

EXPEDIENTE TÉCNICO
"AGUARDIENTE DE SIDRA DE ASTURIAS"

Fecha de recepción	(DD/MM/AAAA)
Número de páginas (incluida esta):	8
Lengua empleada para la presentación de la solicitud:	Español
Número de expediente:	

1. INDICACIÓN GEOGRÁFICA CUYO REGISTRO SE SOLICITA:

"Aguardiente de sidra de Asturias".

2. CATEGORÍA DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA:

Aguardiente de sidra. Categoría 10 del anexo II del Reglamento (CE) nº 110/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 15 de enero de 2008.

3. DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA

El "Aguardiente de sidra de Asturias" es la bebida espirituosa procedente de la destilación exclusiva de la sidra natural elaborada en el Principado de Asturias, con un grado alcohólico máximo de 72% en vol. a la salida del sistema de destilación, de forma que el producto a comercializar tenga aroma y sabor que recuerdan a la sidra natural, y un contenido en alcohol etílico mínimo de 37,5º vol. Antes de su comercialización deberá someterse a un periodo de reposo y/o a un periodo de envejecimiento con madera.

Con el fin de rebajar el grado alcohólico del destilado, se permite la adición de agua siempre que su calidad se atenga a la normativa para este uso, y su adición no cambie la naturaleza del producto.

En función de que el destilado se someta a reposo o a envejecimiento, y de las características adquiridas, se diferencian dos tipos de "Aguardiente de sidra de Asturias":

- **Fresco:** Es el que se comercializa tras un reposo mínimo de un año en recipientes de acero inoxidable o vidrio.
- **Envejecido:** Es el que se comercializa tras ser sometido a un proceso de envejecimiento de al menos tres años en contacto con madera.

3.1. Características físico-químicas:

- Grado alcohólico mínimo: 37,5% vol.
- Contenido mínimo de sustancias volátiles: 250 g/hl. de alcohol a 100% vol.
- Contenido mínimo en alcoholes superiores: 200 g/hl de alcohol a 100% vol.
- Contenido máximo en metanol: 250 g/hl de alcohol a 100% vol.
- Contenido máximo en aldehídos (acetaldehído+0,372*acetal): 150 g/hl de alcohol a 100% vol.

- Contenido máximo en acetato de etilo: 350 g/hl de alcohol a 100% vol.
- El rendimiento de la destilación, en alcohol puro, no será superior al 85%.
Alcoholes superiores=2-butanol+1-butanol+1-propanol+isobutanol+D-amílico+isoamílico

3.2. Características organolépticas:

El "Aguardiente de sidra de Asturias" fresco presenta:

- Aspecto transparente, limpio, cristalino e incoloro.
- Aroma equilibrado e intenso, con presencia de notas a manzana y/o frutales y sidra natural.
- Sabor seco, con recuerdos de manzana y sidra natural, frutal y hierbas secas, y ausencia de notas extrañas.

El "Aguardiente de sidra de Asturias" envejecido presenta:

- Aspecto traslúcido y limpio, de color ambarino brillante.
- Aroma equilibrado e intenso con presencia de tostados, especias, frutos secos y vainilla.
- Sabor intenso pero sutil, con fondo de manzana y maderas nobles, y ausencia de notas extrañas.

3.3. Características específicas (comparadas con las bebidas espirituosas de la misma categoría):

- Producido exclusivamente por destilación de sidra natural elaborada en el Principado de Asturias, teniendo el destilado un grado alcohólico máximo de 72% vol.
- Contenido mínimo de sustancias volátiles: 250 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- Contenido mínimo en alcoholes superiores: 200 g/hl de alcohol a 100% vol.
- Contenido máximo en metanol: 250 g/hl de alcohol a 100 % vol.
- Contenido máximo en aldehídos (acetaldehído+0,372*acetal): 150 g/hl de alcohol a 100% vol.
- Contenido máximo en acetato de etilo: 350 g/hl de alcohol a 100% vol.
- El rendimiento de la destilación, en alcohol puro, no será superior al 85%.

