



C/2025/970

10.2.2025

Publicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica do setor das bebidas espirituosas, a que se refere o artigo 8.º, n.º 2, e (3), do Regulamento Delegado (UE) 2021/1235 da Comissão

(C/2025/970)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 8.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2021/1235 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DE MODIFICAÇÃO NORMALIZADA QUE ALTERA O DOCUMENTO ÚNICO

«Rum da Madeira»

N.º UE: PGI-PT-02046-AM01

Apresentado em 12.11.2024

1. **Nome do produto**

«Rum da Madeira»

2. **Estado-Membro**

Portugal

3. **Expedidores**

Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)

4. **Alteração**

4.1. *Fundamentação de que a(s) alteração(ões) é(são) conforme(s) com a definição de alteração normalizada estabelecida no artigo 31.º do Regulamento (UE) 2019/787*

A presente alteração resulta da necessidade de adaptar o caderno de especificações da IG «Rum da Madeira» às novas regras introduzidas pelo Regulamento (UE) 2019/787 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de abril 2019, no que diz respeito à utilização do termo «agrícola».

Trata-se efetivamente de uma alteração normalizada ao caderno de especificações à luz do artigo 31.º do Regulamento (UE) 2019/787, na medida em que não altera a denominação da IG, nem a denominação legal ou categoria da bebida a que corresponde, nem representa qualquer risco de anular a sua qualidade, reputação ou características essencialmente ligadas à sua origem geográfica, assim como também não tem qualquer implicação em termos de novas restrições à sua comercialização.

4.2. *Descrição e motivos da alteração*

Descrição

Eliminada a possibilidade do Rum da Madeira ser edulcorado.

Eliminação da menção «rum beneficiado».

Sumário dos motivos da alteração

Alteração resultante de exigência legal.

A alteração afeta o documento único.

⁽¹⁾ JO L 270 de 29.7.2021, p. 1.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Denominação/denominações**

Rum da Madeira

2. **País(es) do(s) requerente(s)**

Portugal

3. **Tipo de indicação geográfica**

indicação geográfica protegida (IGP)

4. **Categoria ou categorias da bebida espirituosa**

1. Rum

4.1. **Código da nomenclatura combinada**

22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2208 - Álcool etílico não desnaturado, com um teor alcoólico em volume inferior a 80 % vol.; aguardentes, licores e outras bebidas espirituosas

5. **Descrição da bebida espirituosa**

O «Rum da Madeira» apresenta um título alcoométrico volúmico mínimo de 37,5 % vol., um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 225 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. e um extrato seco total igual ou inferior a 5 gramas por litro para rum natural e 20 gramas por litro para o rum envelhecido.

A título excecional para o «Rum da Madeira» envelhecido que apresente qualidade destacada validada pela Câmara de Provadores, poderá ser aceite um teor de extrato seco total superior.

As características do «Rum da Madeira» são muito influenciadas pelo processo produtivo e pelo próprio envelhecimento a que este pode ser sujeito. Contudo, tipicamente apresenta-se como um destilado límpido e brilhante cuja cor pode variar do incolor ao amarelado para o «Rum da Madeira» Natural, e de amarelado a topázio com possibilidade de reflexos dourados a esverdeados para o «Rum da Madeira» Envelhecido. A cor mais pronunciada do «Rum da Madeira» Envelhecido deriva essencialmente do contacto com os cascos de madeira de carvalho.

No nariz apresenta normalmente aromas característicos da cana-de-açúcar fermentada, podendo, no entanto, apresentar algumas particularidades em função do tipo de rum produzido.

O «Rum da Madeira» Natural diferencia-se dos demais produtos da mesma categoria pela intensidade e complexidade aromática, sendo que a nível olfativo são menos neutros do que os seus pares. Distingue-se pela tropicalidade, frescura, mineralidade e persistência típicas.

O «Rum da Madeira» Envelhecido diferencia-se pelo seu elevado potencial de evolução, resultando num estilo único e singular. Encorpado e detentor de uma frescura ácida conferida pelo terroir da região, apresenta uma vasta panóplia de aromas e sabores específicos do «Rum da Madeira» que adquire com o envelhecimento oxidativo. Distingue-se pela estrutura (encorpado), complexidade aromática, delicadeza e elegância do sabor e elevada persistência.

6. **Delimitação concisa da área geográfica**

A RAM situa-se no Oceano Atlântico entre 30° e 33° de latitude norte, a 978 km a sudoeste de Lisboa e a cerca de 700 quilómetros da costa africana.

É constituída por duas ilhas habitadas, a Ilha da Madeira (740,7 km²) e a Ilha de Porto Santo (42,5 km²) e por várias ilhas e ilhéus desabitados (Ilhas Desertas e Ilhas Selvagens).

A área geográfica de produção do «Rum da Madeira» abrange as ilhas da Madeira e do Porto Santo.

O «Rum da Madeira» deve ser obtido exclusivamente a partir de cana-de-açúcar produzida na RAM

7. Método de produção da bebida espirituosa

O «Rum da Madeira» é um rum agrícola e como tal é obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar, que aliado à experiência acumulada ao longo de gerações, resulta num produto tradicional, com qualidade e características únicas.

Após a apanha da cana-de-açúcar (tarefa manual sem recurso a qualquer tipo de mecanização), esta é rapidamente sujeita a uma moagem, fator este determinante para a qualidade do produto final. O mosto resultante é então sujeito a uma decantação seguida de filtração, com o objetivo de tornar este «caldo» o mais limpo possível. Antes de dar início à fermentação, é ainda ajustado o teor de açúcares para o nível ideal que conduz a uma otimização do processo de fermentação.

