

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2005/C 98/03)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyyn kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

”SIDRA DE ASTURIAS” TAI ”SIDRA D’ASTURIES”

N° CE: ES/00260/28.10.2002

SAN (X) SMM ()

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Erityisesti asianomaisen SAN:n tai SMM:n tuotteiden tuottajia kehoitetaan yksityiskohtaisten tietojen saamiseksi tutustumaan eritelmän täydelliseen toisintoon, joka on saatavissa kansallisilta viranomaisilta tai Euroopan komission yksiköistä ⁽¹⁾.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Osoite: Infanta Isabel, 1; E-28071 Madrid
Puhelin: (34) 913 47 53 94
Faksi: (34) 913 47 54 10

2. *Hakijaryhmittymä:*

2.1 Nimi

- a) Asociación de Lagareros de Asturias (ALA)
- b) Asociación de Sidra Asturiana (ASSA)
- c) Asociación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (AACOMASI)

2.2 Osoite

- a) C/ Dr. Alfredo Martínez, n° 6 — 2º, E-33005 OVIEDO — ASTURIAS
- b) La Espuncia, s/n, E-33318 VILLAVICIOSA — ASTURIAS
- c) C/ Siglo XX, n° 26-28 bajo, E-33208 GIJON — ASTURIAS

2.3 Kokoonpano

Tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.8 — liitteen II muut tuotteet: siiderit

4. *Eritelmä*

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Tuotteen nimi: ”Sidra de Asturias” tai ”Sidra d’Asturies”

⁽¹⁾ Euroopan komissio — Maatalouden pääosasto — Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö — B-1049 Bryssel.

4.2 Tuotteen kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen ”Sidra de Asturias” käyttämiseen oikeutetut tuotteet ovat seuraavat:

- *Siideri*: juoma, jota saadaan täysin tai osittain käyneestä tuoreesta omenasta tai omenatuoremehestä. Juoman alkoholipitoisuus on vähintään 5 tilavuusprosenttia.

Kuiva siideri sisältää sokereita alle 30 grammaa/litra; puolikuiva siideri sisältää sokereita 30—50 grammaa/litra ja makea siideri yli 50 grammaa/litra. Sokerien enimmäismäärä on 80 grammaa/litra.

Siiderin maku on runsas, ja se voi olla kuiva, puolikuiva tai makea. Juoma on kuplivaa ja helmeilevää, sillä juoma sisältää mehun käydessä syntyvää hiilihappoa. Aromi on puhdas ja tasapainoinen ja muistuttaa tuoretta omenaa tai omenahilloa. Juoma on kirkasta ja säihkyvää, ja värissä hehkuvat useat keltaisen sävyt.

- *Luonnonmukainen siideri*: juoma, jota saadaan täysin tai osittain käyneestä tuoreesta omenasta tai omenatuoremehestä ja joka valmistetaan perinteisin menetelmin siten, ettei sokeria lisätä. Juoma sisältää ainoastaan käymistilanteessa syntyvää hiilihappoa. Juoman alkoholipitoisuus nousee vähintään 5 tilavuusprosenttiin.

Luonnonmukaisen siiderin maku on runsas ja tasapuolisesti hapan sekä katkera, ja maussa on myös luonnollisen kirpeä sävyys. Aromi on puhdas ja raikas, omenalajikkeelle ominainen ja hedelmäinen. Aromissa on hienoinen hapan vivahde. Juoma on kirkasta ja säihkyvää, ja väri muodostuu keltaisen ja oljenkeltaisen sävyistä.

Molemmat tuotteet valmistetaan siideriomenalajikkeista, joita on perinteisesti viljelty tuotantoalueella.

Hyväksytyt lajikkeet jaetaan happamuuden ja fenoliyhdistepitoisuuden mukaan teknisesti seuraaviin luokkiin: makea, makeankatkera, katkera, hapahko, hapahkonkatkera, katkeranhapahko, hapan ja happamenkatkera.

