

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 156/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sidra da Madeira”

Nr UE: PGI-PT-02641 — 14.10.2020

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Sidra da Madeira”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.8 Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itp.)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Sidra da Madeira” jest napojem otrzymywanym w wyniku fermentowania naturalnego soku wyciskanego ze świeżych owoców tradycyjnych i innych odmian jabłek (*Malus domestica* Borkh.) – a niekiedy także mieszanek jabłek i gruszek (*Pyrus communis* L.) – uprawianych wyłącznie na wyspie Madera. Proces jego wytwarzania jest zgodny z metodami produkcji, które są tradycyjne lub charakterystyczne dla wyspy.

Jest to cydr naturalny produkowany wyłącznie w procesie fermentowania soku otrzymanego w wyniku krojenia, mielenia, miazdzenia i wyciskania lokalnie uprawianych jabłek i niekiedy gruszek, co oznacza, że zawarte w nim cukier i dwutlenek węgla są wyłącznie pochodzenia endogenne. Występuje on również jako naturalny cydr gazowany, którego właściwości musujące wynikają w całości lub w części z dodania dwutlenku węgla.

Co do zasady cydr ten posiada następujące cechy charakterystyczne: minimalna zawartość alkoholu – 5 % (objętościowo w temp. 20 °C); zawartość cukrów fermentacyjnych – mniej niż 15 g/l; minimalna kwasowość ogólna (jako kwasowość miareczkowa) – 3 g/l i do 10 g/l; maksymalna kwasowość lotna (wyrażona jako kwas octowy) – 1,8 g/l i maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (wyrażona jako SO₂) – 200 mg/l.

W zależności od kombinacji gatunków i odmian wykorzystanych owoców cydr „Sidra da Madeira” ma barwę od jasnocytrynowożółtej do słomkowożółtej z pomarańczowymi odcieniami, jest klarowny, jeśli został przefiltrowany, lub występuje w nim niewielki osad, jeśli nie został przefiltrowany.

Ma świeży, autentyczny aromat, który ukazuje owocowy charakter o średniej do dużej intensywności, z wyraźnymi nutami zielonego jabłka, dojrzałego jabłka, pigwy lub owoców cytrusowych, które tworzą zrównoważoną, przyjemną całość.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Cydr zazwyczaj jest niegazowany i ma lekki, niezbyt słodki smak, w którym występuje harmonijna równowaga między cierpkością a goryczą, charakteryzujący się wytrawnym finiszem. Wyróżnia się on silnym aromatem i smakiem jabłek oraz świeżością, którą zawdzięcza swojej znacznej kwasowości.

Sprzedawany jest jako cydr butelkowany lub jako cydr pakowany w odpowiednie pojemniki (beczki lub gąsiory), przeznaczony do sprzedaży w lokalach gastronomicznych oraz do sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji „Sidra da Madeira” stosowane są tradycyjne odmiany jabłek „Barral”, „Cara-de-dama”, „Branco”, „Bico de melro”, „Da Festa”, „Domingos”, „Da Ponta do Pargo”, „Calhau”, „Focinho de rato” i „Vime” oraz – w niektórych przypadkach – gruszek „Do Santo” i „Tenra de São Jorge”.

Wieloletnia praktyka maderskich rolników polegająca na rozmnażaniu i dzieleniu się materiałem genetycznym drzew i owoców o najlepszych właściwościach przeznaczonych do spożycia w postaci świeżej lub do produkcji cydru sprawia, że nadal uprawiane są inne odmiany jabłek i gruszek, w szczególności jabłka odmian „Baunesa”, „Camacha”, „Espelho”, „Parda”, „Rajada”, „Reineta Tenra da Camacha”, „Santa Isabel”, „Ázimo”, „Amarelo”, „Amargo”, „Camosa”, „De vinho”, „Ouro”, „Pevide”, „Rajado”, „Rijo”, „Riscado” i „Serra” oraz gruszek odmian „Santa Isabel ou de Santana”, „São João”, „Curé” i „Pardas”, które również – choć w mniejszym stopniu – wykorzystuje się w partiach przeznaczonych do produkcji cydru „Sidra da Madeira”.