Alcoholes superiores=2-butanol+1-butanol+1-propanol+isobutanol+D-amílico+isoamílico

Las características específicas organolépticas son todas las descritas en el apartado de "características organolépticas principales".

Las características referentes a su aspecto, aroma y sabor, son consecuencia de la destilación de sidra natural elaborada en el Principado de Asturias. Esta sidra, producida siguiendo prácticas tradicionales, goza de unas características propias como resultado de dos procesos básicos: la fermentación alcohólica y la transformación maloláctica. En estas etapas tienen lugar cambios importantes que conducen a una bebida seca, con formación de aromas fermentativos, disminución de la acidez por la desaparición del ácido málico, mayoritario en manzana, y el aumento del grado alcohólico.

En términos de composición química, las características de la sidra natural asturiana son su acidez volátil, la elevada concentración en alcoholes superiores y la presencia de ácido málico en concentraciones residuales. Estas características dan lugar a un aroma limpio y equilibrado, con notas varietales o frutales y percepción de acidez. El sabor es franco, con equilibrio entre acidez y amargor, con sensación ligeramente astringente y suave aguja natural (Recent Res. Devel. Agricultural and Food Chem,2001,1,1). Como consecuencia, el Aguardiente de sidra de Asturias fresco, se caracteriza por la presencia de aromas procedentes de la sidra natural (manzana, frutal, hierba seca) y sabor seco que recuerda a la materia prima. Mientras que en el aguardiente envejecido son predominantes los aromas de la madera (tostado, especias, frutos secos, vainilla) y un intenso sabor tostado con fondo de sidra natural y manzana.

4. ZONA GEOGRÁFICA.

El área de la elaboración de la sidra natural, así como de la destilación, reposo, envejecimiento y embotellado del "Aguardiente de sidra de Asturias", se limita al ámbito territorial de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.

Se representa la localización del Principado de Asturias en el continente europeo, en la imagen del anexo I.

5. MÉTODO DE OBTENCIÓN DE LA BEBIDA ESPIRITUOSA.

5.1. Materia prima

La materia prima empleada para la elaboración del "Aguardiente de sidra de Asturias", será la sidra natural elaborada en el Principado de Asturias, que cumpla las condiciones establecidas en la legislación vigente relativa a este producto, y las siguientes características analíticas:

- Grado alcohólico mínimo: 5% vol.
- Contenido máximo en anhídrido sulfuroso total: 50 mg/l.

5.2. Destilación

La destilación de la sidra natural se realiza por calentamiento, con fuego directo o vapor de agua, en alquitaras, alambiques de cuello de cisne o dotados con columna de rectificación, debiendo estar los destiladores siempre hechos en cobre.

La alquitara es un sistema de destilación más sencillo y antiguo, consta de una caldera inferior, en la que se introduce la sidra, y una cabeza en forma de pera en la parte superior, donde está la salida del destilado. El extremo superior de la cabeza está dentro del condensador, el cuál se encuentra lleno de agua fría para facilitar la condensación de los vapores alcohólicos.

El alambique charentés constituye una mejora del anterior, la salida del alambique se prolonga a través de un tubo llamado cuello de cisne hasta un serpentín sumergido en agua fría dentro del condensador.

En ambos métodos se utiliza la técnica de destilación de doble pasada, en la que la sidra se concentra previamente para recoger un producto intermedio y éste es destilado nuevamente para obtener el aguardiente.

□ EL alambique con columna de rectificación está formado por una caldera de cobre, una columna de platos sumergidos en un baño de agua, en la que se produce la rectificación del alcohol, un serpentín refrigerante y un condensador. En este tipo de alambique no es necesaria una doble destilación.

Queda expresamente prohibida la adición de alcohol de otras procedencias.

5.3. Reposo

El destilado se puede someter a reposo durante un periodo mínimo de un año en recipientes inertes, que podrán ser de acero inoxidable o vidrio.

5.4. Envejecimiento

El destilado se puede someter a un periodo de envejecimiento de al menos tres años en contacto con madera en depósitos de envejecimiento, entendiendo como tales las barricas de madera o los depósitos de acero inoxidable con duelas de madera sumergidas y fondeadas o adosadas a las paredes. El envejecimiento se realiza de forma estática, sin mezclas ni combinaciones de destilados durante el tiempo del envejecimiento (sistema tradicional de añadas), dando lugar a las características organolépticas propias del "Aguardiente de sidra de Asturias" envejecido. Las maderas permitidas son la madera de roble y la de castaño.

