

MEMORIA DESCRIPTIVA DE LAS MODIFICACIONES PROPUESTAS PARA LA SOLICITUD DE MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DOP "Sidra de Asturias" o "Sidra d'Asturies".

1. Agrupación de productores reconocida que ostenta el interés legítimo.

Consejo Regulador de la DOP "Sidra de Asturias" o "Sidra d'Asturies".

Dirección: Edificio San de Capistrano, 1ª planta. Calle Asturias nº 22, Villaviciosa - Asturias, España.

Teléfono: +34 985893208.

Correo electrónico: gerencia@sidradeasturias.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de "Sidra de Asturias" o "Sidra d'Asturies" y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación geográfica protegida (DOP) "Sidra de Asturias" o "Sidra d'Asturies".

2. Clasificación de la modificación.

Las modificaciones 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8 y 3.9 que se describen y motivan a continuación no incluyen un cambio en el nombre de la denominación geográfica protegida, o en el uso de ese nombre; no conllevan un riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por tanto, dichas modificaciones se califican como «modificaciones normales» de conformidad con la definición que establece el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.

3. Descripción y justificación de las modificaciones.

3.1. Incorporación de la “sidra de hielo” en la relación de productos amparados:

Descripción: la modificación consiste en la inclusión de la “Sidra de hielo” como producto amparado por la DOP “Sidra de Asturias”, estableciéndose los elementos necesarios para su identificación, en concreto:

- a) Se establece la definición del producto.
- b) Se incorporan las características físico-químicas y organolépticas específicas de la sidra de hielo, estableciendo los parámetros que permiten su caracterización.
- c) Se fijan las condiciones específicas del proceso de elaboración de la sidra de hielo, en particular:
 - Se describen las distintas categorías de mostos de manzana destinadas a la elaboración de sidra de hielo: mosto de manzanas congeladas y mosto de manzana obtenida por congelación.

- Se regulan las modalidades de concentración por congelación para la obtención de mosto destinado a fermentación.

d) Se introducen ajustes en las prácticas prohibidas con el fin de garantizar la diferenciación entre los distintos productos amparados y preservar las características propias en cada caso.

e) Se adapta la redacción de determinados apartados del pliego de condiciones en los que se hace referencia a los productos amparados, incorporando la sidra de hielo junto al resto de productos definidos en el pliego de condiciones vigente.

Puntos modificados del pliego de condiciones:

- a) Apartado B “Descripción del producto”, punto 1 “Definición”.
- b) Apartado B “Descripción del producto”, punto 3 “Características físicas y organolépticas”.
- c) Apartado E “Obtención del producto”, punto 4 “Método de obtención”.
- d) Apartado F “Prácticas prohibidas”, puntos 1 “Mostos” y 2 “Sidra natural, sidra natural espumosa”.
- e) Apartado C “Zona geográfica” e I “Etiquetado”.

Puntos modificados del Documento Único:

- a) Apartado 3 “Descripción del producto agrícola o alimenticio”.
- b) Apartado 3.2 “Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1”.
- c) Apartado 3.4 “Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida”
- d) Apartado 3.6. “Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado”.

Justificación: la “Sidra de hielo” es una elaboración cuya práctica se ha desarrollado progresivamente en Asturias durante la década de 2000, consolidándose su producción y comercialización a partir de finales de la misma, en el contexto de la evolución técnica y la especialización del sector sidrero asturiano. Con posterioridad, esta realidad productiva ha sido objeto de tipificación expresa en la normativa estatal mediante el Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra.

Asimismo, el sistema de elaboración de los productos amparados se basa en la fermentación alcohólica de la manzana o de su mosto, procedentes de variedades autorizadas en el pliego de condiciones, y en la obtención de un contenido en gas carbónico de origen exclusivamente endógeno, constituyendo estos elementos la base común del

sistema de elaboración de la DOP, a partir de la cual se configuran las distintas especialidades de producto.

La diferenciación del producto se produce a través de una fase específica basada en la congelación de la manzana o del mosto natural, constituyendo una técnica de concentración natural del mosto previa a la fermentación, que afecta al conjunto de sus componentes sin alterar su naturaleza. Este procedimiento permite la separación de la fracción acuosa, con la consiguiente concentración de los compuestos disueltos.

