



C/2024/4537

16.7.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych na podstawie art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(C/2024/4537)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

[Rozporządzenie (UE) 1151/2012]

„Sidra de Asturias / Sidra d'Asturies”

Nr UE: PDO-ES-0260-AM02 – 11.3.2024

ChNP (X) ChOG ( )

**1. Nazwa produktu**

„Sidra de Asturias / Sidra d'Asturies”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich – Rząd Asturii

—

**4. Opis zatwierdzonych zmian**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012

Opisane i wyjaśnione poniżej zmiany nie obejmują zmiany nazwy chronionego oznaczenia geograficznego lub stosowania tej nazwy, nie wiążą się z ryzykiem unieważnienia związku z obszarem geograficznym ani nie pociągają za sobą nowych ograniczeń we wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiany są zatem „zmianami standardowymi” w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

1. Wyjaśnienie identyfikacji i procesu wytwarzania produktu chronionego jako „Sidra de Asturias” na mocy dekretu królewskiego 72/2017.
  - Punkt B.1 „Opis produktu. Definicja”, punkt B.3 „Opis produktu. Właściwości fizyczne i organoleptyczne”, punkt C „Obszar geograficzny”, punkt E.10 „Uzyskiwanie produktu. Stabilizacja”, punkt E.11 „Uzyskiwanie produktu. Słodzenie”, punkt E.12 „Uzyskiwanie produktu. Karbonacja”, punkt G „Zakazane praktyki”, punkt H.1 „Związek z obszarem geograficznym. Związek historyczny”, punkt H.2 „Związek z obszarem geograficznym. Związek naturalny” i punkt J „Etykietowanie” specyfikacji produktu.
  - Punkt 3.2 „Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1”, punkt 3.3 „Pasza i surowce”, punkt 3.4 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym”, punkt 3.6 „Szczegółowe zasady etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” i punkt 5 „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Dekret królewski 72/2017 z dnia 10 lutego 2017 r. zatwierdzający normę jakości dla różnych kategorii cydru i cydru naturalnego uchyla rozporządzenie z dnia 1 sierpnia 1979 r., w tym oznaczenie i opis produktów w nim zawartych.

Dekret ten spowodował konieczność dostosowania kategorii produktów w specyfikacji, ponieważ nowa norma określa kategorię produktów zwanych *sidra* lub „cydr” wytwarzanych z moszczu jabłkowego (wytłoczn) i dwutlenku węgla, który nie musi zostać uzyskany naturalnie w procesie produkcji cydru. Ponieważ opisany produkt *sidra* nie należy do kategorii określonej w obowiązującej specyfikacji (wyprodukowane ze świeżych jabłek lub ich moszczu i wyłącznie z naturalnie występującym dwutlenkiem węgla), mogłoby to prowadzić do nieporozumień na rynku co do prawdziwego charakteru produktów wprowadzanych do obrotu pod tą nazwą.

Aby wyjaśnić nazwy stosowane w specyfikacji produktu i dostosować je do dekretu królewskiego 72/2017 oraz uniknąć dezorientacji konsumentów, wnosimy o zastąpienie nazwy *sidra* („cydr”) nazwą *sidra natural espumosa* („cydr naturalny musujący”), której definicja w nowej normie odpowiada produktowi wytwarzanemu tradycyjnie z ChNP *sidra* zgodnie z obowiązującą specyfikacją. Produkt ten jest wytwarzany z naturalnego moszczu jabłkowego i wyłącznie naturalnie występującego dwutlenku węgla, zgodnie z kategorią *sidra natural espumosa* („cydr naturalny musujący”) zawartą w dekrete królewskim 72/2017. Uznaje się zatem za konieczne dostosowanie definicji chronionych produktów w celu dostosowania jej do dekretu królewskiego 72/2017.

Zgodnie z dostosowaniem nazwy, o której mowa powyżej, w specyfikacji produktu należy uwzględnić proces produkcji opisany obecnie w punkcie E.11 (Druga fermentacja), po dostosowaniu go do przepisów dekretu królewskiego 72/2017 i zwyczajowych praktyk objętych ChNP.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Dostosowanie wartości zawartości alkoholu zgodnie z dekretem królewskim 72/2017 oraz wyjaśnienie definicji prawnej parametru „ciśnienie”.