Jako że niektórzy producenci od samego początku starali się urozmaicić swoje sady egzotycznymi odmianami przeznaczonymi do spożycia w postaci świeżej, takimi jak jabłka „Golden”, „Fuji”, „Starking”, „Royal Gala” i „Reineta” oraz gruszek „Rocha”, z których wiele Vieira Natividade znalazł już na wyspie w 1947 r., owoce tych odmian również mogą być wykorzystywane do produkcji „Sidra da Madeira”, jeśli są dostępne w gospodarstwie lub zostały wyhodowane wyłącznie na wyspie.

Mieszanie lub łączenie tej szerokiej gamy tradycyjnych odmian jabłek i gruszek, a czasami również innych odmian jabłek i gruszek, które mogą być mniej lub bardziej ostre, gorzkie lub słodkie i które są uprawiane na wyspie, składa się na bogactwo kolorów, aromatów i smaków oraz orzeźwiająca kwasowość, które wyróżniają cydr „Sidra da Madeira” produkowany w różnych miejscowościach na wyspie przez poszczególnych producentów.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji cydru – od produkcji surowca poprzez ekstrakcję naturalnego soku i fermentację aż po dojrzewanie i przechowywanie – odbywają się na wyspie Madera.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie cydru „Sidra da Madeira” w butelki lub odpowiednie pojemniki (beczki lub gąsiory) przeznaczone do sprzedaży detalicznej konsumentowi końcowemu odbywa się na wyspie Madera, aby zapewnić zachowanie charakterystycznych kolorów, aromatów i smaków tego naturalnego (czasami gazowanego) cydru, unikając utleniania lub zanieczyszczenia, które mogłyby pogorszyć jego właściwości organoleptyczne, oraz aby zagwarantować pełną identyfikowalność produktu.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Wyspa Madera.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację cydru „Sidra da Madeira” opiera się na związku między jego charakterystycznym kolorem, aromatem i smakiem oraz wyraźną kwasowością a – po pierwsze – szeroką gamą kombinacji owoców należących do tradycyjnych i innych odmian jabłek i gruszek uprawianych wyłącznie na wyspie Madera, które są wykorzystywane do jego produkcji, oraz – po drugie – warunkami glebowo-klimatycznymi w miejscowościach, w których uprawia się świeże owoce. Do tego związku przyczyniają się również znakomita reputacja cydru „Sidra da Madeira” i jego znaczenie w poszczególnych miejscowościach wyspy, w których jest wytwarzany.

Specyfika produktu

„Sidra da Madeira” wyróżnia się tym, że jest naturalnym (niekiedy gazowanym) cydrem o szerokiej gamie kolorów, aromatów i smaków oraz wyraźnie wyczuwalnej kwasowości, dzięki czemu zyskał dużą popularność wśród konsumentów, który powstaje w wyniku fermentowania naturalnego soku wyciskanego z różnych mieszanek lub kombinacji świeżych owoców – tradycyjnych i innych odmian jabłek i czasem gruszek – które są uprawiane i zbierane w sadach założonych w różnych miejscach wyspy Madera o bardziej umiarkowanym mikroklimacie i bardziej kwaśnych glebach, z których owoce czerpią swoje specyficzne właściwości organoleptyczne.

Jest on również bardzo dobrze znany producentom i konsumentom, ponieważ od zawsze miał duże znaczenie dla mieszkańców miejscowości na wyspie, na której panują warunki sprzyjające uprawie świeżych owoców, z których jest wytwarzany, i na której opracowano najbardziej tradycyjną metodę produkcji cydru i wprowadzono nowe praktyki dopuszczalne w odniesieniu do tego rodzaju napoju z myślą o poprawie i zróżnicowaniu jego produkcji. W tych miejscowościach każdego roku odbywają się również festiwale i imprezy folklorystyczne, podczas których promuje się cydr „Sidra da Madeira” oraz jabłka i gruszki, z których jest on wytwarzany.

