

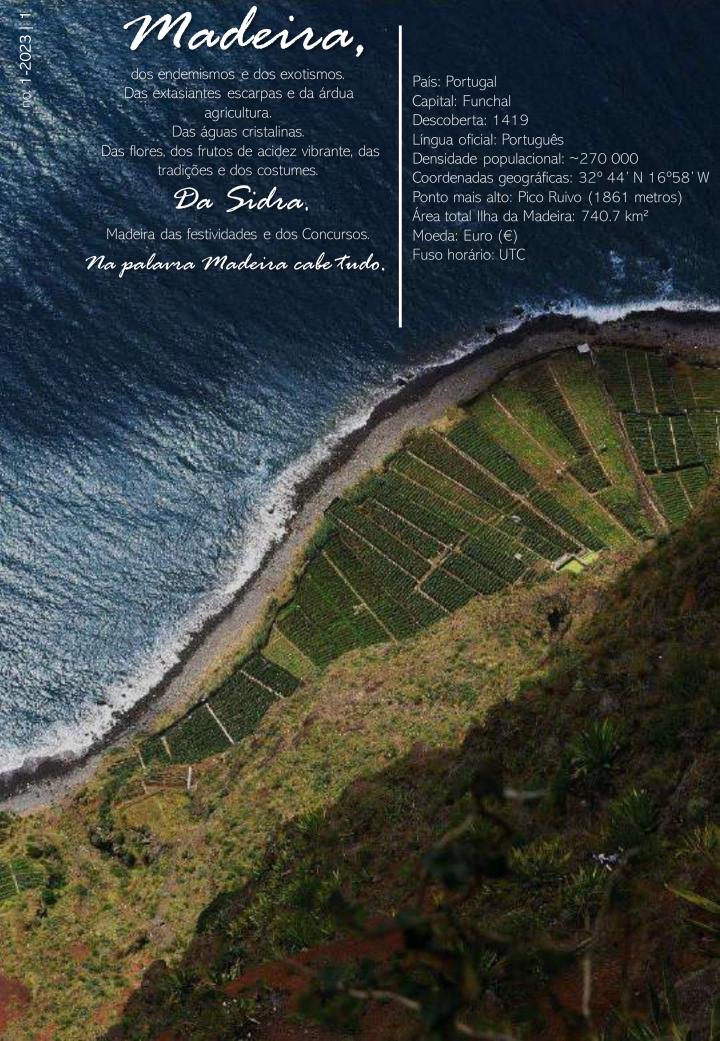
Elaborado e concebido por:

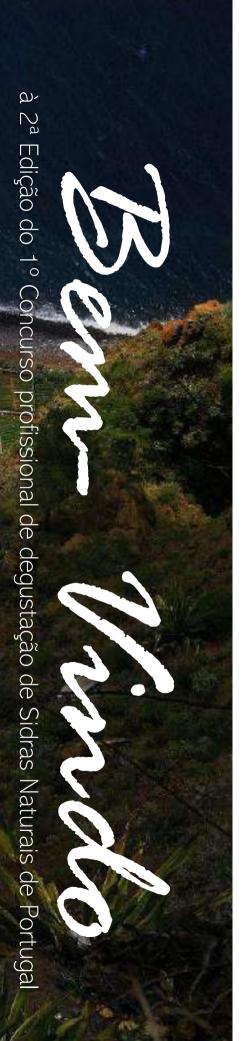


Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural Directo Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural



Sinopse	3
Termos e Condições	5
Admissão a Concurso	7
Registo e Inscriç <mark>ão</mark>	11
Tipificação das Sidras admitidas a Concurso	.13
Organização e Funcionamento	.15
Painel de Jurados	17
Ficha de Prova	18
Premiação	19
Vencedores	21
Patrocínios e Parcerias	.23





Imparcial Rigoroso

Maternacional Rigoroso

Rigoroso

Ma

Em 2023, a Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, através da Direção Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural, concebe e organiza, na vertente sul ilha da Madeira, pelo segundo ano consecutivo, uma Competição profissional que, socorrendo-se de valências comprovadas de um grupo de peritos meticulosamente selecionado, visa celebrar, valorizar, promover, divulgar e premiar a produção de Sidra Natural de qualquer estilo e proveniência geográfica.