Zmiana dotyczy:

- punkt B.1 „Opis produktu. Definicja” i punkt B.3 „Opis produktu. Właściwości fizyczne i organoleptyczne” specyfikacji produktu.
- punkt 3.2 jednolitego dokumentu „Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1 jednolitego dokumentu”.
- Zgodnie z wyjaśnieniami zawartymi w punkcie 3.1 niniejszego wniosku wartość analityczną zawartości alkoholu cydru naturalnego musującego należy dostosować zgodnie z przepisami dekretu królewskiego 72/2017.
- Zawartość alkoholu: proponuje się zwiększenie minimalnej zawartości określonej dla *sidra* (*sidra natural espumosa* w proponowanej zmianie specyfikacji) z 5,0 % obj. do 5,5 % obj., jak przewidziano w art. 4 ust. 3 dekretu królewskiego 72/2017.

Zmiana ta nie ma wpływu na jakość objętych produktów.

Termin „względne” został użyty w parametrze ciśnienia w celu dostosowania sformułowania do terminologii prawnej i uniknięcia jego interpretacji w kategoriach bezwzględnych, to znaczy bez uwzględnienia ciśnienia atmosferycznego. Wyjaśnienie to nie ma wpływu na właściwości fizyczne i chemiczne objętych nim produktów ani na interpretację wyników uzyskanych przez certyfikowane podmioty w odniesieniu do tego parametru w ramach ich własnego monitorowania lub wyników uzyskanych przez Radę Regulacyjną w odniesieniu do tego parametru w ramach jej działalności certyfikacyjnej.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Usunięcie dozwolonych praktyk i wyjaśnienie zakazanych praktyk.

Zmiana dotyczy:

- punkt F „Dozwolone praktyki” i punkt G „Zakazane praktyki” specyfikacji produktu.
- punkt 3.2 jednolitego dokumentu „Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1 jednolitego dokumentu”.

Aby nie powielić informacji i uniknąć nieporozumień co do wymogów dotyczących przetwarzania określonych w specyfikacji produktu, proponuje się skreślenie punktu F dotyczącego dozwolonych praktyk w odniesieniu do ChNP „Sidra de Asturias”. Biorąc pod uwagę, że wszelkie praktyki, które nie są wyraźnie zakazane, zostaną uznane za dozwolone, a punkt F nie obejmuje wszystkich potencjalnie dozwolonych praktyk, proponuje się skreślenie tego ustępu i wyjaśnienie wymogów określonych w specyfikacji produktu, co pozwoli uniknąć błędnej interpretacji.

Konieczne jest również wyjaśnienie różnych kategorii chronionych produktów oraz praktyk, które nie mogą być stosowane w procesie produkcji moszczu. Aby zachować spójność z Dekretem Królewskim 72/2017 i ułatwić zrozumienie, opisano zakazane praktyki, a sformułowanie uproszczono w celu uwzględnienia istniejących opisów.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

#### 4. Usunięcie odniesień do rozporządzenia w sprawie ChNP.

Zmiana dotyczy:

- punkt D „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru” i punkt J „Etykietowanie” specyfikacji
- punkt 3.4 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym” i punkt 3.6 „Szczególne zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

Skreślono odniesienia do rozporządzenia w sprawie ChNP, ponieważ wymogi, które musi spełniać produkt chroniony, opisano wyłącznie w specyfikacji produktu.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

#### 5. Zastąpienie skrótu „D.O.P.” przez „DOP” (ChNP)

Zmiana dotyczy:

- punkt A „Nazwa produktu”, punkt D „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru”, punkt E.13 „Butelkowanie” i punkt J „Etykietowanie” specyfikacji produktu.
- punkt 3.5 „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” i punkt 3.6 „Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu

Skrót „D.O.P.” zastąpiono skrótem „DOP” w celu dostosowania do obowiązujących przepisów wspólnotowych, a w szczególności do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r., Załącznik X, w którym określono formę odtworzenia skrótu terminu „chroniona nazwa pochodzenia” w różnych językach UE.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

#### 6. Zastąpienie odniesień do autoryzowanych cydrowni

Zmiana dotyczy punktu D specyfikacji „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru”.

Odniesienie do „upoważnionych cydrowni” zastąpiono odniesieniem do „certyfikowanych cydrowni” w celu dostosowania terminologii do systemu certyfikacji zgodnie z międzynarodową normą UNE EN ISO/IEC 17065.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 7. Usunięcie odniesienia do podpisu certyfikatów

Zmiana dotyczy punktu D specyfikacji „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru”.

