



Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, registratieaanvraag BOB “Cebola da Madeira” (uien)

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 281 van 10 augustus 2023 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 10 oktober 2023 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag of per e-mail: info.agos@rvo.nl.

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2023/C 281/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad¹ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Cebola da Madeira”

EU-nr.: PDO-PT-02800 – 23.8.2021

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen [van de BOB of de BGA]

“Cebola da Madeira”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Klasse 1.6 Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Cebola da Madeira” is de naam die wordt gegeven aan bollen van de soort *Allium cepa* L. van de traditionele variëteiten die worden geteeld op de bewoonde eilanden van de archipel van Madeira, d.w.z. “Branca”, “Pião”, “Bujanico”, “Vermelha”, “Roxa” en “Do Tarde”, die volgens de traditionele methoden worden geproduceerd op de eilanden Madeira en Porto Santo.

Fysisch-chemische kenmerken

Bollen van de traditionele “Cebola da Madeira”-variëteiten hebben unieke morfologische kenmerken die tot uiting komen in de gangbare namen die de bewoners van Madeira eraan toekennen, d.w.z.:

- de vorm varieert van bolvormig tot afgeplat bolvormig of van bolvormig tot kegelvormig (in het geval van de variëteit “Pião” [wat “tol” betekent]), met een gemiddelde uniformiteit tussen de

¹ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.



verschillende variëteiten wat betreft vorm en grootte en een gemiddeld gewicht van 180 g tot 250 g per bol;

- de buitenschil is gewoonlijk geel, met violette tinten bij de traditionele variëteiten “Vermelha” (wat “rood” betekent) en “Roxa” (“paars”), en de kleur is zeer uniform, enigszins ondoorzichtig of meer doorschijnend en glanzend (in het geval van de variëteit “Branca” [“wit”]). Adherentie aan de bol varieert van gemiddeld tot zeer laag;
- Het vruchtvlees is meestal wit, bij de traditionele variëteiten “Vermelha” en “Roxa” met roodachtige of paarsachtige schakeringen. De dikte van de lagen (rokken) is gemiddeld tot dun en de consistentie is gemiddeld tot zacht.

De bollen van deze variëteiten zijn vrij sappig; het gemiddelde drogestofgehalte is bijna 10 g per 100 g en iets hoger als de bollen op het eiland Porto Santo worden geproduceerd.

De bollen zijn zeer rijk aan koolhydraten (gemiddeld meer dan 7 g per 100 g) en vitamine C (gemiddeld meer dan 10 mg per 100 g), waardoor ze unieke organoleptische en antioxidante kenmerken hebben die de consumenten op Madeira van oudsher zeer waarderen.

Organoleptische kenmerken

Wanneer “Cebola da Madeira” rauw is, is de consistentie knapperig en sappig, niet erg vezelig en variërend in zachtheid. De knapperigheid gaat deels verloren wanneer het product wordt gekookt of gebakken, aangezien het dan sappiger en meer doorschijnend wordt.

Het aroma is onderscheidend met zoete toetsen en tonen van zwavel of knoflook, aardachtig of plantaardig en fris, met weinig scherpte en persistentie en een gemiddelde tot hoge intensiteit en complexiteit. Gekookt of gebakken wordt de smaak zachter, met rokerige/gegrilde of karameltoetsen, terwijl de intensiteit en complexiteit behouden blijft.

Rauw varieert de smaak in termen van zoetheid en is de smaak aanvankelijk niet scherp. De nasmaak is peperachtiger, met frisse zwaveltoetsen of plantaardige toetsen en soms met enige mate van astringentie, zuurte of lichte bitterheid die door het kauwen wordt verminderd. De intensiteit en complexiteit zijn gemiddeld tot hoog. Gekookt of gebakken gaat een intensiteit deels verloren en wordt de smaak zoeter, wat doet denken aan karamel of geroosterde noten (met name gegrild). De frisse plantaardige smaak verdwijnt en eventuele zwaveltoetsen worden ook milder, met een beter evenwicht tussen zuurte en zoetheid, geen astringentie en over het geheel minder kruidigheid en persistentie.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle stadia van de productie van “Cebola da Madeira” vinden plaats in het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De eilanden Madeira en Porto Santo

