

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2023/C 156/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Sidra da Madeira«

EU-nr.: PGI-PT-02641 — 14.10.2020

BOB () BGB (X)

1. Betegnelse

»Sidra da Madeira«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren

3.1. Produkttype

Kategori 1.8. Andre produkter anført i bilag I til traktaten (krydderier m.m.)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Sidra da Madeira« er en drikkevare, der fremstilles ved fermentering af den naturlige saft, der presses af frisk frugt af traditionelle og andre æblesorter (*Malus domestica* Borkh.), og undertiden blandinger af æbler og pærer (*Pyrus communis* L.), der udelukkende dyrkes på øen Madeira. Den fremstilles på øen efter traditionelle eller særlige produktionsmetoder.

Det er en naturlig cider, der udelukkende fremstilles ved fermentering af saft fremstillet ved udskæring, formaling, mostning og presning af lokalt dyrkede æbler og undertiden pærer, hvilket betyder, at indholdet af sukker og kulsyre er af rent endogen oprindelse. Den findes også som en kulsyreholdig naturlig cider, der helt eller delvist er blevet suppleret ved tilsætning af kulsyre.

Cideren har generelt følgende egenskaber: alkoholindhold på minimum 5 % (udtryk i volumen ved 20 °C); indhold af gæringsdygtigt sukker på under 15 g/l totalt syreindhold (i æblesyre) på mindst 3 g/l og op til 10 g/l; indhold af flygtig syre (udtrykt som eddikesyre) på højst 1,8 g/l og et samlet indhold af svovldioxid (udtrykt som SO₂) på højst 200 mg/l.

Afhængigt af kombinationen af de anvendte frugttyper og -sorter har »Sidra da Madeira« en lys citrongul til strågul farve med orange toner, og cideren er klar, hvis den filtreres, eller med bundfald, hvis den ikke filtreres.

Cideren har en frisk, autentisk aroma med en frugtagtig karakter af middel til stærk intensitet med markante noter af grønne æbler, modne æbler, kvæde og/eller citrusfrugter, der danner en afbalanceret og behagelig helhed.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Den er normalt uden brus med en let og ikke særlig sød smag, der danner en harmonisk balance mellem skarphed og bitterhed og med en tør eftersmag. Cideren er kendetegnet ved en kraftig aroma og smag af æble og ved sin friskhed på grund af det markante syreindhold.

Den sælges som cider på flaske eller emballeret i egnede beholdere (tønder eller balloner) til salg på drikke- og spisesteder og til detailsalg til slutforbrugerne.

3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)

De traditionelle sorter, der anvendes til fremstilling af »Sidra da Madeira«, er æblesorterne »Barral«, »Cara-de-dama«, »Branco«, »Bico de melro«, »Da Festa«, »Domingos«, »Da Ponta do Pargo«, »Calhau«, »Focinho de rato« og »Vime« og i nogle tilfælde pæresorterne »Do Santo« og »Tenra de São Jorge«.

Landmændene på Madeira anvender en traditionel praksis med at formere og dele genetisk materiale fra træer og frugt med de bedste egenskaber til konsum som frisk frugt og/eller til ciderproduktion, og dermed dyrkes andre fremavlede æble- og pæresorter stadig, navnlig æblesorterne »Baunesa«, »Camacha«, »Espelho«, »Parda«, »Rajada«, »Reineta Tenra da Camacha« »Santa Isabel«, »Ázimo«, »Amarelo«, »Amargo«, »Camoesa«, »De vinho«, »Ouro«, »Pevide«, »Rajado«, »Rijo«, »Riscado« og »Serra« samt pæresorterne »Santa Isabel ou de Santana«, »São João«, »Curé« og »Pardas«, som også, om end i mindre omfang, anvendes i partier, der er bestemt til fremstilling af »Sidra da Madeira«.

Da nogle producenter meget tidligt ønskede at diversificere frugtplantagerne med eksotiske sorter til konsum som frisk frugt, såsom æbler af sorterne »Golden«, »Fuji«, »Starking«, »Royal Gala« og »Reineta« og pæresorten »Rocha«, hvoraf mange allerede blev fundet på øen af Vieira Natividade i 1947, kan disse sorter også anvendes i produktionen af »Sidra da Madeira«, hvis de er tilgængelige på bedriften eller udelukkende er dyrket på øen.

Sammenblandingen eller »sammenstikningen« af denne brede vifte af traditionelle æble- og pæresorter og undertiden også andre æble- og pæresorter, som kan være mere eller mindre skarpe, bitre eller søde i smagen, og som dyrkes på øen, giver den varierede farve, aroma og smag og den forfriskende syrlighed, der kendetegner »Sidra da Madeira«, som fremstilles forskellige steder på øen af de forskellige producenter.

3.4. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Alle trin i fremstillingen af cider, fra produktion af råvaren, udvinding af naturlig saft og gæring til lagring og konservering, finder sted på øen Madeira.

