

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2005/C 98/03)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

SOMMARIO

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

«SIDRA DE ASTURIAS» o «SIDRA D'ASTURIES»

N. CE: ES/00260/28.10.2002

DOP (X) IGP ()

La presente scheda costituisce una sintesi redatta a scopo informativo. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori della DOP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare a livello nazionale oppure presso i Servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Indirizzo: Infanta Isabel, 1. E-28071 Madrid

Telefono 34 91 347 53 94

Fax 34 91 347 54 10

2. *Richiedente*

2.1. Nome

- a) Asociación de Lagareros de Asturias (ALA) (Associazione dei torchiatori asturiani)
- b) Asociación de Sidra Asturiana (ASSA) (Associazione del sidro asturiano)
- c) Asociación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (AACOMASI) (Associazione asturiana dei raccoglitori di mele da sidro).

2.2. Indirizzo

- a) C/ Dr. Alfredo Martínez, nº 6 — 2º, E-33005 OVIEDO — ASTURIAS
- b) La Espuncia, s/n, E-33318 VILLAVICIOSA — ASTURIAS
- c) C/ Siglo XX, nº 26-28 bajo, E-33208 GIJON — ASTURIAS

2.3. Composizione

Produttori/Trasformatori (X) altro ()

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1-8.- Altri prodotti dell'allegato I: sidri

4. *Descrizione del disciplinare*

(sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1. Nome: «Sidra de Asturias» o «Sidra d'Asturies»

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale dell'Agricoltura — Unità di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles

4.2 Descrizione:

I prodotti da proteggere attraverso la denominazione di drigine protetta «Sidra de Asturias» sono i seguenti:

- Sidro: bevanda prodotta dalla fermentazione alcolica, totale o parziale, della mela fresca o del suo mosto. Il suo titolo alcolometrico volumico minimo (alcole acquisito) deve essere pari al 5 %.

Si definisce secco il sidro il cui tasso di zuccheri è inferiore a 30 g/L; semisecco quando esso oscilla fra i 30 e i 50 g/l, dolce quando è superiore a 50 g/l (il suo limite massimo è fissato a 80 g/l).

Dal punto di vista organolettico il sidro è caratterizzato da un sapore schietto che può essere secco, semisecco o dolce e dalla persistenza di bolle, globuli e corone sottili derivanti dall'anidride carbonica endogena; l'aroma è netto ed equilibrato con un retrogusto che ricorda la mela fresca o la composta di mela; si presenta come una bevanda trasparente e brillante, con diverse tonalità di giallo.

- Sidro naturale: bevanda prodotta dalla fermentazione alcolica, totale o parziale, della mela fresca o del suo mosto, elaborata secondo i metodi tradizionali, senza aggiunta di zuccheri, contenente anidride carbonica di origine esclusivamente endogena. Il titolo alcolometrico volumico minimo deve essere pari al 5 %.

Il sidro naturale è caratterizzato da un sapore schietto e dall'equilibrio fra acidità e amaro, associato ad un retrogusto leggermente frizzante naturale. Il suo aroma è netto e fresco, con note varietali e fruttate ed una punta di acidità. Si presenta come una bevanda trasparente e brillante, il colore comprende tonalità che vanno dal giallo al paglierino.

Entrambi i prodotti sono elaborati a partire da varietà di mele da sidro tradizionalmente coltivate nella zona di produzione.

Le varietà autorizzate sono classificate, in base all'acidità ed alla concentrazione di composti fenolici, in otto tipologie vegetali: dolce, dolce-amara, amara, semiacida, semiacida-amara, amara-semiacida, acida e acido-amara.

Varietà	Classificazione tecnologica
Durona de Tresali	Acida
Blanquina	Acida
Limón Montés	Acida
Teórica	Acida
San Roqueña	Acida
Raxao	Acida
Fuentes	Acida
Xuanina	Acida
Ernestina	Dolce
Verdialona	Dolce
Regona	Acido-amara
Clara	Amara
Meana	Amara-semiacida
Coloradona	Dolce-amara
Solarina	Semi-acida
De la Riega	Semi-acida
Collaos	Semi-acida
Perico	Semi-acida
Carrió	Semi-acida
Prieta	Semi-acida
Perezosa	Semi-acida
Panquerina	Semi-acida-amara

4.3 Zona geografica:

La zona di produzione della mela e di elaborazione del sidro protetto dalla denominazione di origine protetta «Sidra de Asturias» comprende il territorio della «Comunidad Autónoma del Principado de Asturias» (Comunità autonoma del principato di Asturia), regione geografica e storica della Spagna settentrionale che include 78 territori comunali (concejos): 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 e Tameza.

