

# Documento Único

«SIDRA DA MADEIRA»

N.º UE: PGI-PT-02641

PGI

## 1. NAME(S) OF PGI

«SIDRA DA MADEIRA»

## 2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Portugal

## 3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

### 3.1. Tipo de produto

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias etc.)

### 3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

A SIDRA DA MADEIRA é a bebida obtida pela fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de frutos frescos de macieira (*Malus domestica* Borkh.) e, por vezes, também de misturas de frutos de macieira e pereira (*Pyrus communis* L.), das variedades tradicionais e de outras variedades destas espécies, exclusivamente produzidas na ilha da Madeira, que é elaborada seguindo modos de produção tradicionais ou particulares da ilha.

Apresenta-se como uma sidra natural obtida exclusivamente pela fermentação do sumo proveniente do corte, trituração, esmagamento e prensagem de maçãs/peros e, por vezes, também de peras de produção local, pelo que seu conteúdo em açúcares e em dióxido de carbono é unicamente de origem endógena, podendo também apresentar-se como sidra natural gaseificada, com efervescência resultante, no todo ou em parte, da adição de dióxido de carbono.

Em termos gerais, apresenta: um teor alcoólico mínimo de 5% (em volume a 20. °C); um teor em açúcares fermentáveis inferior a 15 g/l; uma acidez total (em ácido málico) mínima de 3 g/l podendo chegar aos 10 g/l; uma acidez volátil (expressa em ácido acético) máxima de 1,8 g/l e um teor máximo de dióxido de enxofre total (expressos em SO<sub>2</sub>) de 200 mg/l.

Consoante as combinações das espécies e das variedades dos frutos que lhe dão origem, a SIDRA DA MADEIRA pode apresentar uma coloração que vai do citrino brilhante ao amarelo palha, com nuances alaranjadas, sendo de aspeto límpido se filtrada ou com vestígios de partículas se não filtrada.

Tem um aroma genuíno e fresco, que revela um caráter frutado de média a forte intensidade, com notas evidentes a maçã verde, a maçã madura, a marmelo e/ou a citrinos, formando um conjunto equilibrado e agradável.

Normalmente é tranquila, e seu sabor é pouco doce e leve que evolui demonstrando harmonia entre a sua acidez e o amargor, terminando seca e distinguindo-se pela forte presença de maçã no aroma e no sabor e pela frescura conferida pela sua singular acidez.

Apresenta-se no mercado como sidra engarrafada ou como sidra acondicionada em recipientes próprios (barris ou garrafões) para comercialização em estabelecimentos de bebidas e da restauração coletiva, para venda a retalho ao consumidor final.

### 3.3. Matérias-primas:

As variedades tradicionais utilizadas na produção da SIDRA DA MADEIRA são as maçãs: “*Barral*” e “*Cara-de-dama*”; os peros: “*Branco*”, “*Bico de melro*”, “*Da Festa*”, “*Domingos*”, “*Da Ponta do Pargo*”, “*Calhau*”, “*Focinho de rato*” e “*Vime*”; e, nalguns casos, também as peras: “*Do Santo*” e “*Terra de São Jorge*”.

A prática secular dos agricultores madeirenses na propagação e partilha de material genético das árvores e frutos com as características mais apreciadas para consumo em fresco e/ou produção de sidra, determina que ainda permaneçam em produção outras formas cultivadas de macieira/pereiro e de pereira, nomeadamente as maçãs: “*Baunesa*”, “*Camacha*”, “*Espelho*”, “*Parda*”, “*Rajada*”, “*Reineta Terra da Camacha*” e “*Santa Isabel*”; os peros: “*Ázimo*”, “*Amarelo*”, “*Amargo*”, “*Camoesa*”, “*De vinho*”, “*Ouro*”, “*Pevide*”, “*Rajado*”, “*Rijo*”, “*Riscado*”, e da “*Serra*”, e as peras “*Santa Isabel ou de Santana*”, “*São João*”, “*Curé*”, e as “*Pardas*”, cujos frutos também são utilizados, embora com menor expressão, nos lotes destinados à produção da SIDRA DA MADEIRA.

Também porque, desde cedo, alguns produtores procuraram diversificar seus pomares com variedades exóticas vocacionadas para o consumo em fresco, como as maçãs: “*Golden*”, “*Fuji*”, “*Starking*”, “*Royal Gala*”, e “*Reineta*”, e a pera “*Rocha*” cuja presença na ilha, para muitas delas, foi detetada por Vieira Natividade já em 1947, sempre que estes frutos estão disponíveis na exploração ou são exclusivamente produzidos na ilha, podem ser aproveitados na produção de SIDRA DA MADEIRA.

São as misturas ou “*blends*” desta diversidade de variedades tradicionais de maçãs/peros e peras e, algumas vezes, também de outras variedades destas espécies, mais ou menos ácidas, amargas, ou doces produzidas na ilha, que contribuem para as características de riqueza de cores, aromas e sabores e de acidez refrescante, que distinguem a SIDRA DA MADEIRA das várias localidades da ilha e dos diferentes produtores.

