



SIDRA DA MADEIRA - Indicação Geográfica Protegida

Caderno de Especificações

2022

Sidra da Madeira

Indicação Geográfica Protegida

Caderno de Especificações

ÍNDICE

1. DENOMINAÇÃO	3
2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	3
3. ÁREA GEOGRÁFICA	4
4. PROVA DE ORIGEM	4
5. MÉTODO DE OBTENÇÃO	4
5.1 Matéria-prima:.....	4
5.2 Modo de produção:.....	5
6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA:.....	7
6.1 Especificidade do produto:.....	8
6.2 Especificidade da área geográfica:	8
Fatores Naturais:.....	8
Fatores Humanos:	8
6.3 Relação entre a área geográfica e as características e reputação do produto:.....	10
7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM	11
8. CONTROLO	11
9. BIBLIOGRAFIA	11
Anexo I	13
Anexo II	14

1. DENOMINAÇÃO

«SIDRA DA MADEIRA».

Produto que se enquadra na Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias, etc.).

2. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por SIDRA DA MADEIRA a bebida pela fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de frutos frescos de macieira (*Malus domestica* Borkh.) e, por vezes, também de misturas de frutos de macieira e pereira (*Pyrus communis* L.), das variedades tradicionais e de outras variedades destas espécies, exclusivamente produzidas na ilha da Madeira, que é elaborada seguindo modos de produção tradicionais ou particulares da ilha.

A SIDRA DA MADEIRA, apresenta-se como uma sidra natural obtida exclusivamente pela fermentação do sumo proveniente do corte, trituração, esmagamento e prensagem de maçãs/peros e, por vezes, também de peras de produção local, pelo que seu conteúdo em açúcares e em dióxido de carbono é unicamente de origem endógena, podendo também apresentar-se como sidra natural gaseificada, com efervescência resultante, no todo ou em parte, da adição de dióxido de carbono.

Em termos gerais, a SIDRA DA MADEIRA apresenta:

- um teor alcoólico mínimo de 5% (em volume a 20. °C);
- um teor em açúcares fermentáveis inferior a 15 g/l;
- uma acidez total (em ácido málico) mínima de 3 g/l podendo chegar aos 10 g/l;
- uma acidez volátil (expressa em ácido acético) máxima de 1,8 g/l, e
- um teor máximo de dióxido de enxofre total (expressos em SO₂.) de 200 mg/l.

Consoante as combinações das espécies e das variedades frutos que lhe dão origem, a SIDRA DA MADEIRA pode apresentar uma coloração que vai do citrino brilhante ao amarelo palha, com nuances alaranjadas, sendo de aspeto límpido se filtrada ou com vestígios de partículas em suspensão se não filtrada.



Tem um aroma genuíno e fresco, que revela um carácter frutado de média a forte intensidade, com notas evidentes a maçã verde, a maçã madura, a marmelo e/ou a citrinos, formando um conjunto equilibrado e agradável.

Normalmente é tranquila, e seu sabor é pouco doce e leve no corpo que evolui demonstrando harmonia entre a acidez e o amargor, terminando seca e distinguindo-se pela forte presença da maçã no aroma e no sabor e pela frescura conferida pela sua singular acidez.

A SIDRA DA MADEIRA apresenta-se no mercado como sidra engarrafada ou como sidra acondicionada em recipientes próprios (barris ou garrações) para comercialização em

estabelecimentos de bebidas e da restauração coletiva, para venda a retalho ao consumidor final.

3. ÁREA GEOGRÁFICA

Todas as etapas da sua laboração, desde a produção da matéria-prima, às operações de extração do sumo natural, à sua fermentação e ao seu estágio, conservação e preparação para colocação no mercado, decorrem na ilha da Madeira (Anexo I).