Specyfika obszaru geograficznego

Czynniki przyrodnicze. Madera to wulkaniczna wyspa położona w strefie podzwrotnikowej Północnego Atlantyku. Charakteryzuje się bardzo nierówną rzeźbą terenu – strome góry poprzecinane są głębokimi dolinami, tworząc centralne pasmo górskie biegnące ze wschodu na zachód, prostopadle do dominujących wiatrów, o wysokości ponad 1 200 m n.p.m. Dzięki swojemu położeniu geograficznemu Madera ma łagodny klimat, w którym występują niewielkie wahania temperatury, z wyjątkiem wyżej położonych terenów, na których temperatury są niższe. Górzyste ukształtowanie terenu wyspy i ekspozycja na pasaty spowodowały wytworzenie się wielu różnych mikroklimatów – południowa strona wyspy jest słoneczna i osłonięta, natomiast północna jest zacieniona, chłodniejsza i wilgotna.

Właściwości dominujących gleb bazaltowych zmieniają się wraz ze wzrostem wysokości i związaną z tym zmianą klimatu, który staje się wilgotniejszy i chłodniejszy. Dlatego też owoce wykorzystywane do produkcji cydru „Sidra da Madeira” uprawia się głównie na obszarach wyspy o bardziej umiarkowanym i wilgotnym mikroklimacie – głównie na wysokości powyżej 400 m n.p.m. na stronie południowej i 300 m n.p.m. na stronie północnej – gdzie dominują półkwaśne lub kwaśne gleby brunatne i wulkaniczne charakteryzujące się dobrym napowietrzeniem i drenażem.

Czynnik ludzki. Wśród drzew owocowych wprowadzonych przez pierwszych portugalskich osadników w latach dwudziestych XV wieku znalazły się liczne odmiany jabłoni i gruszy przywiezione z Portugalii, które znalazły idealne warunki do uprawy na obszarach o bardziej umiarkowanym mikroklimacie i przeważnie piaszczysto-gliniastych glebach o średniej lub wysokiej kwasowości.

Uważa się, że produkcja „Sidra da Madeira” rozpoczęła się, gdy tylko sady wydały wystarczającą ilość owoców do spożycia i przetworzenia. Potwierdzają to relacje kronikarza Gomesa Eanesa de Zurary (1410–1474) oraz inne zapisy wskazujące, że wśród dostaw, które floty portugalskie zabierały z wyspy Madera od połowy XV wieku, można było znaleźć „wino jabłkowe”.

Wiadomo również, że od początku XVII wieku obok wina Madera – używając tych samych pras – produkowano „wino jabłkowe”, które niekiedy wykorzystywano nawet do fałszowania wina Madera – proceder ten przerwano, wprowadzając na początku XX wieku wytwarzania wina z jabłek w celu produkcji fałszywego wina Madera. Zakaz ten spowodował, że lokalni producenci zaczęli fermentować sok jabłkowy w celu wytworzenia „nowego napoju”, który początkowo nazywali „cidra” lub „sidra”, a następnie „Sidra da Madeira”, aby odróżnić go od cydru produkowanego gdzie indziej.

Artykuł opublikowany w 1906 r. przez agronoma João da Mota Prego (1859–1931), w którym opisał on metody „produkcji cydru na Maderze” i zachęcił lokalnych producentów do podjęcia produkcji cydru, w znacznym stopniu przyczynił się do rozwoju tej gałęzi produkcji, a wielu producentów do dziś stosuje się do jego zaleceń. Ponadto agronom Vieira Natividade (1899–1968), opisując w 1947 r. rozwój sadownictwa na Maderze, sporządził zestawienie szerokiej gamy odmian jabłek i gruszek występujących na wyspie i określił parafie, w których kontynuowano tradycję produkcji cydru.

Łatwość rozprzestrzeniania się drzew ziarnkowych oraz tradycyjna maderska praktyka rozmnażania i wymiany materiału genetycznego owoców o najlepszych cechach doprowadziły do powstania licznych tradycyjnych odmian jabłek i gruszek wywodzących się z odmian wprowadzonych początkowo przez Portugalczyków, a następnie przez Brytyjczyków mieszkających na wyspie w okresie od XVI do XVIII wieku. Wybierano je i utrzymywano w różnych częściach wyspy, w których hodowano odmiany najlepiej przystosowane do lokalnych warunków glebowo-klimatycznych, dające najlepsze owoce do spożycia w postaci świeżej i do produkcji cydru, a następnie rozmnażano je przez szczepienie i sadzono w innych częściach wyspy, na których panowały podobne warunki.

