmuodostukseltaan saari on loiva ja melko laakea (yli 85 prosenttia saaresta sijaitsee alle 200 metrin korkeudella merenpinnasta). Porto Santon ilmasto on kuivempi ja lauhkea kautta vuoden. Vuoden keskilämpötila on 18,6 °C. Merellä on leudontava vaikutus saaren niukkoihin olosuhteisiin, joten lämpötila vaihtelee vain vähän. Vuosittainen sademäärä on alle 400 mm.

Koska Madeiralla on korkea keskivuoristo, joka kulkee idästä länteen yli 1 200 metrin korkeudessa, pasaatituulten vaikutus yhdessä epätasaisen maaston kanssa merkitsee sitä, että ilmasto muuttuu kuivasta kosteaksi ja sademäärä kohtalaisesta runsaaksi, kun korkeus kasvaa. Korkealla sijaitsevilla alueilla muodostuu tämän vaikutuksesta pysyvää usvaa ja sumua, minkä vuoksi ilmankosteus ja sademäärät ovat suuria. Yläköäalueilta ja pohjoisrinteeltä johdetaan vettä muille alueille kanavilla, joista alueella käytetään nimitystä "levada" ja jotka saavat vetensä virroista, porakaivoista ja lähteistä sekä ennen kaikkea ihmisten veden keräämistä varten tekemistä tunneleista. Tämä takaa vedensaannin asutuksen ja maatalouden tarpeisiin kaikkialla saarella.

Porto Santolla suurin osa makeasta vedestä on peräisin maan alta. Lisäksi on joitakin vuolaita virtoja, joista poistetaan satunnaisesti vettä. Saaren verkosto, jolla johdetaan vettä keinokastelua varten, hyödyntää Tanquen tekojärveen johdettua sadevettä, Campo de Baixon porakaivoon kerättyä pohjavettä ja Tanquen tekojärven alueella olevia vesirattaita sekä saaren jätevedenpuhdistamossa käsiteltyä vettä.

Madeiran saaren maaperä on alkuperältään pääasiassa basalttista. Cebola da Madeira -sipulin tuotantoalueilla vallitsevia ovat *Phaeozems*-ryhmään sekä *Chromic Cambisols*- ja *Dystric Cambisols* -ryhmiin kuuluvat maat. Sipuleita voidaan viljellä myös *Andosols*-ryhmään kuuluvilla mailla alueilla, jotka ovat aurinkoisempia ja sijaitsevat korkeammalla. Porto Santon saari on geologialtaan paljon monimuotoisempi. Periaatteessa saari koostuu emäksisistä vulkaanisista kivilajeista (basaltit), intermediaarisista happamista kivilajeista (trakyytit ja ryoliitit) ja sedimenttikivilajeista. Suurin osa saaren maaperästä voidaan luokitella *Calcisols*-ryhmään.

Yleisesti ottaen molempien saarten maaperä on yleensä keskisyvää tai syvää. Madeiran saarella maaperä on yleensä hienorakeista. Se sisältää runsaasti hiesua, ja orgaanisen aineksen pitoisuus vaihtelee kohtalaisesta erittäin suureen. Maaperä on yleensä hieman hapanta tai neutraalia ja happamampaa ylänköjen *Andosols*-alueilla. Porto Santolla hallitsevat hiekka- ja hiuemaat, jotka läpäisevät vettä melko hyvin. Orgaanista ainesta on vähemmän. Maaperä on emäksisempää, vaikka valtaosa saaren hiekasta ja hiekkakivestä on biologista alkuperää, minkä ansiosta pH on suotuisampi.

Inhimilliset tekijät

Cebola da Madeira -sipulilla on ollut merkittävä asema paikallisen väestön ruokavaliossa siitä lähtien, kun ensimmäiset portugalilaiset asuttajat toivat sipulin mukanaan Madeiran ja Porto Santon saarille 1400-luvun ensimmäisinä vuosikymmeninä. Erityisen tärkeä sipuli oli maaseutualueilla, kuten saarilla 1600- ja 1800-luvun välisenä aikana käyneet tai asuneet monet ulkomaalaiset ovat merkinneet muistiin.

Cebola da Madeira -sipulin perinteinen tuotantomenetelmä on säilynyt muuttumattomana ainakin 1900-luvun ensimmäisistä vuosikymmenistä lähtien. Tästä kerrotaan useissa artikkeleissa, jotka on julkaistu (huhtikuun 1941 ja tammikuun 1958 välisenä aikana ilmestyneessä) *Frutas de Madeira* [Madeiran hedelmät] -tiedotuslehdessä. Niissä kuvataan tuolloin viljeltyjä sipuleita sekä sipuleita, joita oltiin ottamassa viljelyyn (jotka vastaavat nykyisin viljeltäviä perinteisiä lajikkeita). Julkaisussa annetaan myös useita tiettä viljely-, lannoitus- ja kasvinsuojelukäytäntöjä koskevia suosituksia, joita paikalliset tuottajat hyödyntävät ja noudattavat edelleen.