3.5. Særlige regler vedrørende udsækning, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til

Emballering af »Sidra da Madeira« i flasker eller beholdere (tønder eller balloner), der er egnet til detailsalg til den endelige forbruger, finder sted på øen Madeira for at sikre, at den særlige farve, aroma og smag bevares i den naturlige (undertiden kulsyreholdige) cider, for at undgå oxidering eller kontaminering, der kan forringe produktets organoleptiske egenskaber, og for at sikre, at produktet er fuldt ud sporbart.

3.6. Specifikke regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Øen Madeira.

5. Tilknytning til det geografiske område

Ansøgningen om registrering af »Sidra da Madeira« er begrundet i sammenhængen mellem ciderens farve-, aroma- og smageegenskaber samt det markante syreindhold og de mange forskellige kombinationer af frugt af traditionelle og andre æble- og pæresorter, der udelukkende dyrkes på øen Madeira, og som anvendes til fremstilling af cideren, og desuden i jordbunds- og klimaforholdene i de områder, hvor den friske frugt dyrkes. »Sidra da Madeiras« stærke omdømme og ciderens betydning i de forskellige områder af øen, hvor den fremstilles, bidrager også til tilknytningen.

Produktets egenart

»Sidra da Madeira« adskiller sig ved, at det er en naturlig (undertiden kultsyreholdig) cider med stor variation i farve, aroma og smag og en markant syrlighed, som har gjort den meget populær blandt forbrugerne, og som er resultatet af gæring af den naturlige saft, der presses af forskellige »blandinger« eller kombinationer af frisk frugt af traditionelle og andre æblesorter, og undertiden pærer, der dyrkes og plukkes på frugtplantager, der er plantet i forskellige områder på øen Madeira med udpræget tempereret mikroklima og sur jord, som giver frugten de særlige organoleptiske egenskaber.

Cideren er også værdsat blandt producenter og forbrugere, fordi den altid har været meget vigtig for indbyggerne i de områder af øen, hvor betingelserne er gunstige for dyrkning af den friske frugt, som cideren er fremstillet af, hvor den mest traditionelle ciderfremstillingsmetode er blevet udviklet, og hvor der er indført nye tilladte fremgangsmåder for denne type drikkevarer for at forbedre og differentiere produktionen. I disse områder afholdes også »festivaler« og arrangementer hvert år for at promovere »Sidra da Madeira« og de æbler og pærer, som cideren er fremstillet af.

Det geografiske områdes egenart

Naturlige faktorer. Madeira er en vulkansk ø i den subtropiske region i Nordatlanten. Den er præget af et meget ujævnt terræn med stejle bjerge adskilt af dybe dale og med en central bjergkæde, der løber fra øst til vest, og som ligger vinkelret i forhold til de dominerende vinde med højder på over 1 200 m. På grund af den geografiske beliggenhed har Madeira et mildt klima med kun små temperaturudsving, undtagen i højderne, hvor temperaturerne er lavere. Øens bjergrige terræn og eksponering for vindene har skabt forskellige mikroklimaer, hvor sydsiden er solrig og i læ, mens nordsiden er skyggefuld, kølig og præget af nedbør.

Den dominerende basaltiske jordbunds egenskaber ændrer sig, jo højere beliggenheden er over havet, hvor klimaet er vådere og koldere. Derfor dyrkes frugt til fremstilling af »Sidra da Madeira« hovedsageligt i områder på øen med et tempereret og fugtigt mikroklima — hovedsageligt i højder over 400 m på sydsiden og 300 m på nordsiden — hvor halvsur til sur jord af jordtyperne cambisol og andosol dominerer, og hvor der er god vind og dræning af jorden.

Menneskelige faktorer. Blandt de frugttræer, der blev indført af de første portugisiske bosættere i 1420'erne, var adskillige æble- og pæresorter, der kom fra Portugal, og som her havde ideelle vækstbetingelser i områder med et mere tempereret mikroklima og overvejende sandjord med middel til højt syreindhold.

Det menes, at produktionen af »Sidra da Madeira« begyndte, så snart plantagerne producerede tilstrækkeligt med frugt til konsum og forarbejdning. Dette bekræftes af beretninger fra kronikøren Gomes Eanes de Zurara (1410-1474) og af andre optegnelser, hvoraf det fremgår, at »æblevin« var at finde blandt de forsyninger, som de portugisiske flåder hentede på øen Madeira fra midten af det 15. århundrede og frem.

Det er også kendt, at der fra begyndelsen af det 17. århundrede ud over Madeirahedvinen blev fremstillet »æblevin« på de samme presser, og at den i visse tilfælde tilmed blev anvendt til at forfalske hedvinen, indtil der i begyndelsen af det 20. århundrede blev indført et forbud mod at anvende æblevin til fremstilling af forfalsket Madeira. Forbuddet betød, at de lokale producenter begyndte at gære æblesaften for at fremstille »en ny drikkevarer«, som de oprindeligt kaldte »cidra« eller »sidra« og derefter »Sidra da Madeira«, for at adskille den fra cider fremstillet andre steder.