4. PROVA DE ORIGEM

Os elementos que permitem comprovar que a SIDRA DA MADEIRA tem características que a diferenciam das sidras provenientes de outras origens e que estão relacionadas com a área geográfica da sua produção, são os seguintes:

- a) Os produtores de SIDRA DA MADEIRA notificam a sua atividade e assumem o compromisso de adotar as regras previstas no presente caderno de especificações e de submeter a sua produção ao sistema de verificação da conformidade que seja implementado pelo serviço competente da autoridade regional ou por um organismo de controlo designado para o efeito;
- b) As próprias características da SIDRA DA MADEIRA, tal como descritas no ponto 2, que resultam inequivocamente das condições edafoclimáticas das zonas onde são produzidas e dos modos tradicionais e particulares de produção, que são praticados pelos produtores regionais;
- c) O estabelecimento de um sistema de verificação da conformidade que garante a observância das condições estabelecidas para a produção da SIDRA DA MADEIRA contidas no presente caderno de especificações, designadamente no que se refere à preservação das variedades tradicionais de maçã e peros, e eventualmente de peras, que desde sempre são utilizados na produção desta sidra e às condições de aclimação de outras variedades destas espécies; ao registo da origem dos frutos de produção própria ou adquiridos a outros produtores da ilha e dos seus modos de produção; ao controlo das características do produto final e das suas condições de acondicionamento, rotulagem e colocação no mercado; e à manutenção da rastreabilidade em todas as fases da sua produção, conservação e colocação no mercado.

5. MÉTODO DE OBTENÇÃO

5.1 Matéria-prima:

A SIDRA DA MADEIRA é elaborada a partir de lotes ou combinações de frutos frescos de maçãs (*Malus domestica* Borkh.) e eventualmente também de peras (*Pyrus communis* L.), exclusivamente de produção local.

As variedades tradicionais mais utilizadas na produção da SIDRA DA MADEIRA são as maçãs: “Barral” e “Cara-de-dama”; os peros: “Branco”, “Bico de melro”, “Da Festa”, “Domingos”, “Da Ponta do Pargo”, “Calhau”, “Focinho de rato” e “Vime”; e, nalguns casos, também as peras: “Do Santo” e “Tenra de São Jorge”.

A prática secular dos agricultores madeirenses na propagação e partilha do material genético das árvores dos frutos com as características mais apreciadas para consumo em fresco e/ou produção de sidra, determina que ainda se mantenham em produção outras

formas cultivadas de macieira/pereiro e de pereira, entre as que se destacam as maçãs: “Baunesa”, “Camacha”, “Espelho”, “Parda”, “Rajada”, “Reineta Tenra da Camacha” e “Santa Isabel”; os peros: “Ázimo”, “Amarelo”, “Amargo”, “Camoesa”, “De vinho”, “Ouro”, “Pevide”, “Rajado”, “Rijo”, “Riscado”, e da “Serra”, e as peras “Santa Isabel ou de Santana”, “São João”, “Curé”, e as “Pardas”, cujos frutos são também utilizados, embora com menor expressão, nos lotes destinados à produção da SIDRA DA MADEIRA.



Variedades tradicionais de maçãs da ilha da Madeira



Peros na Festa do Pero da Ponta do Pargo

Também porque, desde cedo, alguns produtores procuraram diversificar seus pomares com variedades exóticas vocacionadas para o consumo em fresco, nomeadamente de maçãs das variedades “Golden”, “Fuji”, “Starking”, “Royal Gala”, e “Reineta”, cuja presença na ilha, para muitas delas, foi detetada por Vieira Natividade em 1947, e também de pera “Rocha”, verifica-se que sempre que estes frutos estão disponíveis na exploração ou sejam provenientes de outras localidades regionais e tenham sido exclusivamente produzidos na ilha, podem ser também aproveitados na produção de SIDRA DA MADEIRA.