En este marco, la concentración por congelación se configura como una práctica específica de la sidra de hielo, aplicada a la obtención del mosto destinado a su elaboración, y no forma parte de los procesos de elaboración de la sidra natural ni de la sidra natural espumosa, por lo que resulta necesario precisar este extremo para preservar la diferenciación e identidad de los productos amparados.

Por este motivo, se propone ajustar la redacción del apartado F “Prácticas prohibidas” con el fin de definir con claridad el alcance de las limitaciones, garantizando su correcta aplicación en función de las especificidades de cada producto. De este modo, el pliego mantiene su rigor en la protección de la tradición, al tiempo que integra esta nueva elaboración dentro del sistema de la DOP.

La inclusión de la sidra de hielo en el pliego de condiciones refuerza el papel de la DOP como marco común para la definición, delimitación y garantía de los productos elaborados en el territorio. Asimismo, responde a la necesidad de dotar de protección a un producto de alto valor añadido, asegurando que su desarrollo genere un beneficio en toda la cadena de valor mediante el establecimiento de criterios técnicos homogéneos que garanticen la correcta utilización del nombre protegido.

En última instancia, la inclusión de este producto refuerza el vínculo con el medio geográfico al exigir el uso exclusivo de variedades autóctonas, contribuyendo a la preservación del paisaje tradicional de pomaradas y asegurando que el valor añadido del producto revierta directamente en el territorio de origen, favoreciendo la sostenibilidad económica del sector primario asturiano.

La inclusión de la sidra de hielo en el pliego de condiciones de la DOP «Sidra de Asturias» se considera como modificación normal del pliego de condiciones de conformidad con la definición que establece el artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.

1. La incorporación de la sidra de hielo en el pliego de condiciones de la DOP “Sidra de Asturias” no supone un cambio en el uso del nombre protegido. El nombre “Sidra de Asturias” sigue utilizándose con la finalidad de identificar sidras elaboradas en Asturias conforme a los elementos que definen su vínculo con el territorio.

2. La inclusión de la sidra de hielo no supone riesgo de anulación del vínculo con la zona geográfica. Se mantienen los factores que fundamentan el vínculo, al utilizarse variedades de manzana autorizadas en el pliego de condiciones, elaborarse el producto en la zona geográfica delimitada y aplicarse técnicas basadas en el conocimiento y evolución del saber hacer del sector sidrero asturiano. La sidra de hielo se entiende como una especialización técnica que mantiene la fermentación alcohólica como elemento definitorio

del producto, incorporando una fase previa específica que no altera su naturaleza ni su encaje en el sistema productivo protegido.

3. La modificación propuesta no introduce nuevas restricciones a la comercialización. La sidra de hielo se somete a los mismos principios de comercialización ya establecidos para la DOP “Sidra de Asturias”.

3.2. Mejora de la coherencia interna en la definición de los productos amparados

Descripción: la modificación consiste en ajustar la redacción del apartado B.1 “Definición” del pliego de condiciones, eliminando de las definiciones de los productos amparados las referencias a sus características físico-químicas que ya se recogen de forma específica en el apartado B.3 “Características físicas y organolépticas”.

Puntos modificados del pliego de condiciones: apartado B “Descripción del producto”, Punto 1 “Definición” y Punto 3 “Características físicas y organolépticas”.

Puntos modificados del Documento Único: apartado 3 “Descripción del producto agrícola o alimenticio”, subapartado 3.2 “Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1”.

Justificación: la modificación tiene por objeto mejorar la claridad del pliego de condiciones, evitando la duplicidad de contenidos entre la definición de los productos y la descripción de sus características físico-químicas.

En la redacción vigente, la graduación alcohólica adquirida mínima se recoge tanto en el apartado B.1 “Definición” como en el apartado B.3 “Características físicas y organolépticas”. La modificación propuesta permite diferenciar claramente entre la identificación conceptual de los productos y la descripción de sus características analíticas, que se recogen en el apartado específicamente destinado a tal fin.