Lajikkeet	Tekninen luokitus
Durona de Tresali	hapan
Blanquina	hapan
Limón Montés	hapan
Teórica	hapan
San Roqueña	hapan
Raxao	hapan
Fuentes	hapan
Xuanina	hapan
Ernestina	makea
Verdialona	makea
Regona	happamenkatkera
Clara	katkera
Meana	katkeranhapahko
Coloradona	makeankatkera
Solarina	hapahko
De la Riega	hapahko
Collaos	hapahko
Perico	hapahko
Carrió	hapahko
Prieta	hapahko
Perezosa	hapahko
Panquerina	hapahkonkatkera

4.3 Maantieteellinen alue:

Siiderin valmistukseen käytettäviä omenia tuotetaan ja "Sidra de Asturias" -alkuperänimityksellä suojattua siideriä valmistetaan Asturian itsehallintoalueella. Asturia on maantieteellinen ja historiallinen alue, joka sijaitsee Pohjois-Espanjassa. Alueella sijaitsee 78 kuntaa: Allande, Aller, Amieva, Avilés, Belmonte de Miranda, Bimenes, Boal, Cabrales, Cabranes, Candamo, Cangas de Narcea, Cangas de Onís, Caravia, Carreño, Caso, Castrillón, Castropol, Coaña, Colunga, Corvera, Cudillero, Degaña, El Franco, Gijón, Gozón, Grado, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Illas, Langreo, Las Regueras, Laviana, Lena, Llanera, Llanes, Mieres, Morcín, Muros de Nalón, Nava, Navia, Noreña, Onís, Oviedo, Parres, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, Pesoz, Piloña, Ponga, Pravia, Proaza, Quirós, Ribadedeva, Ribadesella, Ribera de Arriba, Riosa, Salas, San Martín de Oscos, San Martín del Rey Aurelio, Santirso de Abres, Santa Eulalia de Oscos, Santo Adriano, Sariego, Siero, Sobrescobio, Somiedo, Soto del Barco, Tapia de Casariego, Taramundi, Teverga, Tineo, Valdés, Vegadeo, Villanueva de Oscos, Villaviciosa, Villayón, Yernes ja Tameza.

Asturian pinta-ala on 10 565 km², mutta se on yksi vuoristoisimmista alueista Euroopassa. Tämä rajoittaa huomattavasti omenien viljelyyn käytettävissä olevaa maatalousmaata, joka sijaitsee pienissä laaksoissa ja rinteillä kaikkialla kyseisellä alueella (mainituissa 78 kunnassa).

Asturian pinnanmuodostus ja tuotanto-olosuhteet aiheuttavat sen, että maatilat ovat enemmän tai vähemmän jakautuneet kaikkiin mainittuihin kuntiin, ja näin ollen myös asutukset ja viljelylohkot ovat pieniä ja hajallaan.

Siideriomenoita on perinteisesti viljelty Asturiassa yhdessä luonnonniityn kanssa. Koska Asturian maatilat ovat suuressa määrin pientiloja, tämä karjanhoidon ja siideriomenoiden viljelyn yhdistelmä on yksi Astorian maaseudun huomattavampia sosioekonomisia piirteitä. Se mahdollistaa lisätulojen hankkimisen perhetiloilla ja estää maaltapakoa tarjoamalla toimintaa, joka suojelee ympäristöä ja pitää väestön paikallaan.

Kuten siideriomenoiden viljelmät myös puristamot ovat perinteisesti sijainneet pienillä maatiloilla laitoksissa, joissa valmistetaan siideriä omaan käyttöön. Ajan myötä tästä käytännöstä on luovuttu. Laitokset ovat nykyisin keskittyneet infrastruktuurien läheisyyteen, ja ne tarjoavat palveluita, jotka paremmin edistävät teollisen toiminnan kehittymistä.

4.4 Alkuperätodisteet:

"Sidra de Asturias" tai "Sidra d'Asturies" -alkuperänimityksellä suojatut tuotteet valmistetaan siideriomenalajikkeista, jotka on hyväksytty asetuksessa ja joita viljellään sääntelyneuvoston rekisteröimillä viljelmillä. Siideriä valmistetaan rekisteröidyissä laitoksissa, jotka sijaitsevat tuotanto- tai valmistusalueella ja jotka ovat läpäisseet tuotanto- ja valmistustarkastukset. Tarkastuksissa tutkitaan omenalajikkeet, viljelymenetelmä, raaka-aineet, puristin, valmistusmenetelmä, pullottaminen ja merkintä sääntelykomitean laatiman laatujärjestelmän valvontamenettelyn mukaisesti.

