

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2023/C 156/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾ do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Sidra da Madeira“

EU č.: PGI-PT-02641 — 14.10.2020

CHOP () CHZO (X)

1. Název (názy)

„Sidra da Madeira“

2. Členský stát nebo třetí země

Portugalsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin

3.1 Druh produktu

Třída 1.8 Ostatní produkty uvedené v příloze I Smlouvy (koření atd.)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

„Sidra da Madeira“ je nápoj získaný kvašením přírodní šťávy vylisované z čerstvých plodů tradičních i jiných odrůd jablek (*Malus domestica Borkh.*), v některých případech i směsí jablek a hrušek (*Pyrus communis L.*), které se pěstují výhradně na ostrově Madeira. Vyrábí se podle tradičních výrobních postupů nebo výrobních postupů pro tento ostrov specifických.

Jedná se o přírodní cidre vyráběný výhradně kvašením šťávy získané krájením, mletím, drcením a lisováním místních jablek, případně i hrušek, což znamená, že obsah cukru a oxidu uhličitého je čistě endogenního původu. Existuje také jako přírodní sycený cidre, který se zcela nebo částečně perlí přidáním oxidu uhličitého.

Obecně má tyto vlastnosti: minimální obsah alkoholu 5 % (objemově při 20 °C); obsah fermentovatelného cukru méně než 15 g/l; minimální celková kyselost (v kyselině jablečné) 3 g/l a až 10 g/l; maximální obsah těkavých kyselin (vyjádřený jako kyselina octová) 1,8 g/l a maximální celkový obsah oxidu siřičitého (vyjádřený jako SO₂) 200 mg/l.

V závislosti na kombinaci použitých druhů a odrůd ovoce má „Sidra da Madeira“ jasně citronově žlutou až slámově žlutou barvu s oranžovým nádechem, čirý vzhled, je-li cidre filtrovaný, popřípadě s troškou sedimentu, pokud filtrovaný není.

Má svěží, originální vůni podtrhující ovocný charakter střední až silné intenzity s výraznými tóny zralého zeleného jablka, kdoule a/nebo citrusových plodů, jež tvoří příjemně vyvážený celek.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Bývá neperlivý, má lehkou, nepříliš sladkou chuť, která vytváří harmonickou rovnováhu mezi ostrostí a hořkostí, a suchou dochuť. Vyznačuje se intenzivní jablečnou vůní, chutí a svěžestí, která vychází z jeho výrazné kyselosti.

Cidre se prodává v lahvích, nebo může být pro účely prodeje v pohostinských zařízeních a maloobchodního prodeje konečnému spotřebiteli balený do jiných vhodných nádob (sudů nebo demižonů).

3.3 Krmivo (pouze pro produkty živočišného původu) a suroviny (pouze pro zpracované produkty)

Tradičními odrůdami používanými k výrobě „Sidra da Madeira“ jsou jablka „Barral“, „Cara-de-dama“, „Branco“, „Bico de melro“, „Da Festa“, „Domingos“, „Da Ponta do Pargo“, „Calhau“, „Focinho de rato“ a „Vime“ a v některých případech hrušky odrůd „Do Santo“ a „Tenra de São Jorge“.

Díky odvěké praxi madeirských pěstitelů, kteří množí a sdílejí genetický materiál stromů a plodů s nejlepšími vlastnostmi pro účely přímé spotřeby (v čerstvém stavu) a/nebo výrobu cidru, se dále pěstují i další vyšlechtěné odrůdy jablek a hrušek, zejména jablka odrůd „Baunesa“, „Camacha“, „Espelho“, „Parda“, „Rajada“, „Reineta Tenra da Camacha“, „Santa Isabel“, „Ázimo“, „Amarelo“, „Amargo“, „Camoesa“, „De vinho“, „Ouro“, „Pevide“, „Rajado“, „Rijo“, „Riscado“ a „Serra“ a hrušky odrůd „Santa Isabel ou de Santana“, „São João“, „Curé“ a „Pardas“, které se také – ač v menší míře – používají v šaržích určených k výrobě „Sidra da Madeira“.

Vzhledem k tomu, že někteří pěstitelé odedávna rádi zpestřovali své sady exotickými odrůdami, jejichž plody jsou určeny k přímé spotřebě, jako jsou jablka odrůd „Golden“, „Fuji“, „Starking“, „Royal Gala“ a „Reineta“ a hrušky odrůdy „Rocha“ – přičemž mnohé z těchto odrůd nalezl na ostrově již Vieira Natividade v roce 1947 – mohou se pro výrobu „Sidra da Madeira“ používat i tyto plody, má-li je zemědělský podnik k dispozici, popřípadě pokud byly vypěstovány výlučně na ostrově.

Mísením nebo „namícháváním“ této široké škály tradičních odrůd jablek a hrušek, v některých případech také jiných odrůd jablek a hrušek, které mohou mít více či méně ostrou, hořkou nebo sladkou chuť a které se na ostrově pěstují, vzniká velké množství barev, vůní i chutí a osvěžující kyselost, čímž se odlišují cidry „Sidra da Madeira“ vyráběné na ostrově různými producenty na různých místech.

