

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2023/C 156/06)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Sidra da Madeira”

EU-nr: PGI-PT-02641 – 14.10.2020

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Sidra da Madeira”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Portugal

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 1.8 Övriga produkter i bilaga I till fördraget (kryddor etc.)

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Sidra da Madeira” är en dryck som framställs genom jäsning av den pressade naturliga saften från färsk frukt av traditionella och andra äppelsorter (*Malus domestica* Borkh.) samt ibland från en blandning av äpplen och päron (*Pyrus communis* L.), vilka uteslutande har odlats på ön Madeira. Produkten framställs i enlighet med de produktionsmetoder som är traditionella eller specifika för ön.

Det är fråga om en naturlig cider som uteslutande framställs genom jäsning av saften från lokalt odlade äpplen och, ibland, päron som har skurits i bitar, malts, krossats och pressats, vilket innebär att produktens socker- och koldioxidhalt helt och hållet härrör från saftens egen jäsningsprocess. Drycken förekommer också som kolsyrad naturlig cider, där kolsyran helt eller delvis härrör från tillsatsen av koldioxid.

Produkten har följande allmänna egenskaper: den lägsta alkoholhalten är 5 volymprocent (vid 20 °C), halten av jäsbart socker understiger 15 g/l, den lägsta totala syrahalten (i äppelsyra) är 3 g/l och upp till 10 g/l, den högsta halten av flyktiga syror (uttryckt som ättiksyra) är 1,8 g/l och den högsta totala halten av svaveldioxid (uttryckt som SO₂) är 200 mg/l.

Beroende på kombinationen av arter och fruktsorter som används är ”Sidra da Madeira” klart citrongul till halmgul, med orangea skiftningar och ett klart utseende om cidern har filtrerats eller med lite bottensats om den är ofiltrerad.

Den har en frisk och typisk arom, med en fruktig karaktär av medelstark till stark intensitet och tydliga inslag av grönt äpple, mogna äpplen, kvittenfrukter och/eller citrusfrukter, vilket ger ett balanserat och angenämt helhetsintryck.

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Produkten innehåller vanligtvis ingen kolsyra och har en lätt, inte särskilt söt, smak som ger upphov till en harmonisk balans mellan syrlighet och beska, med en torr eftersmak. Den kännetecknas av en stark doft och smak av äpple, och en friskhet som följer av dess framträdande syra.

Cidern säljs på flaska eller förpackad i lämpliga behållare (tunnor eller damejeanner) vid inrättningar för servering av mat och dryck samt inom detaljhandeln direkt till slutkonsumenterna.

3.3. Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

För att framställa "Sidra da Madeira" används de traditionella äppelsorterna barral, cara-de-dama, branco, bico de melro, da festa, domingos, da ponta do pargo, calhau, focinho de rato och vime samt, i vissa fall, päronsorterna do santo och tenra de são jorge.

På Madeira har odlarna sedan lång tid tillbaka en tradition av att ta fram förökningsmaterial och utbyta genetiskt material från träd och från frukter som har de bästa egenskaperna för att konsumeras färska och/eller användas till cidertillverkning. Detta innebär att andra äppel- och päronsorter fortfarande odlas på ön, i synnerhet äppelsorterna baunesa, camacha, espelho, parda, rajada, reineta tenra da camacha, santa isabel, ázimo, amarelo, amargo, camoesa, de vinho, ouro, pevide, rajado, rijo, riscado och serra samt päronsorterna santa oiabel ou de santana, são joão, curé och pardas. Dessa sorter används också, om än i mindre omfattning, i partier som är avsedda för framställning av "Sidra da Madeira".

Vissa producenter hade redan tidigt en önskan om att diversifiera sina fruktodlingar med exotiska sorter som är avsedda att konsumeras färska, såsom äppelsorterna golden, fuji, starking, royal gala och reineta och päronsorten rocha, varav många redan fanns på ön och hittades av agronomen Vieira Natividade 1947. Dessa frukter kan följaktligen också användas för att framställa "Sidra da Madeira" om de finns tillgängliga på jordbruksföretagen eller utslutande har odlats på ön.

Ett stort antal olika traditionella äppel- och päronsorter, och ibland också andra äppel- och päronsorter, som kan vara mer eller mindre syrliga, beska eller söta och som odlas på ön, blandas alltså för att framställa en produkt som uppvisar en rikedom av färger, aromer och smaker samt en uppfriskande syra. På så vis får "Sidra da Madeira", som framställs på olika platser på ön av olika producenter, sina utmärkande egenskaper.

3.4. Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg i cidertillverkningen, från odling av råvaran, pressning av den naturliga fruktsaften och jäsning till mognadslagring, äger rum på ön Madeira.