Occorre tener presente che, sebbene la zona geografica delimitata abbia una superficie di 10 560 km², la regione delle Asturie è una delle più montagnose d'Europa, il che riduce notevolmente la superficie agricola da destinare alla coltivazione della mela, coltivazione che è possibile quindi soltanto in piccole valli e sulle pendici di tutto il territorio (i 78 comuni citati).

Le condizioni orografiche e produttive della regione asturiana sono tali che, in maggiore o minore misura, le aziende agricole sono disseminate in tutti i comuni, il che, a sua volta, fa sì che i centri rurali siano piccoli e sparsi ovunque, così come le parcelle.

La coltivazione tradizionale della mela da sidro nelle Asturie è di tipo estensivo misto (mela da sidro, prati naturali). A causa delle piccole dimensioni delle aziende agricole asturiane, l'abbinamento dell'allevamento con la coltivazione della mela destinata all'elaborazione del sidro costituisce una delle principali caratteristiche socio-economiche dell'ambiente rurale della regione nonché una fonte di reddito supplementare all'interno dell'azienda agricola familiare; ciò, d'altro canto, permette di evitare in qualche misura l'esodo rurale, dando vita ad un'attività rispettosa dell'ambiente e capace di trattenere sul posto la popolazione.

Analogamente alla distribuzione delle zone di coltivazione dei meli da sidro, anche i torchi fanno storicamente la loro comparsa nel territorio sotto forma di impianti di piccole dimensioni all'interno delle aziende agricole che elaboravano il sidro per consumo familiare. Con il passare del tempo questa pratica è stata abbandonata e gli impianti si sono andati via via concentrando in località site in prossimità delle infrastrutture e dotate di servizi più adeguati allo sviluppo di un'attività a livello industriale.

4.4 Prova dell'origine:

L'elaborazione dei prodotti (sidro naturale e sidro) protetti dalla D.O.P. «Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies» si effettua a partire dalle varietà di mela da sidro autorizzate dal regolamento, provenienti da parcelle iscritte nei registri del Consejo Regulador ed elaborate in impianti anch'essi regolarmente iscritti, ubicati nella zona di produzione/elaborazione, che abbiano superato i controlli di produzione e trasformazione relativi alle varietà, alle tecniche di coltivazione, alla materia prima, alla spremitura, al processo di elaborazione, all'imbottigliamento e all'etichettatura, conformemente alla Procedura documentata del Sistema di Qualità elaborato dal Consejo Regulador.

Nell'elaborazione del «sidro» si deve verificare in particolar modo che, al momento di incorporare l'anidride carbonica, questa sia di origine esclusivamente endogena, che sia ottenuta durante la fase di fermentazione del mosto e che, una volta raccolta, depurata, compressa, filtrata e immagazzinata, venga aggiunta al sidro prima dell'imbottigliamento. Il controllo dell'intero processo viene effettuato secondo i metodi previsti dal Manuale di Qualità del Consejo Regulador, nel quale deve essere descritta almeno la tecnica di analisi per rilevare la presenza di anidride carbonica, tramite la determinazione di isotopi leggeri stabili e del rapporto C¹³/C¹², che consente di risalire alla provenienza dell'anidride carbonica così incorporata.

Il processo di certificazione consiste in ispezioni di tipo visivo, documentale, nonché in prelievi di campioni del prodotto. Le varietà di sidro che ottengono la certificazione possono essere etichettate con il logotipo del Consejo Regulador e la dicitura «Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias» e sul loro imballaggio deve essere apposta un'etichetta numerata di controllo, fornita dal Consejo Regulador.