Usunięto odniesienie do podpisu certyfikatów wydanych przez przewodniczącego Rady Regulacyjnej w celu dostosowania tego procesu do systemu certyfikacji ustanowionego przez Radę Regulacyjną zgodnie z międzynarodową normą UNE EN ISO/IEC 17065.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

#### 8. Wyjaśnienie pochodzenia dwutlenku węgla zawartego w chronionych „cydrach”.

Zmiana dotyczy:

- punkt D „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru” i punkt E.13 „Butelkowanie” obecnej specyfikacji produktu
- punkt 3.4 „Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym” i punkt 3.5 „Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa” jednolitego dokumentu.

Punkt D „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru” odnosi się do kontroli ustanowionej w celu zagwarantowania, że produkt zawiera wyłącznie naturalnie występujący dwutlenek węgla. W związku z tym dwutlenek węgla można uzyskać poprzez fermentację moszczu w przypadku *sidra natural* („cydr naturalny”) oraz poprzez fermentację *sidra natural* lub karbonację w przypadku *sidra natural espumosa* („cydr naturalny musujący”). Proponuje się zatem skreślenie następującego fragmentu: „który może być zawarty w przypadku produktu *sidra* (»cydr«), uzyskanego w drodze następującego procesu fermentacji moszczu”, ponieważ jest on niekompletny, a także wprowadza dezorientację.

Ponadto punkt B.1 „Opis produktu” i punkt E.12 „Karbonizacja” obecnej specyfikacji produktu stanowią, że produkty chronione mogą zawierać wyłącznie naturalnie występujący dwutlenek węgla. Ponadto w punkcie G „Zakazane praktyki” obecnej specyfikacji produktu zakazuje się dodawania dwutlenku węgla innego niż naturalnie wytwarzany w procesie produkcji cydru. Brzmienie punktu E.13 „Butelkowanie” prowadzi jednak do niejasności co do rzeczywistego pochodzenia dwutlenku węgla w produktach chronionych i obowiązku jego naturalnego wytwarzania w procesie produkcji cydru. Ustęp ten stanowi, że „okoliczność, iż chronione cydry mogą zawierać wyłącznie naturalnie występujący dwutlenek węgla wytwarzany w procesie produkcji cydru, wiąże się z wykorzystaniem odpowiednich urządzeń [...]”. Lektura tego punktu sugeruje, że chronione cydry mogą, ale nie muszą zawierać naturalnie występującego dwutlenku węgla wytwarzanego w procesie produkcji cydru. Innymi słowy, spełnienie tego wymogu (zawartość naturalnie występującego dwutlenku węgla wytwarzanego w procesie produkcji cydru) jest opcjonalne. Pozwoliłoby to na stosowanie dwutlenku węgla innego niż naturalnie wytwarzany w procesie produkcji cydru.

Uznaje się, że należy zmienić brzmienie punktu E.13 „Butelkowanie” w celu dostosowania go do wymogów określonych w innych punktach specyfikacji produktu. Proponuje się zatem zastąpienie słów „mogą zawierać”, co sugeruje, że jest to opcjonalne, słowami „muszą zawierać”, co sprawia, że jest to obowiązkowe.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. Zastąpienie terminu „etykiety dodatkowe” terminem „etykiety” w odniesieniu do identyfikacji opakowań objętych produktami

Zmiana dotyczy:

- punkt D „Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru” i punkt J „Etykietowanie” specyfikacji
- punkt 3.6 jednolitego dokumentu „Szczegółowe zasady etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”.

W odniesieniu do identyfikacji produktów chronionych proponuje się zastąpienie odniesień do stosowania numerowanych etykiet dodatkowych odniesieniami do stosowania numerowanych etykiet w celu dostosowania tej terminologii do systemu certyfikacji ustanowionego przez Radę Regulacyjną zgodnie z międzynarodową normą UNE EN ISO/IEC 17065.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

10. Zmiana danych właściwych organów kontrolnych.

Zmiana dotyczy punktu I „Organ kontrolny” obecnej specyfikacji produktu i punktu H „Organ kontrolny” proponowanej zmiany specyfikacji.

Zmiana ta ma na celu aktualizację danych organu kontrolnego na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz ustawy o jakości żywności, systemach jakości i sprzedaży bezpośredniej produktów spożywczych (ustawa nr 2/2019 wspólnoty autonomicznej Asturii z dnia 1 marca 2019 r.) po otrzymaniu upoważnienia do kontroli.