São as misturas ou “*blends*” desta diversidade de variedades tradicionais a exóticas, mais ou menos amargas, ácidas ou doces de maçãs/peros e, algumas vezes, também de peras, que contribuem para as características de cor, aroma e sabor, que diferenciam as sidras das várias localidades da ilha e dos diferentes produtores.

5.2 Modo de produção:

Na produção da SIDRA DA MADEIRA os frutos quando maduros e após seleção e lavagem, são cortados e retalhados através de processos de trituração mecânica.



Lagar tradicional, na XXVI Mostra Regional de Sidra no Santo da Serra (2016)



Lagar da Quinta Pedagógica dos Prazeres em laboração

A polpa triturada é seguidamente compactada através de uma prensa ou “lagar”, com o objetivo de esmagar, para a máxima extração do sumo existente, mas com o cuidado de não fazer um esmagamento demasiado forte, que aumente a turbidez do mosto ou que possa levar ao rompimento das sementes.



O mosto assim obtido é colocado em recipientes próprios, nomeadamente em vasilhas de madeira, tanques de inox ou outros reservatórios, onde se inicia a fermentação. O mosto pode ser previamente clarificado, pelo frio ou outros processos, para retirar impurezas que possam perturbar a fermentação. Nesta fase pode também realizar-se a mistura de mostos naturais provenientes da prensagem de diferentes variedades de maceiras, pereiros e pereiras obtidas na área delimitada.



Mosto natural



Acompanhamento da Fermentação

No processo mais tradicional, a fermentação decorre sem a realização de qualquer outra operação, nem a adição de quaisquer auxiliares tecnológicos, pelo que, o mosto fermenta apenas com os seus compostos naturais e as condições provenientes dos frutos que lhe deram origem e contando apenas com os microrganismos existentes na sua composição e nos recipientes onde é colocado.

Contudo, produtores de algumas zonas da ilha, têm procurado diferenciar a sua produção recorrendo a outras práticas autorizadas para sidra, como sejam a aplicação de auxiliares tecnológicos para o controlo microbiológico e do pH do mosto, ou destinados a evitar a oxidação excessiva dos mostos e/ou para melhorar a coloração da sidra ou impedir a fermentação maloláctica ou, pelo contrário, para promover um maior sucesso das fermentações, com o recurso à inoculação com leveduras e/ou com bactérias lácticas selecionadas e seus respetivos ativadores, assim como à realização de tratamentos de pasteurização aprovados para vinhos, para conferir maior estabilidade ao produto final.

Pela experiência acumulada ao longo de gerações, os produtores regionais sabem, em cada zona de produção, quanto tempo após a “fervura do mosto” acabar, devem deixar repousar a sua sidra para a estabilização da sua produção, com a realização ou não da fermentação maloláctica. A SIDRA DA MADEIRA mantém uma marcada acidez que é maioritariamente proveniente do efeito dos solos ácidos da ilha, nos frutos que lhe dão origem.

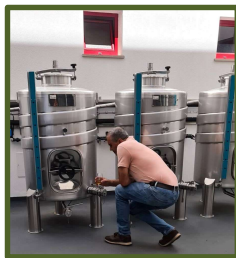
Concluído este repouso, esperam o momento mais apropriado (geralmente na fase da lua em quarto minguante), para a realização da trasfega da sidra e da retirada das borras de fermentação. Nesta fase podem também misturar sidras de diferentes recipientes para obter uma produção com características mais homogêneas.

Na produção e conservação da SIDRA DA MADEIRA são proibidas as práticas de adição de água ou de álcool de qualquer proveniência. Na produção de sidras naturais gaseificadas a efervescência pode ser resultante, em todo ou em parte, da adição de dióxido de carbono.

O estágio ou conservação da SIDRA DA MADEIRA, decorre até o seu engarrafamento ou acondicionamento em recipientes próprios (barris ou garrações), destinados aos estabelecimentos de bebidas ou restauração para posterior venda a retalho ao consumidor final, podendo ser realizado em diferentes condições.