5. Verband met het geografische gebied

Natuurlijke factoren

Als gevolg van de ligging van de archipel van Madeira in de subtropische regio van het noordelijk deel van de Atlantische Oceaan wordt het klimaat van de eilanden getemperd door de subtropische anticyclon van de Azoren. Op het eiland Madeira zelf is het klimaat overwegend gematigd, met zachte, droge zomers (in de warmste maand tussen 10 °C en 22 °C) en in het koude seizoen meer

neerslag, met temperaturen die zacht blijven (in de koudste maand lager dan 18 °C maar hoger dan -3 °C). Het eiland Porto Santo ligt 40 km ten noordoosten van Madeira. De oppervlakte boven water is slechts 42 km² en heeft een licht hellend en tamelijk vlak reliëf (meer dan 85% van het eiland is minder dan 200 m hoog). Het klimaat is het hele jaar door droger en gematigd, met een gemiddelde jaartemperatuur van 18,6 °C. De zee heeft een matigend effect op het getemperde eilandklimaat, met als gevolg geringe temperatuurschommelingen. De jaarlijkse neerslag bedraagt minder dan 400 mm. Het effect van de passaatwinden, in combinatie met het ruige terrein van het eiland Madeira, dat een hoge centraal gelegen bergketen heeft die van oost naar west loopt en wordt gevormd door rotsachtige bergen op een hoogte van meer dan 1.200 meter, zorgt ervoor dat het klimaat varieert van droog tot vochtig, met matige tot zware regenval naarmate de hoogte toeneemt. Op grote hoogte draagt dit bij tot de vorming van de permanente nevel en mist die verantwoordelijk zijn voor de hoge vochtigheid en neerslag. Een netwerk van kanalen, lokaal aangeduid als “levadas”, dat wordt gevoed door stromen, putten en bronnen, en, belangrijker nog, via door mensen aangelegde wateropvangtunnels en -galerijen, voert water aan uit berggebieden en de noordelijke helling. Hierdoor is de watervoorziening in woongebieden en voor landbouwontwikkelingsdoeleinden op het hele eiland gegarandeerd. Op Porto Santo is het zoetwater grotendeels afkomstig van onder de grond. Er zijn ook enkele stromende beken waarvan soms water wordt afgewaterd. Het watervoorzieningssysteem voor irrigatie op dit eiland wordt gevoed met regenwater dat naar een waterreservoir wordt gevoerd, met grondwater dat bij Campo de Baixo in een waterput wordt opgevangen, door de waterraderen in het gebied rond het waterreservoir en met water dat wordt behandeld in de afvalwaterzuiveringsinstallatie van het eiland.

De bodems op het eiland Madeira zijn voornamelijk van basaltische oorsprong. Phaeozems en chroomhoudende en dystrische cambisolen overheersen in de gebieden waar “Cebola da Madeira” wordt geproduceerd. De uien kunnen in de meer blootgestelde gebieden en op grotere hoogte ook in andosolen worden geteeld. De geologie van het eiland Porto Santo is veel diverser en bestaat voornamelijk uit basisch vulkanisch (basalten), gemiddeld zuurhoudend (trachyten en rhyolieten) en sedimentair gesteente. De meeste bodems van het eiland kunnen worden ingedeeld in de groep van calcisolen.

Over het geheel genomen zijn de bodems op beide eilanden doorgaans middeldiep tot diep. Op het eiland Madeira zijn ze over het algemeen fijn van textuur met een hoog slibgehalte, een gemiddeld tot zeer hoog gehalte aan organische stoffen en licht zuur tot neutraal of meer zuur in het geval van de andosolen in hoger gelegen gebieden. Op Porto Santo zijn de overheersende zand- en leemgronden behoorlijk doorlatend, met een lager gehalte aan organische stoffen en een meer alkalisch profiel, hoewel de biologische oorsprong van het grootste deel van het zand en de zandsteen op het land een gunstiger pH oplevert.

Menselijke factoren

“Cebola da Madeira” speelt al sinds de introductie ervan op de eilanden Madeira en Porto Santo door de eerste Portugese kolonisten aan het begin van de vijftiende eeuw een belangrijke rol in het voedingspatroon van de lokale bevolking. De bollen waren met name van belang in plattelandsgebieden, zoals werd opgetekend door de vele buitenlanders die de eilanden tussen de zeventiende en de negentiende eeuw bezochten of bewoonden.