Decyzją z dnia 1 marca 2021 r. asturyjskiego Ministerstwa ds. Wsi i Spójności Terytorialnej upoważniono w zakresie ChNP „Sidra de Asturias” Radę Regulacyjną jako organ kontrolny delegowany do wykonywania zadań w zakresie kontroli urzędowych w celu sprawdzania zgodności podmiotów ze specyfikacją produktu ChNP „Sidra de Asturias” przed wprowadzeniem do obrotu produktów o tej nazwie.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

11. Zniesienie zakazu jednoczesnego używania znaków towarowych na produktach chronionych i niechronionych.

Zmiana dotyczy:

- punkt J „Etykietowanie” obecnej specyfikacji produktu i punkt I „Etykietowanie” proponowanej zmiany specyfikacji.

Proponuje się usunięcie ograniczenia dotyczącego jednoczesnego używania znaków identyfikacyjnych na produktach z lub bez ChNP, ponieważ jest to sprzeczne ze swobodnym używaniem znaków towarowych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

12. Wyjaśnienie stosowania oznaczeń obowiązkowych i opcjonalnych

Zmiana dotyczy:

- punkt J „Etykietowanie” obecnej specyfikacji produktu i punkt I „Etykietowanie” proponowanej zmiany specyfikacji.
- punkt 3.6 jednolitego dokumentu „Szczegółowe zasady etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa”.

Proponuje się zmianę terminologii stosowanej w etykietowaniu produktu w celu zharmonizowania oznaczeń obowiązkowych i opcjonalnych umożliwiających różnicowanie produktu na rynku, przy jednoczesnym zachowaniu zgodności z obowiązującymi przepisami.

Obecna specyfikacja została dostosowana do wymogów określonych w prawodawstwie europejskim, a w szczególności do przepisów art. 12 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych, które umożliwiają zastąpienie oznaczenia „chroniona nazwa pochodzenia” odpowiednim skrótem „ChNP”. Obecna specyfikacja produktu nie zezwala na stosowanie tego skrótu, w związku z czym jest ona bardziej restrykcyjna niż prawodawstwo europejskie.

Podobnie, aby zapewnić konsumentom dostęp do odpowiednich informacji na temat zasadniczych właściwości organoleptycznych produktu chronionego, proponuje się wprowadzenie obowiązku umieszczenia na etykiecie *sidra* (*sidra natural espumosa* w zmienionej specyfikacji produktu) określeń dotyczących zawartości cukru.

Proponuje się również włączenie do specyfikacji produktu wymogu dotyczącego etykietowania chronionych produktów symbolem UE wraz z ChNP, zgodnie z art. 12 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Stosowanie tych terminów na etykiecie w żaden sposób nie pociąga za sobą zmiany w procesie produkcji produktu chronionego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

13. Skreślenie punktu odnoszącego się do krajowych wymogów prawnych.

W specyfikacji produktu skreślono punkt K „Krajowe wymogi prawne”, ponieważ nie stanowi on wymogu zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012. Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

14. Włączenie numeracji stron do specyfikacji produktu

Zmiana ta nie ma wpływu na żaden punkt specyfikacji produktu ani jednolitego dokumentu.

Proponuje się wprowadzenie numeracji stron specyfikacji.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Sidra de Asturias / Sidra d'Asturies”

Nr UE: PDO-ES-0260-AM02 – 11.3.2024

## ChNP (X) ChOG ( )

## 1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Sidra de Asturias / Sidra d'Asturies”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Typ produktu [zgodnie z Załącznikiem XI]

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w Załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

## 3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Produkty mające zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia „Sidra de Asturias” to:

- *Sidra natural* („cydr naturalny”): naturalnie gazowany napój uzyskany w wyniku częściowej lub pełnej fermentacji alkoholowej świeżych jabłek lub ich moszczu, wyprodukowany metodami tradycyjnymi, bez dodatku cukru, zawierający wyłącznie naturalnie występujący dwutlenek węgla. Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić 5 %.

*Sidra natural* charakteryzuje się wyraźnym smakiem, w którym równoważy się smak cierpki i gorzki oraz występuje delikatne wrażenie naturalnego musowania. Jego zapach jest czysty i świeży, zawiera nuty owocowe lub nuty charakterystyczne dla danej odmiany oraz odznacza się lekką cierpkością. Ma postać klarownego, musującego napoju o różnych odcieniach żółci lub w kolorze słomy.