Koska tällä viljelykasvilla on suuri merkitys madeiralaisten ruokavaliossa, sitä viljellään omaan käyttöön ja suoramyyntiä varten saaren pienillä perheviljelmillä sekä paikallisille markkinoille toimitettavaksi Madeiran saaren kaupallisilla tiloilla.

Canicon piiri (Madeiran saarella) on erityisen tärkeä Cebola da Madeira -sipulin tuotannon kannalta. Alue paitsi takaa suurimman osan paikallisesta tarjonnasta on myös toiminut *Festa da Cebola* -sipulifestivaalin järjestyspaikkana vuodesta 1997 lähtien tämän perinteisen tuotteen tunnettuuden edistämiseksi ja erityisen tuotantomenetelmän säilyttämiseksi. Hiljattain Unescon biosfäärialueeksi nimetyllä Porto Santon saarella tämä viljelykasvi on sisällytetty strategiseen tavoitteeseen suojata, parantaa ja optimoida saaren maatalous- ja kulttuuriresursseja.

Tuotteen erityisyys

Cebola da Madeira -sipuleille ominaista ovat mehukas rakenne, joka ei ole kuitumainen, sekä suuri hiilihydraatti- ja C-vitamiinipitoisuus. Niiden ansiosta tuotteen aromi ja maku ovat makeita eivätkä yleensä kovin pistäviä. Jälkimaku on pippurisempi. Siinä on hieman rikin tai kasvien vivahteita ja toisinaan jonkin verran pistävyyttä, happamuutta tai hienoista kitkeryyttä, joka vähenee pureskeltaessa. Kypsennetyn sipulin maku on miedompi mutta paljon makeampi. Siinä on karamellisoidun sokerin vivahteita tai paahteisia vivahteita (erityisesti grillattuna), sillä raikas kasvmainen maku häviää ja happamuuden ja makeuden välinen tasapaino paranee.

Edellä mainittujen ominaisuuksien ansiosta "Cebola da Madeira" sopii erinomaisesti säilöttäväksi (*cebolas de escabeche*) ja käytettäväksi erilaisissa perinteisissä tai alueen nykyisissä ruokalajeissa. Näin ollen tuote on edelleen hyvin tärkeä Madeiran ruokakulttuurissa ja viljelykasvia pidetään merkittävänä sekä Madeiran että Porto Santon saarella.

Maantieteellisen alueen ja tuotteen ominaisuuksien välinen syy-seuraussuhde

Madeiran ja Porto Santon saarten pitkälle erikoistuneet viljelijät ovat aina valinneet ja säilyttäneet eri perinteisten lajikkeiden sadosta ne sipulit, joilla on parhaimmat ominaisuudet. Näitä sipuleita, joista (ja niistä saatavista siementaimista) käytetään alueella nimitystä "*cebolinho*" [kevätsipuli], käytetään Cebola da Madeira -sipulin tuotantoon. Ne hankitaan yksinomaan omilta tiloilta tai muiden paikallisten tuottajien tiloilta.

Yhä jatkuva tapa lisätä, vaihtaa ja jakaa *cebolinho*-sientaimia Cebola da Madeira -sipulin tuottamiseksi on auttanut kehittämään ja säilyttämään perinteisten lajikkeiden erityisominaisuudet, jotka ovat yhteydessä saarten maaperän ja ilmaston erityispiirteisiin sekä useiden sukupolvien mittaan kertyneeseen paikallisten tuottajien asiantuntemukseen.

Cebola da Madeira -sipulin perinteiset lajikkeet ovat sopeutuneet hyvin saarten syvään, vettä hyvin läpäisevään maaperään. Viljelyyn pääasiassa käytettävät savihiekkamaat (Madeira) ja hiekkasavimaat (Porto Santo) ovat osoittautuneet maiksi, jotka sopivat parhaiten lajikkeiden ominaisuuksien kannalta välttämättömään veden ja ravinteiden varastointiin.

Cebola da Madeira -sipulin tuotanto on vahvasti riippuvainen viljelijöiden työstä, sillä kaikki viljelykäytännöt – *cebolinho*-sientaimien kasvatuksesta, istutuksesta ja viljelykasvin hoidosta sen korjuuseen asti sekä useimmilla tiloilla myös kauppakunnostus – toteutetaan käsin.

