

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2023/C 156/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Sidra da Madeira”

EU-nr.: PGI-PT-02641 — 14.10.2020

BOB () BGA (X)

1. Naam/namen

“Sidra da Madeira”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten (specerijen enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

“Sidra da Madeira” is de drank die wordt verkregen door de vergisting van natuurlijk sap dat wordt geperst uit verse vruchten van traditionele en andere appelvariëteiten (*Malus domestica* Borkh.), en soms uit mengsels van appels en peren (*Pyrus communis* L.), die uitsluitend op Madeira worden geteeld. De drank wordt bereid volgens traditionele of voor het eiland specifieke productiemethoden.

Het is een natuurlijke cider die uitsluitend wordt geproduceerd door vergisting van sap dat wordt verkregen door het snijden, vermalen, pletten en persen van lokaal geteelde appels en soms peren. Dit betekent dat de cider suiker en kooldioxide van uitsluitend endogene oorsprong bevat. Er is ook een koolzuurhoudende natuurlijke cider, die volledig of deels bruisend wordt gemaakt door toevoeging van koolzuurgas.

In het algemeen heeft het product de volgende kenmerken: een minimaal alcoholgehalte van 5 % vol (bij 20 °C); een gehalte aan vergistbare suikers van minder dan 15 g/l; een minimale totale zuurgraad (in appelzuur) van 3 g/l en een maximale totale zuurgraad van 10 g/l; een maximaal gehalte aan vluchtige zuren (uitgedrukt in azijnzuur) van 1,8 g/l en een maximaal totaal gehalte aan zwaveldioxide (uitgedrukt in SO₂) van 200 mg/l.

Afhankelijk van de combinatie van de gebruikte fruitsoorten en -variëteiten is “Sidra da Madeira” helder citroengeel tot strogeel van kleur met oranje tinten. Gefilterd ziet de drank er helder uit, ongefiterd is er wat bezinsel zichtbaar.

De cider heeft een fris, authentiek aroma en een fruitig karakter van gemiddelde tot sterke intensiteit, met uitgesproken toetsen van groene appel, rijpe appel, kwee en/of citrusvruchten. Dit alles vormt een evenwichtig, aangenaam geheel.

⁽¹⁾ PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

De cider bevat doorgaans geen koolzuur (platte cider) en heeft een lichte, niet erg zoete smaak, waardoor een harmonieus evenwicht tussen zuur en bitter ontstaat. De afdronk is droog. De cider onderscheidt zich door een sterke appelgeur en -smaak en de frisheid die voortkomt uit de opvallende zuurheid.

De cider wordt verkocht als gebottelde cider of als cider verpakt in geschikte recipiënten (vaten of mandflessen) voor verkoop in drink- en eetgelegenheden en voor verkoop in het klein aan de eindverbruiker.

3.3. *Diervoerders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De traditionele variëteiten die worden gebruikt voor de productie van “Sidra da Madeira” zijn de appels “Barral”, “Cara-de-dama”, “Branco”, “Bico de melro”, “Da Festa”, “Domingos”, “Da Ponta do Pargo”, “Calhau”, “Focinho de rato” en “Vime”, en in sommige gevallen de peren “Do Santo” en “Tenra de São Jorge”.

De eeuwenoude praktijk van de landbouwers van Madeira waarbij genetisch materiaal van de bomen en vruchten met de beste kenmerken voor verse consumptie en/of ciderproductie wordt vermeerderd en gedeeld, betekent dat er nog steeds andere gekweekte appel- en perenvariëteiten worden geteeld, met name de appels “Baunesa”, “Camacha”, “Espelho”, “Parda”, “Rajada”, “Reineta Tenra da Camacha”, “Santa Isabel”, “Ázimo”, “Amarelo”, “Amargo”, “Camosa”, “De vinho”, “Ouro”, “Pevide”, “Rajado”, “Rijo”, “Riscado” en “Serra”, en de peren “Santa Isabel ou de Santana”, “São João”, “Curé” en “Pardas”, die ook, zij het in mindere mate, worden gebruikt in partijen die bestemd zijn voor de productie van “Sidra da Madeira”.

