

Transmissão de uma indicação geográfica estabelecida de bebida espirituosa

Rum da Madeira
N.º UE: PGI-PT-02046
Apresentado em 07-03-2018
PGI

1. PROCESSO TÉCNICO

1.1. Nome e tipo

1.1.1. Denominação/denominações

Rum da Madeira (pt)

1.1.2. Categoria

1. Rum

1.1.3. País(es) do(s) requerente(s)

Portugal

1.1.4. Língua do pedido:

Português

1.1.5. Tipo de indicação geográfica:

IGP – Indicação Geográfica Protegida

1.2. Dados de contacto

1.2.1. Nome e título do requerente

Nome e título do requerente	Instituto do Vinho, do Bordado e do Artesanato da Madeira, IP-RAM
Estatuto jurídico, dimensão e composição (no caso das pessoas coletivas)	Instituto Publico Regional
Nacionalidade	Portugal

Endereço	Rua Visconde de Anadia, nº 44 9050-020 Funchal
País	Portugal
Telefone	00 351 291 211 600
Endereço(s) eletrónico(s)	ivbam.sra@gov-madeira.pt

1.2.2. Dados do intermediário

1.2.3. Dados das partes interessadas

1.2.4. Dados das autoridades de controlo competentes

1.2.5. Dados dos organismos de controlo

1.3. Descrição da bebida espirituosa

Título - Nome de produto	Rum da Madeira
Características físicas, químicas e/ou organoléticas	<p>O «Rum da Madeira» é um rum produzido na Região Autónoma da Madeira (RAM), obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar, apresentando um título alcoométrico volúmico mínimo de 37,5 % vol., um teor de substâncias voláteis igual ou superior a 225 gramas por hectolitro de álcool a 100 % vol. e um extrato seco total igual ou inferior a 5 gramas por litro para rum natural e 20 gramas por litro para o rum envelhecido e rum beneficiado.</p> <p>As caraterísticas do «Rum da Madeira» são muito influenciadas pelo processo produtivo e pelo próprio envelhecimento a que este pode ser sujeito. Contudo, tipicamente apresenta-se como um destilado límpido e brilhante cuja cor pode variar do incolor ao ligeiramente amarelado para o «Rum da Madeira» Natural, de incolor a topázio para o «Rum da Madeira» Beneficiado e de amarelado a topázio com possibilidade de reflexos dourados a esverdeados para o «Rum da Madeira» Envelhecido. A cor mais</p>

	<p>pronunciada do «Rum da Madeira» Envelhecido deriva essencialmente do contacto com os cascos de madeira de carvalho.</p> <p>No nariz apresenta normalmente aromas caraterísticos da cana-de-açúcar fermentada, podendo no entanto apresentar algumas particularidades em função do tipo de rum produzido:</p> <ul style="list-style-type: none">□ «Rum da Madeira» Natural: aromas intensos característicos da destilação da cana-de-açúcar fermentada dominados pelas notas alcoólicas pungentes que conferem uma sensação agradável de calor. Frequentemente revelam notas frutadas tropicais específicas do “Rum da Madeira” que remetem para aromas a manga e melão. Possibilidade de notas vegetais.□ «Rum da Madeira» Beneficiado: A edulcoração realça a complexidade aromática específica da bebida, nomeadamente notas adocicadas a mel e a frutos secos como figos e passas, dependente do tipo de edulcorante utilizado para arredondar o sabor final.□ «Rum da Madeira» Envelhecido: Bouquet rico, de grande complexidade proveniente da contribuição do contato com a madeira de carvalho, que confere ao conjunto notas adocicadas (mel, melaço), especiadas (canela, pimenta preta), abaunilhadas, caramelizadas e tostadas. Forte possibilidade de notas de frutos secos (amêndoas, figos, passas ...) e tabaco. Estes aromas intensificam-se com o tempo de maturação por via oxidativa, tornando-se mais complexos, ricos e harmoniosos. Com a evolução podem surgir notas balsâmicas (eucalipto).
--	--