Tanto el envejecimiento en depósitos de acero inoxidable con duelas como en barrica, permiten extraer derivados de la lignina y taninos que proporcionan el color ámbar característico de los aguardientes envejecidos. Durante el envejecimiento se extraen compuestos aromáticos, presentes en las duelas o formados durante su tostado, que dan como resultado la aparición de los atributos a vainilla, tostado, especias y frutos secos del producto final. En esta etapa también se extraen azúcares y diversas macromoléculas de la madera que suavizan el paso por boca y aumentan el extracto seco. Ambos métodos de envejecimiento originan reacciones de acetalización, que eliminan el carácter punzante de los aguardientes recién destilados, y reacciones de esterificación, que potencian el aroma frutal característico de los Aguardientes de sidra de Asturias (LW-Food Science and Technology, 2013, 54, 513).

Una vez que ha finalizado el periodo de envejecimiento, se pueden mezclar diferentes aguardientes envejecidos, previamente calificados por el elaborador.

En el "Aguardiente de sidra de Asturias" envejecido se permite el uso del caramelo para la adaptación final del color.

6. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO O CON EL ORIGEN.

6.1. Información detallada de la zona geográfica o del origen que sea importante para el vínculo.

La zona geográfica delimitada para la elaboración en su conjunto del "Aguardiente de sidra de Asturias", Principado de Asturias, es una Comunidad Autónoma uniprovincial, situada en el noroeste de la península Ibérica, entre el mar Cantábrico al norte, y la cordillera Cantábrica al sur. Estos dos accidentes geográficos y la abrupta orografía han sido determinantes, al imponer una falta de fluidez en las comunicaciones, en la producción o elaboración de muchos productos agroalimentarios entre los que se encuentra el "Aguardiente de sidra de Asturias". A ello ha contribuido también el aspecto climatológico, un clima de rasgos oceánicos con temperaturas suaves, abundante nubosidad y lluvias frecuentes repartidas en todas las estaciones del año.

El conjunto de características climatológicas y orográficas han sido, desde siempre, determinantes en la abundante producción de manzanas en cuantiosas plantaciones que pueblan la geografía asturiana. En palabras del escritor asturiano Elviro Martínez, *"el manzano era, pues, en los siglos VIII al X un árbol consustancial a nuestro paisaje, un elemento tutelar de nuestras quintanas y una fuente insustituible en el campo alimentario (...). En los siglos XII y XIII, la explotación del manzano constituye la mayor riqueza arborícola de la región"*.

Los agricultores asturianos han llevado a cabo durante siglos un proceso de selección de variedades a partir de árboles procedentes de semillas, no injertados, escogiendo aquellas más productivas, mejor adaptadas al medio y que producían manzana sidrera de mayor calidad. Ello ha determinado una gran riqueza varietal, pudiendo considerarse Asturias como una región con material vegetal con características singulares con predominio de manzanas ácidas y semiácidas, seguido por variedades dulce-amargas con amargos no muy marcados y acompañadas de variedades de tipo dulce.

La abundancia en la producción de manzana fue la causa de la proliferación de instalaciones para la elaboración de la sidra desde tiempos inmemoriales, de tal forma que trasciende a través de la sabiduría popular, el hecho común que se dio en una época, del reparto de los excedentes de sidra entre las gentes del pueblo que llegaron a rechazarla por abundante. Entendieron los elaboradores que el aprovechamiento podía ser otro, dedicando los excedentes a la elaboración de un aguardiente de sidra con unas características definidas por la materia prima de la que procede, materia prima elaborada por lagareros asturianos conocedores de un sistema de elaboración propio y característico, que da lugar a una sidra natural con definidas características específicas.