Omdat sommige producenten al vanaf het allereerste begin meer verscheidenheid in hun boomgaarden wilden aanbrengen met exotische variëteiten voor verse consumptie, zoals de appels “Golden”, “Fuji”, “Starking”, “Royal Gala” en “Reineta”, en de perensoort “Rocha”, waarvan Vieira Natividade er in 1947 al veel op het eiland aantrof, kunnen deze vruchten ook voor de productie van “Sidra da Madeira” worden gebruikt indien zij op het bedrijf beschikbaar zijn of uitsluitend op het eiland zijn geteeld.

Door het mengen of “blenden” van deze vele verschillende traditionele appel- en perenvariëteiten, en soms ook andere appel- en perenvariëteiten, die meer of minder zuur, bitter of zoet kunnen zijn en op het eiland worden geteeld, ontstaat de rijkdom aan kleuren, aroma's en smaken en de verfrissende zuurgraad die kenmerkend is voor de “Sidra da Madeira” die op verschillende plaatsen op het eiland door de verschillende producenten wordt geproduceerd.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle fasen van de ciderbereiding, van de productie van de grondstof, de winning van het natuurlijke sap en de vergisting tot de rijping en conservering, vinden plaats op het eiland Madeira.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De verpakking van de “Sidra da Madeira” in flessen of geschikte recipiënten (vaten of mandflessen) voor de verkoop in het klein aan de eindverbruiker vindt plaats op Madeira om ervoor te zorgen dat de specifieke kleuren, aroma's en smaken van deze natuurlijke (soms koolzuurhoudende) cider behouden blijven, zodat oxidatie of verontreiniging, waardoor de organoleptische kenmerken kunnen worden aangetast, wordt voorkomen en de volledige traceerbaarheid van het product wordt gewaarborgd.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het eiland Madeira.

5. **Verband met het geografische gebied**

De aanvraag tot registratie van “Sidra da Madeira” is gebaseerd op het verband tussen de kleur-, geur- en smaakkenmerken en de uitgesproken zuurgraad van het product en, in de eerste plaats, de vele combinaties van vruchten van uitsluitend op Madeira geteelde traditionele en andere appel- en perenvariëteiten die voor de bereiding van het product worden gebruikt en, in de tweede plaats, de bodemgesteldheid en de klimaatomstandigheden op de plaatsen waar de verse vruchten worden geteeld. De sterke reputatie van “Sidra da Madeira” en het belang ervan in de verschillende plaatsen op het eiland waar het product wordt bereid, dragen ook bij tot het verband.

Specificiteit van het product

“Sidra da Madeira” onderscheidt zich doordat het een natuurlijke (soms koolzuurhoudende) cider is met een breed palet van kleuren, aroma’s en smaken en een levendige zuurgraad, waardoor het product zeer populair is geworden bij de consument. Deze kenmerken zijn het resultaat van de vergisting van het natuurlijke sap dat wordt geperst uit verschillende “blends” of combinaties van de verse vruchten van traditionele en andere appelvariëteiten en soms peren die worden geteeld en geplukt in boomgaarden op verschillende plaatsen op Madeira met een gematigder microklimaat en een zuurdere bodem, waaraan de vruchten hun specifieke organoleptische kenmerken ontleen.

De cider is ook zeer bekend bij producenten en consumenten, omdat dit product altijd al van groot belang is voor de inwoners van de plaatsen op het eiland waar de omstandigheden gunstig zijn voor de teelt van de verse vruchten waaruit de cider wordt bereid. Op die plaatsen werd de meest traditionele ciderbereidingsmethode ontwikkeld en zijn nieuwe voor dit soort dranken toegestane procedés ingevoerd om de productie ervan te verbeteren en te differentiëren. Op die plaatsen worden ook jaarlijks “festivals” en folkloristische evenementen georganiseerd om hun “Sidra da Madeira” en de appels en peren waaruit de cider wordt bereid, te promoten.