- *Sidra natural espumosa* („cydr naturalny musujący”): produkt powstały w wyniku drugiej fermentacji cydru naturalnego, dzięki naturalnym cukrom zawartym w tym cydrze lub dodaniu liqueur de tirage, zawierający wyłącznie naturalnie występujący dwutlenek węgla. Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić 5,5 %.

W zależności od zawartości cukru nosi on nazwę: „Brut Nature”, jeżeli jest ona mniejsza niż 3 g/l i nie ma dodanej dawki; „Extra Brut”, jeżeli jest ona mniejsza niż 6 g/l; „Brut”, jeżeli jest ona mniejsza lub równa 12 g/l; „Bardzo wytrawne”, jeżeli jest ona większa niż 12 g/l i mniejsza lub równa 20 g/l; „Wytrawne”, jeżeli jest ona większa niż 20 g/l i mniejsza lub równa 30 g/l; „Półwytrawne”, jeżeli jest ona większa niż 30 g/l i mniejsza lub równa 50 g/l; oraz „Słodkie”, jeżeli jest ona większa niż 50 g/l i mniejsza lub równa 80 g/l.

Pod względem organoleptycznym *sidra natural espumosa* („cydr naturalny musujący”) ma zwykle charakterystyczny smak, który może odpowiadać kategorii „Brut Nature”, „Extra Brut”, „Brut”, „Bardzo wytrawne”, „Wytrawne”, „Półwytrawne” lub „Słodkie”; bąbelki naturalnie występującego dwutlenku węgla wznoszące się ciągłymi strumieniami, tworzące okręgi na powierzchni i przywierające do brzegów szklanki; oraz czysty, wyrównany zapach z nutami surowych jabłek lub przecieru jabłkowego. Ma postać klarownego, musującego napoju o różnych odcieniach żółci.

## Zakazane praktyki

## 1. Moszcze

- a) zakazane są wszelkie zmiany naturalnej zawartości cukru w naturalnych moszczach jabłek oraz:
- b) mieszanie naturalnych moszczów z koncentratem w dowolnej ilości
- c) sztuczne aromatyzowanie moszczu
- d) pasteryzacja
- e) dodawanie wody.

## 2. Cydr naturalny i cydr naturalny musujący

- a) zakazane jest sztuczne zwiększanie naturalnej zawartości alkoholu oraz:
- b) dodawanie wody na dowolnym etapie produkcji
- c) dodawanie wina, substancji pochodzących z fermentacji owoców lub alkoholu jakiegokolwiek pochodzenia
- d) dodawanie sztucznych substancji słodzących, barwników i środków aromatyzujących
- e) pasteryzacja
- f) dodanie dwutlenku węgla innego niż naturalnie uwalniany w procesie produkcji cydru
- g) dodawanie skoncentrowanego moszczu jabłkowego, z wyjątkiem liqueur de tirage i liqueur d'expedition w przypadku cydru naturalnego musującego
- h) dodanie sacharozy, z wyjątkiem liqueur de tirage, który może zostać dodany w ilości ściśle niezbędnej do drugiej fermentacji w przypadku cydru naturalnego musującego
- i) stosowanie cukrów dowolnego pochodzenia w cydrze naturalnym.

Cydr naturalny posiada następujące właściwości fizyczne i chemiczne:

kwasowość lotna: < 2,0 g/l

kwas octowy

zawartość alkoholu: > 5 %.

całkowita zawartość dwutlenku siarki: < 150 mg/l.

ciśnienie względne w butelce (20 °C): > 0,5 atm.

Cydr naturalny musujący posiada następujące właściwości fizyczne i chemiczne:

kwasowość lotna: < 2,0 g/l

kwas octowy

zawartość alkoholu: > 5,5 %.

całkowita zawartość dwutlenku siarki: < 200 mg/l.

ciśnienie względne w butelce (20 °C): > 3 atm.

### 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Zarówno cydr naturalny, jak i cydr naturalny musujący produkuje się z odmian jabłek przeznaczonych do produkcji cydru, które są tradycyjnie uprawiane na obszarze produkcji.

Na podstawie cierpkości i stężenia związków fenolowych dopuszczone odmiany dzieli się na dziewięć kategorii technologicznych: słodkie, słodko-gorzkie, gorzkie, półcierpkie, gorzko-półcierpkie, półcierpko-gorzkie, cierpkie, gorzko-cierpkie i cierpko-gorzkie.