Siiderin valmistuksessa tarkastetaan, että juomaan lisätään vain hiilihappoa, joka on syntynyt omenamehun käydessä. Hiilihappo kerätään, puhdistetaan, tiivistetään, suodatetaan, varastoidaan ja lisätään siideriin ennen pullottamista. Koko valmistusprosessia valvotaan sääntelyneuvoston laatiman laatukäsikirjan ohjeiden mukaisesti. Ohjeisiin on kirjattu ainakin analysointimenetelmä, jolla hiilihappo analysoidaan määrittämällä kevyet ja vakaat isotoopit sekä C¹³/C¹²-suhde, minkä avulla voidaan varmistaa lisätyn hiilihapon alkuperä.

Sertifiointimenettelyyn sisältyy valmistuksen tarkkailu paikan päällä, asiakirjoihin tutustuminen sekä näytteiden otto tuotteesta. Sertifioituihin siidereihin voidaan kiinnittää etiketit, joihin on merkitty sääntelyneuvoston tunnus sekä maininta "Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias". Pakkaukseen on merkittävä lisäksi sääntelyneuvoston myöntämä tarkastusnumero.

4.5 Valmistusmenetelmä:

Siideri valmistetaan siideriomenalajikkeista, joita on perinteisesti viljelty tuotantoalueella ja jotka jaetaan teknisesti seuraaviin luokkiin: makea, hapan, katkera, happamenkatkera, makeankatkera, katkeranhapahko, hapahko, hapahkonkatkera.

Valmistaminen alkaa omenoiden pesusta ja murskaamisesta. Omenoista puristetaan täysmehua, jonka annetaan käydä. Mehu juoksetetaan, kirkastetaan ja suodatetaan hyväksytyjen tuotteiden ja aineiden avulla. Lopuksi valmis siideri pullotetaan.

Siideri voidaan karbonoida käyneestä omenamehusta peräisin olevalla hiilidioksidilla tämän asiakirjan, tavaraerittelyn ja laatukäsikirjan vaatimusten mukaisesti.

Suojatun alkuperänimityksen "Sidra de Asturias" käyttämiseen oikeutettujen tuotteiden valmistusprosessiin kuuluu se, että siideri pullotetaan rajatulla maantieteellisellä alueella. Näin suojellaan alkuperänimityksen mainetta sekä tuotteen aitoutta, laatua ja ominaisuuksia. Kaikki tuottajat hyväksyvät täysin tämän velvollisuuden, joka toteutetaan tätä varten perustetun sääntelyneuvoston kautta.

Tämä helpottaa tuotteen valvontaa ja jäljitettävyyttä ja auttaa välttämään sekoituksia muuta alkuperää olevien tuotteiden kanssa. Tarkastukset, jotka tehdään tuotantoalueella alkuperänimityksellä suojatun siiderin tuottajien vastuulla, tehdään huolellisesti ja järjestelmällisesti. Tarkastuksista huolehtivat henkilöt, jotka tuntevat perusteellisesti tuotteen ominaisuudet.

Edellyttämällä, että "siiderit" saavat sisältää ainoastaan sellaista hiilihappoa, joka on peräisin itse tuotteesta, varmistetaan, että käytetään asianmukaisia laitteita, jotka ovat osa pullotuslaitoksia. Jos tuote kuljetettaisiin muihin laitoksiin pullotettavaksi, syntyisi riski valvonnan heikentymisestä ja prosessin muuttamisesta.

Sallitut käytänteet

1. Täysmehut

- a) omenatäysmehun valmistus sallituista siideriomenalajikkeista ja niiden sekoituksista puristamalla,
- b) täysmehujen säilyttäminen kylmässä ja suojakaasupakkauksissa,
- c) suodattaminen ja kirkastaminen sallittujen aineiden ja pektolyyttisten entsyymien avulla,
- d) täysmehun parantaminen sallituilla aineilla,
- e) sallituista omenalajikkeista puristettujen täysmehujen tiivistäminen makeuttamista varten.