O expressivo aumento da procura de mercado à escala mundial; a adesão massiva de novos produtores locais à rede regional de sidrarias, com efeitos diretos no incremento do volume e diversificação de portefólio; os esforços encetados pelo Governo Regional e partilhados com a Associação de Produtores de Sidra da Região Autónoma da Madeira, na recuperação de pomares de macieiras/pereiros/pereiras, na modernização tecnológica do processo de fabrico e na divulgação e comercialização deste néctar secular; o histórico associado a esta bebida na Ilha- com origem no povoamento; o reconhecimento, pela Comissão Europeia, da Sidra da Madeira como Indicação Geográfica (1º registo nacional no domínio das Sidras); a par do interesse e repercussão demonstrados na 1ª edição do Concurso, justificam a ampliação da escala do evento de Europeia para Internacional, posicionando, de agora em diante, a Madeira como centro de valorização e partilha de conhecimento no setor.

Acreditamos naquilo que fazemos. Na refulgência da nossa terra e gentes em empreender e abraçar mundo através de eventos exclusivos e pioneiros.



- 1.1) A cada nova edição, a Organização pode alterar os Termos e Condições (7&Cs) constantes neste Regulamento sem qualquer aviso prévio.
- 1.2) Todos os dados das amostras submetidas a degustação permanecerão em repositório interno, salvaguardando-se de forma rigorosa o sigilo dos participantes. Apenas serão divulgados no site oficial da Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural (SRA) e/ou noutros meios sob sua tutela ou de parceiros, conteúdos referentes às bebidas galardoadas.
- 1.3) A Organização pode captar qualquer tipo de imagens e/ou outros conteúdos audiovisuais referentes ao evento ou aos produtos premiados, para posterior promoção e divulgação.
- 1.4) Qualquer violação dos T&Cs resultará na desqualificação do participante.
- 1.5) A Organização poderá excluir ou alterar decisões caso comprove, laboratorial ou documentalmente, fraudes, adulterações, contaminações e/ou falsas declarações.
- 1.6) A Organização reserva-se o direito de cancelar a Competição, em qualquer fase e perante eventos de qualquer natureza sob os quais não possua controlo ou sempre que deixem de estar reunidas as condições necessárias ao correto, rigoroso e justo funcionamento do evento.
- 1.7) Os produtos submetidos a Concurso tornam-se propriedade da Organização.
- 1.8) Os custos associados ao envio das amostras são imputados ao produtor. A Organização não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do transporte do(s) produto(s).
- 1.9) O Concurso encontra-se aberto, única e exclusivamente, a todos os produtores/representantes autorizados (distribuidores, exportadores, outros) de Sidra Natural engarrafada obtida a partir do sumo de maçãs/peros ou maçãs/peras frescas, de qualquer proveniência e/ou variedade/forma cultivada.



