

Documento único

«Mel-de-Cana da Madeira»

N.º UE: PDO-PT-02853

Apresentado em 10.07.2023

1. NOME(S) DE PDO

«Mel-de-Cana da Madeira»

2. ESTADO-MEMBRO OU PAÍS TERCEIRO

Portugal

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA OU GÉNERO ALIMENTÍCIO

3.1. Tipo de produto

Classe 1.8. Outros produtos do anexo I do Tratado (especiarias etc.)

3.2. Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)

«Mel-de-Cana da Madeira» é o xarope resultante da depuração, clarificação e concentração do sumo natural, não fermentado, de cana sacarina (*Saccharum officinarum* L.) das variedades tradicionais cultivadas na ilha da Madeira que, seguindo o modo tradicional de produção madeirense, é obtido sem adição de qualquer regulador de pH, promotor da inversão da sacarose, nem de nenhum edulcorante ou conservante, natural ou artificial.

Características Físico-químicas:

Acidez natural, com pH entre 4,3 e 5,0;

Teor de cinza entre 3,5% e 5,5%.

Elevado conteúdo em açúcares solúveis totais (entre 50% e 75%), com:

Teor de sacarose entre os 20% e os 45%, e

Teor de açúcares redutores (glicose e frutose) sempre superior a 17% e que pode superar 30%.

Características Organoléticas:

Cor castanho-escura que vai do quase negro ao ligeiramente áureo ou âmbar, com laivos alaranjados a dourados se em camada fina, é opaco e mais ou menos homogéneo ou mais brilhante e levemente translúcido, podendo estar bastante límpido ou conter pequeníssimas partículas ou bolhas;

Textura homogênea, cremosa, aveludada e leve, que liquefaz rapidamente na boca, com viscosidade média/alta, que o tornam espesso, mas bastante fluido e com consistência leve e acaramelada, podendo conter minúsculas partículas;

Aroma e sabor adocicado, caramelizado e bastante característico, com pouca a alguma adstringência, suave amargor e agradável acidez em fim-de-boca, que lhe conferem equilíbrio e com notas vegetais (cana moída de fresco), frutadas (sultanas) ou metálicas ou com apontamentos a baunilha, especiarias ou torrefação. No conjunto é harmonioso, franco e equilibrado, com intensidade e persistência média/alta.

Esta variabilidade nos seus atributos físico-químicos e organoléticos resulta das características próprias da cana produzida na ilha que, em cada campanha sacarina, é transformada e, sobretudo, das condições da sua transformação nos Engenhos.

3.3. Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)

A matéria-prima única é a cana sacarina das variedades tradicionais cultivadas na ilha: Amarela/Branca; Canica; Rajada; Roxa e Violeta, que resultaram da agrobiodiversidade introduzida na ilha, sobretudo, durante o século XIX e início do XX, a partir de Cabo Verde, Guiana Francesa, Antilhas, Ilhas Maurícias, África do Sul, Angola, Austrália, Java e Luisiana-EUA e que encontraram nas características ambientais e nas práticas culturais implementadas pelos agricultores madeirenses, condições favoráveis à sua adaptação e desenvolvimento.

Para tal muito contribuiu a prática local de preservação e partilha do material genético, nos “canaviais de ressoca” onde, após a colheita dos colmos, as “socas-mãe” com as melhores características permanecem no solo para gerarem novos “afilhamentos” que darão origem à nova colheita ou serão recolhidos para transplante ou troca com outros produtores na instalação de novos canaviais.

Existe grande especialização nas diferentes etapas deste cultivo:

- ☐ Preparação do solo na instalação de novos canaviais, com incorporação de matos e matéria orgânica compostada, ou corretivos orgânicos e fertilizantes adaptados à cultura e às condições do solo;
- ☐ Manutenção dos canaviais de "ressoca", selecionando os melhores rebentos para manter a “soca-mãe” e garantir as futuras produções;
- ☐ Acompanhamento do ciclo cultural;
- ☐ Realização de regas (alagamento ou aspersão) quando as condições climáticas o exigem, e
- ☐ Preparação dos colmos (corte das folhas e “sabugo” - parte terminal), para facilitar sua colheita e transporte.

Todas estas operações, incluindo a apanha, são realizadas “à-mão” e de “soca-em-soca”. Os colmos são transportados “às-costas” dos trabalhadores, desde os socialcos às viaturas que os conduzem aos Engenhos.

3.4. Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica identificada

O cultivo da cana e todas as etapas da sua transformação em «Mel-de-Cana da Madeira» ocorrem na ilha da Madeira, através das seguintes operações:

- ☐ Extração e depuração ou limpeza da “guarapa” (sumo de cana), por decantação ou filtração;
- ☐ Clarificação térmica da guarapa, sem adição de qualquer produto químico, pelo seu aquecimento gradual, por 0,5 a 3 horas, até uma temperatura entre 60° e 80° C, que contribui para a inversão da sacarose e a aglutinação das impurezas formando espumas que são retiradas;
- ☐ Depuração do caldo, por filtração e/ou decantação, eliminando as “borras” de impurezas não eliminadas nas espumas;
- ☐ Evaporação do caldo pelo progressivo aquecimento até superar seu ponto de ebulição (entre 100 °C e 108 °C) e mantendo as altas temperaturas pelo tempo necessário (entre 10 e 24 horas) para a concentração e o apuramento dos seus constituintes, com libertação do vapor de água e caramelização dos açúcares solúveis até obtenção do xarope com a densidade do produto final (38° a 40° Baumé),
- ☐ Estabilização e conservação do xarope nos tanques de armazenamento até seu embalamento.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc. do produto ao qual se refere o nome registado

—

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado

—

4. DEFINIÇÃO SUCINTA DA ÁREA GEOGRÁFICA

Ilha da Madeira.

5. RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA

A ilha da Madeira, localizada na região subtropical do Atlântico Norte, apresenta orografia acidentada, com uma cordilheira central, de orientação este-oeste, perpendicular aos ventos dominantes de nordeste e com altos maciços montanhosos (superiores a 1200 metros) que favorecem a precipitação orográfica e a formação de nevoeiros e neblinas permanentes, que tornam as zonas altas e a sua encosta norte,

mais fria, húmida e com abundantes recursos hídricos, enquanto a vertente sul é mais exposta e com maior insolação (mais de dois mil horas/ano de sol). Suas encostas íngremes, vales profundos e ravinas acentuadas geram a alternância de zonas de sombra e de elevada exposição criando microclimas diversificados a diferentes altitudes das duas vertentes.

O clima é temperado mediterrânico com maior pluviosidade no inverno e quase nula no verão e com temperaturas médias anuais amenas (entre 10° e 22° C, em agosto, mês mais quente - e entre os -3 °C e 18 °C no mês mais frio - fevereiro) e reduzida amplitude térmica pelo efeito moderador do mar. Os elevados níveis de precipitação e humidade nas quotas altas, principalmente na vertente norte possibilitaram o desenvolvimento e a manutenção até a atualidade da floresta Laurissilva, rica em espécies nativas dominantes, que contribuem para a elevada precipitação oculta que alimenta as fontes e nascentes da ilha.

Desde que asseguradas suas necessidades hídricas (entre 1.500 e 2.500 milímetros/ano) a temperatura média diária nas fases de germinação, de afilhamento e de crescimento vegetativo das canas deve oscilar entre 22° e 30° C, como é normal entre abril a novembro na encosta sul e de maio a outubro no litoral norte, sendo que durante a maturação (acumulação de sacarose nos colmos) a temperatura mínima não deve baixar dos 15° C, como se verifica, à sul, entre dezembro a março e de janeiro a abril ou mesmo até a primeira quinzena de maio, na costa norte.

Estas condições justificam que a cultura tenha prosperado e ainda se concentre no litoral sul da ilha, até os 400 m de altitude, onde predominam solos do tipo cambiossolos crómicos e também, embora com menos expressão, nos do tipo faeozemes háplicos das zonas mais expostas a sudoeste até os 600 m e até os 150-200 m do litoral norte e nordeste. São solos com profundidade média/elevada, textura fina e grande percentagem de limo, teor de matéria orgânica inferior a 7%, grau de saturação por bases médio/elevado e pH medianamente ácido a neutro (entre 5,4 e 7,3), com níveis baixos de fósforo e potássio e ricos em magnésio e cálcio, pelo que necessitam de adubações orgânicas e/ou de fertilizações apropriadas.

A cana sacarina foi introduzida na ilha, por ordem do Infante D. Henrique, que no início do povoamento (1425) mandou trazer “estacas” da Sicília e mestres açucareiros para produzir “açúcar”, então muito valorizado nas cortes europeias.

Os colonos madeirenses rapidamente desenvolveram boas práticas de propagação e amanho desta cultura, nos novos “solos” resultantes das queimadas nas zonas altas e arborizadas da ilha e da construção, nas suas encostas, dos socalcos (“poios”) que segundo as curvas de nível, são suportados por muros de pedra basáltica aparelhada e irrigados pela rede de canais (“levadas”) que transportam a água das ribeiras e das nascentes, pelo que o cultivo da cana prosperou gerando grandes produções.

As condições da ilha permitiram também melhorar a tecnologia medieval de extração do sumo aumentando seu aproveitamento (até cerca de 60 %) e aperfeiçoar as condições da concentração e cristalização do açúcar, incrementando sua eficácia e rendimento.

Nos Engenhos eram também obtidos xaropes como descrito na memória de Giulio Landi (nobre italiano que visitou a ilha entre 1526-1530): «(...) A espuma que se faz ao cozer o açúcar, (...) que se conserva, é semelhante ao mel, embora um pouco mais

negra e líquida e é chamada “Mel” pelos da terra (...)). Outros registos referem que algumas famílias promoviam a cozedura do sumo de cana para produção caseira dum xarope destinado ao seu provimento e à preparação de confeitos e conservas (frutos cristalizados e compotas) muito procurados na ilha para consumo e exportação.