4.5. Metodo di ottenimento:

Il sidro si elabora a partire da varietà di mela da sidro tradizionalmente coltivate nella zona di produzione e rientranti nelle seguenti tipologie varietali: dolce, acido, amaro, acido-amaro, dolce-amaro, amaro-semiacido, semiacido e semiacido-amaro.

Le fasi di elaborazione sono: mondatura e molitura delle mele, estrazione del mosto naturale di mela per spremitura, fermentazione, travasamento, chiarificazione, filtraggio con prodotti e materiali consentiti e, infine, imbottigliamento.

Nel caso del «sidro», si può produrre la carbonatazione con CO₂ di origine endogena, conformemente a quanto stabilito in questa scheda, nel Disciplinare e nel Manuale di qualità.

Il fatto di considerare l'imbottigliamento nella zona delimitata come una fase del processo di elaborazione della D.O.P. «Sidra de Asturias» è un modo per proteggere la reputazione della denominazione garantendo, oltre all'autenticità del prodotto, il mantenimento della sua qualità e delle sue caratteristiche, la cui responsabilità è assunta interamente e collettivamente dai beneficiari tramite il Consejo Regulador costituito a tale scopo.

Si facilita il controllo e la tracciabilità dei prodotti ottenuti, evitando di mescolarli con altri sidri di provenienza diversa, dato che i controlli previsti nella regione di produzione sotto la responsabilità dei beneficiari della D.O.P. sono realizzati scrupolosamente e sistematicamente da esperti che hanno una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto.

Analogamente, il fatto che i «sidri» possano contenere anidride carbonica, esclusivamente di carattere endogeno, ottenuta durante il processo di elaborazione, presuppone l'utilizzo di impianti idonei, integrati in quelli di imbottigliamento. Non è quindi consigliabile — e oltretutto renderebbe estremamente difficile il controllo — trasportare il sidro verso altri impianti di imbottigliamento con il rischio di «adulterare» il processo.

Metodi consentiti

1. Mosti

- a) Ottenimento dei mosti per spremitura delle varietà di mela da sidro autorizzate e delle loro mescolanze.
- b) Refrigerazione e aggiunta di gas inerti per la conservazione dei mosti naturali
- c) Filtraggio e chiarificazione con sostanze autorizzate ed enzimi pectolitici.
- d) Correzione dei mosti con sostanze autorizzate.
- e) Concentrazione dei mosti ottenuti per spremitura delle varietà autorizzate ai fini dell'edulcorazione.

2. Sidro

- a) Taglio dei sidri protetti
- b) Le pratiche proprie dell'elaborazione, del travaso, della chiarificazione, del filtraggio
- c) Ricorso alla refrigerazione
- d) Correzioni con sostanze autorizzate
- e) Utilizzo di gas inerti (azoto) per la conservazione del sidro
- f) Fermentazione con lieviti selezionati
- g) Incorporazione di anidride carbonica prima dell'imbottigliamento. L'anidride carbonica, di origine esclusivamente endogena, viene ottenuta durante il processo di fermentazione del mosto.
- h) Aggiunta, come edulcorante, di 80 g di zucchero al massimo per litro — sotto forma di sciroppo di zucchero, di mosto naturale o di mosto concentrato di mela — ed una porzione volumica massima di una parte di liquore su dieci litri di sidro base.

3. Sidro naturale

- a) Miscela di sidri naturali protetti
- b) Le pratiche tradizionali di spremitura, travaso, chiarificazione, filtraggio
- c) Utilizzo di trattamenti di refrigerazione
- d) Correzioni con sostanze autorizzate
- e) Utilizzo di gas inerti (azoto) per la conservazione dei sidri
- f) Fermentazione con lieviti selezionati

Pratiche vietate

1. Mosti

- a) Qualsiasi operazione che modifichi il tenore naturale in zucchero dei mosti naturali di mela.
- b) Mescolanza di mosti naturali con mosti concentrati in qualunque proporzione.
- c) Aromatizzazione artificiale dei mosti.
- d) Pastorizzazione

2. Sidro

- a) Aumento artificiale della gradazione alcolica naturale.
- b) Correzione e/o aggiunta di sostanze non autorizzate.
- c) Aggiunta di acqua in qualsiasi fase dell'elaborazione.
- d) Aggiunta di vino, fermentati di frutta e/o alcole di qualsivoglia provenienza.
- e) Utilizzo di edulcoranti artificiali e destrina.
- f) Utilizzo di qualsiasi tipo di colorante tranne il caramello di zucchero.
- g) Utilizzo di eteri, aromi e sostanze simili di qualsiasi classe o provenienza.
- h) Pastorizzazione.
- i) Aggiunta di anidride carbonica esogena.

