

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 156/06)

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

«SIDRA DA MADEIRA»

N.º UE: PGI-PT-02641 – 14.10.2020

DOP () IGP (X)

1. Nome(s)

«Sidra da Madeira»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

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

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 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 o seu conteúdo em açúcares e em dióxido de carbono é unicamente de origem endógena. Pode também apresentar-se como sidra natural gaseificada, com uma 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 SO₂) de 200 mg/l.

Consoante as combinações das espécies e variedades dos frutos que lhe dão origem, a «Sidra da Madeira» pode apresentar uma coloração que vai do citrino brilhante ao amarelo palha, com tons alaranjados, sendo de aspeto límpido se filtrada ou com algum sedimento quando não é filtrada.

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

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Normalmente é tranquila, apresentando um sabor leve e pouco doce que evolui revelando um equilíbrio harmonioso entre a acidez e o amargor, acabando seco 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 garrações) para comercialização em estabelecimentos de bebidas e de restauração ou para venda a retalho ao consumidor final.

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

As variedades tradicionais utilizadas na produção da «Sidra da Madeira» são as maçãs e peros barral, cara-de-dama, branco, bico-de-melro, da-festa, domingos, da-ponta-do-pargo, calhau, focinho-de-rato e vime e, em alguns casos, as peras do-santo e tenra-de-são-jorge.

A prática secular dos agricultores madeirenses, que propagam e partilham o material genético das árvores e frutos com as características mais apreciadas para consumo em fresco e/ou produção de sidra, determina que se continuem a produzir outras formas cultivadas de macieira/pereiro e de pereira, nomeadamente as maçãs baunesa, camacha, espelho, parda, rajada, reineta-tenra-da-camacha e santa-isabel, os peros ázimo, amarelo, amargo, camoesa, de-vinho, ouro, pevide, rajado, rijo, riscado, e da serra, bem como 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 os 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, fora já, em muitos casos, referida por Vieira Natividade, 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, produzidas na ilha e mais ou menos ácidas, amargas ou doces, 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. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as etapas da 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 à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionamento da «Sidra da Madeira» em garrafas ou recipientes próprios (barris ou garrações) para comercialização a retalho ao consumidor final é realizado na ilha da Madeira, por forma a 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 assegurando a total rastreabilidade do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Definição sucinta da área geográfica**

Ilha da Madeira.

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo «Sidra da Madeira» baseia-se na relação das suas características de cor, aroma e sabor, bem como 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 são utilizadas para a sua produção, e ainda 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 elevado prestígio entre os consumidores e resultam da fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de diferentes *blends* ou combinações de maçãs/peros e por vezes também peras frescos, das variedades tradicionais e de outras variedades destas espécies, cultivados e colhidos 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», bem como das maçãs/peros e peras utilizados na sua produção.

Especificidade da área geográfica

Fatores naturais: a ilha da Madeira, localizada na região subtropical do Atlântico Norte, é uma ilha de origem vulcânica com 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 1 200 metros. Esta situação geográfica determina um clima 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, com uma vertente sul soalheira e protegida, enquanto a norte é mais sombria, fresca e húmida.

Os solos dominantes de material originário basáltico apresentam diferentes características edáficas, em função do aumento da altitude e da consequente alteração do 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 fruto introduzidas pelos primeiros povoadores portugueses, na década de vinte do século XV, encontravam-se muitas variedades de maçãs/peros e peras provenientes de Portugal continental, 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 o 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 da Madeira, utilizando os mesmos lagares e, nalguns casos, sendo mesmo utilizado para adulterar esses vinhos, até que, no início do século XX, a vinificação de maçãs/peros para produção de falso vinho da Madeira foi proibida. Os produtores locais passaram portanto a fermentar o sumo das suas maçãs e peros para a produção de uma «nova bebida» a que chamavam «cidra» ou «sidra» e posteriormente, «Sidra da Madeira», para a diferenciar das produções de outras origens.

Para o desenvolvimento desta produção muito contribuiu um artigo publicado, em 1906, pelo Engenheiro Agrónomo João da Mota Prego (1859-1931), que descrevia os procedimentos a adotar na «fabricação da cidra na Madeira» e convidava os produtores locais a adotarem essa produção, sendo que muitos produtores ainda seguem hoje em dia as suas recomendações. Também o Engenheiro Agrónomo Vieira Natividade (1899-1968), em 1947, ao descrever o estado de desenvolvimento da fruticultura madeirense, caracterizou a grande diversidade de variedades de maçãs/peros 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 tradicional prática madeirense de propagação e partilha do material genético dos frutos com melhores características permitiram o surgimento de numerosas variedades tradicionais de maçãs/peros e peras, provenientes das inicialmente cultivadas pelos portugueses e das posteriormente introduzidas pelos britânicos que residiram na ilha entre os séculos XVI e XVIII. Essas variedades foram sendo selecionadas e preservadas em várias localidades da ilha, conservando as que melhor se adaptaram às condições edafoclimáticas locais e proporcionam 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/peros e peras cultivadas e colhidas em pomares madeirenses, que também apresentam acentuada acidez e 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 de «Sidra da Madeira» esteve, durante muito tempo, 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 comercialização em diversos estabelecimentos de restauração e bebidas do mercado regional, para além do 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 peros que lhe dão origem.

O interesse pela natureza tradicional e qualidade deste produto determinou, em meados de 2016, a criação da Associação de Produtores de Sidra da Região Autónoma da Madeira (APSRAM), que reúne 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/peros 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 maçãs/peros e por vezes também de peras utilizadas na sua produção, que, em conjunto com a sua assinalável acidez, principalmente resultante das condições edafoclimáticas das localidades da ilha onde estes frutos são produzidos, têm permitido que a «Sidra da Madeira» obtenha vários prémios em concursos nacionais, como é o caso do «Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas» e também do «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 afirmar que esta produção existe 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, o que justifica 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, Camacha – Santa Cruz, Jardim da Serra – Câmara de Lobos, Ponta do Pargo – Calheta e 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 à publicação do caderno de especificações

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