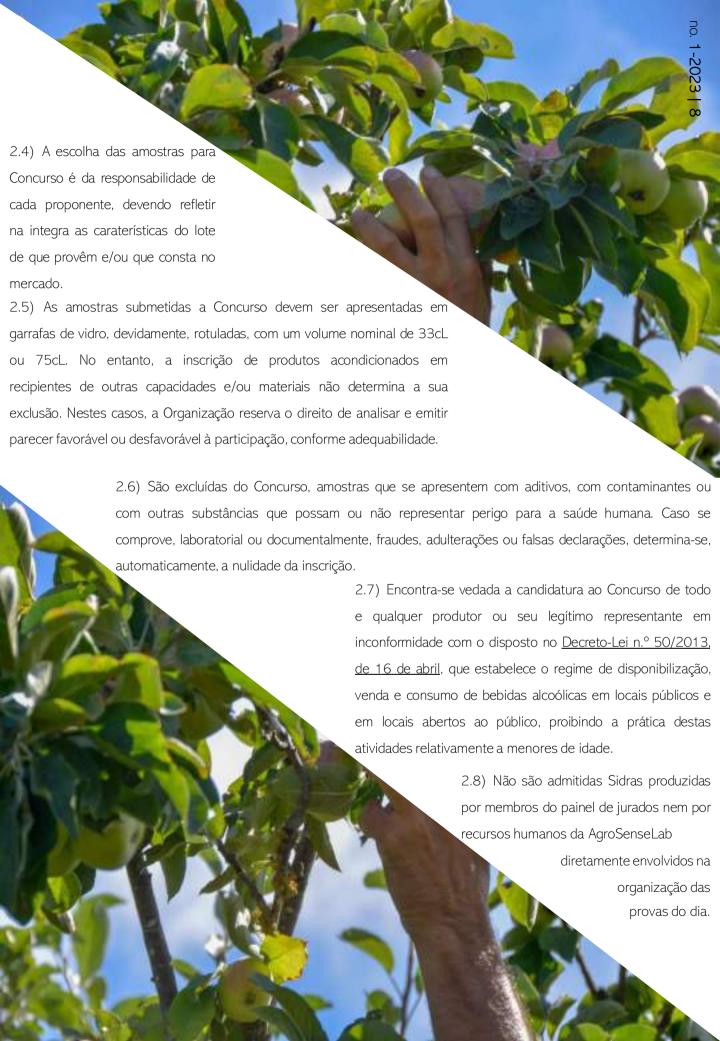


1.10) Apenas serão aceites Sidras Naturais e respetivas variantes/tipos (Sidra natural doce; Sidra natural aromatizada; Sidra natural gaseificada, Sidra natural espumante, Sidra natural com baixo teor alcoólico e Sidra natural sem álcool), tal como definidas na alínea a), do artigo 5°, secção I, Capítulo II, do Decreto Legislativo Regional 7/2020/M. Todo e qualquer produto obtido a partir de mosto concentrado de maçã/pero e/ou pera será, irreversivelmente, segregado e excluído. Também as Sidras que não cumpram com a legislação comunitária aplicável em matéria de higiene, segurança alimentar e rastreabilidade serão excluídas. A Organização reserva o direito de avaliar a pertinência de candidaturas que não cumpram com as condições supra, nomeadamente podendo aceitar a inclusão no Concurso de inovações do setor, desde que tal ação não prejudique nenhum dos participantes nem o normal funcionamento do evento e desde que as adendas a este Regulamento sejam prontamente comunicadas e tornadas públicas.

1.11) A participação no evento é oficializada mediante preenchimento e submissão do Formulário de Inscrição disponibilizado em formato digital. Perante eventuais falhas técnicas e/ou dúvidas queira, por favor, contactar-nos diretamente:

dra@madeira.gov.pt





Certifique-se que a sua Sidra reúne as seguintes características:

Teor alcoólico mínimo em volume, a 20°C, de 5%

(com exceção da Sidra Natural doce e da com baixo teor alcoólico, em que o valor citado pode oscilar entre 1% vol. e 3% vol.. No caso da Sidra Natural sem álcool, o título alcoométrico volúmico adquirido terá de ser ≤1%vol.).

Resíduo seco solúvel ≥1 4g/L

(devendo ser ≥18g/L nos casos da Sidra Natural doce e da Sidra Natural espumante).

Elaboração exclusiva com maçãs/peros/peras

frescas (independentemente da variedade/forma cultivada).

Acidez total (expressa em ácido málico) mínima de 3g/L e máxima de 10g/L.

Cor, aroma e sabor próprios da natureza da matéria-prima

(no caso da Sidra Natural aromatizada, dos ingredientes indicados no respetivo rótulo).





3.1) A inscrição no Concurso Internacional de Sidras Naturais | Madeira 23 deverá suceder na janela temporal compreendida entre 1 de fevereiro e 3 de maio de 2023.

3.2) É da responsabilidade do participante garantir que as inscrições são submetidas à Organização nos prazos detalhados em 3.1).

3.3) No ato da inscrição, e por cada Sidra proposta para degustação profissional, devem ser entregues pelo menos 5 ou 11 amostras com uma capacidade volúmica total de 3,5 litros, em garrafas de 0,75L ou 0,33L, respetivamente, sem prejuízo das exceções apresentadas em 2.5). A título excecional, quando forem remetidas para degustação Sidras Naturais engarrafadas em recipientes com diferente capacidade volúmica, deve ser assegurada a litragem total indicada (3,5L).

