

DOCUMENTO ÚNICO
«SIDRA DE ASTURIAS»/«SIDRA D'ASTURIES»
N.º UE [reservado para la UE]
DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Sidra de Asturias»/«Sidra d'Asturies».

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8, «Otros productos de anexo I del Tratado (especies, etc.)».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Los productos que se van a amparar a través de la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» son los siguientes:

- Sidra natural: es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto, elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene gas carbónico de origen exclusivamente endógeno. La sidra natural se caracteriza por un sabor franco y el equilibrio entre acidez y amargor, así como ligera sensación de aguja natural. Su aroma es limpio y fresco, con notas varietales o frutales y ligera sensación de acidez. Presenta un color con distintas tonalidades de amarillo e irisaciones pajizas.

- Sidra natural espumosa: es un producto resultante de la segunda fermentación de una sidra natural debido a los azúcares naturales de la misma o por adición de licor de tiraje, cuyo contenido en gas carbónico es de origen exclusivamente endógeno.

Se denomina, en función de su contenido en azúcares, Brut Nature cuando es inferior a 3 g/l y sin adición de licor de expedición; Extra Brut cuando es inferior a 6 g/l; Brut cuando es igual o inferior a 12 g/l; Extra-seca cuando es superior a 12 g/l e igual o inferior a 20 g/l; Seca cuando es superior a 20 g/l e igual o inferior a 30 g/l; Semi-seca cuando es superior a 30 g/l e igual o inferior a 50 g/l y Dulce cuando es superior a 50 g/l e igual o inferior a 80 g/l.

La sidra natural espumosa se caracteriza organolépticamente por un sabor franco; persistencia de rosarios, burbujas y coronas finas, procedentes del gas carbónico endógeno; con un aroma limpio y equilibrado, con recuerdos a manzana fresca o compota de manzana; presentándose en forma de bebida transparente y brillante, con distintas tonalidades de amarillo.

- Sidra de hielo: es un producto obtenido de la fermentación total o parcial del mosto de manzanas congeladas (crioextracción) o del mosto natural obtenido por congelación (crioconcentración), sin adición de azúcares y cuyo contenido en gas carbónico es de origen exclusivamente endógeno.

La sidra de hielo se caracteriza por un sabor franco y un equilibrio entre dulzor y acidez, así como una ligera sensación de amargor y astringencia. Su aroma es limpio, con notas de fruta madura. Presenta un color con tonalidades comprendidas entre el amarillo dorado y el ámbar, pudiendo presentar matices anaranjados, cobrizos y caoba, siendo su aspecto limpio.

Prácticas prohibidas

1. Mostos

- a) Toda operación que modifique la riqueza natural en azúcar de los mostos naturales de manzana destinados a la elaboración de sidra natural y sidra natural espumosa.
- b) La mezcla de mostos naturales con mostos concentrados en cualquier proporción.
- c) La aromatización artificial de los mostos.

d) La pasteurización

e) La adición de agua

2. Sidra natural, sidra natural espumosa y sidra de hielo

a) El aumento artificial de la graduación alcohólica natural.

b) La adición de agua en cualquier fase de la elaboración.

c) La adición de vino, fermentados de frutas y/o la de alcohol de cualquier procedencia.

d) La adición de edulcorantes artificiales, colorantes y aromas.

e) La pasteurización.

f) La adición de anhídrido carbónico exógeno.

g) La adición de mosto de manzana concentrado, excepto para el licor de tiraje y licor de expedición, en el caso de la sidra natural espumosa.

h) La adición de sacarosa, excepto para el licor de tiraje, en el que se podrá añadir la cantidad estrictamente necesaria para provocar la segunda fermentación, en el caso de la sidra natural espumosa.

i) El empleo de azúcares de cualquier procedencia en sidra natural y sidra de hielo.

j) El empleo de técnicas de concentración por congelación en sidra natural y sidra natural espumosa.

k) La mezcla entre distintos tipos de productos.

La sidra natural tendrá las siguientes características físico-químicas:

Acidez volátil: < 2,2 g/L ácido acético. Grado alcohólico: > 5 % (v/v). Dióxido de azufre total: < 150 mg/L. Presión relativa en botella (20 °C): > 0,5 atm.