Klasyfikacja technologiczna kwasowości:

Blanquina, Limón Montés, Teórica, San Roqueña, Raxao, Fuentes, Xuanina, Regona, Prieta, Collaos, Josefa, Carrandona, Raxila Ácida, Collaina, Raxina Marelo, Perurico Precoz, Perurico, Raxona Ácida, Raxina Ácida, Arbeya, Reineta Caravia, Durón Encarnado, Fresnosa, Peñarudes, Perracabiella, Reineta Encarnada, Repinaldo de Hueso, San Justo i Sucu

Gorzko-cierpkie:

Beldredo, Picón, Madiedo, Martina i Montoto

Gorzkie:

Clara, Amariega i Cladurina

Cierpko-gorzkie:

Meana, Lin, Cladurina Amargoácida i Rosadona

Półcierpko-gorzkie:

Durcolorá i Colorá Amarga

Półcierpkie:

Solarina, De la Riega, Carrió, Perico, Perezosa, Durona de Tresali, Panquerina, Raxila Rayada, Antonona, Chata Encarnada, Durón d'Arroes, Maria Elena, Mariñana, Miyeres, Repinaldo Caravia, Reineta Pinta i Celso.

Gorzko-półcierpkie:

Montes de Llamera i Corchu

Słodkie

Ernestina, Verdialona, Raxila Dulce, Raxina Dulce, Raxona Dulce, Chata Blanca, Cristalina, Dura, Montés de Flor, Paraguas i Verdosa.

Słodko-gorzkie:

Coloradona, Raxina Amarga i Raxarega.

#### 3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Produkty objęte ChNP „Sidra de Asturias” / „Sidra d’Asturies” (cydr naturalny i cydr naturalny musujący) wytwarzane są z odmian jabłek na cydr dopuszczonych w specyfikacji produktu, uprawianych na działkach wpisanych do rejestru gruntów Rady Regulacyjnej. Produkcja musi odbywać się w zarejestrowanych w Radzie Regulacyjnej cydrowniach, które znajdują się na obszarze produkcji i przeszły szereg testów sprawdzających metody produkcji i przetwarzania cydru. Testy te, w ramach których sprawdza się stosowane odmiany, techniki uprawy, surowce, prasowanie, procesy produkcji cydru, butelkowanie i etykietowanie, są prowadzone zgodnie z udokumentowaną procedurą systemu jakości Rady Regulacyjnej.

Przy produkcji cydru naturalnego i cydru naturalnego musującego należy w szczególności sprawdzić, czy wytwarzany jest wyłącznie naturalnie występujący dwutlenek węgla. Cały proces musi być monitorowany zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku jakości Rady Regulacyjnej, w którym określa się przynajmniej technikę analizy stosowaną do wykrywania dwutlenku węgla poprzez określenie zawartości lekkich trwałych izotopów oraz stosunku C13-C12, co pozwala na ustalenie pochodzenia gazu.

Proces certyfikacyjny musi obejmować kontrole wizualne, kontrole dokumentacji i pobieranie próbek produktu. Cydrylicy, które uzyskują certyfikat, będą mogły zostać oznakowane etykietą, na której umieszczone jest logo Rady Regulacyjnej oraz adnotacja „Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias”. Butelki będą ponadto opatrzone numerowanymi etykietami kontrolnymi wydanymi przez Radę.

Proces produkcji cydru obejmuje następujące etapy: mycie i zgniatanie jabłek; wyciskanie ich w celu ekstrakcji moszczu naturalnego; fermentacja; rozlewanie; oczyszczanie; filtrowanie przy pomocy dozwolonych produktów i materiałów; a także butelkowanie.

W przypadku cydru naturalnego musującego następuje druga fermentacja cydru naturalnego lub może być on gazowany przy użyciu dwutlenku węgla uwalnianego naturalnie w procesie produkcji cydru, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym dokumencie, specyfikacji produktu i podręczniku jakości.

#### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Butelkowanie musi odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

Butelkowanie cydru na wyznaczonym obszarze w ramach procesu produkcji cydru objętego ChNP „Sidra de Asturias” ma na celu ochronę renomy produktu, gwarantując zarówno jego autentyczność, jak i utrzymanie jakości i właściwości. Beneficjenci tego procesu ponoszą pełną i zbiorową odpowiedzialność za zapewnienie tych aspektów poprzez Radę Regulacyjną utworzoną w tym celu.