3. Sidro naturale

- a) Tutte le operazioni elencate al punto 2.
- b) Aggiunta di anidride carbonica di qualsiasi provenienza.
- c) Utilizzo di zuccheri di qualsiasi provenienza.

Il sidro naturale deve presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

Acidità volatile: < 2.0 g/l acido acetico. Titolo alcolometrico: > 5 % (v/v). Anidride solforosa totale: < 150 mg/l. Pressione di anidride carbonica in bottiglia (20 °C): > 0.5 atm.

Il sidro deve presentare le seguenti caratteristiche fisico-chimiche:

Acidità volatile: < 2.0 g/l acido acetico. Titolo alcolometrico: > 5 % (v/v). Anidride solforosa totale: < 200 mg/l. Pressione di anidride carbonica in bottiglia (20 °C): > 3 atm.

4.6 Legame:

4.6.1. *Storico*

L'Asturia è al primo posto fra le regioni spagnole produttrici di sidro (80 % della produzione nazionale). La storia della regione asturiana è indissolubilmente legata alla coltivazione della mela da sidro e all'elaborazione di questa bevanda come documentano le relazioni del geografo Strabone sessanta anni avanti Cristo.

4.6.2. *Naturale*

Gli agricoltori asturiani si sono attenuti per secoli ad un processo di selezione di varietà a partire da alberi ottenuti da sementi, non innestati, scelti fra i più produttivi, maggiormente adattati all'ambiente e dalle cui mele si ricavava sidro di qualità superiore. Le varie caratteristiche delle varietà (dolce, dolce-amara, amara, semiacida, semiacida-amara, amara-semiacida, acida, acida-amara e amara acida) e tutte le mescolanze che ne scaturiscono conferiscono ai sidri asturiani le loro peculiari caratteristiche semiacide.

L'inclusione nella denominazione dei due tipi di prodotto (sidro naturale e sidro) è condizionata dalla norma di qualità esistente in Spagna (Ordinanza ministeriale 1/9/79) che differenzia i due tipi e stabilisce che il «sidro» possa essere elaborato con l'aggiunta di anidride carbonica esogena di qualsiasi origine.

I due tipi di sidro protetti dalla denominazione partono dalla denominazione «sidro naturale» che, nel caso del «sidro», consente l'aggiunta di CO₂ recuperato durante il processo di fermentazione (ovverosia di carattere esclusivamente endogeno) ed eventualmente di sciroppo di zucchero in piccola quantità. La materia prima, la tecnologia di elaborazione e gli impianti industriali sono praticamente identici e, sebbene il «sidro naturale» sia molto più antico, i «sidri» contenenti anidride carbonica aggiunta compaiono già nel secolo XIX, grazie al progresso tecnologico ed alla ricerca.

Il nome geografico «Asturias» è storicamente vincolato all'elaborazione e al consumo di sidro in Spagna; è infatti in questa regione che si produce la maggior parte del sidro nazionale.

4.6.3. *Il fattore umano*

Il sidro occupa il terzo posto, in termini di fatturato, nel settore agroalimentare asturiano. Il sidro naturale è prodotto nei tradizionali locali di torchiatura (pigiato/i); nella regione asturiana si contano 106 pigiatoi a dimensione commerciale. L'aspetto della tradizione familiare di questo tipo di aziende è tale che oltre il 60 % è passato di padre in figlio. La forma giuridica più frequente è quella di impresa individuale; soltanto il 10 % ha assunto la forma di società per azioni o società a responsabilità limitata. Il mercato asturiano rappresenta il 93 % della produzione nazionale di sidro naturale. La produzione di sidro, invece, si concentra in 10 imprese, le quali costituiscono il 61 % del fatturato totale del settore. Il mercato nazionale assorbe l'80 % della produzione mentre all'esportazione viene destinata una percentuale compresa fra il 13 e il 14 %; il rimanente 7 % viene consumato nella regione stessa.