Ocorre então um lento processo de fermentação, que poderá levar alguns dias, dependendo da temperatura ambiente.

O líquido resultante da fermentação, vulgarmente designado por «vinho de cana», pode ser sujeito a uma decantação ainda antes de ser destilado, conservando-se a qualidade e o sabor deste produto típico da Região Autónoma da Madeira.

O «Rum da Madeira» pode ser sujeito a um envelhecimento em cascos de madeira de carvalho por um período mínimo de três anos, sendo este processo sujeito a controlo pela autoridade competente, quer físico no local, quer administrativo, devendo ainda constar de conta corrente específica.

8. Regras específicas aplicáveis ao acondicionamento

O embalamento do «Rum da Madeira» deve obrigatoriamente ser efetuado na área geográfica de origem.

A reputação junto dos consumidores do «Rum da Madeira» está intrinsecamente ligada às características específicas de tipicidade e à qualidade global do produto, pelo que só desta forma, com uma maior proximidade entre o local de engarrafamento e o organismo de controlo, é possível salvaguardar a genuinidade e autenticidade deste produto, através de um processo de certificação efetuado por recursos humanos com know-how e formação especializada, garantindo o respeito integral das características típicas desta IG, e em última análise, assegurar a proteção dos consumidores.

9. Regras específicas de rotulagem

Regras de rotulagem que se aplicam ao «Rum da Madeira»

O Decreto Legislativo Regional n.º 18/2021/M, de 28 de julho 2021, que confirma a indicação geográfica «Rum da Madeira» e regula a sua produção e comércio, vem estabelecer, igualmente as regras de rotulagem que se aplicam ao «Rum da Madeira».

Assim, nos termos da legislação atrás referida, é obrigatório constar da rotulagem do «Rum da Madeira» a indicação geográfica «Rum da Madeira» ou «Rum Agrícola da Madeira», podendo ainda ser complementada com as seguintes designações, desde que sejam cumpridas as especificações correspondentes:

Menções Tradicionais:

- «Aguardente de cana», «aguardente de cana-de-açúcar» ou «aguardente de cana sacarina» - menções compatíveis com qualquer categoria de «Rum da Madeira»;
- «Velho», «rum velho» ou «aguardente velha» - menções reservadas ao «Rum da Madeira» envelhecido em casco de madeira de carvalho por um período mínimo de 3 anos, associadas a uma indicação de idade ou indicação do ano de produção.
- «Rum da Madeira» com Indicação de Idade – Pode constar na rotulagem do «Rum da Madeira» uma das seguintes indicações de idade, sempre que o rum tenha sido envelhecido em cascos de madeira de carvalho durante um período mínimo correspondente à idade em causa. Por outras palavras, se se tratar de um blend de diferentes idades, todo o rum na garrafa deve ter sido envelhecido durante pelo menos o período correspondente à idade em causa.
- «3 anos»;
- «6 anos» ou «Reserva»;
- «9 anos»;

- «12 anos» ou «Reserva Velha»;
- «15 anos»;
- «18 anos»;
- «21 anos».
- «15 anos» ou «Reserva Especial»;
- «18 anos» ou «Reserva Superior»;
- «21 anos» ou «Grande Reserva»;
- «25 anos» ou outra indicação de idade superior aprovada pelo IVBAM, associadas ou não à menção «Grande Reserva Premium».
- «Rum da Madeira» com Indicação do Ano de Produção – Pode constar da rotulagem do «Rum da Madeira» a indicação do ano de produção (ex: «Rum da Madeira 2009») sempre que o mesmo tenha sido produzido, na sua totalidade, no ano em questão e tenha sido envelhecido em cascos de madeira de carvalho, continuamente após a produção até ao engarrafamento (por um período mínimo de 3 anos).

Na rotulagem do «Rum da Madeira» com indicação do ano de produção é obrigatório constar o ano de engarrafamento.

10. Descrição da relação entre a bebida espirituosa e a sua origem geográfica, incluindo, se for caso disso, os elementos específicos da descrição do produto ou do método de produção que justificam a relação

O «Rum da Madeira» é de facto o resultado da perfeita combinação de fatores naturais e humanos, aliados a um «saber fazer» secular, que conferem a este produto características únicas e inconfundíveis.

O clima particular da ilha da Madeira, os solos e a abundância de água resultante de uma vegetação luxuriante que se estende por toda a ilha, são as principais condições que permitiram a instalação e desenvolvimento da cana-de-açúcar e que marcam fortemente a produção desta cultura, que é a principal matéria-prima com influência determinante nas características singulares do «Rum da Madeira».

A pequena dimensão das parcelas aliada à orografia dos terrenos resulta na impossibilidade, quase generalizada, de recurso à mecanização, pelo que a maioria das práticas agrícolas está fortemente dependente da mão-de-obra (na maioria das vezes familiar), não só para possibilitar o máximo aproveitamento dos recursos naturais, nomeadamente da superfície agrícola disponível, mas também devido às dificuldades criadas pelos grandes declives dos terrenos. A própria apanha e transporte dentro das explorações é efetuada manualmente, sendo apenas o transporte para as indústrias de transformação efetuada com recurso a camiões basculantes.

É devido ao grande empenho dos produtores e industriais que, permitindo obter derivados únicos e de altíssima qualidade, tem sido possível a manutenção de uma cultura e de uma atividade transformadora únicas no espaço europeu, garantido deste modo a sobrevivência da produção de cana sacarina nesta pequena parcela europeia.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/bebidas/docs/CE_Rum_Madeira.pdf