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Všechny fáze výroby cidru, od produkce suroviny přes extrakci přírodní šťávy a kvašení až po zrání a konzervaci, probíhají na ostrově Madeira.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Balení produktu „Sidra da Madeira“ do lahví nebo vhodných nádob (sudů nebo demižonů) určených pro maloobchodní prodej konečnému spotřebiteli probíhá na ostrově Madeira, aby se zajistilo zachování specifických barev, vůní a chutí tohoto přírodního (někdy syčeného) cidru, aby se zabránilo oxidaci nebo kontaminaci, která by mohla narušit jeho organoleptické vlastnosti, a aby byla zaručena plná sledovatelnost produktu.

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Ostrov Madeira.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Žádost o registraci produktu „Sidra da Madeira“ se zakládá na souvislosti mezi jeho barvou, vůní, chuťovými vlastnostmi a výraznou kyselostí – a zejména pak na široké škále kombinací jablek a hrušek tradičních i jiných odrůd, které se pěstují výhradně na ostrově Madeira a používají k výrobě cidru – a na půdních a klimatických podmínkách místních oblastí, v nichž se čerstvé ovoce pěstuje. K této souvislosti přispívá i dobrá pověst produktu „Sidra da Madeira“ a jeho význam na různých místech ostrova, kde je vyráběn.

Specifičnost produktu

„Sidra da Madeira“ je charakteristický přírodní (někdy sycený) cidre se širokou škálou barev, vůní, chutí a svěží kyselostí, který si získal velkou oblibu spotřebitelů a který vzniká kvašením přírodní šťávy vylisované z různých „směsí“, popřípadě kombinací čerstvých plodů tradičních i jiných odrůd jablek, v některých případech i hrušek, jež se pěstují a sklízí v sadech na různých místech ostrova Madeira s mírnějším mikroklimatem a kyselejší půdou. Díky tomu ovoce získává své specifické organoleptické vlastnosti.

Velmi dobře ho znají producenti i spotřebitelé, protože byl odjakživa důležitý pro obyvatele těch částí ostrova, kde panují příznivé podmínky pro pěstování čerstvého ovoce, z něhož se produkt vyrábí, a kde se také vyvinul tradiční způsob jeho produkce a byly zavedeny nové schválené postupy, jejichž cílem bylo zlepšit a odlišit výrobu tohoto nápoje. V těchto lokalitách se také každoročně konají festivaly a folklorní akce, které propagují produkt „Sidra da Madeira“ a odrůdy jablek a hrušek, z nichž se vyrábí.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Přírodní podmínky. Madeira je ostrov sopečného původu nacházející se v subtropické oblasti severního Atlantiku. Má velmi nerovnoměrný reliéf charakterizovaný strmými horami oddělenými hlubokými údolími, které tvoří centrální horské pásmo táhnoucí se od východu k západu, které leží kolmo ke směru převládajících větrů a dosahuje nadmořské výšky přes 1 200 m. Vzhledem ke své zeměpisné poloze má ostrov Madeira mírné podnebí s malými výkyvy teplot, s výjimkou výše položených míst, kde jsou teploty nižší. Hornatý terén ostrova a vliv pasátových větrů se podílely na vzniku široké škály mikroklimatických podmínek: jižní strana je slunná a chráněná, zatímco severní strana je stinná, chladnější a vlhká.

Vlastnosti převládajících čedičových půd se mění s rostoucí nadmořskou výškou a v důsledku související proměny klimatu, které se stává vlhčím a chladnějším. Proto se ovoce používané k výrobě cidru „Sidra da Madeira“ pěstuje především v oblastech ostrova s mírnějším a vlhčím mikroklimatem – především v nadmořské výšce nad 400 m na jižní straně a nad 300 m na severní straně, kde převládají polokyselé až kyselé hnědé půdy typu kambisolů a andosolů, jež se vyznačují dobrou schopností provzdušňování a odvodňování.

Lidské faktory. Mezi ovocnými stromy, které sem přivezli první portugalští osadníci ve 20. letech 15. století, byly četné odrůdy jabloní a hrušní původem z Portugalska, které byly ideální pro pěstování v oblastech s mírnějším mikroklimatem a převážně písčitohlinitými půdami se střední až vysokou kyselostí.

Předpokládá se, že začátek produkce cidru „Sidra da Madeira“ lze umístit do období, kdy sady poskytovaly dostatek ovoce ke spotřebě i zpracování. Tuto skutečnost dosvědčují zprávy kronikáře Gomeše Eanese de Zurara (1410–1474) a další záznamy, podle nichž bylo „jablečné víno“ součástí zboží, které od poloviny 15. století vozila z ostrova Madeira portugalská loďstva.