Na przestrzeni wieków praktyka ta umożliwiła nie tylko rozwój najważniejszych tradycyjnych odmian owoców ziarnkowych, ale również wprowadzenie w ostatnim czasie egzotycznych odmian jabłek i gruszek, które uprawia się i zbiera w maderskich sadach. Odmiany te charakteryzują się również znaczną kwasowością i niektórzy producenci wykorzystują je również do produkcji cydrów, które otrzymuje się przy użyciu tradycyjnych lub specjalnych metod produkcji opracowanych w różnych miejscowościach na wyspie.

Przez długi czas konsumpcja cydru „Sidra da Madeira” była ograniczona do miejsc, w których go produkowano – był on spożywany przede wszystkim przez osoby, które go wyprodukowały, i ich rodziny. W ostatnich dziesięcioleciach sytuacja zmieniła się i nastąpił znaczny wzrost sprzedaży w restauracjach i barach na rynku regionalnym, a także wzrost sprzedaży bezpośredniej konsumentom końcowym na lokalnych rynkach i targach oraz podczas festiwali lub imprez folklorystycznych organizowanych w celu promowania cydru i jabłek, z których jest wytwarzany.

Ze względu na zainteresowanie tradycją i wysoką jakością tego produktu w połowie 2016 r. utworzono Stowarzyszenie Maderskich Wytwórców Cydru (APSRAM), do którego należy około 30 producentów cydru i którego celem jest promowanie i ochrona jakości i autentyczności „Sidra da Madeira”, propagowanie badań naukowych i rozpowszechnianie informacji o tym produkcie.

Związek między obszarem geograficznym a właściwościami i renomą produktu

Specyfika glebowo-klimatyczna obszarów wyspy, która sprzyjała adaptacji i zakładaniu sadów i sadzeniu pojedynczych drzew wielu odmian jabłek i gruszek, nadaje ich owocom wyjątkową kwasowość i charakterystyczne właściwości sensoryczne, które – w zależności od kombinacji owoców użytych do produkcji – w większym lub mniejszym stopniu przekazywane są również cydrowi „Sidra da Madeira”.

Dzięki charakterystycznemu kolorowi, aromатовi i smakowi „Sidra da Madeira”, które wynikają ze specyfiki mieszanek lub kombinacji owoców tradycyjnych i innych odmian jabłek – i czasem gruszek – stosowanych do jego produkcji, a także dzięki znacznej kwasowości, która jest przede wszystkim wynikiem warunków glebowo-klimatycznych panujących w miejscach uprawy owoców, cydr „Sidra da Madeira” zdobył wiele nagród w krajowych konkursach takich jak „Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas” (Krajowy Konkurs Tradycyjnego Portugalskiego Piwa i Cydru) oraz „Great Taste – Portugal”. Doskonałą reputację cydr zyskuje jednak dzięki miejscowym konsumentom i – w coraz większym stopniu – turystom odwiedzającym wyspę.

Historyczne zapisy świadczące o znaczeniu produkcji „wina jabłkowego”, „cidra”, „sidra” i „Sidra da Madeira” na przestrzeni ostatnich 600 lat skłoniły lokalnych producentów do stwierdzenia, że cydr jest produkowany na wyspie od momentu jej zasiedlenia, na obszarach, na których warunki są najbardziej odpowiednie do zakładania sadów dostarczających owoce. Z tego też względu głęboko zakorzeniona tradycja produkcji i picia cydru kultywowana jest na całej wyspie, lecz przede wszystkim w São Roque do Faial w gminie Santana, Santo António da Serra w gminie Machico, Camacha w gminie Santa Cruz, Jardim da Serra w gminie Câmara de Lobos, Ponta do Pargo w gminie Calheta i Prazeres w gminie Calheta, w których ze względu na bardzo szczególną rywalizację między społecznościami wyspiarskimi co roku odbywają się imprezy folklorystyczne i społeczno-kulturalne promujące produkcję i spożycie cydru „Sidra da Madeira”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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