	<p>Na boca, o «Rum da Madeira» apresenta também algumas características que dependem igualmente do tipo de rum produzido:</p> <ul style="list-style-type: none"> □ «Rum da Madeira» Natural: leve no corpo, de sabor ligeiramente doce, persistente, fresco, mineral e com alguma secura em fim de boca. □ «Rum da Madeira» Beneficiado: sabor doce, macio e untuoso conferido pela utilização do edulcorante que contribui para arredondar o sabor. □ «Rum da Madeira» Envelhecido: O processo de oxidação e concentração a que é sujeito devido ao contato prolongado com a madeira torna o produto mais concentrado e rico em extrato relativamente ao «Rum da Madeira» Natural. Apresenta sabor macio, quente, intenso e arredondado que se intensifica com o tempo de maturação. Os sabores doces a mel e baunilha, a especiarias, a frutos secos, a tabaco, a café, entre outros, diferenciam este produto pela enorme complexidade e riqueza. Encorpado e persistente torna-se suave e agradável com a evolução.
<p>Características específicas (comparativamente a bebidas espirituosas da mesma categoria)</p>	<p>O “Rum da Madeira” Natural diferencia-se dos demais produtos da mesma categoria pela intensidade e complexidade aromática, sendo que a nível olfativo são menos neutros do que os seus pares. Distingue-se pela tropicalidade, frescura, mineralidade e persistência típicas.</p> <p>O “Rum da Madeira” Envelhecido diferencia-se pelo seu elevado potencial de evolução, resultando num estilo único e singular. Encorpado e detentor de uma frescura ácida conferida pelo terroir da região, apresenta uma vasta panóplia de aromas e sabores específicos do “Rum da Madeira” que adquire com o envelhecimento oxidativo.</p>

	<p>Distingue-se pela estrutura (encorpado), complexidade aromática, delicadeza e elegância do sabor e elevada persistência.</p> <p>De realçar que todo o «Rum da Madeira» é sujeito, antes da comercialização, a uma análise físico-química em laboratório acreditado, onde se confirma a sua conformidade, bem como é igualmente submetido a uma análise sensorial na Câmara de Provedores, que assegura a observância das características organolépticas estabelecidas para este produto.</p>
--	---

1.4. Definição da área geográfica

1.4.1. Descrição da área geográfica definida

A RAM situa-se no Oceano Atlântico entre 30° e 33° de latitude norte, a 978 km a sudoeste de Lisboa e a cerca de 700 quilómetros da costa africana.

É constituída por duas ilhas habitadas, a Ilha da Madeira (740,7 km²) e a Ilha de Porto Santo (42,5 km²) e por várias ilhas e ilhéus desabitados (Ilhas Desertas e Ilhas Selvagens).

A área geográfica de produção do «Rum da Madeira» abrange as ilhas da Madeira e do Porto Santo.

O «Rum da Madeira» deve ser obtido exclusivamente a partir de cana-de-açúcar produzida na RAM

1.4.2. Área NUTS

PT3	Região Autónoma da MADEIRA
PT30	Região Autónoma da Madeira
PT300	Região Autónoma da Madeira

1.5. Método de obtenção da bebida espirituosa

Título - Tipo de método	Rum da Madeira
Método	<p>Método de obtenção da bebida espirituosa</p> <p>O «Rum da Madeira» é um rum agrícola e como tal é obtido exclusivamente por fermentação alcoólica e destilação do sumo de cana-de-açúcar, combinando-se a experiência acumulada ao longo de gerações com a tecnologia tradicional da Região, que apesar de menos eficiente que outras mais modernas, resulta num produto final tradicional, com qualidade e características únicas.</p> <p>Após a apanha da cana-de-açúcar (tarefa manual sem recurso a qualquer tipo de mecanização), esta é rapidamente sujeita a uma moagem, fator este determinante para a qualidade do produto final. O mosto resultante é então sujeito a uma decantação seguida de filtração, com o objetivo de tornar este “caldo” o mais limpo possível. Antes de dar início à fermentação, é ainda ajustado o teor de açúcares para o nível ideal que conduz a uma otimização do processo de fermentação.</p> <p>Ocorre então um lento processo de fermentação, que poderá levar alguns dias, dependendo da temperatura ambiente.</p> <p>O líquido resultante da fermentação, vulgarmente designado por “vinho de cana”, pode ser sujeito a uma decantação ainda antes de ser destilado, conservando-se a qualidade e o sabor deste produto típico da Região Autónoma da Madeira.</p> <p>Edulcoração</p> <p>O «Rum da Madeira» pode ser edulcorado para arredondar o sabor final do produto, podendo, neste caso,</p>

