

Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 156/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Sidra da Madeira»

N. UE: PGI-PT-02641 — 14.10.2020

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Sidra da Madeira»

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.8. Altri prodotti dell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

«Sidra da Madeira» è la bevanda ottenuta dalla fermentazione del succo naturale spremuto dalla frutta fresca delle varietà di mele (*Malus domestica* Borkh.) tradizionali e di altro tipo, nonché talvolta da miscele di mele e pere (*Pyrus communis* L.) coltivate esclusivamente sull'isola di Madeira. È ottenuta secondo metodi di produzione tradizionali o specifici dell'isola.

Si tratta di un sidro naturale prodotto esclusivamente fermentando il succo ottenuto mediante taglio, macinazione, pigiatura e pressatura di mele coltivate localmente e talvolta di pere, il che significa che il suo contenuto di zucchero e anidride carbonica è di origine puramente endogena. Esiste anche la varietà di sidro naturale gassato, con un'effervescenza totale o parziale data dall'aggiunta di anidride carbonica.

In termini generali, ha le caratteristiche seguenti: titolo alcolometrico minimo di 5 % (in volume a 20 °C); tenore di zucchero fermentescibile inferiore a 15 g/l; acidità totale minima (in acido malico) di 3 g/l e fino a 10 g/l; acidità volatile massima (espressa in acido acetico) di 1,8 g/l e un tenore totale massimo di anidride solforosa (espressa in SO₂) pari a 200 mg/l.

A seconda della combinazione di specie e varietà di frutta utilizzate, il «Sidra da Madeira» può essere di un colore che varia dal giallo limone brillante al giallo paglierino con tinte aranciate e presenta un aspetto cristallino se filtrato o qualche sedimento se non filtrato.

Ha un aroma fresco e autentico, rivelando un carattere fruttato di intensità medio-forte, con note marcate di mela verde, mela matura, cotogno e/o agrumi, formando un insieme equilibrato e piacevole.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Di solito è fermo, con un gusto leggero e non molto dolce che sviluppa un equilibrio armonioso tra asprezza e amarezza, con un richiamo finale asciutto. Si distingue per un forte aroma e sapore di mela e per la freschezza che deriva dalla sua notevole acidità.

È venduto come sidro in bottiglia o come sidro confezionato in contenitori idonei (botti o damigiane) per la vendita a imprese del settore alimentare e per la vendita al dettaglio al consumatore finale.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le varietà tradizionali utilizzate per produrre il «Sidra da Madeira» sono le mele «Barral», «Cara-de-dama», «Branco», «Bico de melro», «Da Festa», «Domingos», «Da Ponta do Pargo», «Calhau», «Focinho de rato» e «Vime» e in alcuni casi le pere «Do Santo» e «Tenra de São Jorge».

Grazie all'antica pratica degli agricoltori di Madeira di moltiplicare e condividere il materiale genetico degli alberi e dei frutti con le migliori caratteristiche per il consumo allo stato fresco e/o la produzione di sidro, è possibile continuare a ottenere altre varietà coltivate di mele e pere, in particolare le mele «Baunesa», «Camacha», «Espelho», «Parda», «Rajada», «Reineta Tenra da Camacha», «Santa Isabel», «Ázimo», «Amarelo», «Amargo», «Camoesa», «De vinho», «Ouro», «Pevide», «Rajado», «Rijo», «Riscado» e «Serra» e le pere «Santa Isabel ou de Santana», «São João», «Curé» e «Pardas»; queste ultime sono utilizzate, anche se in misura minore, nei lotti destinati alla produzione del «Sidra da Madeira».

Poiché alcuni produttori hanno cercato, sin dall'inizio, di diversificare i loro frutteti con varietà esotiche per il consumo allo stato fresco, come le mele «Golden», «Fuji», «Starking», «Royal Gala» e «Reineta» e la pera «Rocha», molte delle quali erano già state scoperte sull'isola da Vieira Natividade nel 1947, anche questi frutti possono essere utilizzati nella produzione del «Sidra da Madeira» se sono disponibili nell'azienda o sono stati coltivati esclusivamente sull'isola.