Por otro lado, se suprime el párrafo introductorio del apartado B.3 “Características físicas y organolépticas”, en la que se identifican los productos amparados por la DOP, por constituir una reiteración del contenido ya recogido en el apartado B.1 “Definición”, manteniéndose la información relativa a sus características.

De este modo, se mejora la estructura y la coherencia interna del pliego, se facilita su interpretación y se reduce el riesgo de discrepancias derivadas de posibles actualizaciones de los parámetros técnicos, sin que ello suponga una modificación de las especificaciones aplicables a los productos amparados.

3.3. Eliminación de las referencias a las categorías de dulzor en la descripción organoléptica de la sidra natural espumosa.

Descripción: la modificación consiste en eliminar de la descripción organoléptica de la sidra natural espumosa las referencias a categorías comerciales basadas en el contenido en azúcares (Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra-seca, Seca, Semi-seca y Dulce), estableciéndose únicamente el descriptor sensorial de sabor “franco”.

Puntos modificados del pliego de condiciones: apartado B “Descripción del producto”, punto 3 “Características físicas y organolépticas”.

Puntos modificados del Documento Único: apartado 3 “Descripción del producto agrícola o alimenticio”, subapartado 3.2 “Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1”.

Justificación: en la redacción vigente del apartado B.3 “Características físicas y organolépticas”, la descripción gustativa de la sidra natural espumosa incorpora referencias a categorías comerciales basadas en el contenido en azúcares (Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra-seca, Seca, Semi-seca y Dulce).

Estas denominaciones responden a criterios de clasificación comercial y de etiquetado definidos en función de parámetros analíticos, concretamente del contenido en azúcares del producto, y no constituyen descriptores sensoriales propiamente dichos. Desde el punto de vista organoléptico, dichas categorías se traducen en una amplia variabilidad en la percepción del dulzor, que puede abarcar desde su ausencia o niveles imperceptibles hasta intensidades elevadas, sin que ello constituya un atributo definitorio del producto protegido.

La modificación permite adecuar el contenido del apartado a su naturaleza, limitándolo a la descripción de atributos sensoriales propios del producto y eliminando referencias de carácter analítico o comercial que no constituyen elementos distintivos del mismo. De este modo, se refuerza la coherencia interna del pliego de condiciones y su correspondencia con el sistema de control y certificación, evitando posibles interpretaciones erróneas en su aplicación.

De acuerdo a lo indicado en el apartado 2 del presente documento, la modificación propuesta se considera una modificación normal.

3.4. Clarificación del alcance de la edulcoración en la sidra natural espumosa

Descripción: la modificación consiste en ajustar la redacción de la práctica de edulcoración, con el fin de precisar su carácter opcional y el momento de su aplicación en el proceso de elaboración.

Puntos modificados del pliego de condiciones: apartado E “Obtención del producto”, punto 4 “Método de obtención”.

Puntos modificados del Documento Único: apartado 5 “Vínculo con la zona geográfica”, punto “Vínculo natural”

Justificación: la sidra natural espumosa es un producto que puede presentar desde la ausencia de dulzor hasta niveles elevados del mismo, en función del perfil final que se pretenda obtener. En este sentido, determinados niveles de dulzor pueden alcanzarse mediante la práctica de edulcoración, consistente en la adición de licor de expedición en la fase final del proceso de elaboración. Esta práctica se contempla en el apartado E.4 “Obtención del producto”.

No obstante, su inclusión en el apartado relativo al método de obtención de la sidra natural espumosa puede inducir a interpretarla como una operación necesaria para la elaboración

del producto, cuando en realidad se trata de una práctica opcional, cuya aplicación depende del perfil final del mismo.

La modificación propuesta tiene por objeto ajustar la redacción del apartado E.4, con el fin de clarificar el carácter opcional de la práctica y precisar su aplicación en la fase final del proceso de elaboración, evitando interpretaciones erróneas sobre su carácter obligatorio.

3.5. Eliminación de la práctica de carbonatación.

Descripción: la modificación tiene por objeto eliminar del pliego de condiciones la práctica de carbonatación contemplada para la obtención de sidra natural espumosa.