3.4) Os produtores de Sidra ou os seus representantes autorizados devem formalizar a inscrição em formulário eletrónico constante no sítio da internet: https://forms.office.com/r/qTJORWSvaC.

Cumulativamente devem ser disponibilizados:

- a) Boletim analítico de cada amostra inscrita (obrigatório).
- b) Logótipo da empresa (obrigatório, quando existente).
- c) Certificação, quando aplicável (ex. produtos biológicos; obrigatório).
- d) Ficha Técnica do(s) produto(s) candidatos (facultativo).

A inexistência dos conteúdos de carácter obrigatório supra explanados determina a exclusão dos participantes

(correio eletrónico para envio:

agrosenselab.dra@madeira.gov.pt; assunto: CISN 2023).





Diferenciamo-nos pela inclusão de todos quantos trabalham e acreditam na Sidra Natural com tradição.

Ambicionamos o mundo!

- 3.5) Perante a nulidade da inscrição, atribuível por incumprimento de requisitos, o candidato receberá, no correio eletrónico disponibilizado na alínea 8 da secção 1 do formulário, tal indicação e respetiva nota justificativa.
- 3.5) As amostras devem dar entrada na morada abaixo indicada, no período compreendido entre as 09h00 e as 16h00, impreterivelmente, até ao dia 15 de maio de 2023.

A/C Eng^a Zita Vasconcelos

LRVSA — Laboratório Regional de Veterinária e

Segurança Alimentar

Caminho das Quebradas de Baixo, 79 — São Martinho

9000-254 Funchal

Telefone: (+351) 291 706500

3.6) No Formulário de Inscrição, para cada amostra, além da denominação comercial, deverá ser veiculada informação relativa a: tipo de Sidra; País de origem; zona de produção; formas cultivadas de maçãs/peros e/ou peras; modo de produção; volume produzido; teor alcoólico (%vol.); capacidade volúmica (cL ou equivalente); ano de colheita e de engarrafamento; e uma menção referente, sempre que aplicável, à existência de envelhecimento. Deve sublinhar-se que o "tipo" de Sidra selecionado no ato de inscrição determinará a categoria a que pertencerá a amostra no momento da degustação profissional. Se a Organização apurar que não estão reunidas evidências suficientes para o enquadramento do produto na tipologia declarada, reserva-se ao direito de anular a inscrição ou atribuir outra categoria que considere mais conveniente.

- 3.7) A inscrição no concurso é livre de encargos.
- 3.8) Amostras recebidas fora da janela temporal indicada neste Regulamento (após 15 de maio de 2023) consideram-se, automaticamente, excluídas.

Signal admition of the second of the second

As provas são organizadas por tipos/categorias de produto sempre que existam, no mínimo, 5 Sidras inscritas. Caso tal cenário não se verifique, a Organização reserva-se ao direito de estruturar a(s) sessão (ões) de tal modo que a qualidade dos produtos não seja comprometida, valorizada ou subvalorizada em termos comparativos.



Bebida obtida exclusivamente da fermentação de mosto natural de maçã/pero ou de mosto natural de maçã/pero e pera, e cujo conteúdo em açúcares e em dióxido de carbono é unicamente de origem endógena.

aromatizadas

Sidras a cujo processo de transformação são adicionados frutos, produtos hortícolas ou plantas aromáticas, os respetivos sumos concentrados ou extratos, bem como outros ingredientes e outras substâncias aromatizantes naturais aprovadas no âmbito da regulamentação da União Europeia (UE) relativa aos aromas e a determinados ingredientes alimentares com propriedades aromatizantes.

Espumantes

As sidras tornadas efervescentes por uma segunda fermentação alcoólica, desencadeada pela adição de xarope de açúcar ou de licor de tiragem (*) na garrafa ou em cuba fechada.

oces

Sidras naturais em que a fermentação não é total, desde que o processo utilizado para a sua interrupção não altere a natureza do produto, que todo o açúcar provenha unicamente dos transformados e que o conteúdo em dióxido de carbono resulte do processo fermentativo.