	<p>utilizar a menção tradicional «Beneficiado», nos termos definidos na secção das “Regras específicas de rotulagem”.</p> <p>O edulcorante utilizado no «Rum da Madeira» beneficiado é o mel de cana-de-açúcar da Madeira, que respeita integralmente a alínea f) (“Quaisquer outras substâncias glucídicas naturais com efeito análogo ao dos produtos acima referidos”) do ponto 3 do anexo I do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de janeiro, sendo utilizado numa proporção que não excede os 0,33 ml por cada litro de rum edulcorado (o que equivale a 0,033 %).</p> <p>Admite-se, ainda, que a edulcoração possa vir a ser efetuada com outros produtos desde que se enquadrem no ponto 3 do anexo I do Regulamento atrás referido e naturalmente desde que presentes em quantidades reduzidas apenas para arredondar o sabor final do produto.</p> <p>Envelhecimento de «Rum da Madeira»</p> <p>O «Rum da Madeira» pode ser sujeito a um envelhecimento em cascos de madeira de carvalho por um período mínimo de três anos. Este envelhecimento é sujeito a controlo pelo IVBAM, quer físico no local, quer administrativo, devendo ainda constar de conta corrente específica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Rum da Madeira» com indicação do ano de produção <p>O ano de produção pode constar da rotulagem do «Rum da Madeira» desde que efetivamente tenha sido, na sua totalidade, produzido no ano em questão e posteriormente envelhecido em cascos de madeira de carvalho, até ao engarrafamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Rum da Madeira» com
--	---

	<p>indicação de idade</p> <p>As indicações de idade podem constar da rotulagem do «Rum da Madeira» desde que o seu envelhecimento seja efetuado em cascos de madeira de carvalho durante o período mínimo correspondente à idade em causa. As indicações permitidas são as que constam nas “Regras específicas de rotulagem” da presente ficha técnica.</p>
--	---

1.6. Relação com o enquadramento geográfico de origem

Título - Nome do produto	Rum da Madeira
Aspetos da área geográfica ou da origem importantes para a relação	<p>São múltiplas e variadíssimas as evidências que ao longo da história demonstram a estreita e inequívoca ligação da cultura da cana-de-açúcar e do «Rum da Madeira» à RAM, nomeadamente referências bibliográficas, das quais se destacam alguns exemplos no final da presente ficha técnica.</p> <p>A cana-de-açúcar (cana sacarina), espécie agrícola pertencente à família das Gramíneas (género Saccharum, espécie officinarum) foi introduzida na ilha da Madeira por volta de 1425, sendo as primeiras estacas importadas da Sicília por ordem do Infante D. Henrique, ou seja, logo após o início da sua colonização. A sua adaptabilidade tornou esta cultura comparativamente com outras como o trigo e algumas hortícolas conhecidas na época bastante apetecida, como vetor de criação de uma riqueza importante.</p> <p>A cultura da cana-de-açúcar desenvolveu-se em 1846 com a produção de rum que se generalizou em toda a ilha, tendo-se montado fábricas em quase todas as povoações. Ajudou a este impulso, em 1856, a produção de açúcar, mantendo-se florescente a cultura da cana-de-açúcar até 1882.</p>

	<p>Em 1882, a cana-de-açúcar foi atacada pelo fungo <i>Conyothirium melasporum</i> com tal violência que chegou quase a desaparecer por completo. Porém a introdução de novas variedades possibilitou a reconstrução dos canaviais que, a partir de 1890, se expandem novamente, alimentando a indústria açucareira e o fabrico de rum (aguardente de cana) e álcool.</p> <p>Nos finais da década de 30 do século passado, o plantio de cana sacarina, que ocupava uma área de 6.500 hectares (ha), é reduzido, por delimitação de zonas agrárias, estimando-se, em 1952, uma superfície total de 1.420 ha. A produção média, em 1952, considerava-se limitada a 30 toneladas (t) por ha.</p> <p>A partir de 1952 alargaram-se um pouco mais as áreas e em 1955-56 houve novo e apreciável aumento de plantação.</p> <p>Até finais da década de 80, constatou-se um abaixamento substancial da área de cultivo, essencialmente relacionado com o encerramento de diversas unidades industriais de grande importância para o escoamento da produção. Efetivamente este facto levou a um colapso da cultura, por falta de escoamento, ficando a cultura circunscrita a pouco mais de uma centena de hectares (em 1986 era de 119,9 ha, decrescendo rapidamente para 90,3 ha, em 1988). Para além disso, os agricultores começaram a ter outras apetências culturais, nomeadamente bananeira, hortícolas, fruteiras tropicais e subtropicais, vinha, etc.</p> <p>Contudo, nos últimos anos houve um impulso crescente na produção de cana-de-açúcar, sustentado fundamentalmente por um aumento da procura de «Rum da Madeira».</p> <p>O «Rum da Madeira» é de facto o resultado da perfeita combinação de</p>
--	---