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke factoren. Madeira is een vulkanisch eiland in de subtropische regio van de Noord-Atlantische Oceaan. Het reliëf is zeer ongelijkmatig. Steile bergen worden van elkaar gescheiden door diepe valleien en vormen een centrale bergketen die van oost naar west loopt en loodrecht op de heersende winden staat, met hoogten van meer dan 1 200 m. Door de geografische ligging heeft Madeira een mild klimaat met slechts kleine temperatuurschommelingen, behalve in de hoger gelegen gebieden, waar de temperaturen lager zijn. Door het bergachtige terrein van het eiland en de blootstelling aan de passaatwinden is een grote verscheidenheid aan microklimaten ontstaan, waarbij de zuidkant zonnig en beschermt is, terwijl de noordkant schaduwrijk, koeler en nat is.

De kenmerken van de overheersende basaltgronden veranderen met toenemende hoogte en de daaruit voortvloeiende verandering van het klimaat, dat natter en kouder wordt. Daarom worden de vruchten die worden gebruikt voor de productie van “Sidra da Madeira” hoofdzakelijk geteeld in gebieden op het eiland met een gematigder en vochtiger microklimaat — voornamelijk op hoogten van meer dan 400 m aan de zuidkant en 300 m aan de noordkant — waar halfzure tot zure Cambisols en Andosols overheersen, met een goede beluchting en afwatering.

Menselijke factoren. Tot de fruitbomen die door de eerste Portugese kolonisten in de jaren 1420 werden geïntroduceerd, behoorden talrijke appel- en perenvariëteiten uit Portugal waarvoor de groeiomstandigheden ideaal waren in de gebieden met een gematigder microklimaat en overwegend zandige kleibodems met een gemiddelde tot hoge zuurgraad.

Vermoedelijk is men “Sidra da Madeira” gaan produceren zodra de boomgaarden voldoende fruit produceerden voor consumptie en verwerking. Dit wordt bevestigd door de geschriften van de kroniekschrijver Gomes Eanes de Zurara (1410-1474) en door andere documenten waaruit blijkt dat “appelwijn” deel uitmaakte van de voorraden die de Portugese vloten vanaf het midden van de 15e eeuw op Madeira ophaalden.

Ook is bekend dat er behalve Madeirawijn vanaf het begin van de 17e eeuw met dezelfde persen “appelwijn” werd geproduceerd die in sommige gevallen zelfs werd gebruikt om Madeira te vervalsen. Hieraan kwam een einde toen er aan het begin van de 20e eeuw een verbod werd ingesteld op de bereiding van wijn uit appels voor de productie van namaak-Madeira. Dit verbod leidde ertoe dat lokale producenten hun appelsap gingen vergisten om “een nieuwe drank” te maken, die zij aanvankelijk “cidra” of “sidra” noemden. Vervolgens kreeg de drank de naam “Sidra da Madeira”, om hem te onderscheiden van elders geproduceerde cider.

Het in 1906 gepubliceerde artikel van de agronoom João da Mota Prego (1859-1931), waarin de voor “het bereiden van cider op Madeira” te gebruiken methoden worden beschreven en lokale producenten worden uitgenodigd om cider te gaan produceren, heeft een belangrijke bijdrage geleverd aan de ontwikkeling van het product. Tot op de dag van vandaag houden veel producenten zich nog steeds aan zijn aanbevelingen. Verder heeft de agronoom Vieira Natividade (1899-1968) in 1947 de ontwikkeling van de fruitteelt op Madeira beschreven en daarbij de vele verschillende appel- en perenvariëteiten op het eiland in kaart gebracht en de *freguesias* geïdentificeerd waar de traditie van de ciderbereiding werd voortgezet.

Het gemak waarmee pitvruchten zich verspreidden en de traditionele praktijk op Madeira waarbij genetisch materiaal van de vruchten met de beste kenmerken wordt vermeerderd en gedeeld, hebben geleid tot de opkomst van talrijke traditionele appel- en perenvariëteiten die afstammen van de variëteiten die aanvankelijk werden geïntroduceerd door de Portugezen en later door de Britten die tussen de 16e en de 18e eeuw op het eiland woonden. Zij werden geselecteerd en zijn bewaard gebleven in verschillende delen van het eiland, waar de variëteiten werden geteeld die zich het beste aan de plaatselijke bodem- en klimaatomstandigheden hadden aangepast en die de beste vruchten voor verse consumptie en voor de ciderbereiding voortbrachten. Deze variëteiten werden vervolgens via enten gereproduceerd en in andere delen van het eiland met vergelijkbare kenmerken aangeplant.