La miscela o «miscelazione» di questa ampia gamma di varietà di mele e pere, tradizionali e di altro tipo, che possono essere più o meno aspre, amare o dolci e sono coltivate sull'isola, è ciò che dà vita alla ricchezza di colori, aromi e sapori e all'acidità rinfrescante che contraddistingue il «Sidra da Madeira» prodotto in varie località dell'isola dai vari produttori.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi di lavorazione del sidro, dalla produzione della materia prima, l'estrazione del succo naturale e la fermentazione, fino all'invecchiamento e alla conservazione, hanno luogo sull'isola di Madeira.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'imballaggio del «Sidra da Madeira» in bottiglie o contenitori idonei (botti o damigiane) per la vendita al dettaglio al consumatore finale avviene sull'isola di Madeira al fine di garantire che i colori, gli aromi e i sapori specifici di questo sidro naturale (a volte gassato) siano conservati, evitando qualsiasi ossidazione o contaminazione che possa compromettere le sue caratteristiche organolettiche e al fine di assicurare la piena tracciabilità del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'isola di Madeira.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione del «Sidra da Madeira» è basata sul legame tra il colore, le caratteristiche relative all'aroma e al sapore e la marcata acidità e, in primo luogo, l'ampia gamma di combinazioni di frutti provenienti da varietà di mele e pere, tradizionali e di altro tipo, che sono coltivate esclusivamente sull'isola di Madeira e utilizzate per produrlo e, in secondo luogo, le condizioni pedoclimatiche nelle località in cui viene coltivata la frutta fresca. Anche l'ottima reputazione del «Sidra da Madeira» e la sua importanza nelle varie località dell'isola dove viene prodotto contribuiscono a tale legame.

Specificità del prodotto

Ciò che contraddistingue il «Sidra da Madeira» è il fatto di essere un sidro naturale (a volte gassato) con una vasta gamma di colori, aromi e sapori e una spiccata acidità, che lo ha reso molto popolare tra i consumatori ed è il risultato della fermentazione del succo naturale pressato da diverse «miscele» o combinazioni di frutta fresca di varietà di mele e talvolta di pere, tradizionali e di altro tipo, che vengono coltivate e raccolte in frutteti piantati in varie località dell'isola di Madeira con microclimi più temperati e terreni più acidi, da cui il frutto trae le sue specifiche caratteristiche organolettiche.

È anche molto conosciuto dai produttori e dai consumatori perché è sempre stato molto importante per gli abitanti delle località dell'isola dove ci sono le condizioni favorevoli alla coltivazione della frutta fresca da cui è prodotto, dove è stato sviluppato il metodo più tradizionale di produzione del sidro e dove sono state introdotte nuove pratiche autorizzate per questo tipo di bevanda al fine di migliorarne e differenziarne la produzione. Ogni anno, in tali località si svolgono festival ed eventi folcloristici per promuovere il «Sidra da Madeira», nonché le mele e le pere da cui è prodotto.

Specificità della zona geografica

Fattori naturali. Madeira è un'isola vulcanica nella regione subtropicale del nord Atlantico. Ha un profilo molto irregolare, con montagne ripide separate da valli profonde, da cui nasce una catena montuosa centrale che si estende da est a ovest, perpendicolare ai venti dominanti, con altitudini di oltre 1 200 m. Grazie alla sua posizione geografica, il clima a Madeira è mite con lievi fluttuazioni di temperatura, tranne sui pendii, dove le temperature sono più basse. Il terreno montuoso dell'isola e l'esposizione agli alisei hanno prodotto un'ampia varietà di microclimi; il lato meridionale è soleggiato e riparato, mentre il lato nord è ombreggiato, più fresco e umido.

Le caratteristiche dei suoli basaltici dominanti cambiano con l'aumento dell'altitudine e il conseguente cambiamento del clima, che diventa più umido e freddo. Questo è il motivo per cui la frutta utilizzata per produrre il «Sidra da Madeira» è coltivata soprattutto in zone dell'isola con microclimi più temperati e umidi – principalmente ad altitudini superiori a 400 m sul lato sud e 300 m sul lato nord – dove si trovano in particolare terreni cambisol e andosol da semi-acidi ad acidi, con buona aerazione e drenaggio.

Fattori umani. Tra gli alberi da frutto introdotti dai primi coloni portoghesi nel 1420 vi erano numerose varietà di mele e pere importate dal Portogallo, che trovarono condizioni di crescita ideali nelle zone con microclimi più temperati e terreni argillosi prevalentemente sabbiosi con acidità medio-alta.

Si ritiene che la produzione del «Sidra da Madeira» sia iniziata non appena i frutteti iniziarono a dare abbastanza frutti per il consumo e la lavorazione. Ciò è avvalorato dai resoconti del cronista Gomes Eanes de Zurara (1410-1474) e da altri documenti che indicano che il «vino di mele» era presente tra i rifornimenti che le flotte portoghesi avrebbero caricato dall'isola di Madeira a partire dalla metà del XV secolo.

È inoltre noto che, dall'inizio del XVII secolo, il «vino di mele» veniva prodotto insieme al vino di Madeira utilizzando le stesse presse e, in alcuni casi, veniva persino utilizzato per adulterarlo, fino a quando, all'inizio del XX secolo, venne introdotto il divieto di produrre vino dalle mele per ottenere il falso vino di Madeira. In seguito a tale divieto, i produttori locali iniziarono a fermentare il succo di mela per produrre «una nuova bevanda», che inizialmente chiamarono «cidra» o «sidra» e successivamente «Sidra da Madeira», per distinguerlo dal sidro prodotto altrove.