### **3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada**

Todas as etapas da sua laboração, desde a produção da matéria-prima, às operações de extração do sumo natural, à sua fermentação e ao seu estágio e conservação decorrem na ilha da Madeira.

### **3.5. Regras específicas relativas ao acondicionamento do produto ao qual se refere o nome registado**

O acondicionamento da SIDRA DA MADEIRA em garrafa ou em recipientes próprios (barris ou garrafões) para comercialização a retalho ao consumidor final, é realizado na ilha da Madeira, para garantir a preservação das cores, aromas e sabores próprios desta sidra natural, por vezes também gaseificada, evitando a ocorrência de oxidações ou contaminações que comprometam as suas características organoléticas e assegurar a total rastreabilidade do produto.

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

-

## **4. DEFINIÇÃO SUCINTA DA ÁREA GEOGRÁFICA**

A ilha da Madeira.

## **5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA:**

O pedido de registo da SIDRA DA MADEIRA baseia-se na relação das suas características de cor, aroma e sabor e da sua marcada acidez, com a diversidade de combinações de frutos das variedades tradicionais e de outras variedades de maçã e pera, exclusivamente, obtidas na ilha da Madeira que lhe dão origem e também com as condições edafoclimáticas das localidades da produção destes frutos frescos. Para esta relação contribui também a elevada reputação e importância que a produção de SIDRA DA MADEIRA detém nas várias localidades da ilha onde é produzida.

### Especificidade do produto:

A SIDRA DA MADEIRA distingue-se por ser uma sidra natural, por vezes também gaseificada, que apresenta uma grande diversidade de cores, aromas e sabores e também uma acidez vibrante que lhe conferem grande notoriedade entre os consumidores e que resultam da fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de diferentes “*blends*” ou combinações de frutos frescos de maçãs, peras e, por vezes também de peras, das variedades tradicionais e de outras variedades destas espécies, cultivadas e colhidas em pomares das localidades da ilha da Madeira, com microclimas mais temperados e com solos de acidez acentuada, que determinam suas características organoléticas próprias.

Apresenta também grande notoriedade entre produtores e consumidores pela elevada importância que esta produção desde sempre representou para as populações das

localidades da ilha, com condições propícias à propagação dos pomares de frutos frescos que lhe dão origem, onde foi desenvolvido o seu modo de produção mais tradicional e onde também têm sido introduzidas novas práticas autorizadas neste tipo de bebida para melhorar e diferenciar a sua produção e que correspondem às localidades onde, todos os anos, são realizadas “festas” e eventos etnográficos destinados à promoção da sua SIDRA DA MADEIRA e das maçãs e peros utilizados na sua produção.

#### Especificidade da área geográfica:

Fatores Naturais: A ilha da Madeira, de origem vulcânica, localiza-se na região subtropical do Atlântico Norte, apresentando um relevo bastante irregular, com montanhas íngremes entrecortadas por vales profundos, que formam uma cordilheira central de orientação este–oeste perpendicular aos ventos dominantes e com altitudes superiores a 1200 metros. A sua situação geográfica determina que seu clima seja ameno e com reduzida amplitude térmica, exceto nas zonas mais elevadas, onde as temperaturas são mais baixas. A orografia da ilha e sua exposição aos ventos alísios determinam a existência de uma grande variedade de microclimas e de uma vertente sul soalheira e protegida, enquanto a norte é sombria, mais fresca e húmida.

Os solos dominantes de material originário basáltico, apresentam diferentes características edáficas, em função do aumento da altitude e da conseqüente alteração do seu clima, com aumento da precipitação e diminuição da temperatura, pelo que a produção dos frutos utilizados na produção da SIDRA DA MADEIRA está concentrada nas localidades com microclimas mais temperados e húmidos da ilha, principalmente acima dos 400 metros de altitude na sua vertente sul e dos 300 metros da vertente norte, onde predominam os Cambissolos e Andossolos com características semiácidas a ácidas e com boas condições de arejamento e drenagem.

Fatores Humanos: Entre as árvores de frutos, introduzidas pelos primeiros povoadores portugueses, na década de vinte do século XV, encontravam-se muitas variedades de maçãs e peras provenientes do Reino, que encontraram as melhores condições para a sua propagação, nas localidades com microclimas mais temperados e solos predominantemente argiloarenosos e de acidez média a acentuada.

Acredita-se que a produção SIDRA DA MADEIRA começou logo que os pomares produziram frutos suficientes para seu consumo e transformação. Este facto é corroborado por relatos do Cronista Gomes Eanes de Zurara (1410-1474) e por outros registos que referem que era possível encontrar “vinho de peros” entre os mantimentos que, a partir de meados do século XV, as armadas portuguesas vinham buscar à ilha da Madeira.

Sabe-se também que, desde início século XVII, a produção de “vinho de peros” acompanhou a produção do Vinho Madeira, utilizando os mesmos lagares e, nalguns casos, até adulterando-o, até que no início do século XX, foi proibida a vinificação de pomos para produção de falso Madeira, pelo que os produtores locais passaram a fermentar o sumo dos seus peros e maçãs, para a produção de “uma nova bebida”, que designaram de “cidra” ou “sidra” e posteriormente, de SIDRA DA MADEIRA, para a diferenciar das produções de outras origens.