Istuttamalla taimet käsin tarkoin määritellyin välein pyritään varmistamaan, että sipuleista tulee keskipainoltaan ja kooltaan tasalaatuisia. Maaperän rakenne ja maan muokkaus, myös kitkeminen ja haraaminen, viljelykasvin kasvun aikana varmistavat yhdessä, että ”sipulien ympärillä on löyhästi pakkautunutta maata”, minkä ansiosta kunkin perinteisen lajikkeen sipuleista kehittyä tasamuotoisia.

Koska lämpötila ja valo (auringonpaiste) vaikuttavat huomattavasti tämän viljelykasvin elinkierto, erityisesti sipulien kehittymiseen mutta myös siementen muodostumisen edellyttämään kukinnan alkamiseen, molempien saarten viljelijät tietävät erittäin hyvin, mitkä perinteiset lajikkeet sopivat vaatimansa valojakson ja alueen ilmasto-olosuhteiden osalta parhaiten heidän alueelleen ja mihin aikaan kutakin lajiketta kannattaa tuottaa.

Madeirasan saarella tätä viljelykasvia voidaan viljellä rannikolta 800 metrin korkeudelle asti alueilla, joilla on lämmin mikroilmasto ja joiden sijainti on valoisuuden osalta suotuisa, jos säännöllinen kasteluveden saanti on turvattu *levada*-verkoston avulla. Alempana sijaitsevilla ja aurinkoisemmilla etelärinteiden alueilla aikaiset perinteiset lajikkeet (”Branca”, ”Pião” ja ”Bujanico”) kylvetään syyskuussa, istutetaan joulukuussa ja korjataan maaliskuu-/huhtikuussa. Korkeammalla sijaitsevilla alueilla tai pohjoisrinteellä ja myös Porto Santon saarella nämä ”varhaissipulit” (*cebolos do cedo*) kylvetään vasta vähintään kuukautta myöhemmin.

Myöhemmin kylvettävät perinteiset lajikkeet (”Vermelha”, ”Roxa” ja ”Do Tarde”), joita kutsutaan alueella ”myöhäissipuleiksi” (*cebolos do tarde*), vaativat pitemmän päivittäisen valojakson eli yli 14 tuntia auringonvaloa päivässä, jotta sipulit kehittyvät kunnolla. Lisäksi ne tarvitsevat kesäkuukausien aikana enemmän kosteutta ja vettä. Tämän vuoksi näitä lajikkeita viljellään lähinnä korkeammalla sijaitsevilla alueilla ja Madeiran pohjoisrinteellä. Ne kylvetään joulukuussa/tammikuussa, istutetaan maaliskuu-/huhtikuussa ja korjataan heinä-/elokuussa.

Lisäksi molempien saarten tuotantoalueiden lämpötila- ja valo-olosuhteet (sijainti) edistävät sipuleissa tapahtuvaa yhteyttämistä, minkä vaikutuksesta muodostuu sokereita ja ravinteita. Tämän vuoksi ”Cebola da Madeira” sisältää runsaasti hiilihydraatteja ja C-vitamiinia, jonka ansiosta sipulilla on aina katsottu olevan antioksidanttisia ominaisuuksia, jos se syödään raakana.

Viljelykasvi on alttein vesistressille sipulien kasvuvaiheessa, joten alueen viljelijät varmistavat parhaimmat kosteusolosuhteet viljelmilleen, jotka kastellaan ensimmäisen kerran siementaimien istutuksen jälkeen ja useasti sen jälkeen. Tuotantoalueen mukaan viljelykasvi kastellaan kerran tai kaksi kertaa viikossa sipulien kasvuvaiheessa ja harvemmin tuleentumisvaiheessa.

Viljelijät ovat perinteisesti hyödyntäneet *levada*-kastelukanavia ja käyttäneet puisia lapiomaisia kauhoja veden pirskottamiseksi koko lohkolle varmistaen samalla, että maa-aines pysyy sipulien ympärillä (eivätkä ne jää paljaksi) ja ettei maaperä tule vetiseksi. Nykyään Madeiran saarella käytetään kasteluun tämän lisäksi sadettimia. Porto Santon saarella tippukastelu on paikallisten maaperäolosuhteiden vuoksi parempi menetelmä. Molemmilla saarilla veden niukkuuden kestoa lyhennetään sekä varhaisille että myöhäisille lajikkeille keinokasteluna annettavalla vedellä, myös kesällä. Tämä lisää sipuleiden kosteuspitoisuutta ja auttaa varmistamaan niiden vähäisemmän kitkeryyden ja pistävyyden.

Eritelmän julkaisutiedot

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