Gaseificadas

Sidras naturais com efervescência resultante, no todo ou em parte, da adição de dióxido de carbono puro como gaseificante.

sem álcool

Sidras sujeitas a processos físicos de desalcoolização até atingirem um alcoométrico volúmico adquirido igual ou inferior a 1 % vol.

Com baixo teor Alcoólico

Sidras em que parte do álcool é eliminado por processos físicos de desalcoolização, e cujo título alcoométrico volúmico adquirido seja superior a 1 % vol. e igual ou inferior a 3 % vol.

4.1 - RECEÇÃO, CONTROLO, ARMAZENAMENTO DAS AMOSTRAS E GESTÃO DE RESÍDUOS

A Organização responsabiliza-se pela receção das amostras e pelo posterior controlo, codificação e armazenagem das mesmas em condições adequadas, bem como pela avaliação da conformidade destas com os requisitos previstos no Regulamento do Concurso, designadamente:

- i) pela verificação dos documentos de registo.
- ii) pela organização da lista das amostras admitidas, tendo em conta as suas caraterísticas específicas.
- iii) pelo processo de codificação das amostras, através da atribuição de uma sequência aleatória e única de números e letras, apenas e só após cobertura integral de todos os materiais de acondicionamento e/ou elementos identificativos.
- iv) pelo armazenamento e conservação das amostras em local apropriado, seguro e de acesso condicionado, sob condições controladas de temperatura e humidade.

No final do Concurso, todas as garrafas e rolhas são recicladas.

A Organização não devolverá os produtos sobrantes ou rejeitados.

4.2 – ORGANIZAÇÃO DAS SESSÕES DE PROVA

A Organização responsabiliza-se por assegurar:

i) que todas as provas realizadas no âmbito deste
 Concurso são em sistema de prova cega.

ii) que em cada sessão de prova as respetivas amostras são preparadas e ordenadas em local adequado e de acesso restrito/interdito a qualquer elemento estranho à Organização, garantindo a total confidencialidade do processo.

iii) o adequado serviço das amostras e as condições necessárias ao correto funcionamento das provas (acesso reservado à sala de provas, luminosidade e temperatura adequadas, ambiente tranquilo).

iv) todo o apoio aos elementos do júri, através de uma equipa, devidamente, treinada para proceder à correta apresentação e distribuição das amostras.

4.3. SESSÕES DE PROVA

A degustação profissional está organizada do seguinte modo:

- i) Todas as Sidras são provadas em séries de, aproximadamente, 5 amostras.
- ii) No início de cada sessão de prova, e com vista à aferição dos critérios, é apresentada uma Sidra a todos os jurados, de categoria similar às degustadas, nominada de "Padrão".
- iii) A avaliação em prova cega obriga a que as amostras sejam apresentadas aos elementos do júri, previamente, acondicionadas numa manga opaca e codificadas, conforme alínea iii), do ponto 4.1. deste Regulamento.
- iv) Aos elementos do júri apenas é facultado o ano de produção das amostras, sempre que a informação tenha sido disponibilizada pelo produtor e se revele preponderante para a avaliação.



Painel de Jurados

No que concerne ao ponto 5 deste Regulamento prevê-se que:

- 5.1) Os membros do júri são selecionados pela Organização em função da sua reconhecida capacidade técnica, experiência e/ou área de trabalho.
- 5.2) O Diretor Técnico coordena e apoia todos os jurados.
- 5.3) A avaliação das Sidras é realizada por um painel multidisciplinar, de diferentes origens geográficas, composto, no mínimo, por 12 elementos, numa amálgama de profissionais de áreas estratégicas (técnicas, restauração, hotelaria, comercialização, entre outras).
- 5.4) Os membros do júri são convidados a título pessoal e intransmissível.
- 5.5) No início do Concurso, os membros de júri participam numa sessão prévia de coordenação para aferição de procedimentos e de critérios de classificação das amostras.
- 5.6) Os resultados atribuídos por cada provador são tratados de forma anónima e sigilosa pela Organização até ao dia oficial de divulgação dos vencedores.
- 5.7) Sempre que necessário, o júri poderá ser agrupado em núcleos de trabalho, consoante o número de amostras recebidas pela Organização.

