

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznacznej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

(2018/C 466/14)

Komisja Europejska zatwierdziła ten wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznacznej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznacznej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„SIDRA DE ASTURIAS”/„SIDRA D’ASTURIES”**Nr UE: PDO-ES-0260-AM01 – 31.10.2017****ChNP (X) ChOG ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Sidra de Asturias”/„Sidra d’Asturies”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

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:

- Cydr („Sidra”): napój otrzymany w procesie częściowej lub całkowitej fermentacji alkoholowej świeżych jabłek lub soku jabłkowego. Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić 5 %.

Cydr o zawartości cukru poniżej 30 g/l określa się jako „wytrawny”; pomiędzy 30 a 50 g/l jako „półwytrawny”; a powyżej 50 g/l (maksymalnie 80 g/l) jako „słodki”.

Właściwości organoleptyczne „cydru” są następujące: prosty smak, który może być wytrawny, półwytrawny lub słodki; bąbelki naturalnie występującego dwutlenku węgla unoszące się z dna 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.

- Cydr tradycyjny („Sidra natural”): napój uzyskany w procesie częściowej lub całkowitej fermentacji alkoholowej świeżych jabłek lub soku jabłkowego, wyprodukowany zgodnie z tradycyjnymi praktykami, bez dodatku cukru. Minimalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu musi wynosić 5 %.

„Cydr tradycyjny” charakteryzuje się wyraźnym smakiem, w którym równowagę 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.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Praktyki dozwolone

1. Soki

- a) Uzyskanie soków poprzez prasowanie jabłek na sok dopuszczonych odmian lub ich mieszaniny.
- b) Stosowanie chłodzenia i gazu obojętnego do konserwacji czystych soków jabłkowych.
- c) Filtracja i oczyszczanie przy pomocy dozwolonych substancji i enzymów pektynowych.
- d) Korygowanie soków za pomocą dopuszczonych substancji.
- e) Zagęszczanie soków uzyskanych poprzez prasowanie dopuszczonych odmian jabłek w celu zwiększenia zawartości cukru.

2. Cydr („Sidra”)

- a) Mieszanie cydrów chronionych.
- b) Praktyki produkcji cydru: rozlewanie, oczyszczanie, filtracja.
- c) Chłodzenie.
- d) Korygowanie za pomocą dopuszczonych substancji.
- e) Stosowanie gazów obojętnych (azotu) do konserwowania cydru.
- f) Fermentacja z użyciem wybranych drożdży.
- g) Wzbogacanie dwutlenkiem węgla przed butelkowaniem wyłącznie przy użyciu gazu, który jest uwalniany w sposób naturalny podczas fermentacji soków.
- h) Słodzenie cydru poprzez dodanie cukru (maksymalnie 80 g na litr w formie syropu cukrowego, soku naturalnego lub zagęszczonego soku jabłkowego) w maksymalnej proporcji jednej miary substancji słodzącej na dziesięć miar niesłodzonego cydru.

3. Cydr tradycyjny („Sidra natural”)

- a) Mieszanie tradycyjnych cydrów chronionych.
- b) Tradycyjne praktyki produkcyjne: rozlewanie, oczyszczanie, filtracja.
- c) Chłodzenie.
- d) Korygowanie za pomocą dopuszczonych substancji.
- e) Stosowanie gazów obojętnych (azotu) do konserwowania cydru.
- f) Fermentacja z użyciem wybranych drożdży.

Praktyki niedozwolone

1. Soki

- a) Wszelkie operacje zmieniające naturalną zawartość cukru naturalnego w czystych sokach jabłkowych.
- b) Mieszanie we wszelkich proporcjach czystego soku z substancją zagęszczającą.
- c) Dodawanie do soków sztucznych środków aromatyzujących.
- d) Pasteryzacja.

2. Cydr („Sidra”)

- a) Sztuczne zwiększanie naturalnej zawartości alkoholu.
- b) Korygowanie za pomocą niedozwolonych substancji lub ich dodawanie.