4.7 *Struttura di controllo:*

Nome: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Sidra de Asturias»

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

Tel. (34) 985 89 32 08

Fax (34) 985 89 31 70

Email: info@sidradeasturias.es

Il Consejo Regulador della denominazione protetta «Sidra de Asturias» rispetta la norma EN-45011.

4.8 *Etichettatura:*

Per non indurre in errore il consumatore, occorre applicare le disposizioni in materia di etichettatura sancite dall'Ordinanza del 1° agosto 1979 che disciplina i sidri e le altre bevande ottenute dalla mela. L'articolo 17 dell'Ordinanza in parola prevede l'obbligo di far figurare sulle bottiglie, fra le altre menzioni obbligatorie, la denominazione «sidro» o «sidro naturale» a seconda dei casi.

Sulle etichette e sulle controetichette del sidro imbottigliato debbono figurare obbligatoriamente e in modo leggibile il nome della denominazione di origine «Sidra de Asturias» e i dati definiti dalla normativa d'applicazione.

Il consumatore distingue chiaramente il tipo di sidro grazie al diverso dispositivo di chiusura della bottiglia. Poiché per il «sidro» la pressione nella bottiglia è superiore a tre atmosfere, sia il sistema di chiusura che il tipo di bottiglia sono diversi da quelli adoperati per il sidro naturale.

Ad ogni modo, la D.O.P. «Sidra de Asturias» è la menzione che deve figurare sull'etichetta di tutti i sidri protetti che rispondono ai requisiti del regolamento d'applicazione approvato; inoltre, conformemente alla normativa generale in materia di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, le menzioni «Sidra» o «Sidra natural», secondo i casi, sono obbligatorie.

Tutti i recipienti che contengono sidro protetto dalla D.O.P debbono essere provvisti di un'etichetta di controllo numerata fornita dal Consejo Regulador.

Non sono ammesse quelle etichette che, per qualunque motivo, possono indurre in confusione il consumatore ed il Consejo Regulador ha facoltà di revocare anche quelle già autorizzate.

4.9 Condizioni nazionali:

La denominazione di origine protetta «Sidra de Asturias» deve rispondere ai seguenti requisiti di ordine legislativo:

Requisiti legislativi nazionali	Legge del 25/1970, del 2 dicembre «Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes» (Statuto della vite, del vino e degli alcolici) e il regolamento approvato con Decreto 835/1972, del 23 marzo.
	Decreto 835/1972 del 23 marzo, emanato in esecuzione della legge 25/1970.
	Ordinanza del 25 gennaio 1994, che precisa la corrispondenza fra la legislazione spagnola e il regolamento (CEE) n. 2081/1992, in materia di indicazioni geografiche e di denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
	Decreto reale 1643/1999, del 22 ottobre, che disciplina la procedura di inoltro delle domande d'iscrizione nel registro comunitario delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

1. ORDINANZA DEL 1° AGOSTO 1979 (BOE del 28 agosto), che approva la regolamentazione del sidro e delle altre bevande estratte dalla mela.
 - Correzione di errori contenuti nel BOE del 21 settembre 1979.
 - Modificata con:
 - Ordinanza del 27 luglio 1984 (cfr. punto 2).
 - Ordinanza del 24 settembre 1985 (cfr. punto 3).
 - Deroghe alle specifiche in materia di tolleranza consentita della gradazione alcolica di cui all'articolo 17 con: Decreto reale 1045/1990 [cfr. I, 9].
 - Deroghe ai punti: 2, paragrafo A); 4, 5, 6, 8, 9 e 10, paragrafo B); e 6, paragrafo C) dell'articolo 6 del capitolo III con: Decreto reale 145/1997 [cfr. VIII, 7].
2. ORDINANZA DEL 27 LUGLIO 1984 (BOE del 7 agosto), che modifica parzialmente l'articolo 9 dell'ordinanza del 1° agosto 1979 (cfr. punto 1).
3. ORDINANZA del 24 SETTEMBRE 1985 (BOE del 16 ottobre), che modifica il capitolo VII dell'ordinanza del 1° agosto 1979 (cfr. punto 1).