La sidra natural espumosa tendrá las siguientes características físico-químicas:

Acidez volátil: < 2,2 g/L ácido acético. Grado alcohólico: > 5.5 % (v/v). Dióxido de azufre total: < 200 mg/L. Presión relativa en botella (20 °C): > 3 atm.

La sidra de hielo tendrá las siguientes características físico-químicas:

Acidez volátil: < 2,2 g/L ácido acético. Grado alcohólico: > 8 % (v/v). Dióxido de azufre total: < 200 mg/L. Azúcares totales: $\geq$ 100 g/l.

3.3 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Los productos, sidra natural, sidra natural espumosa y sidra de hielo, serán elaborados con variedades de manzana de sidra tradicionalmente cultivadas en la zona de producción:

Las variedades autorizadas se clasifican en función de la acidez y de la concentración en compuestos fenólicos en nueve bloques tecnológicos: dulce, dulce-amargo, amargo, semiácida, semiácida-amargo, amargo-semiácida, ácido, ácido-amargo y amargo-ácido.

Clasificación tecnológica

Ácida:

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

Ácida-amarga:

Beldredo, Picón, Madiedo, Martina y Montoto.

Amarga:

Clara, Amariega y Cladurina.

Amarga-ácida:

Meana, Lin, Cladurina Amargoácida y Rosadona.

Amarga-semiácida:

Durcolorá y Colorá Amarga.

Semiácida:

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

Semiácida-amarga:

Montes de Llamera y Corchu.

Dulce:

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

Dulce-amarga:

Coloradona, Raxina Amarga y Raxarega.

3.4 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La elaboración de los productos (sidra natural, sidra natural espumosa y sidra de hielo) amparados por la DOP «Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies» se realizará partiendo de las variedades de manzana de sidra autorizadas en su Pliego de Condiciones, obtenidas de parcelas inscritas en los registros del Consejo Regulador, y elaboradas en instalaciones igualmente inscritas, ubicadas en la zona de producción/elaboración, que hayan superado los controles de producción y transformación, relativos a: variedades, técnicas de cultivo, materia prima, prensado, proceso de elaboración, embotellado y etiquetado, de acuerdo con el procedimiento documentado del sistema de calidad elaborado por el Consejo Regulador.

En la obtención de «sidra natural y sidra natural espumosa», se verificará especialmente que, cuando se produzca el gas carbónico, este sea exclusivamente de origen endógeno. El control de todo este proceso se regirá por lo establecido en el manual de calidad del Consejo Regulador, donde constará al menos la técnica de análisis de detección del gas carbónico, por medio de la determinación de isótopos ligeros estables y la relación C^{13}/C^{12} , que permite comprobar su procedencia.

El proceso de certificación consistirá en inspecciones visuales, documentales y tomas de muestras de producto. Las sidras que obtengan la certificación, podrán ser etiquetadas con el logotipo del Consejo Regulador y la mención «Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias» y llevarán en su envase una etiqueta numerada de control proporcionada por el mismo.

El método de elaboración de los productos amparados incluirá, como mínimo, las siguientes prácticas: Obtención del mosto de manzana por molienda y prensado, fermentación, maduración, estabilización y, finalmente, el embotellado.

En el caso de la «sidra natural espumosa», se producirá una segunda fermentación de la sidra natural, de acuerdo con lo establecido en esta ficha, el pliego de condiciones y el manual de calidad.

3.5 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

La consideración de que el embotellado en la zona delimitada forme parte del proceso de elaboración de la DOP «Sidra de Asturias» tiene por objeto proteger la reputación de la denominación garantizando, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de su calidad y características, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente a través del Consejo Regulador constituido al efecto.

Se facilita el control y la trazabilidad de los productos obtenidos, evitando posibilidades de mezcla con otros de distintas procedencias, ya que los controles previstos en la región de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la DOP tienen un carácter minucioso y sistemático, llevado a cabo con un profundo conocimiento de las características del producto.

Asimismo, el hecho de que «las sidras» contengan gas carbónico, exclusivamente de carácter endógeno, producido en el propio proceso de elaboración, lleva consigo la utilización de instalaciones apropiadas que forman parte de aquel con el embotellado, y por ello no sería conveniente y dificultaría tremendamente el control si se transportara a otras plantas envasadoras, con el riesgo de «adulterar» el proceso.