Respecto a las prácticas de elaboración de la sidra natural, materia prima cuya destilación origina la bebida espirituosa "Aguardiente de sidra de Asturias", destaca la fermentación total de los azúcares de sus mostos y la realización espontánea de la transformación maloláctica, que desde un punto de vista químico conduce a la desacidificación biológica de la sidra y a una mayor estabilidad microbiológica.

El artículo CHEMICAL CHARACTERIZATION OF ASTURIAN CIDER (Journal of Agricultural Food Chemistry, 2000, 49,7,3997) correlaciona la composición de la sidra con el origen de la materia

prima. La aplicación del métodos estadísticos de correlación (PLR-1) entre el tipo de sidra natural (asturiana frente foránea) y 22 variables químicas (parámetros globales, compuestos fenólicos, ácidos orgánicos, azúcares y volátiles mayoritarios) permitió categorizar las muestras. El estudio establece la clasificación de las sidras naturales analizadas en dos grupos, En uno de ellos se sitúan las sidras elaboradas con manzana asturiana y en el otro las producidas con manzana foránea. Las variables más discriminantes fueron el ácido succínico, los polifenoles, el metanol, el 2-feniletanol y el ácido málico. Son varios los autores que hacen referencia, tanto a la riqueza en la población de manzanos en todas las épocas, como a la elaboración de sidra y de aguardiente de sidra a lo largo de la historia en Asturias.

El libro "Las Bebidas Atlánticas", editado por la Fundación HC Energía del Principado de Asturias, sitúa las primeras referencias sobre la destilación de aguardientes en el año 1052, en el Monasterio de Collera, en el concejo de Ribadesella, por los monjes, testigos de una fórmula que se fue sucediendo de generación en generación entre los moradores riosellanos. De esta información se encuentra confirmación en los archivos de la catedral de Oviedo, capital del Principado de Asturias.

De forma más concreta en el mismo libro se relata la existencia de una destilería con un enfoque ya más industrial, "Sociedad el Sella", formada, según el relato, por los hermanos Blanco, que ya disponían de un llagar de sidra al que habían incorporado una sala destinada a destilería, junto con un tataranieta de quien fuera, en el año 1600 conocedor del manejo artesanal del alambique absorbiendo los conocimientos que emanaban de la sabiduría clerical. La empresa "El Sella" además de abastecer al mercado nacional, ya exportaba su aguardiente de sidra. Según el relato *"Corría el año 1870 cuando el preciado líquido viajaba embarcado en las bodegas del bergantín Habana, con base en el puerto riosellano, que transportaba pasaje y carga a la isla de Cuba. También por estas fechas los mercados europeos supieron de la excelencia del producto. Hasta el puerto de Liverpool llegaban cargados con la preciada mercancía"*. La destilería "Sociedad el Sella" ha tenido continuidad en varias destilerías en Asturias, una de ellas aún se encuentra en funcionamiento en la actualidad.

Por otra parte, en diferentes diarios asturianos aparece información sobre la existencia de la mencionada destilería de Blanco citándola como la pionera, y sobre otra destilería en Colloto, localidad próxima a la capital de Asturias, en el año 1942, instalada por un francés a la que también se refiere el escritor y reputado gastrónomo José Antonio Fidalgo, en su libro "Asturias cocina de mar y monte". Este mismo autor, recoge en la obra "Sidra y manzana de Asturias" la popularidad del tan solicitado por los coleccionistas aguardiente de sidra "Colloto" elaborado en el año 1942 en la localidad asturiana de su mismo nombre. En el año 1983, se recoge la historia del "brandy de manzana astur" en el número especial de Destilados y Licores de la revista especializada BOUQUET.

El Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, dentro del marco del proyecto "Euroterroirs" financiado por la Unión Europea, con el objetivo de valorizar el patrimonio agroalimentario europeo, sitúa el origen de la elaboración del "Aguardiente de sidra de Asturias", por las gentes del pueblo, en San Juan de Amandi, concejo de Villaviciosa, en el año 1760, *"el párroco de San Juan de Amandi (Villaviciosa) enseña a sus feligreses el cuidado de los árboles frutales, la fabricación de la sidra y del aguardiente"*.