2. Siideri

- a) alkuperänimikkeellä suojattujen siiderien sekoitus,
- b) omintakeiset valmistus-, juoksutus-, kirkastus- ja suodatusmenetelmät,
- c) kylmäsäilytysten käyttö,
- d) parantaminen sallituilla aineilla,
- e) suojakaasujen (typen) käyttö siiderin säilytykseen,
- f) käyminen valikoitujen hiivojen avulla,
- g) hiilihapon lisääminen ennen pullottamista (lisätyn hiilihapon on oltava peräisin valmistukseen käytetystä täysmehusta, ja sen on pitänyt syntyä täysmehun käymisen aikana),
- h) juoman makeuttaminen lisäämällä sokeria enintään 80 grammaa/litra, makeutusaineena sokerisii-rappi tai täysmehu tai täysmehutiiviste, makeutusnestettä siideripohjaan enintään yhden suhteessa kymmeneen.

3. Luonnonmukainen siideri

- a) alkuperänimikkeellä suojattujen luonnonmukaisten siiderien sekoitus,
- b) perinteiset puristamis-, juoksuttamis-, kirkastamis- ja suodattamismenetelmät,
- c) kylmäsittelyjen käyttö,
- d) parantaminen sallituilla aineilla,
- e) suojaasuojien (typen) käyttö siiderien säilytykseen,
- f) käyminen valikoitujen hiivojen avulla.

Kielletyt käytänteet

1. Täysmehut

- a) omenatuoremehun luonnollisesti runsaan sokeripitoisuuden muuttaminen,
- b) täysmehun sekoittaminen täysmehutiivisteeseen missään suhteessa,
- c) keinotekoisien aromien lisääminen täysmehuun,
- d) pastörointi.

2. Siideri

- a) käymisteitse syntyneen alkoholipitoisuuden keinotekoinen lisääminen,
- b) muiden kuin sallittujen aineiden lisääminen tuotteen parantamiseksi,
- c) veden lisääminen kaikissa valmistusvaiheissa,
- d) kaikenlaisten viinien, käyneiden hedelmämeuhujen ja/tai alkoholin lisääminen,
- e) keinotekoisien makeutusaineiden ja dekstriinien käyttö,
- f) muiden väriaineiden kuin sokerikulöörin käyttö,
- g) kaikenlaisten estereiden, aromien ja vastaavien aineiden käyttö,
- h) pastörointi,
- i) muualta peräisin olevan hiilihapon lisääminen.

3. Luonnonmukainen siideri

- a) kaikki kohdassa 2 mainittu,
- b) kaikenlaisen hiilihapon lisääminen,
- c) kaikenlaisen sokerin lisääminen.

Luonnonmukaisen siiderin kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

Haihtuvien happojen pitoisuus: < 2,0 g/l etikkahappoa. Alkoholipitoisuus: > 5 tilavuusprosenttia.
Rikkidioksidin kokonaispitoisuus: < 150 mg/l Hiilidioksidipaine pullossa (20 °C): > 0,5 atm.

Siiderin kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

Haihtuvien happojen pitoisuus: < 2,0 g/l etikkahappoa. Alkoholipitoisuus: > 5 tilavuusprosenttia.
Rikkidioksidin kokonaispitoisuus: < 200 mg/L. Hiilidioksidipaine pullossa (20 °C): > 3 atm.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

4.6.1 Historiallinen yhteys

Asturian alueella tuotetaan eniten siideriä Espanjassa eli noin 80 prosenttia kaikesta Espanjassa tuotetusta siideristä. Siideriomenoiden viljely ja siiderin valmistus kuuluu kiinteästi alueen menneisyyteen, minkä osoittavat maantieteilijä *Estrabónin* kertomukset, jotka ajoittuvat vuoteen 60 eKr.