L'agronomo João da Mota Prego (1859-1931) pubblicò un articolo nel 1906, descrivendo i metodi da utilizzare per «produrre il sidro di Madeira» e invitando i produttori locali ad avviare la produzione di sidro; in tal modo ha dato un contributo significativo allo sviluppo della bevanda e molti produttori seguono ancora oggi le sue raccomandazioni. Inoltre, nel descrivere lo sviluppo della coltivazione della frutta a Madeira nel 1947, l'agronomo Vieira Natividade (1899-1968) ha mappato l'ampia gamma di varietà di mele e pere sull'isola e ha identificato i comuni dove continuava a essere tramandata la tradizione della produzione di sidro.

La facilità con cui si diffondono le pomacee e la pratica tradizionale di Madeira di moltiplicare e condividere il materiale genetico dei frutti che presentano le migliori caratteristiche hanno portato alla nascita di numerose varietà tradizionali di mele e pere che derivano da quelle inizialmente importate dai portoghesi e, in seguito, dai britannici che vivevano sull'isola tra il XVI e il XVIII secolo. Tali varietà sono state selezionate e conservate in diverse parti dell'isola; quelle che si adattavano meglio alle condizioni pedoclimatiche locali e davano i migliori frutti per il consumo allo stato fresco e per la produzione del sidro sono state mantenute e successivamente riprodotte per innesto e piantate in altre parti dell'isola con caratteristiche simili.

Nel corso dei secoli, tale pratica ha permesso non solo lo sviluppo delle principali varietà tradizionali di pomacee, ma anche la più recente introduzione di varietà esotiche di mele e pere, che sono coltivate e raccolte nei frutteti di Madeira. Tali varietà sono anche caratterizzate da un'acidità notevole e sono utilizzate da alcuni produttori per produrre i propri sidri, che sono ottenuti utilizzando metodi di produzione tradizionali o specifici sviluppati in diverse località dell'isola.

Per lungo tempo, il consumo del «Sidra da Madeira» era limitato ai luoghi in cui veniva prodotto, poiché era consumato soprattutto dai produttori e dalle loro famiglie. Negli ultimi anni la situazione è cambiata, con un aumento significativo delle vendite nei ristoranti e nei bar del mercato regionale, nonché un incremento delle vendite dirette ai consumatori finali nei mercati e fiere locali e in occasione di festival o eventi folcloristici organizzati per promuovere il sidro e le mele da cui è prodotto.

L'interesse per la tradizione e la qualità di questo prodotto ha portato, a metà del 2016, alla creazione dell'Associazione dei produttori di sidro di Madeira, che riunisce circa 30 produttori di sidro con l'obiettivo di promuovere e tutelare la qualità e l'autenticità del «Sidra da Madeira», incentivando la ricerca e pubblicizzando il prodotto.

Legame tra la zona geografica e le caratteristiche e la reputazione del prodotto

Le caratteristiche pedoclimatiche specifiche delle località dell'isola, che hanno favorito l'adattamento e l'impianto di frutteti e singoli alberi di una vasta gamma di varietà di mele e pere, conferiscono ai frutti un'acidità unica e caratteristiche sensoriali distintive, che, a seconda della combinazione dei frutti utilizzati per produrlo, vengono anche trasmesse al «Sidra da Madeira» in misura maggiore o minore.

Grazie alle caratteristiche di colore, aroma e sapore del «Sidra da Madeira», che derivano dalle caratteristiche specifiche delle «miscelate» o delle combinazioni di frutti di varietà di mele e talvolta di pere, tradizionali e di altro tipo, che sono utilizzate per produrlo, nonché alla sua notevole acidità, che è principalmente il risultato delle condizioni pedoclimatiche delle località in cui il frutto viene coltivato, il «Sidra da Madeira» ha vinto numerosi premi nazionali, come il «Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas» (Premio nazionale di birra e sidro portoghesi tradizionali) e il «Great Taste – Portugal». Tuttavia ha sviluppato la sua eccellente reputazione grazie ai consumatori locali e, in misura sempre maggiore, grazie ai turisti che visitano l'isola.

I documenti storici che testimoniano l'importanza della produzione del «vino di mele», «cidra», «sidra» e «Sidra da Madeira» negli ultimi 600 anni hanno portato i produttori locali ad affermare che il sidro è stato prodotto sull'isola fin dai primi insediamenti, nelle zone dove le condizioni sono più adatte per piantare i frutteti da cui nascono i frutti. Ecco perché la consolidata tradizione di produrre e consumare sidro è diffusa in tutta l'isola, ma soprattutto a São Roque do Faial – Santana, Santo António da Serra – Machico, Camacha – Santa Cruz, Jardim da Serra – Câmara de Lobos, Ponta do Pargo – Calheta e Prazeres – Calheta, dove, a causa della particolarissima rivalità tra le comunità dell'isola, si svolgono ogni anno eventi folcloristici e socioculturali per promuovere la produzione e il consumo del «Sidra da Madeira».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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