In de loop der eeuwen konden hierdoor niet alleen de belangrijkste traditionele pitvruchtvariëteiten worden ontwikkeld, maar konden recenter ook exotische appel- en perenvariëteiten worden geïntroduceerd die worden geteeld en geplukt in de boomgaarden van Madeira. Deze variëteiten hebben eveneens een opvallende zuurheid en worden door sommige producenten ook gebruikt voor de bereiding van hun ciders, die worden verkregen volgens traditionele of specifieke productiemethoden die op verschillende plaatsen op het eiland zijn ontwikkeld.

De consumptie van “Sidra da Madeira” was lange tijd beperkt tot de plaatsen waar de cider werd geproduceerd. De cider werd vooral geconsumeerd door de producenten ervan en hun families. De afgelopen decennia is hierin verandering gekomen. Er is sprake van een aanzienlijke toename van de verkoop in restaurants en bars op de regionale markt en van een toename van de rechtstreekse verkoop aan eindverbruikers op lokale markten en beurzen en tijdens “festivals” of folkloristische evenementen die worden georganiseerd om de cider en de appels waaruit de cider wordt bereid, te promoten.

De belangstelling voor de traditie en de kwaliteit van dit product heeft ertoe geleid dat medio 2016 de vereniging van cidermakers van Madeira (APSRAM) werd opgericht, waarvan zo'n dertig ciderproducenten lid zijn. De vereniging wil de kwaliteit en authenticiteit van de “Sidra da Madeira” bevorderen en beschermen, onderzoek stimuleren en bekendheid geven aan het product.

Verband tussen het geografische gebied en de kenmerken en reputatie van het product

De specifieke bodem- en klimaatkenmerken van de plaatsen op het eiland, die gunstig waren voor de aanpassing en de aanplant van boomgaarden en individuele bomen van veel verschillende appel- en perenvariëteiten, leveren vruchten op met een unieke zuurgraad en kenmerkende sensorische eigenschappen. Deze komen in meer of mindere mate ook terug in “Sidra da Madeira”, afhankelijk van de voor de productie ervan gebruikte combinatie van vruchten.

Dankzij de kleur-, geur- en smaakkenmerken van “Sidra da Madeira”, die worden bepaald door de specifieke kenmerken van de “blends” of combinaties van vruchten van traditionele en andere variëteiten van appels en soms peren die voor de bereiding ervan worden gebruikt, en de opvallende zuurheid, die hoofdzakelijk het resultaat is van de bodemgesteldheid en het klimaat van de plaatsen waar het fruit wordt geteeld, heeft “Sidra da Madeira” verschillende nationale prijzen gewonnen, zoals de “Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas” [nationale wedstrijd van traditionele Portugese bieren en ciders] en “Great Taste Portugal”. De cider heeft zijn uitstekende reputatie echter te danken aan de lokale consumenten en, in toenemende mate, de toeristen die het eiland bezoeken.

De historische documenten waaruit het belang van de productie van “appelwijn”, “cidra”, “sidra” en “Sidra da Madeira” in de afgelopen zeshonderd jaar blijkt, vormen voor de lokale producenten de bevestiging dat er op het eiland al sinds de komst van de eerste kolonisten cider wordt geproduceerd in de gebieden waar de omstandigheden het meest geschikt zijn voor de aanplant van de boomgaarden die de vruchten voortbrengen. Daarom is er op het hele eiland een sterke traditie op het gebied van de bereiding en het drinken van cider, maar vooral in São Roque do Faial — Santana, Santo António da Serra — Machico, Camacha — Santa Cruz, Jardim da Serra — Câmara de Lobos, Ponta do Pargo — Calheta en Prazeres — Calheta, waar, vanwege de grote rivaliteit tussen de eilandgemeenschappen, jaarlijks folkloristische en sociaal-culturele evenementen worden georganiseerd om de productie en consumptie van “Sidra da Madeira” te bevorderen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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