4.6.2 Luonnollinen yhteys

Asturian alueen maanviljelijät ovat valikoineet lajikkeita vuosisatojen ajan siemenistä kasvateista puista, joita ei ole oksastettu. Valikoiduiksi ovat tulleet kaikkein tuottavimmat puut, jotka ovat sopeutuneet alueeseen parhaiten ja jotka tuottavat kaikkein laadukkaimpia siideriomenia. Omenalajikkeiden monimuotoiset ominaisuudet (makea, makeankatkerä, katkerä, hapahko, hapahkonkatkerä, katkeranhapahko, hapan, happamenkatkerä ja katkeranhapan) sekä lajikkeiden sekoitukset takaavat Asturian alueen siidereille ominaiset hapahkot aromit.

Alkuperänimitykseen on sisällytetty kaksi tuotetyyppiä (luonnonmukainen siideri ja siideri), ja tätä säännellään Espanjassa voimassa olevalla laatunormilla (ministerineuvoston päätös 1/9/79), jossa tehdään ero näiden kahden tyyppin välillä, minkä perusteella "siiderin" valmistuksessa voidaan käyttää lisättyä hiilihappoa sen alkuperästä riippumatta.

Nimityksellä suojatut kaksi siiderityyppiä ovat peräisin niin sanotusta "luonnonmukaisesta siideristä", johon "siiderin" tapauksessa voidaan lisätä käymisen yhteydessä saatua (eli tuotteesta itsestään peräisin olevaa) hiilidioksidia sekä sokerisiirappia pienissä määrin. Raaka-aine, valmistustekniikka ja tuotantolaitokset ovat käytännöllisesti katsoen samat. Tosin "luonnollista siideriä" on valmistettu paljon kauemmin, ja hiilihappoa sisältäviä "siidereitä" alettiin valmistaa myöhemmin 1800-luvulla tekniikan ja tutkimuksen kehittyessä.

Maantieteellinen nimi "Asturias" yhdistetään Espanjassa perinteisesti siiderin valmistukseen ja kulutukseen, koska kyseisellä alueella valmistetaan suurin osa espanjalaisesta siideristä.

4.6.3 Ihmisiin liittyvä tekijä

Siiderintuotantoala on kolmanneksi tärkein Asturian maatalous- ja elintarvikeala liikevaihdon perusteella. Luonnonmukaista siideriä tuotetaan perinteisissä puristamoissa, ja Asturiassa onkin rekisteröity 106 kaupallista toimintaa harjoittavaa puristamoita. Puristamoissa on nähtävissä voimakas perheyriksen perinne, sillä yli 60 prosenttia puristamoista on kulkenut suvussa. Yhtiömuoto on yleensä yksityisen elinkeinonharjoittajan toiminimi, ja vain 10 prosenttia yrityksistä on osakeyhtiöitä. Luonnonmukaisen siiderin osalta Asturian markkinat ovat 93 prosenttia kokonaismarkkinoista. Tavallisen siiderin tuotanto keskittyy puolestaan 10 yritykseen, joiden liikevaihto on 61 prosenttia alan kokonaisliikevaihdosta. Espanjan sisäisillä markkinoilla myydään 80 prosenttia tuotannosta, ja vientiin menee noin 13–14 prosenttia. Loput 7 prosenttia kulutetaan Asturian alueella.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) "Sidra de Asturias"

Osoite: C/Avenida de las Callejas, n° 3 — Planta plaza
E-33300 Villaviciosa (Asturias)

Puhelin: (34) 985 89 32 08

Faksi: (34) 985 89 31 70

Sähköposti: info@sidradeasturias.es

Suojatun alkuperänimityksen "Sidra de Asturias" sääntelyneuvosto täyttää standardin EN-45011 vaatimukset

4.8 Merkinnät:

Jotta siiderin merkinnät eivät aiheuttaisi epäselvyyttä kuluttajille, on noudatettava 1. elokuuta 1979 annettua määräystä, jolla pannaan täytäntöön siideristä ja muista omenapohjaisista juomista annettu lainsäädäntö. Määräyksen 17 artikla sisältää vaatimuksen siitä, että pulloihin on tapauksen mukaan muiden pakollisten mainintojen lisäksi merkittävä "siideri" tai "luonnonmukainen siideri".