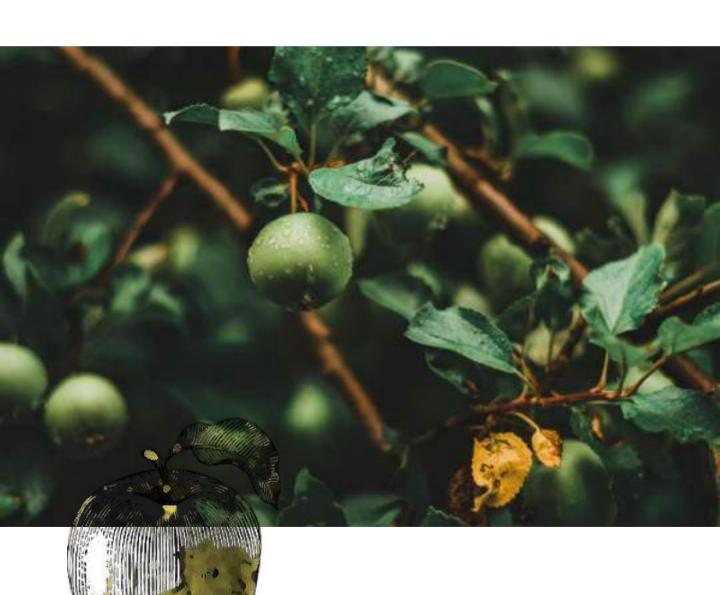
Capacitado
Independente

Multidisciplinar

Apostamos na excelência e diversificação dos nossos profissionais.

Ficha de Prova

- 6.1) A ficha de prova a utilizar seguirá a metodologia aprovada pelo OIV (*Office International de la Vigne et du Vin*).
- 6.2) A pontuação final de cada amostra resultará da média aritmética das classificações de todos os jurados.
- 6.3) Para cada amostra serão avaliadas as caraterísticas organoléticas (cor, aroma, paladar, textura), as quais determinarão a sua classificação final.
- 6.4) As pontuações atribuídas serão tratadas de modo anónimo e isento.



7.1) O número de medalhas atribuídas não deve ultrapassar 30% do número total de Sidras a Concurso.

7.2) Os prémios são concedidos de acordo com a seguinte pontuação final e modelos exemplificativos:



Medalha de Ouro 90 a 100 pontos



Medalha de Prata 80 a 89,99 pontos



Medalha de Bronze 70 a 70,99 pontos

Adicionalmente, o Concurso Internacional de Sidras Naturais | Madeira 23, poderá ainda premiar os seus participantes com as seguintes distinções:

-Troféu Planeta Terra: Sidras obtidas em modo biológico ou em regime de produção integrada.

Os participantes devem fazer refletir tal condição aquando da sua inscrição (campo "Modo de Produção"), remeter a certificação oficial para o correio eletrónico agrosenselab.dra@madeira.gov.pt e fazer acompanhar as amostras enviadas do respetivo comprovativo.



Distinção "Planeta Terra"

A ausência de comprovativo de certificação e/ou de outras evidências passíveis de validar as informações alegadas, determinará a exclusão do participante da possibilidade de auferir de tal distinção.

-Troféu "Melhor dos Melhores": para a categoria "ouro", será distinguida a Sidra com maior classificação final global com o galardão "Melhor dos Melhores | Best in Show".



(*) Não são permitidas impressões, ampliações, modificações de qualquer natureza nem quaisquer outras ações nos selos concebidos pelo Concurso Internacional de Sidras Naturais sem autorização prévia da Organização. Se pretender imprimir o seu galardão contacte diretamente a Organização: dra@madeira.gov.pt.



