

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 e alimentari

(2000/C 38/04)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, entro mesi a decorrere dalla 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.

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI REGISTRAZIONE: ARTICOLO 5

DOP () IGP (x)

Numero nazionale del fascicolo: IG/05/96

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Ministère de l'agriculture — Direction des politiques économique et internationale

Indirizzo: 251, rue de Vaugirard — F-75732 Paris Cedex 15

Telefono: (33 1) 49 55 81 01

Fax: (33 1) 49 55 59 48

2. Associazioni richiedenti:

2.1. Nome: — Syndicat des fabricants et négociants en cidre de Normandie

— Syndicat national des industries cidricoles (SNIC)

— Fédération nationale des producteurs de fruits à cidre (FNPF)

Rappresentati dal SNIC

2.2. Indirizzo: 44, rue d'Alésia — F-75014 Paris

2.3. Composizione: Produttore/trasformatore (x) altro ()

3. Tipo di prodotto: Vino e bevande fermentate (Capitolo 22 dell'allegato 2 del trattato di Roma)

4. Descrizione del disciplinare:

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

4.1. Nome: «**Cidre de Normandie**» o «**Cidre Normand**»

4.2. Descrizione: Il sidro di Normandia si presenta sotto forma di una bevanda limpida o torbida, leggermente spumante e frizzante.

Il colore del sidro di Normandia va dal giallo chiaro all'arancio scuro.

L'aroma del sidro di Normandia è pronunciato, vario, particolarmente fruttato (ai sapori di mela, agrumi, pesca e albicocca) e fiorito (anice, tiglio, rosa) con punta dolciastra (cacao, caramello, miele).

- 4.3. *Zona geografica:* La regione Normandia comprende le regioni amministrative dell'Alta-Normandia e della Bassa-Normandia, a cui appartengono due cantoni dell'Eure e Loir (Authon-du-Perche e Nogent-le-Rotrou), cinque cantoni dell'Oise (Coudray-Saint-Germer, Songeons, Grandvilliers, Formerie y Marseille-en-Beauvaisis) e i comuni dei dipartimenti della Mayenne e della Sarthe appartenenti alla zona di produzione del Calvados DOP (tutto il cantone d'Ambrières-les-Vallées; tutto il cantone di Lassay-les-Châteaux; cantone di Gorrion: Gorrion, Hercé, Lesbois, Saint-Aubin-Fosse-Louvain, Vieuvy; cantone di Horps: Champéon, Charchigné, Le Horps, Le Ribay, Montreuil-Poulay; cantone di Landivy: Désertines; cantone di Pré-en-Pail: Boulay-les-Ifs, Champfremont, Ravigny, Saint-Pierre-des-Nids; cantone di Bonnetable; Nogent-le-Bernard; cantone di La Ferté-Bernard: Avèze, Dahault, La Chapelle-du-Bois, La Ferté-Bernard, Préval, Saint-Aubin-des-Coudrais; cantone di La Fresnay-sur-Chédouet: Louzes, Neufchâtel-en-Saosnois; cantone di Fresnay-sur-Sarthe: Asselle-Boisne, Douillet-le-Joly, Montreuil-le-Chétif, Saint-Aubin-de-Locquenay, Saint-Georges-le-Gaultier, Saint Léonard-des-Bois, Saint-Paul-le-Gaultier, Souge-le-Ganelon; cantone di Saint-Paterne: Ancinnes, Gesnes-le-Gandelin, Moulins-le-Carbonnel). Tutte le operazioni sono effettuate nell'area geografica indicata; l'unica operazione eventualmente non effettuata in quest'area è il condizionamento.
- 4.4. *Prova dell'origine:* Lo schema di identificazione dei prodotti permette, in qualsiasi fase del processo di elaborazione di una partita di sidro, di ripercorrere, da un lato, tutte le tappe seguite dalle materie prime («frutta da sidro») servite per l'elaborazione dei mosti o dei mosti concentrati e, dall'altro, quello dei mosti o mosti concentrati utilizzati nel processo di elaborazione del sidro. Ogni partita di «frutta da sidro» consegnata dal produttore di frutta o dal commerciante di frutta ad un intermediario o ad un fabbricante di sidro è accompagnata da una bolla di consegna che indica la natura della frutta, il peso e l'origine geografica.