- c) Dodawanie wody na jakimkolwiek etapie produkcji.
- d) Dodawanie wina, substancji pochodzących z fermentacji owoców lub alkoholu jakiegokolwiek pochodzenia.
- e) Stosowanie sztucznych substancji słodzących oraz dekstryn.
- f) Stosowanie substancji barwiących innych niż karmel.
- g) Stosowanie estrów, środków aromatyzujących oraz podobnych substancji jakiegokolwiek rodzaju lub pochodzenia.
- h) Pasteryzacja.
- i) Dodawanie dwutlenku węgla innego niż naturalnie uwolniony w procesie produkcji cydru.

3. Cydr tradycyjny („Sidra natural”)

- a) Wszystkie praktyki wymienione w pkt 2.
- b) Dodawanie dwutlenku węgla jakiegokolwiek pochodzenia.
- c) Stosowanie cukrów jakiegokolwiek rodzaju lub pochodzenia.

Cydr tradycyjny („Sidra natural”) posiada następujące właściwości fizyczne i chemiczne:

Kwasowość lotna < 2,0 g/l kwasu octowego; zawartość alkoholu (5 % obj.); całkowita zawartość dwutlenku siarki < 150 mg/l; ciśnienie dwutlenku węgla w butelce (20 °C) > 0,5 atm.

Cydr („Sidra”) posiada następujące właściwości fizyczne i chemiczne:

Kwasowość lotna < 2,0 g/l kwasu octowego; zawartość alkoholu (5 % obj.); całkowita zawartość dwutlenku siarki < 200 mg/l; ciśnienie dwutlenku węgla 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 („sidra”), jak i cydr tradycyjny („sidra natural”) 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

Cierpkie:

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 chronioną nazwą pochodzenia „Sidra de Asturias”/„Sidra d'Asturies” („sidra”, czyli cydr, oraz „sidra natural”, czyli cydr tradycyjny) wytwarzane są z odmian jabłek na cydr dopuszczonych zgodnie z przepisami dotyczącymi ChNP, uprawianych na działkach wpisanych do rejestru gruntów organu regulacyjnego. 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 („sidra”) należy zwrócić szczególną uwagę na to, aby w przypadku dodania dwutlenku węgla był to wyłącznie dwutlenek węgla uwalniany w sposób naturalny w trakcie procesu fermentacji (a następnie, zbierany, oczyszczany, sprężany, filtrowany i przechowywany) oraz aby był dodawany przed butelkowaniem. Cały ten proces musi być monitorowany zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku Rady Regulacyjnej dotyczącym jakości, w którym określa się przynajmniej technikę analizy stosowanej do wykrywania dwutlenku węgla poprzez określenie zawartości lekkich trwałych izotopów oraz stosunku C^{13} - C^{12} , co pozwala na ustalenie pochodzenia dodanego gazu.

Proces certyfikacyjny musi obejmować kontrole wizualne, kontrole dokumentacji i pobieranie próbek produktu. Cydry, 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; otrzymywanie czystego soku jabłkowego poprzez prasowanie; fermentację; rozlewanie; oczyszczanie; filtrowanie przy pomocy dozwolonych produktów i materiałów; a także butelkowanie.

Cydr („sidra”) można wzbogacić dwutlenkiem węgla uwalnianym naturalnie przy produkcji cydru zgodnie z warunkami ustanowionymi w niniejszym dokumencie, specyfikacji produktu i podręczniku dotyczącym jakości.

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

Rozlewanie cydru na wyznaczonym obszarze w ramach procesu produkcji cydru objętego chronioną nazwą pochodzenia „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 rozlewarki muszą być połączone odpowiednimi urządzeniami z uwagi na fakt, że w trakcie procesu produkcji „cydr” można wzbogacać wyłącznie dwutlenkiem węgla, który powstaje w sposób naturalny w tym procesie. W związku z tym, nie jest wskazane przewożenie cydru do innych rozlewni, gdyż utrudniłoby to w znacznym stopniu kontrolę oraz stworzyło niebezpieczeństwo stosowania niedozwolonych praktyk.