Pullotettujen siiderien etiketeissä ja vastaetiketeissä on oltava selvä suojattua alkuperänimitystä tarkoittava merkintä "Sidra de Asturias" sekä asiaan sovellettavassa lainsäädännössä säädetty tiedot.

Kuluttaja tunnistaa selvästi siiderityypin pullon sulkumekanismin perusteella. Koska "siiderin" tapauksessa ilmanpaine pullossa on yli kolme, korkki ei luonnollisesti voi olla samanlainen kuin luonnonsiideriä sisältävässä pullossa. Myös siiderin sisältävä lasiastian on oltava erilainen.

Joka tapauksessa maininta "Sidra de Asturias" on oltava kaikissa niiden alkuperänimityksellä suojattujen siidereitten merkinnöissä, jotka täyttävät hyväksytyä käyttöä koskevien sääntöjen vaatimukset. Lisäksi myös elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevien säädösten mukaisesti merkinnöissä on tapauksen mukaan oltava maininta "siideri" tai "luonnonmukainen siideri".

Kaikkiin alkuperänimityksellä suojattujen siiderien pakkauksiin on kiinnitettävä sääntelyneuvoston myöntämä numeroitu etiketti.

Kuluttajalle jostain syystä sekaannusta aiheuttavia etikettejä ei hyväksytä, ja sääntelyneuvosto voi kieltää kertaalleen hyväksytyt etiketit käytön.

4.9 Kansalliset vaatimukset:

Suojatun alkuperänimityksen "Sidra de Asturias" on täytettävä seuraavat lainsäädännön vaatimukset:

Kansallisen lainsäädännön vaatimukset	joulukuun 2 päivänä 1970 annettu laki nro 25/1970, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes (laki viiniköynnöksistä, viinistä ja alkoholista) sekä lain soveltamisesta maaliskuun 23. päivänä 1972 annettu asetus nro 835/1972
	maaliskuun 23 päivänä 1972 annettu asetus nro 835/1972 lain nro 25/1970 soveltamisesta
	tammikuun 25 päivänä 1994 annettu määräys Espanjan lainsäädännön yhteensovittamisesta maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alkuperänimityksistä ja maantieteellisistä merkinnöistä annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/1992 kanssa
	lokakuun 22 päivänä 1999 annettu kuninkaallinen asetus nro 1643/1999, jossa säädetään yhteisön suojattujen alkuperänimitysten ja maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjaamista koskevien hakemusten jättämismenettelystä

- Elokuun 1 päivänä 1979 annettu määräys (Espanjan virallinen lehti, 28.8.1979), jolla pannaan täytäntöön siideristä ja muista omenapohjaisista juomista annettu lainsäädäntö
 - virheiden oikaisu: Espanjan virallinen lehti, 21. syyskuuta 1979
 - muutettu seuraavilla säädöksillä:
 - heinäkuun 27 päivänä 1984 annettu määräys (ks. kohta 2)
 - syyskuun 24 päivänä 1985 annettu määräys (ks. kohta 3)
 - Kumotaan kuninkaallisen asetuksen nro 1045/1990 17 pykälässä säädetty alkoholipitoisuuden poikkeamia koskevat tarkennukset (ks. kohta I, 9).
 - Kumotaan kuninkaallisen asetuksen nro 145/1997 seuraavat säännökset: III luvun 6 pykälän 2 kohdan a alakohta sekä 4, 5, 6, 8, 9 ja 10 kohdan b alakohta sekä 6 kohdan c alakohta.
- Heinäkuun 27 päivänä 1984 annettu määräys (Espanjan virallinen lehti, 7.8.1984), jolla muutetaan osittain elokuun 1 päivänä 1979 annetun määräyksen (ks. kohta 1) 9 pykälää.
- Syyskuun 24 päivänä 1985 annettu määräys (Espanjan virallinen lehti, 16.10.1985), jolla muutetaan elokuun 1 päivänä 1979 annetun määräyksen (ks. kohta 1) VII lukua.