Gwarantuje to, że otrzymane produkty mogą być przedmiotem kontroli i środków identyfikowalności, i zapobiega możliwości ich mieszania z produktami pochodzącymi z innych miejsc. Wynika to z faktu, że kontrole prowadzone na obszarze produkcji (na odpowiedzialność beneficjentów ChNP) są gruntowne, systematyczne i oparte na dogłębnej znajomości cech produktu.

Ponadto maszynom butelkującym muszą towarzyszyć odpowiednie urządzenia z uwagi na fakt, że cydrylicy zawierają dwutlenek węgla (powstający wyłącznie w sposób naturalny w procesie produkcji). W związku z tym nie jest wskazane przewożenie cydrylicy do innych rozlewni, gdyż byłoby to niewygodne, znacznie utrudniłoby proces kontroli oraz stworzyło niebezpieczeństwo stosowania niedozwolonych praktyk w ramach procesu.



### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Aby uniknąć wprowadzania konsumentów w błąd, etykiety cydru muszą być zgodne z odpowiednimi przepisami w odniesieniu do obowiązkowych i opcjonalnych danych szczegółowych. Ponadto chroniona nazwa „Sidra de Asturias” musi być umieszczona na etykiecie chronionych cydrów wraz z napisem „Chroniona nazwa pochodzenia” lub jego skrótem „ChNP” (w języku hiszpańskim „Denominación de Origen Protegida” lub akronim „DOP”).

Nazwa ChNP („Sidra de Asturias”) musi być umieszczona w widocznym miejscu na etykietach cydrów butelkowanych wraz z wszelkimi informacjami wymaganymi na mocy obowiązujących przepisów.

Konsument może łatwo rozróżnić poszczególne rodzaje produktu na podstawie wyglądu zewnętrznego, ponieważ do zamykania butelek stosuje się różnego rodzaju zamknięcia. Jako że ciśnienie w butelce cydru naturalnego musującego wynosi powyżej trzech atmosfer, wymaga on oczywiście innego rodzaju zamknięcia i innego rodzaju szklanego pojemnika niż w przypadku cydru naturalnego.

W każdym przypadku wszystkie chronione cydry, spełniające warunki określone w przepisach dotyczących używania nazwy, muszą być opatrzone etykietą z zapisem ChNP „Sidra de Asturias”. Ponadto zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji produktów spożywczych, obowiązkowo umieszcza się również informację, czy produkt to cydr naturalny czy cydr naturalny musujący.

Wszystkie wysyłane butelki zawierające cydr objęty ChNP muszą posiadać numerowaną etykietę kontrolną wydaną przez Radę Regulacyjną.

Terminy odnoszące się do zawartości cukru w cydrze naturalnym musującym muszą być określone zgodnie z pkt 3.2 niniejszego dokumentu.

Objęte nim produkty muszą być oznaczone logo Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1151/2012 lub przepisami go zastępującymi.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Asturia to geograficzny i historyczny region północnej Hiszpanii, składający się z 78 gmin: 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 y Tameza.

Pomimo, iż określony obszar geograficzny ma powierzchnię 10 560 km<sup>2</sup>, Asturia należy do jednych z najbardziej górzystych regionów w Europie. W znacznym stopniu ogranicza to powierzchnię, na której mogą być uprawiane jabłka, a ich uprawa prowadzona jest w niewielkich dolinach i na wzgórzach na całym określonym obszarze (tj. na terytorium wymienionych powyżej 78 gmin).

Ukształtowanie terenu i warunki produkcji w regionie Asturii sprawiają, że gospodarstwa rolne są w mniejszym lub większym stopniu rozproszone w różnych gminach, co oznacza, że ośrodki wiejskie są słabo zaludnione i rozproszone, podobnie jak działki.

Tradycyjna uprawa jabłek na cydr w regionie Asturii jest uprawą ekstensywną mieszaną (uprawa jabłek na cydr i naturalne pastwiska). Ze względu na znaczne rozdrobnienie gospodarstw rolnych w regionie Asturii, to połączenie hodowli zwierząt i uprawy jabłek przeznaczonych do produkcji cydru wywarło znaczny społeczno-gospodarczy wpływ na środowisko wiejskie tego regionu: uprawa jabłek przynosiła dodatkowy dochód w rodzinnych gospodarstwach rolnych, zapewniając działalność zrównoważoną pod względem ochrony środowiska, która zatrzymuje ludność, przyczyniając się w pewnym stopniu do powstrzymania odpływu ludności z obszarów wiejskich.