- 8.1) Apenas os galardoados poderão fazer menção ao prémio e apor as respetivas medalhas no(s) seu(s) produto(s) regendo-se, única e exclusivamente, pelos modelos definidos.
- 8.2) Não são permitidas ampliações, modificações nem qualquer outra ação nos conteúdos cedidos pela Organização que prejudiquem a imagem do Concurso.
- 8.3) O(s) prémio(s) somente pode(m) constar apenso(s)/fazer menção ao(s) lote(s) submetido(s) a Concurso e, comprovadamente, galardoados.
- 8.4) Quer o diploma quer as medalhas atribuídas no Concurso Internacional de Sidras Naturais podem ser utilizados em estabelecimentos ou locais de exposição e/ou ser divulgados em diferentes meios de comunicação (jornais, revistas de especialidade, guias), desde que apenas constem as informações e modelos originais.
- 8.5) A Organização poderá, sempre que considere legítimo, agir judicialmente e/ou impedir a participação noutras edições do Concurso se encontrar evidência(s) de utilização indevida do(s) prémio(s) atribuído(s).
- 8.6) Os nomes de todos os vencedores serão divulgados pela Secretaria Regional de Desenvolvimento Rural e/ou e/ou Agricultura parceiros imprensa regional/nacional/internacional, na forma que o organismo em menção considerar mais ajustada, durante/após a realização do evento de premiação.
- 8.7) A Organização fará constar, no mínimo e publicamente, a denominação das Sidras premiadas (se disponibilizado ou, na sua ausência, o nome do candidato ou outra menção alternativa que permita o reconhecimento indubitável do produto), o galardão atribuído e os locais de consumo, sempre que citados na Ficha de Inscrição.
- 8.8) No prazo máximo de 5 dias, a Organização compromete-se a dar conhecimento às Partes Interessadas dos resultados (através dos correios eletrónicos disponibilizados no formulário de inscrição), para que possam declarar a intenção de participar no evento de premiação.







POR CADA INSCRIÇÃO NO CONCURSO INTERNACIONAL DE SIDRAS NATURAIS | MADEIRA'23

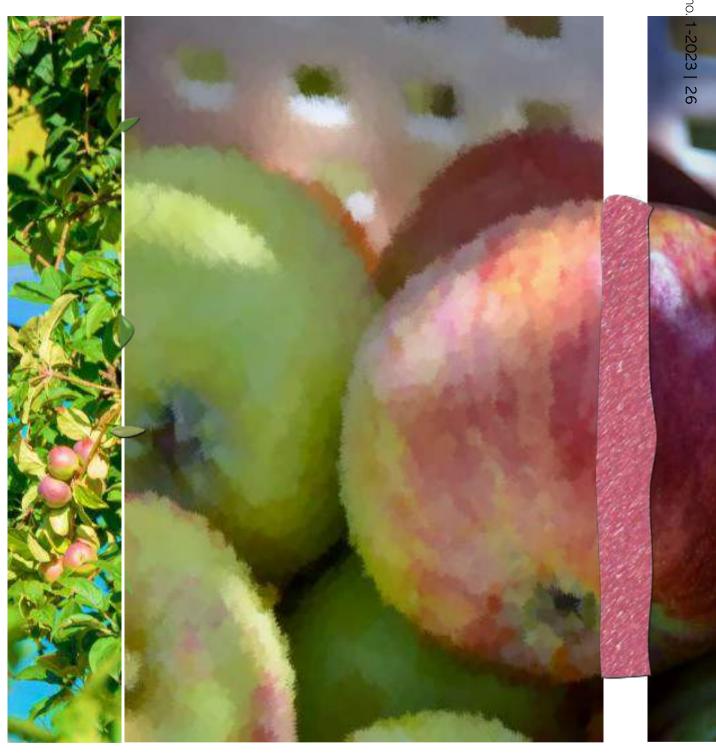
PLANTAMOS UMA Macieira

Dia Mundial da Árvore

21 de Março

Preservar as nossas formas cultivadas é missão de todos. Envolva-se, seja proativo na floração de um futuro melhor. QUEREMOS FAZER A DIFERENÇA, VER CRESCER E ENTREGAR FRUTOS AO PROJETO SIDRA DA MADEIRA IG.

Em 2023, ciente da sua missão interventiva, a Secretaria Regional de Agricultura e Desenvolvimento Rural procederá à plantação, no seu campo de memória localizado em Santana, de uma macieira/pereiro por cada produtor/distribuidor ou legítimo representante inscrito no Concurso Internacional de Sidras Naturais | Madeira'23.



"Unir-se é um bom começo, manter a união é um progresso, e trabalhar em conjunto é a vitória"

Henry Ford