3.5. Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Inom detaljhandeln säljs "Sidra da Madeira" på flaska eller i lämpliga behållare (tunnor eller damejeanner) till slutkonsumenterna. Förpackningen äger rum på ön Madeira för att säkerställa att specifika färger, aromer och smaker hos denna naturliga (ibland kolsyrade) cider bevaras. På så vis kan man undvika oxidering eller kontaminering som kan försämra de organoleptiska egenskaperna samt säkerställa fullständig spårbarhet för produkten.

3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

–

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Ön Madeira.

5. Samband med det geografiska området

Ansökan om registrering av namnet "Sidra da Madeira" bygger på sambandet mellan produktens färg-, arom- och smakegenskaper samt den utpräglade syrligheten och dels det stora antalet kombinationer av frukter av traditionella och andra äppel- och päronsorter som utslutande odlas på ön Madeira och som används för att framställa produkten, dels jordmånen och klimatförhållandena på de platser där den färska frukten odlas. Produktens goda anseende och dess betydelse på de olika platserna på ön där den framställs bidrar också till sambandet.

Specifika uppgifter om produkten

Det som utmärker "Sidra da Madeira" är att det är fråga om en naturlig (ibland kolsyrad) cider med ett stort antal färger, aromer och smaker och en livlig syra. Dessa egenskaper har gjort produkten mycket populär bland konsumenterna och är resultatet av en process där man jäser den naturliga saften från olika "blandningar" eller kombinationer av färska frukter av traditionella och andra äppelsorter och, ibland, päronsorтер. Frukterna odlas och plockas på fruktodlingar som har planterats på olika platser på ön Madeira med mildare mikroklimat och surare jordmån, vilket ger frukten dess särskilda organoleptiska egenskaper.

Produkten är också välkänd bland producenter och konsumenter eftersom den alltid har varit mycket viktig för invånarna på de platser på ön där förhållandena är gynnsamma för att odla de färska frukter som används inom cidertillverkningen. Det är på dessa platser som den mest traditionella metoden för cidertillverkning har utvecklats och där nya metoder som är godkända för denna typ av dryck har introducerats för att förbättra och särskilja produktionen. Olika festivaler och folkloristiska evenemang anordnas också på dessa platser varje år för att främja och marknadsföra "Sidra da Madeira" och de äpplen och päron som används för att framställa produkten.

Specifika uppgifter om det geografiska området

Naturliga faktorer: Madeira är en vulkanö i det subtropiska området av Nordatlanten. Området har en mycket ojämn terräng, med branta berg åtskilda av djupa dalar, vilka bildar en central bergskedja som löper från öst till väst, vinkelrätt mot de dominerande vindarna, på en höjd av över 1 200 meter över havet. På grund av sitt geografiska läge har Madeira ett mildt klimat med endast små temperaturvariationer, förutom högre upp, där temperaturerna är lägre. Öns bergiga terräng och exponering för passadvindarna har gett upphov till en rad olika mikroklimat, där sydsidan är solig och skyddad, medan nordsidan ligger i skugga och har ett kallare och fuktigare klimat.

Jordmånen i området består främst av basalt, där jordegenskaperna förändras med ökande höjd och i takt med att klimatet blir fuktigare och kallare. Det är därför som frukten som används för att framställa "Sidra da Madeira" främst odlas på områden på ön med mildare och fuktigare mikroklimat – huvudsakligen på en höjd av över 400 meter över havet på sydsidan och 300 meter på nordsidan – där jordmånen främst består av lucker och väl-dränerad cambisol och andosol, med en medelhög till hög surhetsgrad.

Mänskliga faktorer: Bland de fruktträd som introducerades av de första portugisiska nybyggarna på 1420-talet fanns ett flertal olika äppel- och päronsorтер som de hade tagit med sig från Portugal. Området erbjöd optimala odlingsförhållanden med mildare mikroklimat, där jordmånen främst bestod av sand- och lerjord med medelhög till hög surhetsgrad.

Man tror att tillverkningen av "Sidra da Madeira" inleddes så snart som fruktodlingarna gav tillräckligt med frukt för konsumtion och bearbetning. Detta bekräftas av krönikören Gomes Eanes de Zuraras (1410–1474) skildringar och av andra dokument, vari det framgår att "äppelvin" fanns med bland de varor som den portugisiska flottan brukade hämta från Madeira från och med mitten av 1400-talet.

Det är likaledes känt att man började framställa "äppelvin" i början av 1600-talet tillsammans med madeira, med användning av samma pressutrustning. "Äppelvinet" användes till och med i vissa fall för att spä ut madeiran fram till dess att ett förbud infördes i början av 1900-talet mot att framställa vin av äpplen för att tillverka falsk madeira. Detta förbud innebar att lokala producenter i stället lät äppelsaften jäsa för att framställa "en ny dryck", som de först kallade "cidra" eller "sidra" och därefter "Sidra da Madeira", för att skilja produkten från cider som framställs på andra platser.