Estes xaropes foram muito procurados para a dieta das tripulações que aportavam o Funchal nas suas navegações pelo Atlântico até que, em meados do século XVI, sua exportação foi proibida por ordem régia, o que contribuiu para que, sobretudo a nível conventual, tenham passado a ser o ingrediente principal na confeção de diversos bolos e doces típicos do Advento, Natal e Entrudo. Entre os séculos XVII e XIX, apesar do declínio do cultivo de cana e do encerramento dos principais Engenhos devido à forte concorrência nas cortes dos açúcares de outras origens, a produção doméstica de xarope de cana manteve-se assegurando a manutenção de pequenos canaviais pela ilha e preservando o «saber-fazer» das conservas e da doçaria conventual madeirense.

Desde o início do século XIX, com a introdução de novas formas cultivadas de cana-de-açúcar e o ressurgimento de grandes Engenhos dotados de máquinas a vapor, a produção de xaropes através da concentração do sumo de cana passou a ser realizada a nível industrial, em simultâneo, embora em menor escala, com a produção dos demais derivados de cana que sucessivamente foram sendo obtidos na ilha: açúcar; álcool (para beneficiação do Vinho Madeira) e, mais recentemente, “Rum da Madeira” (bebida espirituosa registada como Indicação Geográfica).

Os registos históricos demonstram que na Madeira os xaropes de cana foram sempre designados por «Mel» ou «Mel da Madeira», expressões que permaneceram por quase seis séculos até que, pela legislação da União Europeia, a definição de “mel” passou a estar reservada para a substância natural açucarada produzida pelas abelhas (*Apis mellífera*), pelo que os produtores passaram a adotar a denominação «Mel-de-cana da Madeira» para designar este produto tradicional, com grande interesse económico e elevado significado para a identidade e memória coletiva madeirense.

As canas introduzidas na ilha a partir de diferentes regiões do mundo, adaptaram-se às condições edafoclimáticas dos “poios” irrigados por “levadas” construídos nas quotas mais baixas e mais expostas da ilha, gerando variedades tradicionais de boa rusticidade. A composição do seu sumo está diretamente ligada às condições ambientais dos canaviais e aos amanhos culturais (em particular, de propagação, adubação e rega) que, desde sempre, foram implementadas pelos agricultores madeirenses. Estes “poios” e “levadas” continuam a marcar a paisagem rural e natural da ilha.

Nas localidades com regime térmico ameno, elevada radiação solar e disponibilidade de pluviosidade ou água de rega, o amadurecimento dos colmos é favorecido pelas elevadas taxas de fotossíntese, que promovem um alto conteúdo em sacarose no sumo e a constante incorporação de matéria orgânica e de adubação de fundo, para compensar os solos ricos em minerais, mas pobres em fósforo e em potássio, justificam os elevados teores em cinzas.

O modo tradicional de produção do «Mel-de-cana da Madeira» promovido nos Engenhos em atividade na ilha, desde os fundados em 1883 no Funchal e em 1901 na Calheta, até o criado em 2006, também na Calheta, utilizam tecnologias seculares e equipamentos modernizados respeitando na íntegra as etapas do seu processo

produtivo que determinam que o produto preserve na sua composição os constituintes do sumo de cana concentrando-os e aprimorando-os.

Para além da composição do sumo, as características dos equipamentos utilizados nos Engenhos, para extração do sumo integral de cana, as práticas da sua depuração por decantação e ou filtração e, principalmente, as propriedades das “tachas” ou tanques da clarificação térmica e da concentração até a obtenção do xarope, determinam a sua densidade espessa e fluida, sua textura mais ou menos limpa e, sobretudo, os aromas e sabores caramelizados característicos, com mais ou menos notas vegetais, frutadas ou metálicas ou com mais ou menos apontamentos a especiarias e torrefação, em função das temperaturas mais ou menos elevadas e da maior ou menor duração dos processos.

A reação medianamente ácida dos solos conduz à acidez natural do sumo e esta acidez, durante a clarificação térmica, promove a inversão da sacarose, gerando altos teores de açúcares redutores que, pela maior solubilidade da frutose e mais difícil cristalização da glicose, lhe conferem maior estabilidade. Este processo de concentração do caldo a altas temperaturas, em meio ácido, contribui também para a sua forte cor castanho-escuro, para sua maior capacidade adoçante pela riqueza em frutose e para seu aroma e sabor doce e caramelizado característico, com suave amargor e agradável acidez.

As características específicas do «Mel-de-cana da Madeira» são muito apreciadas, pelo que é muito utilizado para barrar o pão, adoçar iguarias típicas madeirenses (malassadas, sonhos ou rabanadas) e enriquecer a culinária local, representando também o ingrediente essencial da doçaria tradicional madeirense e da pastelaria contemporânea local. Juntamente com o Rum da Madeira-IG, goza de grande reputação e reconhecimento como produtos herdeiros da importante indústria açucareira, que durante séculos prosperou na ilha, moldando sua história, sua paisagem e a cultura e gastronomia madeirense.

Referência da publicação do caderno de especificações:

<https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/mel/1121-mel-de-cana-da-madeira-dop>

Referência da publicação do caderno de especificações do produto

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MelCanaMadeira_DOP_240423.pdf