Os estágios mais nobres ocorrem em cascos de madeira (barricas ou pipas), onde se promove o amadurecimento e evolução da bebida pelos contributos da madeira e onde as sidras são

conservadas até serem consumidas ou colocadas no mercado, embora alguns produtores prefiram utilizar reservatórios mais inertes como tanques de inox ou outros, de modo a melhor preservar os aromas e sabores aportados pelos frutos que lhe deram origem.



A SIDRA DA MADEIRA está pronta, para ser consumida e para comercialização ou engarrafamento, quando se apresenta límpida ou semilímpida, o que demora mais ou menos tempo em função de diversos fatores e do seu modo de produção, sendo que geralmente, desde a transformação dos frutos para a obtenção do mosto, até a sidra ficar pronta, pode decorrer entre três a seis meses. Antes das operações de engarrafamento e rolhamento ou capsulagem pode ocorrer uma última clarificação por filtração ou mesmo a sua pasteurização, de modo a garantir a sua estabilidade e limpidez na garrafa.



O acondicionamento da SIDRA DA MADEIRA em garrafa ou em recipientes próprios (barris ou garrafões) para comercialização a retalho ao consumidor final, é realizado na ilha da Madeira, para garantir a preservação das cores, aromas e sabores próprios desta sidra natural, por vezes também gaseificada, evitando a ocorrência de oxidações ou contaminações que comprometam as características organolética que a distinguem e assegurar a total rastreabilidade do produto.

A SIDRA DA MADEIRA distingue-se pelas suas características próprias de diversidade de cor, aroma e sabor marcado e também pela sua acidez vibrante que lhe conferem grande notoriedade entre os consumidores madeirenses e, cada vez mais, entre os visitantes, e por ser uma sidra natural que resulta exclusivamente da fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de frutos frescos de maçãs e peras e, por vezes também de peras, das variedades tradicionais e de outras variedades destas espécies, cultivadas e colhidas nos pomares instalados nas explorações agrícolas das várias localidades da ilha da Madeira, com microclimas mais temperados e solos de acidez acentuada, sendo obtidas segundo modos de produção tradicionais ou particulares de produção que são adotados pelos produtores.

6. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA:

O pedido de registo da SIDRA DA MADEIRA baseia-se na relação das suas características de cor, aroma e sabor e da sua marcada acidez, com as combinações dos frutos das variedades tradicionais e de outras variedades de maçã e pera que lhe dão origem e das condições edafoclimáticas da produção destes frutos frescos, exclusivamente obtidos na ilha da Madeira e também na elevada reputação e importância que detém nas várias localidades da ilha onde é produzida.

6.1 Especificidade do produto:

A SIDRA DA MADEIRA distingue-se por ser uma sidra natural, por vezes também gaseificada, que apresenta uma grande diversidade de cores, aromas e sabores e também uma acidez vibrante que lhe conferem grande notoriedade entre os consumidores e que resultam da fermentação do sumo natural proveniente da prensagem de diferentes “blends” ou combinações de frutos frescos de maçãs, peros e, por vezes também de peras, das variedades tradicionais e de outras variedades destas espécies, cultivadas e colhidas em pomares das várias localidades da ilha da Madeira, com microclimas mais temperados e com solos de acidez acentuada, que determinam estas características organoléticas próprias.

Apresenta também grande notoriedade entre produtores e consumidores madeirenses, pela importância que sua produção sempre representou para as populações das localidades da ilha com condições propícias à propagação dos pomares de frutos que lhe dão origem, onde foi desenvolvido o seu modo de produção mais tradicional e onde também têm sido introduzidas novas práticas autorizadas neste tipo de bebida para melhorar e diferenciar a sua produção.