	<p>fatores naturais e humanos, aliados a um “saber fazer” secular, que conferem a este produto características únicas e inconfundíveis.</p> <p>O clima particular da ilha da Madeira influenciado por fatores dinâmicos de circulação atmosférica, geográficos gerais, como a latitude e localização oceânica, e pela sua orografia, a altitude e a exposição das parcelas que dão origem à formação de microclimas, os solos de origem basáltica, de um modo geral argilosos, ácidos, com alguma matéria orgânica, a abundância de água resultante de uma vegetação luxuriante que se estende por toda a ilha, são as principais condições que permitiram a instalação e desenvolvimento da cana-de-açúcar e que marcam fortemente a produção desta cultura, que é a principal matéria-prima com influência determinante nas características singulares do «Rum da Madeira».</p> <p>A distribuição tendencial da cultura da cana-de-açúcar pelos diversos microclimas da ilha também não é fruto do acaso e liga os fatores naturais aos fatores humanos, evidenciando os locais onde o Homem encontrou as melhores condições para que esta cultura expressasse as suas melhores qualidades.</p> <p>Um dos fatores humanos que mais marcam a paisagem agrícola da RAM e nomeadamente a da cultura da cana sacarina e o rum daí resultante são os “poios” (socalcos construídos de forma a contrariar o declive acentuado das encostas e a permitir a sua utilização agrícola).</p> <p>Numa área agrícola escassa, a pressão sobre a terra é grande, sendo comum a introdução de matéria orgânica aos solos, pelo que estes apresentam, normalmente, valores elevados neste parâmetro.</p> <p>A pequena dimensão das parcelas aliada</p>
--	--

	<p>à orografia dos terrenos resulta na impossibilidade, quase generalizada, de recurso à mecanização, pelo que a maioria das práticas agrícolas se efetuam com recurso à mão-de-obra.</p> <p>Atualmente a cultura de cana-de-açúcar, embora sendo considerada extensiva, é praticada em pequenas explorações, usualmente pulverizadas (normalmente a área total das explorações não ultrapassa os 5.000 m², frequentemente fragmentadas em 5-6 parcelas), e ocupa uma área total de 125 ha, a que corresponde uma produção que ronda as 5.800 t.</p> <p>A produção desta matéria-prima do «Rum da Madeira» está fortemente dependente da mão-de-obra (na maioria das vezes familiar), sem recurso a qualquer tipo de mecanização, não só para possibilitar o máximo aproveitamento dos recursos naturais, nomeadamente da superfície agrícola disponível, mas também devido às dificuldades criadas pelos grandes declives dos terrenos. A própria apanha e transporte dentro das explorações é efetuada manualmente, sendo apenas o transporte para as indústrias de transformação efetuada com recurso a camiões basculantes.</p> <p>A seleção das variedades de cana-de-açúcar utilizadas na produção do «Rum da Madeira» tem em conta diversos fatores, nomeadamente características relativas à maturação, teor de açúcar, exigência em relação ao tipo de solo, resistência às doenças, ventos, etc., sendo as variedades regionais mais utilizadas as seguintes: “POJ-2725” de cor roxa; “NCO-310” de cor verde-rosada; CP-44-101; “yuba”; “canica” e a “caiana”. Ainda assim, a produtividade varia muito, indo desde as 40 ton/ha, em canaviais ainda antigos a 120 ton/ha, em canaviais instalados</p>
--	---

	<p>mais recentemente.</p> <p>As zonas de maior importância canavieira regional são os concelhos da Calheta, Machico (nomeadamente a zona do Porto da Cruz) e Ponta do Sol, seguidos da Ribeira Brava e restantes concelhos da costa sul da Madeira. Os concelhos da costa norte, pela menor adaptabilidade da cultura às respetivas condições, não têm expressão canavieira, sendo apenas produzida no concelho de Santana, nomeadamente na freguesia do Faial.</p> <p>É devido ao grande empenho dos produtores e industriais que, permitindo obter derivados únicos e de altíssima qualidade, tem sido possível a manutenção de uma cultura e de uma atividade transformadora únicas no espaço europeu, garantido deste modo a sobrevivência da produção de cana sacarina nesta pequena parcela europeia.</p> <p>Atualmente, toda a cana destina-se à produção de mel de cana e de rum agrícola, tradicionalmente designado, na RAM, por aguardente de cana, com aromas diferenciados e únicos, reconhecido por diversos provadores como produto de qualidade incontornável.</p> <p>No ano de 2014, a produção de rum foi de aproximadamente 2.207 hl (a 100 % vol.), e a de mel de 1.183 hl (167,6t).</p>
<p>Características específicas da bebida espirituosa atribuíveis à área geográfica</p>	<p>ver ponto anterior</p>
<p>Relação causal entre a área geográfica e o produto</p>	