La natura di tale materia prima, insieme all'esperienza acquisita e gelosamente trasmessa di generazione in generazione dai fabbricanti normanni di sidro, ha permesso di sviluppare, grazie alla padronanza della tecnica dell'assemblaggio, tutta una gamma di prodotti tipici della Normandia la cui rinomanza è antica e resta sempre di attualità anche fuori della regione di produzione.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* La frutta da sidro è lavata e macinata o grattugiata. La polpa viene pressata con presse meccaniche; il mosto ottenuto è chiarificato prima di essere posto in fermentazione. Durante la fermentazione la biomassa viene eliminata attraverso i processi della decantazione, della centrifugazione o delle filtrazione.

La fermentazione è seguita dalla chiarificazione e dall'assemblaggio, tecniche che permettono di aggiustare la qualità del sidro ottenuto prima di procedere al condizionamento. Per estarre lo zucchero residuo è autorizzata l'aggiunta di acqua potabile fredda ai residui della pressatura. La quantità d'acqua aggiunta dipende dalla concentrazione iniziale della frutta, mentre è esclusa l'aggiunta d'acqua per il sidro ottenuto da puro succo. Il succo ottenuto può essere utilizzato per preparare i mosti concentrati oppure essere associato al mosto di succo puro, o infine essere trattato separatamente. Per aggiustare la qualità finale del prodotto si può procedere all'assemblaggio con mosto o sidro.

In ogni caso, il titolo alcolometrico volumico totale (alcool effettivo + alcool potenziale) deve essere pari o superiore al 5 % per il sidro e del 5,5 % per il sidro imbottigliato senza aggiunta di zuccheri. Sono autorizzate le seguenti pratiche:

- il taglio dei sidri tra loro;
- l'edulcorazione dei sidri con mosto o mosto concentrato di frutta da sidro fresca,
- l'uso di zucchero per la preparazione di sidro in bottiglia effervescente naturale, a condizione che i sidri utilizzati per tale preparazione posseggano un titolo alcolometrico volumico effettivo pari almeno al 5 % prima dell'aggiunta di zucchero.

Il volume del mosto concentrato utilizzato per l'elaborazione e l'edulcorazione dei sidri, espresso in mosto ricostituito, non deve superare il 40 % del volume totale del mosto utilizzato.

La formazione della spuma può avvenire in tino chiuso o in bottiglia. Sono altresì possibili la gassificazione e la pastorizzazione.

4.6 *Legame:*

1) Una caratteristica:

I frutteti ad alto fusto della Normandia sono composti essenzialmente di varietà dolci (44 %) e dolciastre (37 %) e tradizionalmente per acidificare i succhi si ricorre alla pera che conferisce al sidro di Normandia il suo sapore tipico.

2) Una reputazione:

La Normandia è una delle due regioni principali dedite alla coltivazione di mele da sidro e di elaborazione del sidro. La rinomanza del sidro di Normandia è molto antica: dal XII secolo l'uso del sidro si era diffuso nelle vallate della Touques e della Rille, quindi nel Cotentin e nel Pays de Caux.

Il sidro di Normandia è talmente rinomato che il consumo si sta diffondendo anche fuori della regione di produzione, pur conservando le peculiarità tradizionali.

4.7 *Struttura di controllo:*

Nome: Qualité-France (Association nationale pour le contrôle de la qualité, sa gestion et sa promotion)

Indirizzo: 18, rue Volney — F-75002 Paris

Nome: Qualinorm

Indirizzo: 10, rue Alfred-Kastler — F-14000 Caen

4.8 *Etichettatura:*

Sull'etichettatura devono figurare le seguenti diciture:

— Denominazione della bevanda:

«Cidre de Normandie» o «Cidre normand» o «Cidre bouché de Normandie» o «Cidre bouché normand»

— Caratteristiche certificate:

— elaborato in Normandia

— fabbricato con frutta da sidro di Normandia

Nome e indirizzo degli organismi certificatori:

Qualité-France, 18, rue Volney — F-75002 Paris

Qualinorm, 10, rue Alfred-Kastler — F-14000 Caen

4.9 *Condizioni nazionali:* Oltre alle caratteristiche particolari dell'IGP, i sidri elaborati devono rispondere alle condizioni previste dalla normativa francese in vigore, in particolare dal Decreto 53-978 del 30.9.1953, modificato dal Decreto 87-600 del 29.7.1987.

N. CE: G/FR/00089/99.03.22.

Data di ricevimento del fascicolo integrale: 21 settembre 1999.