Je také známo, že od počátku 17. století se vedle vína „Madeira“ vyrábělo i „jablečné víno“, a to za použití stejných lisů, přičemž v některých případech se dokonce využívalo k jeho pančování, dokud nebyl na počátku 20. století vydán zákaz výroby falešného vína Madeira z jablek. V důsledku tohoto zákazu začali místní producenti kvašením jablečné šťávy vyrábět „nový nápoj“, který zpočátku nazývali „cidra“ nebo „sidra“ a později „Sidra da Madeira“, aby jej tak odlišili od cidru vyráběného jinde.

K jeho rozvoji významně přispěl článek agronoma João da Mota Prega (1859–1931) z roku 1906, který popisoval metody, jež by se měly „na ostrově Madeira používat k výrobě cidru“, a vyzýval místní producenty, aby začali s jeho výrobou. Mnoho výrobců se jeho doporučeními řídí dodnes. Agronom Vieira Natividade (1899–1968), který v roce 1947 popisoval vývoj ovocnářství na Madeiře, zmapoval širokou škálu odrůd jablek a hrušek pěstovaných na tomto ostrově a vymezil farnosti, v nichž se tradice výroby cidru udržela.

Snadné šíření pěstování malvic a tradiční madeirské postupy pro rozmnožování a sdílení genetického materiálu plodů s těmi nejlepšími vlastnostmi daly vzniknout mnoha tradičním odrůdám jablek a hrušek, které pocházejí z odrůd původně zavedených Portugalci a později Brity žijícími na ostrově v období mezi 16. a 18. stoletím. Odrůdy byly vybírány a jejich pěstování udržováno v různých částech ostrova, přičemž se ponechávaly odrůdy, které se nejlépe přizpůsobily místním půdním a klimatickým podmínkám a které poskytovaly nejlepší plody jak pro konzumaci v čerstvém stavu, tak i pro výrobu cidru. Ty byly následně množeny roubováním a vysazovány v jiných částech ostrova s podobnými charakteristikami.

Díky tomuto postupu se v průběhu staletí vyvinuly nejen hlavní tradiční odrůdy malvic, ale bylo možné v sadech na Madeíře začít i s pěstováním a sklizní exotických odrůd jablek a hrušek. Tyto odrůdy se vyznačují rovněž výraznou kyselostí a někteří producenti je používají k výrobě cidrů, které se získávají tradičními nebo zvláštními výrobními postupy vyvinutými na různých místech ostrova.

Po dlouhou dobu se spotřeba „Sidra da Madeira“ omezovala jen na místa, kde se cidre vyráběl, s tím, že ho konzumovali především sami výrobci se svými rodinami. V posledních desetiletích se situace změnila a výrazně se navýšil prodej v restauracích a barech na místním trhu, jakož i přímý prodej konečným spotřebitelům na místních trzích, jarmarcích a „festivelech“ nebo folklórních akcích, které se konají za účelem propagace cidru a jablek, z nichž se vyrábí.

Zájem o tradici a kvalitu tohoto produktu vedl v polovině roku 2016 k založení Madeirské asociace producentů cidru (APSRAM), která sdružuje přibližně 30 producentů cidru, jejichž cílem je propagovat a chránit kvalitu a pravost cidru „Sidra da Madeira“ a podporovat jeho výzkum.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí, charakteristikami a pověstí produktu

Specifické půdní a podnebné podmínky na konkrétních místech ostrova, díky nimž byla možná adaptace a výsadba sadů a jednotlivých stromů nejrůznějších odrůd jablek a hrušek, dodávají tamějším ovocným plodům jedinečnou kyselost a výrazné organoleptické vlastnosti, které se v závislosti na kombinaci ovoce použitého k výrobě ve větší či menší míře promítají i do cidru „Sidra da Madeira“.

Díky své barvě, vůni a chuťovým vlastnostem, za něž vděčí jedinečným charakteristikám „směsí“ nebo kombinací používaných tradičních i jiných odrůd jablek (a někdy i hrušek), a díky své výrazné kyselosti, která je dána zejména půdními a podnebnými podmínkami v oblastech pěstování, získal cidre „Sidra da Madeira“ několik národních ocenění, například „Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas“ (národní soutěž tradičních portugalských piv a cidrů) a „Great Taste – Portugal“. Výbornou pověst mu však dělají místní spotřebitelé a stále častěji také turisté, kteří na ostrov přijíždějí.

Historické záznamy dokládající význam produkce „jablečného vína“, „cidra“, „sidra“ a „Sidra da Madeira“ za posledních 600 let dovedly místní producenty k přesvědčení, že jablečné víno se na ostrově vyrábí již od jeho prvotního osídlení, a to především v oblastech s nevhodnějšími podmínkami pro výsadbu ovocných sadů. Proto má produkce a pití cidru silnou tradici na celém ostrově, především však v oblastech São Roque do Faial – Santana, Santo António da Serra – Machico, Camacha – Santa Cruz, Jardim da Serra – Câmara de Lobos, Ponta do Pargo – Calheta a Prazeres – Calheta, kde se v důsledku specifické rivality mezi ostrovními komunitami každoročně konají folklórní a společensko-kulturní akce na podporu produkce a spotřeby „Sidra da Madeira“.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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