De traditionele productiemethode voor “Cebola da Madeira” is al zeker sinds de eerste decennia van de twintigste eeuw ongewijzigd gebleven. Dit wordt toegelicht in verschillende artikelen die zijn gepubliceerd in de nieuwsbrief “Frutas de Madeira” [Fruit van Madeira] (die tussen april 1941 en januari 1958 verscheen), die een beschrijving bevatten van de uien die destijds werden geteeld en andere uien die toen werden geïntroduceerd (die overeenkomen met de traditionele variëteiten die momenteel worden geteeld). Deze publicatie bevat ook diverse aanbevelingen over bepaalde teelt-, bemestings- en gewasbeschermingsmethoden, waar lokale producenten nog steeds naar verwijzen en waar zij zich aan houden.

Dit gewas heeft zo’n groot belang voor het voedingspatroon van de bevolking van Madeira dat het voor eigen consumptie en rechtstreekse verkoop wordt geteeld op de kleine familiebedrijven van het eiland en daarnaast op commerciële bedrijven op het eiland, die leveren aan de regionale markt. Met name de parochie Caniço (op het eiland Madeira) is van belang voor de productie van “Cebola da Madeira”. Caniço neemt het grootste deel van het regionale aanbod voor zijn rekening en organiseert daarnaast sinds 1997 het “Festa da Cebola” (Uienfeest) om dit traditionele product te promoten en de specifieke productiemethode in stand te houden. Op het eiland Porto Santo, dat onlangs is erkend als Unesco-biosfeerreservaat, is dit gewas opgenomen in de strategische doelstelling om de agrarische en culturele hulpbronnen van het eiland te beschermen, te verbeteren en te optimaliseren.

Specificiteit van het product

De bollen van “Cebola da Madeira” worden gekenmerkt door een sappige textuur met een laag vezelgehalte en door een rijk gehalte aan koolhydraten en vitamine C, wat bijdraagt aan de zoete geur en smaak en de doorgaans geringe scherpte. De nasmaak is peperachtiger, met lichte zwaveltoetsen

of plantaardige toetsen en soms met enige mate van astringentie, zuurte of lichte bitterheid die door het kauwen wordt verminderd. Gekookt of gebakken resulteert dit in minder intense maar veel zoetere smaken, die doen denken aan karamel of geroosterde noten (met name gegrild), doordat de frisse plantaardige smaak verdwijnt en er een beter evenwicht ontstaat tussen zuurte en zoetheid. Dankzij deze kenmerken is “Cebola da Madeira” ideaal om in te maken (“cebolas de escabeche”) en voor gebruik in verschillende gerechten die tot de traditionele of regionale moderne keuken behoren. Dit betekent dat de bollen van groot belang blijven voor de gastronomie van Madeira en zowel op Madeira als op Porto Santo wordt beschouwd als een belangrijk gewas.

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product

De zeer gespecialiseerde boeren op de eilanden Madeira en Porto Santo selecteren van oudsher tijdens iedere oogst de bollen van de verschillende traditionele variëteiten met de beste kenmerken. Deze worden vervolgens bewaard voor de productie van de “cebolinho” [lente-uit], de lokale benaming van de zaden (en de daaruit voortkomende zaailingen) die worden gebruikt voor de productie van “Cebola da Madeira”. Deze bollen zijn uitsluitend afkomstig zijn van hun eigen bedrijf of van andere lokale producenten.

De gangbare praktijk van het kweken, uitwisselen en delen van “cebolinho”-zaailingen voor de productie van “Cebola da Madeira” heeft bijgedragen aan de ontwikkeling en instandhouding van de specifieke kenmerken van de traditionele variëteiten, die verband houden met de specifieke kenmerken van de bodem en het klimaat op de eilanden en met de deskundigheid die de lokale producenten van generatie op generatie hebben opgedaan.

De traditionele variëteiten van “Cebola da Madeira” hebben zich goed aangepast aan de diepe, goed doorlatende bodems op de eilanden. Vooral kleizandgronden (Madeira) en zandkleigronden (Porto Santo) zijn het meest geschikt gebleken voor de opslag van water en voedingsstoffen die essentieel zijn voor de totstandkoming van de eigenschappen van het product.

De productie van “Cebola da Madeira” is sterk afhankelijk van het werk van de boeren, aangezien alle werkzaamheden – van het voorbereiden van de “cebolinho”-zaailingen, het verplanten van de zaailingen en het verzorgen van het gewas tot het wordt geoogst tot en met de voorbereidingen op het in de handel brengen op de meeste bedrijven – met de hand worden uitgevoerd.