Agronomen João da Mota Prego (1859–1931) beskriver i sin artikel från 1906 de metoder som ska användas för att "framställa cider på Madeira" och uppmanar samtidigt lokala producenter att börja tillverka cider. Denna artikel bidrog avsevärt till att utveckla ciderproduktionen, och än i dag följer många av producenterna hans rekommendationer. År 1947 beskrev agronomen Vieira Natividade (1899–1968) hur fruktodlingen har utvecklats på Madeira. Samtidigt kartlade han också det stora antalet äppel- och päronsorтер på ön och identifierade de kommundelar där traditionen med cidertillverkning levde kvar.

Den lätthet med vilken kärnfruktträd sprider sig och traditionen på Madeira att ta fram förökningsmaterial och utbyta genetiskt material från frukter som har de bästa egenskaperna har gett upphov till flera traditionella äppel- och päronsorser som härstammar från de sorter som först introducerades av portugiserna, och senare av engelsmännen som bodde på ön mellan 1500- och 1700-talet. På olika delar av ön valde man ut och bevarade de sorter som var bäst anpassade till de lokala mark- och klimatförhållandena och som gav den frukt som var bäst lämpad för att konsumeras färsk och användas till cidertillverkning. Växsorterna förökades därefter genom ympning och planterades ut på andra delar av ön med liknande förhållanden.

Denna sedvänja har under århundradena gjort det möjligt att utveckla de viktigaste traditionella sorterna av kärnfrukt, samtidigt som man även på senare tid har kunnat introducera exotiska äppel- och päronsorser, vilka odlas och plockas på fruktodlingarna på Madeira. Dessa sorter har även en framträdande syra och används också av vissa producenter för cidertillverkning, där cidern framställs med hjälp av traditionella eller specifika produktionsmetoder som har utvecklats på olika platser på ön.

Under lång tid var konsumtionen av "Sidra da Madeira" begränsad till de platser där cidern framställdes, och cidern konsumerades främst av cidermakarna och deras familjer. Situationen har emellertid förändrats under de senaste årtiondena och försäljningen har ökat kraftigt i restauranger och barer på den regionala marknaden, samtidigt som direktförsäljningen till slutkonsumenter har ökat på lokala marknader och mässor samt på festivaler och folkloristiska evenemang som anordnas för att främja cidern och de äpplen som används i tillverkningen.

Intresset för traditionen och kvaliteten hos denna produkt ledde i mitten av 2016 till att en förening för cidertillverkare inrättades på Madeira (*Associação de Produtores de Sidra da Região Autónoma da Madeira*). Föreningen samlar cirka 30 cidertillverkare, och verksamheten syftar till att främja och skydda kvaliteten och äktheten hos "Sidra da Madeira", främja forskning och marknadsföra produkten.

Sambandet mellan det geografiska området och produktens egenskaper och anseende

Öns särskilda mark- och klimatförhållanden, vilka har gynnat anpassningen och planteringen av fruktodlingar och enskilda träd med ett stort antal äppel- och päronsorser, ger frukten dess unika syra och särpräglade sensoriska egenskaper. Beroende på den kombination av frukter som används vid cidertillverkningen överförs dessa egenskaper sedan i varierande grad till "Sidra da Madeira".

Tack vare sina färg-, arom- och smakegenskaper, som beror på de särskilda egenskaperna hos de "blandningar" eller kombinationer av frukt av traditionella och andra äppelsorter och, ibland, päronsorser som används inom cidertillverkningen, och sin framträdande syra, som främst beror på mark- och klimatförhållandena på de olika platser där frukten odlas, har "Sidra da Madeira" vunnit flera nationella priser, däribland "Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas" (nationell tävling för traditionell portugisisk öl och cider) och "Great Taste – Portugal". Det är emellertid lokala konsumenter och i allt högre grad turister som besöker ön som ger produkten dess goda anseende.

Historiska dokument visar att framställningen av "äppelvin", "cidra", "sidra" och "Sidra da Madeira" har spelat en viktig roll under de senaste 600 åren. Mot bakgrund av detta framhåller de lokala producenterna att cider har tillverkats på ön ända sedan de första bosättarna anlände, i de områden där förhållandena är bäst lämpade för plantering av fruktodlingar. Det finns följaktligen en stark tradition av att framställa och konsumera cider på hela ön, men främst i São Roque do Faial – Santana, Santo António da Serra – Machico, Camacha – Santa Cruz, Jardim da Serra – Câmara de Lobos, Ponta do Pargo – Calheta och Prazeres – Calheta, där man på grund av den mycket speciella rivaliteten mellan ösamhällena varje år anordnar folkloristiska och sociokulturella evenemang för att främja tillverkningen och konsumtionen av "Sidra da Madeira".

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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