6.2 Especificidade da área geográfica:

Fatores Naturais:

A ilha da Madeira, localizada na região subtropical do Atlântico Norte, é uma ilha de origem vulcânica, com relevo bastante irregular, com montanhas íngremes entrecortadas por vales profundos, que formam uma cordilheira central de orientação este-oeste, perpendicular aos ventos dominantes e com altitudes superiores a 1200. A sua situação geográfica determina que apresente um clima ameno e reduzida amplitude térmica, exceto nas zonas mais elevadas, onde são observadas temperaturas mais baixas. A orografia da ilha e à sua exposição aos ventos alísios determinam a existência de uma grande variedade de microclimas e de vertente sul soalheira e protegida e uma vertente norte sombria, mais fresca e húmida.

Os solos dominantes de material originário basáltico, provenientes de uma geologia monotonamente basáltica e em que, em função do aumento da altitude e da consequente alteração do clima, no sentido do aumento da precipitação e/ou da diminuição da temperatura, apresentam a seguinte sequência normal: Calsissolos, Vertissolos, Faeozemes, Cambissolos, Andossolos e Leptossolos.

Assim, a produção dos frutos que dão origem à SIDRA DA MADEIRA está concentrada nas localidades com microclimas mais temperados e húmidos da ilha, principalmente acima dos 400 a 500 metros de altitude na vertente sul e dos 300 metros da sua vertente norte, onde predominam os Cambissolos e Andossolos com características semiácidas a ácidas e com boas condições de arejamento e drenagem.

Fatores Humanos:

No início do povoamento, na década de vinte do século XV, a ilha da Madeira apresentava um denso arvoredo de florestas nativas, que deram origem ao seu nome, mas que dificultavam a ocupação do território e impediam o desenvolvimento da agricultura, pelo que os primeiros povoadores portugueses tiveram de promover a sua desmatagem (Vieira – 2017). A ocupação e valorização económica da ilha implicou um processo de migração das

plantas, animais e das técnicas de cultivo e de transformação conhecidas pelos portugueses (Mendes Ferrão, *et al.*, 2008).

A exiguidade do território habitável e arável e as condições edafoclimáticas da ilha determinaram a criação de pequenas explorações, constituídas por numerosos e dispersos socalcos, localmente denominados de “poios”, preenchidos com terra rica em matéria orgânica e geralmente pobres em fósforo, mas ricos em potássio e magnésio, resultantes da intensa fertilização do solo realizada ao longo de gerações pelos agricultores madeirenses, que são sustentados por muros de suporte, maioritariamente em pedra aparelhada e ladeados pelas “levadas” ou canais de transporte de água, que por toda a ilha transportaram a água necessária ao abastecimento das populações e para fins de irrigação dos pequenos pomares e hortas madeirenses (Quintal, 2010).

Entre as primeiras árvores de frutos, introduzidas na ilha para abastecimento das populações e para alimentar a importante indústria de produção de conservas¹ de frutos, durante o ciclo da produção da cana de açúcar, encontravam-se muitas variedades de maçãs e peras que eram comuns no território continental (Marques da Silva, 2018) e que encontraram as melhores condições para a sua propagação, principalmente nas zonas com microclimas mais temperados da ilha, acima dos 500 metros na vertente sul e dos 300 metros de altitude na vertente norte, com solos predominantemente argiloarenosos e de acidez acentuada.

No manuscrito de Gaspar Frutuoso (1522-1591), “As Saudades da Terra - Livro Segundo”, redigido entre 1583 e 1584, que trata do descobrimento da Madeira e inclui a descrição geográfica e toponímica da ilha, com a caracterização das primeiras povoações, faz-se referência aos pomares de peros/maçãs e de peras que, já na primeira metade do século XVI, existiam em várias localidades da ilha onde, ainda hoje, encontramos pomares bem aclimatados e muitos produtores que mantêm a tradição secular de produção de sidra.