La reputación de este producto viene reflejada en referencias actuales en diarios regionales y nacionales (La Nueva España, 9/12/2010.- "Manzana: fruta, sidra vinagre y aguardiente" y 14/03/2013.- "Los Serranos, destiladores de oficio", ABC, 11/01/2013.- "Aguardiente de manzana Salvador del Obispo"), en los que se hace referencia al aguardiente de sidra en Asturias y a los dos principales elaboradores existentes actualmente, haciendo mención a la tradición centenaria que mantienen en su elaboración.

También esta reputación se presenta en revistas especializadas y premios obtenidos por los operadores que elabora el Aguardiente de sidra en Asturias:

- Revista SICERA de la Asociación de Lagareros de Asturias (Nov/Dic 2008).- "Emilio Serrano - Alma de aguardiente".
- Yantar nº 191 (Suplemento de Gastronomía de El Comercio).- "El arte de destilar".
- Revista Sumilleres de España (74-UAES-nº 7- 2002).- "La manzana hecha aguardiente".
- Guía Peñín de destilados Premium 2011.- La Casería del Obispo saca con su Aguardiente de manzana la "Alquitara del Obispo" la puntuación máxima (94 puntos) en la categoría otros aguardientes y licores.
- VI International Hall of Gala Ciders 2015 (Gijón-Asturias).- Premio mejor aguardiente de sidra: Salvador del Obispo roble 9 años.

6.2. Características específicas de la bebida espirituosa atribuibles a la zona geográfica.

Las características específicas del "Aguardiente de sidra de Asturias", vienen determinadas por el buen hacer de los elaboradores que, con pequeñas variaciones para adaptarse a los avances tecnológicos y a otras exigencias normativas, han sabido mantener la esencia de un producto ya afamado en su día, como lo demuestra el hecho de que traspasara fronteras hacia países de Europa y de América en el siglo XIX. Estos mismos elaboradores han mantenido los aspectos fundamentales de un proceso tradicional, que permite que las características químicas y organolépticas sean las descritas, proceso heredado probablemente de aquellos monjes del monasterio de Collera del siglo XI, tal como se observa en las referencias bibliográficas, y que compartieron, en una época, con la población aficionada al arte de la destilación, sistema tradicional que es propio de este territorio, y que vino impuesto por las dificultades de comunicación a lo largo de la historia, dificultades inherentes a su situación geográfica.

Sin duda, hay que tener también presente, por afectar a las características del producto final, "Aguardiente de sidra de Asturias," la pericia y experiencia de los elaboradores para la elección adecuada de una materia prima que siempre abundó en Asturias (sidra natural), y que tiene unas características especiales también por la propia forma de elaboración, diferente de la forma utilizada en otras zonas geográficas.

7. UNIÓN EUROPEA O DISPOSICIONES NACIONALES/REGIONALES.

- Reglamento (CE) 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1576/89.
- Reglamento de Ejecución (UE) Nº 716/2013 de la Comisión, de 25 de julio de 2013, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de enero de 2008, relativo a la definición, designación, presentación, etiquetado y protección de la indicación geográfica de bebidas espirituosas.
- Real Decreto 164/2014, de 14 de marzo, por el que se establecen normas complementarias para la producción, designación, presentación y etiquetado de determinadas bebidas espirituosas.

8. SOLICITANTE.

Consejería de Agroganadería y Recursos Autóctonos,
Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación
C/ Coronel Aranda 2, segunda planta, sector izquierdo
33005 Oviedo – Principado de Asturias
España
Teléfono: 985105612
Correo electrónico: calidad.diferenciada@asturias.org

9. COMPLEMENTO A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA.

9.1. Control

Autocontrol:

Los operadores llevarán un sistema de registros que permita evidenciar la idoneidad del sistema de elaboración, la identidad y la trazabilidad del producto en cualquier fase, así como el balance entre las materias primas y el producto elaborado y el comercializado. Los registros se conservarán al menos cinco años tras la comercialización del producto.

Presentarán una declaración anual de la producción, comercialización y existencias en la fecha fijada, a la autoridad competente.

Realizarán análisis químicos de la materia prima (sidra natural) y del destilado, y químicos y organolépticos del producto comercializable, para comprobar que cumplen los requisitos establecidos en el presente expediente técnico.