Puntos modificados del pliego de condiciones:

- a) Apartado E “Obtención del producto”, punto 4 “Método de obtención”.
- b) Apartado G “Vínculo con la zona geográfica”,

Puntos modificados del Documento Único:

- a) Apartado 3 “Descripción del producto agrícola o alimenticio”, subapartado 3.4 “Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida”.
- b) Apartado 5 “Vínculo con la zona geográfica”, punto “Vínculo natural”

Justificación: la carbonatación responde a prácticas tecnológicas históricas que han quedado en desuso en el sector sidrero asturiano, no habiéndose utilizado en el ámbito de la DOP desde su reconocimiento.

En este contexto, su mantenimiento como práctica contemplada en el Pliego de Condiciones resulta desalineado con el modelo actual de elaboración, en el que la segunda fermentación, junto con los periodos de crianza asociados, constituye el proceso mediante el cual se obtienen las características propias de la sidra natural espumosa. La carbonatación se limita a la incorporación de gas carbónico, frente a un modelo de segunda fermentación en el que este se genera de forma progresiva y se integra en el producto a lo largo de su crianza, configurando su perfil final. Asimismo, introduce una falta de definición respecto del proceso de elaboración aplicable a la sidra natural espumosa. En consecuencia, la permanencia de la carbonatación como práctica admitida resulta incoherente e inconsistente con el sistema de elaboración que define actualmente la naturaleza y características de la sidra natural espumosa.

La modificación se considera normal porque no supone una alteración del uso del nombre protegido, manteniéndose el uso del nombre “Sidra de Asturias” para identificar los productos elaborados conforme al pliego de condiciones. Tampoco afecta al vínculo geográfico ni constituye una restricción a la comercialización del producto. Asimismo, no se modifica la definición del producto ni sus características esenciales, manteniéndose la segunda fermentación como proceso definitorio de la sidra natural espumosa.

3.6. Adecuación de las denominaciones de variedades de manzana.

Descripción: la modificación tiene por objeto adecuar la denominación de determinadas variedades de manzana a las denominaciones oficialmente reconocidas en el Registro de Variedades Protegidas, en el marco de la concesión de los correspondientes Títulos de Obtención Vegetal.

Puntos modificados del pliego de condiciones: apartado B “Descripción del producto”, “Variedades de manzana de sidra autorizadas”.

Puntos modificados del Documento Único: apartado 3 “Descripción del producto agrícola o alimenticio”, subapartado 3.3 “Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)”.

Justificación: se identifican diferencias en la denominación de determinadas variedades de manzana entre las recogidas en el pliego de condiciones y las inscritas en el Registro de Variedades Protegidas. En concreto, las variedades *Collaina* y *Perurico precoz* se encuentran registradas bajo las denominaciones “Colladina” y “Perurico rayada”, respectivamente.

Estas diferencias responden a los criterios aplicables en el procedimiento de concesión de los Títulos de Obtención Vegetal, que establecen la normalización de las denominaciones varietales y no admiten el registro de términos que puedan resultar ambiguos o susceptibles de inducir a error en la interpretación de sus características.

La modificación permite establecer la correspondencia entre las denominaciones recogidas en el pliego y las registradas oficialmente, garantizando su coherencia con el marco normativo vigente, así como la trazabilidad y el control del material vegetal.

La adecuación propuesta no implica la incorporación de nuevas variedades manteniéndose la identidad varietal de las ya existente, así como sus características agronómicas y tecnológicas.

De acuerdo a lo indicado en el apartado 2 del presente documento, la modificación propuesta se considera una modificación normal.

3.7. Actualización de datos de la estructura de control.

Descripción: se elimina la referencia al número de fax en los datos de la estructura de control.

Puntos modificados del pliego de condiciones: apartado H “Estructura de control”.

Puntos modificados del Documento Único: no se modifica el documento.

Justificación: la modificación tiene por objeto actualizar los datos de contacto de la estructura de control mediante la eliminación del número de fax, al tratarse de un medio de comunicación actualmente en desuso, sin que ello afecte a la identificación ni al funcionamiento del organismo de control.