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 rozporządzeniem ministerialnym z dnia 1 sierpnia 1979 r. regulującym produkcję cydrów i innych napojów uzyskiwanych z jabłek. W art. 17 tego rozporządzenia wymaga się, aby na butelce znalazła się m.in. informacja, czy produkt jest cydrem („sidra”), czy cydrem naturalnym („sidra natural”).

Poza informacjami wymaganymi na mocy obowiązujących przepisów nazwa ChNP („Sidra de Asturias”) musi być umieszczona w widocznym miejscu na przedniej i tylnej etykietce butelkowanych cydrów.

Konsument może łatwo rozróżnić poszczególne rodzaje produktu na podstawie wyglądu zewnętrznego, ponieważ do zamykania butelek stosuje się różnego rodzaju korki. Ciśnienie w butelce cydru („sidra”) przekracza trzy atmosfery, co wyraźnie wymaga zastosowania innego rodzaju korka. Różne są również rodzaje szklanych butelek stosowanych do tych dwóch produktów.

W każdym przypadku wszystkie cydry objęte ChNP, spełniające warunki określone w przepisach dotyczących nazwy muszą być opatrzone etykietą zawierającą zwrot „D.O.P »Sidra de Asturias«”. Ponadto zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji produktów spożywczych, obowiązkowo zamieszcza się nazwę cydru („sidra”) lub cydr tradycyjny („sidra natural”).

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

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszarem uprawy jabłek i wytwarzania cydru chronionego nazwą pochodzenia „Sidra de Asturias” jest Wspólnota Autonomiczna Księstwa Asturii. 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 i Tameza.

Pomimo, iż określony obszar geograficzny ma powierzchnię 10 560 km², 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 geografów 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 szczególny półcierpki smak.

Fakt że nazwa obejmuje dwa rodzaje produktów („sidra natural”, czyli cydr tradycyjny, i „sidra” czyli cydr) odzwierciedla hiszpańskie przepisy dotyczące jakości (rozporządzenie ministerialne z dnia 1 września 1979 r.), które różnią te dwa rodzaje produktów na takiej podstawie, że do kategorii produktu „cydr” można dodać dwutlenek węgla, który nie jest wytwarzany naturalnie podczas procesu produkcji cydru – tj. pochodzi z dowolnego źródła.

Pośród dwóch rodzajów cydru objętego nazwą pochodzenia podstawowym produktem jest cydr tradycyjny „sidra natural”, natomiast cydr („sidra”) jest wytwarzany w wyniku dodania do „cydru tradycyjnego” dwutlenku węgla odzyskanego w procesie fermentacji (tj. wyłącznie gazu występującego naturalnie) oraz niewielkiej ilości syropu cukrowego. Surowiec, technologia produkcji oraz stosowane urządzenia przemysłowe są praktycznie identyczne, z tym że historia produkcji „cydru tradycyjnego” jest dużo dłuższa. „Cydr” z dodanym dwutlenkiem węgla pojawił się dopiero niedawno w wyniku badań i rozwoju technologii osiągniętego w XIX wieku.

Nazwa „Asturia” 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 tradycyjny „sidra natural” produkowany jest w tradycyjnych cydrowniach i w regionie Asturii funkcjonuje obecnie 106 cydrowni produkujących na skalę handlową. 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 zapewnia 93 % całkowitej produkcji „cydru tradycyjnego”. Produkcja cydru jest zdominowana przez 10 przedsiębiorstw, których udział w obrotach tego sektora wynosi 61 %. Około 80 % produkcji przeznaczone jest na rynek krajowy, natomiast ok. 13–14 % jest wywozonych, a pozostałe 7 % spożywanych jest na obszarze samego tylko regionu Asturii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/Alimentaci%C3%B3n/sidra_de_asturias_modificado.pdf