Control oficial

Los operadores comunicarán a la autoridad competente, previo al inicio de la actividad, los siguientes datos: titular de la empresa y representante en su caso, nombre comercial, domicilio social y los diferentes emplazamientos en su caso, sistema de destilación y capacidad, número y tipo de depósitos y capacidad, así como plano de las instalaciones. Cuando se produzca variación en los datos comunicados, de forma inmediata a la misma deberán advertirse a la autoridad competente.

La autoridad competente establecerá un listado con los operadores que elaboren "Aguardiente de sidra de Asturias".

Se verificará la idoneidad del sistema del autocontrol del operador y su cumplimiento, el proceso de elaboración en su totalidad, y las características del producto, incluida la materia prima (sidra natural), el destilado y el producto comercializable, mediante analítica química y/o sensorial de los productos muestreados aleatoriamente.

Parámetros a controlar:

- Comprobar que la destilación se hace a partir de sidra natural elaborada en el Principado de Asturias, mediante los sistemas de destilación permitidos.
- Comprobar el rendimiento de la destilación.
- Comprobar que el proceso de destilación, reposo y envejecimiento, se realiza de acuerdo a las especificaciones de este expediente técnico.
- Comprobar la correcta trazabilidad del producto.
- Comprobar que se realizan análisis para verificar que los productos se ajustan a las especificaciones del presente expediente técnico.
- Comprobar los parámetros analíticos mediante la toma de muestra de la sidra natural, del destilado y del producto comercializable.

9.2. Envasado

El embotellado del "Aguardiente de sidra de Asturias" se realizará en origen por los propios elaboradores finalizados los procesos de reposo o envejecimiento y previo a su comercialización. El objetivo de esta restricción es asegurar y proteger la calidad y las características del producto y, en consecuencia, la reputación de la Indicación Geográfica. De esta forma se evitará la pérdida de aromas que alteren las características organolépticas del producto, y la transferencia al mismo de aromas exógenos impropios de su naturaleza, por el transporte del producto a granel a otras localizaciones, o por su estancia en lugares impropios.

Por otra parte, los elaboradores son los que poseen los conocimientos y técnicas necesarias para el embotellado, así como el interés de velar por la reputación adquirida del producto, reputación basada no solo en la calidad del mismo, sino en la convicción del consumidor de que todo el proceso se realiza por el sector elaborador en sus propias instalaciones.

La elaboración de esta bebida espirituosa y su embotellado se realizarán en la misma planta de producción y no está previsto su transporte a granel.

Los envases en los que se comercialicen los dos tipos de "Aguardiente de sidra de Asturias" deberán ser de vidrio, y estar dentro de la gama de valores permitida por la legislación vigente sobre cantidades nominales para los productos envasados, con una capacidad máxima de un litro.

9.3. Calificación de existencias:

Los destilados desarrollados anteriormente a la publicación de aprobación de este expediente técnico, y que cumplan las condiciones establecidas en el mismo, podrán beneficiarse de la Indicación Geográfica "Aguardiente de sidra de Asturias", previa solicitud del elaborador en los 12 meses posteriores a la publicación de la aprobación, y tras la demostración y verificación del cumplimiento de los requisitos del expediente técnico.

10. NORMAS ESPECÍFICAS DE ETIQUETADO.

En las etiquetas, además de cumplir la normativa general de etiquetado que disponga la legislación aplicable, ha de figurar la mención "Aguardiente de sidra de Asturias" Indicación Geográfica, acompañado del término "fresco", o "envejecido", según proceda. También se incluirá el logotipo adoptado por esta Indicación Geográfica. Las etiquetas incluirán además una numeración seriada.

Cuando el tiempo de envejecimiento sea superior al mínimo establecido, podrá indicarse en la etiqueta el número de años de permanencia del producto en los recipientes de envejecimiento. Si se mezclan destilados con distinto tiempo de envejecimiento, habiendo superado todos ellos el mínimo establecido, y se indica el tiempo de envejecimiento en el etiquetado, éste deberá corresponderse con el tiempo del destilado más joven.

ANEXO I – Zona geográfica.