Podobnie jak sady jabłkowe są rozsiane po całym terytorium, cydrownie tradycyjnie były małymi zakładami w gospodarstwach rolnych, które produkowały cydr przeznaczony do konsumpcji własnej przez rodziny rolników. Praktyka ta zanikała z biegiem czasu, a nowoczesne cydrownie koncentrują się w miejscach położonych w pobliżu infrastruktury i mają do dyspozycji usługi bardziej odpowiednie dla działalności przemysłowej.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### Związek historyczny

Region Asturii zajmuje pierwsze miejsce w Hiszpanii pod względem produkcji cydru – jego udział w krajowej produkcji wynosi 80 %. Historia tego regionu jest ściśle powiązana z praktykami uprawy jabłek na cydr i produkcją tego napoju, o czym świadczą opisy geografa Strabo z 60 r. p.n.e.

### Związek naturalny

Przez wieki rolnicy z regionu Asturii, uprawiając drzewa otrzymywane z nasion (bez użycia szczepień) stopniowo wybierali najbardziej wydajne odmiany, najlepiej dostosowane do otoczenia oraz dające jabłka najlepiej nadające się do produkcji cydru. Odmienne właściwości różnych odmian jabłek (słodkie, słodko-gorzkie, gorzkie, półcierpkie, gorzko-półcierpkie, półcierpko-gorzkie, cierpkie, gorzko-cierpkie i cierpko-gorzkie) oraz połączenia tych kategorii nadają cydrowi z regionu Asturii jego szczególnie półcierpki smak.

Fakt, że nazwa obejmuje dwa rodzaje produktów, odzwierciedla hiszpańskie przepisy dotyczące jakości (rozporządzenie ministerialne z dnia 1 września 1979 r.), które wprowadzają rozróżnienie między *sidra* („cydr”) a *sidra natural* („cydr naturalny”) na tej podstawie, że dwutlenek węgla, który nie jest naturalnie wytwarzany w procesie produkcji cydru – tj. pochodzi z dowolnego źródła – może być dodawany do „cydru”.

Spośród dwóch rodzajów cydru objętego nazwą pochodzenia podstawowym produktem jest cydr naturalny, natomiast cydr naturalny musujący jest wytwarzany w wyniku dodania do cydru dwutlenku węgla odzyskanego w procesie fermentacji (tj. wyłącznie gazu występującego naturalnie) oraz niewielkiej ilości syropu cukrowego. Surowce, technologie i zakłady produkcyjne są praktycznie takie same, chociaż produkcja cydru naturalnego sięga daleko w przeszłość, podczas gdy cydr z dodatkiem dwutlenku węgla pojawił się dopiero niedawno w wyniku badań i rozwoju technologicznego osiągniętego w XIX wieku.

Nazwa „Asturias” jest historycznie związana z produkcją i spożyciem cydru w Hiszpanii, gdyż region ten odpowiada za większość produkcji krajowej.

### Czynnik ludzki:

Pod względem obrotów cydr zajmuje trzecie miejsce wśród najważniejszych produktów sektora rolno-spożywczego regionu Asturii. Cydr naturalny wytwarzany jest w tradycyjnych cydrowniach; w regionie Asturii funkcjonuje obecnie 106 cydrowni produkujących na skalę komercyjną. Tradycja rodzinna jest szczególnie silna, gdyż ponad 60 % tych cydrowni zostało odziedziczonych przez obecnych właścicieli. Większość z nich prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą, a tylko około 10 % cydrowni stanowi przedsiębiorstwa i spółki z ograniczoną odpowiedzialnością. Rynek asturyjski reprezentuje 93 % całkowitej sprzedaży cydru naturalnego. Produkcja cydru naturalnego musującego jest zdominowana przez dziesięć przedsiębiorstw, których łączny udział w obrotach tego sektora wynosi 61 %. Około 80 % produkcji przeznaczony jest na rynek krajowy, około 13–14 % jest eksportowane, a pozostałe 7 % spożywane na obszarze samego regionu Asturii.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.asturias.es/documents/217090/2692269/pliego-de-condiciones.pdf/51debefb-6807-3b6f-20ef-44231e25cdd6?t=1707908902741>