De acuerdo a lo indicado en el apartado 2 del presente documento, la modificación propuesta se considera una modificación normal.

3.8. Introducción de la limitación relativa a la mezcla entre los distintos productos contemplados en el Pliego de Condiciones

Descripción: la modificación consiste en introducir una limitación relativa a la mezcla entre los distintos productos contemplados el Pliego de Condiciones.

Puntos modificados del pliego de condiciones: apartado F “Prácticas prohibidas”.

Puntos modificados del Documento Único: apartado 3 “Descripción del producto agrícola o alimenticio”, subapartado 3.2 “Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1”.

Justificación: la presente modificación tiene por objeto reforzar la diferenciación entre las distintas categorías de productos amparados, partiendo de su vínculo y base técnica común (variedades de manzana autorizadas, fermentación alcohólica y gas carbónico de origen endógeno). No obstante, cada producto se define por procesos técnicos específicos que justifican su singularidad y que presentan incompatibilidades normativas entre sí.

La prohibición de mezcla resulta necesaria para garantizar el respeto a las restricciones propias de cada categoría, evitando la combinación de características derivadas de procesos de elaboración distintos y asegurando la coherencia interna de las definiciones de los productos amparados.

De acuerdo a lo indicado en el apartado 2 del presente documento, la modificación propuesta se considera una modificación normal.

3.9. Corrección de errores de forma.

3.9.1. Corrección de errores tipográficos.

Descripción: la modificación consiste en la subsanación de errores tipográficos detectados en el listado de los 78 municipios (concejos) que integran la zona geográfica de la DOP. Se corrigen las denominaciones de los siguientes municipios, al objeto de adecuarlos a su forma oficial:

- Illano (aparecía erróneamente como "Ulano").
- Piloña (aparecía como "Pilona").
- San Martín de Oscos (aparecía como "San Martín de Óseos").
- Santa Eulalia de Oscos (aparecía como "Santa Eulalia de Óseos").
- Villanueva de Oscos (aparecía como "Villanueva de Óseos").

Puntos modificados del pliego de condiciones: apartado C. “Zona geográfica”

Puntos modificados del Documento Único: no se modifica el documento.

Justificación: la modificación tiene por objeto subsanar errores tipográficos en la denominación de determinados municipios incluidos en la zona geográfica de la DOP, adecuándolos a su forma oficial. Se trata de una corrección de carácter formal que no altera la delimitación de la zona geográfica.

De acuerdo a lo indicado en el apartado 2 del presente documento, la modificación propuesta se considera una modificación normal.

3.9.2. Eliminación de duplicidades

Descripción: la modificación consiste en la eliminación de información duplicada detectada en el pliego de condiciones.

Puntos modificados del pliego de condiciones: apartado G “Vínculo con el medio geográfico”, punto 1 “Vínculo histórico”.

Puntos modificados del Documento Único: no se modifica el documento.

Justificación: la modificación tiene por objeto suprimir dicha redundancia, mejorando la calidad formal y la coherencia del documento, sin que ello suponga una alteración del contenido del mismo.

De acuerdo a lo indicado en el apartado 2 del presente documento, la modificación propuesta se considera una modificación normal.

3.9.3. Homogeneización de redacción

Descripción: la modificación consiste en homogeneizar la redacción de las prácticas prohibidas mediante una estructura uniforme en la descripción de las distintas limitaciones facilitando su comprensión.

Puntos modificados del pliego de condiciones: apartado F “Prácticas prohibidas”.

Puntos modificados del Documento Único: apartado 3 “Descripción del producto agrícola o alimenticio”, subapartado 3.2 “Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1”.

Justificación: la redacción del apartado relativo a las prácticas prohibidas presenta diferencias en la manera de expresar las distintas limitaciones recogidas, combinando expresiones introducidas mediante la fórmula “queda prohibido...” con otras redactadas directamente mediante la identificación de la práctica afectada.

La modificación no altera el alcance material de las limitaciones establecidas, tratándose exclusivamente de una adaptación de la redacción del apartado.

De acuerdo a lo indicado en el apartado 2 del presente documento, la modificación propuesta se considera una modificación normal.