Met de hand planten met een duidelijk omschreven afstand tussen elke ui draagt ertoe bij dat de bollen wat betreft gemiddeld gewicht en gemiddelde grootte uniform zijn. De textuur van de bodems en de maatregelen die tijdens de gewasontwikkeling worden genomen om de bodem gereed te maken, waaronder wieden en schoffelen, zorgen er samen voor dat “de aarde los rond de bollen zit” en dat levert vervolgens voor elke traditionele variëteit een homogene vorm op.

Temperatuur en licht (zonneshij) zijn duidelijk van invloed op de teeltcyclus van dit gewas, met name wat betreft de ontwikkeling van de bollen, maar ook op het begin van de bloeifase en de zaadvorming. De boeren op beide eilanden weten dan ook heel goed welke traditionele variëteiten, afhankelijk van de behoeften op basis van de fotoperiodiciteit van het gewas en de klimatologische omstandigheden van het gebied, het meest geschikt zijn voor hun locatie en wat de beste tijd is voor de productie ervan.

Op het eiland Madeira kan dit gewas worden geteeld vanaf de kust tot op een hoogte van 800 meter, in gebieden met warme microklimaten en een goede blootstelling, waar een regelmatige aanvoer van irrigatiewater gewaarborgd is dankzij het netwerk van “levadas” ofwel kanalen. In de lager gelegen en zonniger gebieden van de zuidelijke helling worden de vroege traditionele variëteiten (“Branca”, “Pião” en “Bujanico”) in september ingezaaid om in december te worden verplant en in maart/april te worden geoogst. Op grotere hoogten of op de noordelijke helling en ook op het eiland Porto Santo worden deze “cebolas do cedo” of “vroege uien” minstens een maand later pas ingezaaid.

De traditionele variëteiten die later in het jaar worden ingezaaid (“Vermelha”, “Roxa” en “Do Tarde”), die lokaal worden aangeduid als “cebolas do tarde” ofwel “late uien”, hebben langere dagen nodig met meer dan 14 uur zonlicht om de bollen goed te kunnen vormen. Ze hebben ook een hogere vochtigheid nodig en in de zomermaanden moet er water beschikbaar zijn. Deze variëteiten worden dus vooral op grotere hoogte en op de noordelijke helling van Madeira geteeld en worden in december/januari ingezaaid om in maart/april te worden verplant en in juli/augustus te worden geoogst.

De omstandigheden wat betreft temperatuur en blootstelling (licht) in de productiegebieden op de twee eilanden bevorderen ook een hoge mate van fotosynthese in de bollen, waardoor suikers en voedingsstoffen worden aangemaakt; vandaar de rijkdom aan koolhydraten en vitamine C die ervoor zorgen dat aan rauw gegeten “Cebola da Madeira” altijd antioxidante eigenschappen worden toegedicht.

Tijdens de groei van de bollen is dit gewas het meest gevoelig voor waterstress. Om die reden zorgen de lokale boeren voor de beste vochtigheidsomstandigheden voor de ontwikkeling van hun aanplantingen, die pas voor het eerst worden geïrrigeerd nadat de zaailingen zijn verplant, en daarna vaker. Afhankelijk van het productiegebied wordt het gewas tijdens de teeltfase van de bollen één of twee keer per week geïrrigeerd en minder vaak tijdens de rijpingsfase.

Van oudsher vertrouwen de boeren op de “levada” (de irrigatiekanalen) en maken ze gebruik van



houten peddels om water over het hele perceel te sprenkelen. Hierbij letten ze erop dat ze de bodem niet wegspoelen (om te voorkomen dat de bollen aan licht worden blootgesteld) en dat de bodem niet doordrenkt raakt. Naast deze methode worden op het eiland Madeira tegenwoordig ook sproeiers gebruikt voor de irrigatie. Op het eiland Porto Santo wordt vanwege de lokale bodemgesteldheid de voorkeur gegeven aan druppelirrigatie. Op beide eilanden worden problemen tijdens perioden van waterschaarste beperkt doordat er, zowel voor vroege als voor late variëteiten, zelfs in de zomer, water beschikbaar is uit irrigatiekanalen. Dit zorgt voor een hoger vochtgehalte in de bollen en voor minder bitterheid en scherppte.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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