I en artikel offentliggjort i 1906 af agronomen João da Mota Prego (1859-1931) beskrives de metoder, der skal anvendes til »fremstilling af cider på Madeira«, og de lokale producenter opfordres til at begynde at producere cider. Artiklen bidrog væsentligt til udviklingen, og mange producenter følger stadig anbefalingerne i dag. Desuden kortlagde agronomen Vieira Natividade (1899-1968) i 1947 i en beskrivelse af udviklingen af frugtavler på Madeira det brede udvalg af æble- og pæresorter på øen og identificerede de sogne, hvor traditionen med ciderfremstilling videreføres.

Frugtræer er lette at formere, og den traditionelle fremgangsmåde på Madeira med at formere og udveksle genetisk materiale fra frugter med de bedste egenskaber har sikret, at der er udviklet en lang række traditionelle æble- og pæresorter ud fra de sorter, der oprindeligt blev indført af portugiserne og senere af de briter, der boede på øen mellem det 16. og 18. århundrede. De blev udvalgt og bevaret på forskellige områder af øen, hvor de sorter, der var bedst tilpasset de lokale jordbunds- og klimaforhold og producerede de bedste frugter til konsum og ciderfremstilling, blev bevaret og efterfølgende reproduceret ved podning og plantet på andre dele af øen med lignende egenskaber.

Gennem århundrederne har denne praksis ikke blot fremmet udviklingen af de primære traditionelle frugtsorter, men også den senere introduktion af eksotiske æble- og pæresorter, som dyrkes og plukkes på i frugtplantagerne på Madeira. Disse sorter har også et markant syreindhold og anvendes også af nogle producenter til fremstilling af cider ved hjælp af traditionelle eller særlige produktionsmetoder, der er udviklet i de forskellige områder af øen.

Forbruget af »Sidra da Madeira« var længe begrænset til de steder, hvor cideren blev fremstillet, da den først og fremmest blev forbrugt af producenterne og deres familier. I de seneste årtier har situationen ændret sig, og der er set en betydelig stigning i salget til restauranter og barer på det regionale marked samt en stigning i direkte salg til slutforbrugere på lokale markeder og på »festivaler« eller arrangementer, der afholdes for at promovere cideren og æblerne.

Interessen for traditionerne og produktets kvalitet førte i midten af 2016 til, at sammenslutningen af ciderproducenter på Madeira (APSRAM) blev etableret. Den består af ca. 30 ciderproducenter og har til formål at fremme og bevare kvaliteten og ægtheden af »Sidra da Madeira«, fremme forskning og udbrede kendskabet til produktet.

Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets egenskaber og omdømme

De særlige jordbunds- og klimaforhold i de forskellige områder af øen, der er gunstige for at tilpasse og plante frugtplantager og træer af en lang række æble- og pæresorter, giver frugterne den særlige syrlighed og de unikke smagsegenskaber, som alt efter den frugtkombination, der anvendes i ciderfremstillingen, i større eller mindre grad er afgørende for kvaliteten af »Sidra da Madeira«.

På grund af »Sidra da Madeiras« farve, aroma og smag, som bestemmes af de særlige egenskaber ved de »blandinger« eller kombinationer af frugt af traditionelle og andre æblesorter og undertiden pærer, der anvendes til fremstilling af cideren, samt det markante syreindhold, som primært skyldes jordbunds- og klimaforholdene i de områder, hvor frugten dyrkes, har »Sidra da Madeira« vundet flere nationale priser, såsom »Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas« (konkurrence for nationalt, traditionelt fremstillet portugisisk øl og cider) og »Great Taste – Portugal«. Det er imidlertid de lokale forbrugere og i stigende grad turisterne, der besøger øen, som sikrer cideren det fremragende omdømme.

Ud fra de historiske optegnelser, der bekræfter den udbredte produktion af »æblevin«, »cidra«, »sidra« og »Sidra da Madeira« gennem de seneste 600 år, kan de lokale producenter bekræfte, at cider er blevet fremstillet på øen siden de første portugisiske bosættelser i de områder, hvor forholdene er bedst egnede til at etablere de frugtplantager, der leverer frugten. Det er baggrunden for, at der er en stærk tradition for at fremstille og drikke cider på hele øen, men først og fremmest i São Roque do Faial — Santana, Santo António da Serra — Machico, Camacha — Santa Cruz, Jardim da Serra — Câmara de Lobos, Ponta do Pargo — Calheta og Prazeres — Calheta, hvor der hvert år som følge af den særlige rivalisering mellem øerne afholdes traditionelle og kulturelle arrangementer for at fremme produktionen og forbruget af »Sidra da Madeira«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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