Acredita-se que na ilha da Madeira esta produção começou logo que nos começou logo que os pomares produziram frutos suficientes para seu consumo em fresco e transformação. Este facto é corroborado pelos relatos do Cronista Gomes Eanes de Zurara (1410-1474) e por outros registos históricos que referem que era possível encontrar sidra, então denominada como “vinho de peros”, entre os mantimentos que, a partir do início do século XVI, as armadas portuguesas vinham buscar à ilha da Madeira (Viera, 2018).

A partir do início século XVII, a produção de “vinho de peros” acompanhou de perto o desenvolvimento da produção vinícola madeirense, utilizando os mesmos lagares e, nalguns casos, até adulterando-o.

No início do século XX com a recuperação do setor vitícola e a preocupação com a defesa da qualidade do verdadeiro Vinho Madeira, passou a ser proibida a prática da vinificação dos peros e maçãs para a produção de falso Madeira. Esta proibição determinou que **muitos produtores locais passassem a fermentar o sumo dos seus peros e maçãs, para a produção de “uma nova bebida”, designada de “cidra” ou “sidra” e posteriormente, de SIDRA DA MADEIRA, para a diferenciar das produções de outras origens.**

Para o desenvolvimento desta produção muito contribuiu o artigo pelo Engenheiro Agrónomo João da Mota Prego (1859-1931), que em agosto de 1906, publicado no “Heraldo da Madeira”², que descrevia o procedimento que adotou na “fabricação da cidra na Madeira”,

¹ Conservas – frutos e legumes conservados em açúcar que, junto com outras preparações doces, foram amplamente produzidas na ilha da Madeira entre a segunda metade do século XV e o início do século XVII, para abastecimento das cortes e da nobreza europeia e dos navios que aportavam no Funchal.

² Jornal diário publicado na ilha entre agosto de 1904 e agosto de 1915.

revelando os cuidados a ter e os rendimentos obtidos, o que inspirou muitos produtores, que na atualidade, ainda seguem suas recomendações na produção das suas sidra,. Também o Engenheiro Agrónomo Vieira Natividade (1899-1968), na sua obra "Fomento da Fruticultura na Madeira" (1947), descreveu o estado de desenvolvimento da fruticultura madeirense, com a caracterização da diversidade, entre outras, de variedades tradicionais de maçãs e peras nas várias freguesias da ilha, destacando as várias zonas onde, no fim da primeira metade do século XX, se mantinha a tradição de produção de sidra.

A facilidade de disseminação das pomóideas e a prática tradicional madeirense de propagação e partilha, entre os agricultores locais, do material genético das árvores e frutos com as melhores características, permitiu o surgimento de numerosas "castas" ou variedades de maçãs e de peras, provenientes das inicialmente instaladas pelos portugueses e das, posteriormente, introduzidas pelos britânicos³, que foram sendo selecionadas e preservadas pelos produtores madeirenses, em várias localidades da ilha, conservando as que melhor se adaptaram às condições edafoclimáticas locais e proporcionavam os frutos com as melhores características para consumo em fresco e para a produção de sidra e que depois, por enxertia, foram sendo reproduzidas e propagadas noutras zonas da ilha com características edafoclimáticas semelhantes.

Ao longo dos séculos, a realização desta prática, não só permitiu o desenvolvimento das principais variedades tradicionais de pomóideas, como mais recentemente a adaptação de outras variedades exóticas de maçãs e peras, cultivadas e colhidas em pomares madeirenses, que também se distinguem por uma acentuada acidez e são também utilizadas por alguns produtores na produção das suas sidras, que são obtidas seguindo modos de produção, tradicionais ou particulares, desenvolvidos nas diferentes localidades da ilha.

O consumo desta bebida, durante muito tempo, esteve confinado às localidades tradicionais da sua produção, sendo bastante marcado o peso do autoconsumo dos produtores e das suas famílias. Esta situação alterou-se, nas últimas décadas, com o considerável aumento da sua comercialização em diversos estabelecimentos de restauração e bebidas do mercado regional e também pelo aumento das vendas diretas aos consumidores finais, nos mercados e feiras locais e em "festas" ou eventos etnográficos à promoção das próprias sidras e das maçãs de peras que lhe dão origem.