1.7. Requisitos na UE, nacionais ou regionais

Título	Rum da Madeira
Referência jurídica	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Anexo III do Regulamento (CE) n.º 110/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de janeiro de 2008;<input type="checkbox"/> Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M, de 15 de março, que confirma a indicação geográfica protegida «Rum da Madeira» e regula a sua produção e comércio;<input type="checkbox"/> Proposta de Decreto Legislativo Regional, que altera o Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M, de 15 de março e que se encontra em sede de aprovação.
Descrição do(s) requisito(s)	Rum da Madeira IGP

1.8. Suplemento à indicação geográfica

1.9. Regras específicas de rotulagem

Título	Rum da Madeira
Descrição da regra	<p>O Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M, de 15 de março, que confirma a indicação geográfica «Rum da Madeira» e regula a sua produção e comércio, estabelece igualmente as regras de rotulagem que se aplicam ao «Rum da Madeira».</p> <p>Assim, nos termos da legislação atrás referida, é obrigatório constar da rotulagem do «Rum da Madeira» a indicação geográfica protegida «Rum da Madeira» ou «Rum Agrícola da Madeira», podendo ainda ser complementada com as seguintes designações, desde que sejam cumpridas as especificações correspondentes:</p>

	<p><input type="checkbox"/> Menções Tradicionais:</p> <p><input type="checkbox"/> «Aguardente de cana», «aguardente de cana-de-açúcar» ou «aguardente de cana sacarina» - menções compatíveis com qualquer categoria de «Rum da Madeira»;</p> <p><input type="checkbox"/> «Beneficiado», «rum beneficiado» ou «aguardente beneficiada» - menções reservadas ao «Rum da Madeira» edulcorado para arredondamento do sabor final;</p> <p><input type="checkbox"/> «Velho», «rum velho» ou «aguardente velha» - menções reservadas ao «Rum da Madeira» envelhecido em casco de madeira de carvalho por um período mínimo de 3 anos.</p> <p><input type="checkbox"/> «Rum da Madeira» com Indicação de Idade – Pode constar na rotulagem do «Rum da Madeira» uma das seguintes indicações de idade, sempre que o rum tenha sido envelhecido em cascos de madeira de carvalho durante um período mínimo correspondente à idade em causa. Por outras palavras, se se tratar de um blend de diferentes idades, todo o rum na garrafa deve ter sido envelhecido durante pelo menos o período correspondente à idade em causa.</p> <p><input type="checkbox"/> «3 anos»;</p> <p><input type="checkbox"/> «6 anos» ou «Reserva»;</p> <p><input type="checkbox"/> «9 anos»;</p> <p><input type="checkbox"/> «12 anos» ou «Reserva Velha»;</p> <p><input type="checkbox"/> «15 anos»;</p> <p><input type="checkbox"/> «18 anos»;</p> <p><input type="checkbox"/> «21 anos».</p> <p>Presentemente, está em fase de aprovação uma proposta de Decreto</p>
--	--

	<p>Legislativo Regional, que altera o Decreto Legislativo Regional n.º 5/2011/M, de 15 de março, e que vai acrescentar as seguintes indicações de idade:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> «15 anos» ou «Reserva Especial»; <input type="checkbox"/> «18 anos» ou «Reserva Superior»; <input type="checkbox"/> «21 anos» ou «Grande Reserva»; <input type="checkbox"/> «25 anos» ou outra indicação de idade superior aprovada pelo IVBAM, associadas ou não à menção «Grande Reserva Premium». <input type="checkbox"/> «Rum da Madeira» com Indicação do Ano de Produção – Pode constar da rotulagem do «Rum da Madeira» a indicação do ano de produção (ex: “Rum da Madeira 2009”) sempre que o mesmo tenha sido produzido, na sua totalidade, no ano em questão e tenha sido envelhecido em cascos de madeira de carvalho, continuamente após a produção até ao engarrafamento (por um período mínimo de 3 anos). <p>Na rotulagem do «Rum da Madeira» com indicação do ano de produção é obrigatório constar o ano de engarrafamento.</p>
--	--

2. OUTRAS INFORMAÇÕES

2.1. Documentos de apoio

Nome do processo:	Ficha Técnica da IG Rum da Madeira - Referências bibliográficas.pdf
-------------------	---

Descrição:	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS Ligação ao ambiente geográfico ou à origem geográfica
Tipo de documento	Other Document

2.2. Hiperligação para o caderno de especificações

Hiperligação:	
---------------	--