Para o desenvolvimento desta produção muito contribuiu o artigo publicado, em 1906, pelo Engenheiro João da Mota Prego (1859-1931), que descreveu os procedimentos

a adotar na “fabricação da cidra na Madeira” e convidando os produtores locais a adotar esta produção, sendo que muitos produtores da atualidade ainda seguem suas recomendações. Também o Engenheiro Vieira Natividade (1899-1968), em 1947, ao descrever o estado de desenvolvimento da fruticultura madeirense, caracterizou a grande diversidade de variedades de maçãs e peras existentes na ilha e identificou as freguesias que então mantinham a tradição de produção de sidra.

A facilidade de disseminação das pomóideas e a prática tradicional madeirense de propagação e partilha do material genético dos frutos com melhores características, permitiu o surgimento de numerosas variedades tradicionais de maçãs e peras, provenientes das inicialmente instaladas pelos portugueses e das, posteriormente, introduzidas pelos britânicos que residiram na ilha, entre os séculos XVI e XVIII, que foram sendo selecionadas e preservadas, em várias localidades da ilha, conservando as que melhor se adaptaram às condições edafoclimáticas locais e proporcionavam os frutos com as melhores características para consumo em fresco e para a produção de sidra e que depois, por enxertia, foram sendo reproduzidas e propagadas noutras zonas da ilha com características semelhantes.

Ao longo dos séculos, esta prática, não só permitiu o desenvolvimento das principais variedades tradicionais de pomóideas, como também a mais recente introdução de variedades exóticas de maçãs e peras, cultivadas e colhidas em pomares madeirenses, que também apresentam acentuada acidez e que também são utilizadas por alguns produtores na produção das suas sidras, que são obtidas seguindo modos de produção, tradicionais ou particulares, desenvolvidos nas diferentes localidades da ilha.

O consumo SIDRA DA MADEIRA, durante muito tempo, esteve confinado às localidades da sua produção, sobretudo para autoconsumo dos produtores e das suas famílias. Esta situação alterou-se, nas últimas décadas, com o considerável aumento da sua comercialização em diversos estabelecimentos de restauração e bebidas do mercado regional e também pelo aumento das vendas diretas aos consumidores finais, em mercados e feiras locais e nas “festas” ou eventos etnográficos de promoção desta sidra e das maçãs ou peras que lhe dão origem.

O interesse pela tradicionalidade e qualidade deste produto determinou, em meados de 2016, a criação da Associação de Produtores de Sidra da Região Autónoma da Madeira (APSRAM), reunindo uma trintena de produtores, com o objetivo de assegurar a promoção e defesa da qualidade e genuinidade da SIDRA DA MADEIRA e de promover a investigação, a demonstração e a divulgação da sua produção.

#### Relação entre a área geográfica e as características e reputação do produto:

As características edafoclimáticas particulares das localidades da ilha da Madeira, que propiciaram a adaptação e propagação de pomares e pés dispersos de uma grande diversidade de variedades de maçãs e de peras, conferiram aos seus frutos uma acidez singular e características sensoriais próprias que, dependendo da combinação dos frutos utilizados na sua produção, em maior ou menor grau, são também transmitidas à SIDRA DA MADEIRA.

Os atributos de cor, aroma e sabor da SIDRA DA MADEIRA são, determinados pelas características próprias dos “*blends*” ou misturas de frutos, das variedades tradicionais e outras de peras, maçãs e por vezes também de peras, utilizados na sua produção, que junto com a sua assinalável acidez resultante principalmente das condições

edafoclimáticas das localidades da ilha onde estes frutos são produzidos, têm permitido à SIDRA DA MADEIRA a obtenção de vários prémios em concursos nacionais, como é o caso do “Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas” e também no “Great Taste – Portugal”, mas são os consumidores locais e, cada vez mais, os turistas que visitam a ilha que conferem elevada notoriedade à SIDRA DA MADEIRA.

Os registos históricos que documentam a importância da produção do “vinho de peros”, da “cidra” ou “sidra” e da SIDRA DA MADEIRA, ao longo dos últimos 600 anos, levam os produtores locais a afirmarem que esta produção se mantém ativa na ilha desde o início do seu povoamento até a atualidade, nas localidades com condições mais propícias à propagação dos pomares de frutos que lhe dão origem, justificando a grande tradição da sua produção e consumo, por toda a ilha, mas principalmente nas localidades de São Roque do Faial – Santana, de Santo António da Serra – Machico, da Camacha – Santa Cruz, do Jardim da Serra – Câmara de Lobos, da Ponta do Pargo – Calheta e dos Prazeres – Calheta, onde todos os anos, para responder à rivalidade muito própria das populações insulares, são realizados eventos etnográficos e socioculturais que promovem a produção e o consumo da SIDRA DA MADEIRA.

### **Referência da publicação do caderno de especificações do produto**

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/bebidas-espirtuosas/outras-bebidas/1084-sidra-da-madeira-igp>

\_\_\_ / \_\_\_