O interesse pela tradicionalidade e qualidade da SIDRA DA MADEIRA justificou também, em meados de 2016, a criação da Associação de Produtores de Sidra da Região Autónoma da Madeira (APSRAM), reunindo uma trintena de produtores, com o principal objetivo de assegurar a promoção e defesa da qualidade da sua produção e genuinidade e de promover a investigação, a demonstração e a divulgação e promoção da sua produção.

6.3 Relação entre a área geográfica e as características e reputação do produto:

As características edafoclimáticas particulares das localidades da ilha da Madeira, que propiciaram a adaptação e propagação de pomares e pés dispersos de uma grande diversidade de variedades de maçãs e de peras, conferiram aos seus frutos uma acidez singular e características sensoriais próprias que, dependendo da combinação das espécies e variedades dos frutos transformados, em maior ou menor grau, são também transmitidas à SIDRA DA MADEIRA.

³ Comunidade estrangeira mais influente na ilha, desde meados do século XVI ao fim do século XVIII e que estiveram ligados ao comércio do açúcar e do Vinho Madeira;

Os atributos de cor, aroma e sabor da SIDRA DA MADEIRA, determinados pelas características próprias dos “blends” ou misturas de frutos, de variedades tradicionais e de outras variedades de peros, maçãs e por vezes também de peras, utilizados na sua produção, que junto com a sua assinalável acidez, resultam principalmente das condições edafoclimáticas das localidades da ilha onde são produzidos, têm permitido à SIDRA DA MADEIRA a obtenção de vários prémios em concursos nacionais, como é o caso do “Concurso Nacional de Cervejas e Sidras Tradicionais Portuguesas” e também no “Great Taste – Portugal”, mas são os consumidores locais e, cada vez mais, os turistas que visitam a ilha que conferem elevada notoriedade à SIDRA DA MADEIRA.

A existência de referências históricas que documentam a importância da produção de “vinho de peros”, de “cidra” ou “sidra” e de SIDRA DA MADEIRA que, nos últimos 600 anos, leva os produtores locais a afirmarem que esta produção se mantém ativa, desde o início do povoamento da ilha até a atualidade, nas localidades com condições mais propícias à propagação dos pomares de frutos que lhe dão origem, justificando a grande tradição da sua produção e consumo por toda a ilha, mas principalmente nas freguesias de São Roque do Faial, de Santo António da Serra-Machico, da Camacha, do Jardim da Serra, da Ponta do Pargo e dos Prazeres (Anexo I).

Nestas localidades, todos os anos, para responder à rivalidade muito própria das populações insulares, são realizados eventos etnográficos e socioculturais (Anexo II), que promovem a produção e o consumo da SIDRA DA MADEIRA, designadamente: o “Festival da Truta - Rota da Sidra” (São Roque do Faial – Santana); a “Mostra da Sidra” (Santo António da Serra – Machico); a “Festa da Maçã” (Camacha – Santa Cruz); Eventos de *FoodMatching* e promoção (Jardim da Serra - Câmara de Lobos); a “Semana das Sidras da Madeira”, (Prazeres – Calheta); e a “Festa do Pero”, (Ponta do Pargo – Calheta).

7. APRESENTAÇÃO E ROTULAGEM

Deve incluir uma das seguintes menções:

SIDRA DA MADEIRA – Indicação Geográfica Protegida ou

SIDRA DA MADEIRA – IGP.

8. CONTROLO

O sistema de verificação da conformidade aplicável à SIDRA DA MADEIRA é exercido ao longo de todo o processo produtivo desde o pomar ao lagar e à adega, incluindo as condições de comercialização do produto, sendo assegurado pela Comissão Técnica de Avaliação da Conformidade dos Produtos Agrícolas e dos Géneros Alimentícios da Região Autónoma da Madeira (“CTAC-RAM”).

9. BIBLIOGRAFIA

- IFCN, Instituto das Florestas e Conservação da Natureza, IP-RAM, *Relevo e clima do Arquipélago da Madeira*, 2016, (<https://ifcn.madeira.gov.pt/biodiversidade/fauna-e-flora/flora/a-madeira.html>);
- VIEIRA, Alberto, *Incêndios/Aprender Madeira – Dicionário Enciclopédico da Madeira*, 2017, APCA - Agência de Promoção da Cultura Atlântica;
- MENDES FERRÃO, José Eduardo; CAIXINHAS, Maria Lisete e LIBERATO, Maria Cândida, *A Ecologia, as Plantas e a Interculturalidade*, 2008;

- MARQUES DA SILVA, António José, "O Brotar do Jardim do Atlântico: Considerações de Ordem Económica, Sociológica e Antropológica acerca da Aclimação das Plantas Frutícolas e Hortícolas na Madeira (Séc. XV-XVIII).", Revista Islenha n.º 63, jul-dez 2018;
- FRUTUOSO, Gaspar, *Saudades da Terra: Livro II* - Nova ed. - Instituto Cultural de Ponta Delgada, 1998;
- QUINTAL, Raimundo, *Levadas da Madeira, caminhos da água, caminhos de descoberta da natureza*, Centro de Estudos Geográficos / Instituto de Geografia e Ordenamento do Território / Universidade de Lisboa, 2010;
- PINTO RICARDO, R e MADEIRA, M, *Distribuição climo-topossequencial dos solos da ilha da Madeira*, 2002;
- VIEIRA NATIVIDADE, Joaquim, *Fomento da Fruticultura na Madeira*, 1947;
- ZURARA, Gomes Eanes, *Crónica do descobrimento e conquista de Guiné*, publicada por J. P. Aillaud, 1841;
- VIEIRA, Alberto, *Programa "Madeira 600 anos – Globalização"*, de 20 de novembro de 2018 – <https://www.rtp.pt/play/p5068/e378352/madeira600globalizacao>);
- VIEIRA, Alberto, *-A Vinha e o Vinho na História da Madeira – Sec. XV a XX*, 2003;
- MOTTA PREGO, João, *Fabricação da Cidra na Madeira*, artigo publicado no "Heraldo Madeira" – n.º 598, publicado em 28 de agosto de 1906).
- ANTUNES Gonçalo; FREITAS, Graça; FREITAS, Gregório; NÓBREGA, Humberto; FREITAS, Isabel Tomás; NETO, Manuel; RODRIGUES, Miguel; DANTAS, Luís Miguel; NUNES, Rui e PINHEIRO DE CARVALHO, Miguel A. A. - *Manual Técnico da Macieira* - Centro ISOplexis da Universidade da Madeira – Funchal 2021

_____ / _____

Anexo I

Principais Localidades Produtoras de Sidra da Madeira

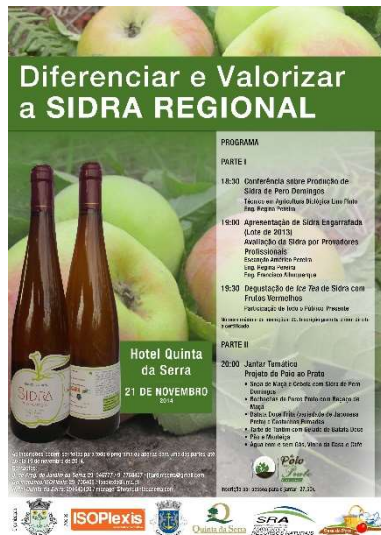


Anexo II

Cartazes de Eventos Etnográficos Ligados à Promoção da Sidra da Madeira
(2018 e 2019)







2014



2018

— / —