3.6 Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En lo referente al etiquetado de las sidras y a efectos de evitar confusión del consumidor, se atenderán a lo dispuesto en legislación en vigor en cuanto a las indicaciones obligatorias y facultativas. Además, deberá aparecer en el etiquetado de las sidras amparadas el nombre protegido “Sidra de Asturias” acompañado de la mención “Denominación de Origen Protegida” o su abreviatura “DOP”.

El consumidor distingue claramente el tipo de sidra por la presentación ya que el cierre de botella es diferente. Teniendo en cuenta que la presión en botella para la «sidra natural espumosa» es superior a tres atmósferas, el sistema de encorchado obviamente no es el mismo, de igual forma que el envase de vidrio que la contiene.

En cualquier caso, la DOP «Sidra de Asturias» es la mención que deberán llevar en el etiquetado todas las sidras protegidas que cumplan los preceptos del Pliego de Condiciones; y, además, de acuerdo con la normativa general sobre etiquetado y presentación de los productos alimenticios, es obligatorio indicar los conceptos «Sidra natural», «Sidra natural espumosa», o «Sidra de hielo», según el caso.

Todos los envases que contengan sidra amparada por la DOP, serán expedidos con una etiqueta numerada de control suministrada por el Consejo Regulador.

En la sidra natural espumosa se deben identificar los términos relativos a su contenido en azúcares tal y como se recogen en el apartado 3.2 de la presente ficha.

Los productos amparados se deben identificar con el símbolo de la Unión, de acuerdo con lo establecido en la normativa de aplicación.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la manzana y elaboración de la sidra amparada por la Denominación de Origen Protegida «Sidra de Asturias» comprende el territorio de la Comunidad Autónoma del Principado de Asturias, región geográfica e histórica de la España septentrional y que comprende 78 municipios (concejos): 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.

Debe tenerse en cuenta que, si bien la zona geográfica delimitada tiene una superficie de 10 560 km², Asturias es una de las regiones más montañosas de Europa, lo que limita sobremanera la superficie agraria útil para el cultivo del manzano, que se encuentra ubicado en pequeños valles y laderas de todo el territorio definido (los 78 municipios citados).

Las condiciones orográficas y productivas de la región asturiana hacen que las explotaciones agrarias se encuentren diseminadas por todos los municipios definidos en mayor o menor medida, lo que da lugar a núcleos rurales de población pequeños y dispersos, de igual forma que las características de las parcelas.

El cultivo tradicional del manzano de sidra en Asturias es un cultivo extensivo de aprovechamiento mixto de manzano de sidra y pradera natural. Debido al acusado minifundismo de las explotaciones asturianas, esta combinación de actividad ganadera con la obtención de manzana destinada a la elaboración de sidra permite dibujar una buena parte de las características socioeconómicas del entorno rural asturiano, obteniendo así rentas complementarias dentro de la explotación agrícola familiar, que por otra parte permite evitar en cierta

forma el éxodo rural, generando una actividad que cuide el medio y fije población.

Como ocurre con la distribución de plantaciones de manzano de sidra, los lagares históricamente aparecen en el territorio en forma de pequeñas instalaciones en las explotaciones agrarias que elaboraban sidra para el autoconsumo familiar. En el tiempo, esta práctica se ha ido abandonando y en la actualidad las instalaciones se han ido concentrando en lugares cercanos a infraestructuras y con servicios más adecuados para desarrollar la actividad industrial.

5. Vínculo con la zona geográfica

Histórico:

Asturias es la primera región española productora de sidra, representando el 80 % de la producción nacional. La historia de esta región está íntimamente ligada al cultivo del manzano de sidra y a la elaboración de esta bebida como lo demuestran los relatos del geógrafo Estrabón sesenta años antes de Cristo.

Natural:

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 aquellos más productivos, mejor adaptados a su medio y que producían manzana de mayor calidad sidrera. Las distintas características de las variedades (dulce, dulce-amargo, amargo, semiácida, semiácida-amargo, amargo-semiácida, ácido, ácido-amargo y amargo ácido) y todas las mezclas resultantes confieren a las sidras asturianas sus peculiares características semiácidas.

La inclusión en la denominación de los dos tipos de producto, venía condicionada por la norma de calidad existente en España (O.M. 1/9/79), que diferenciaba la “sidra natural” y la “sidra”, basándose en que «la sidra» permite ser elaborada con gas carbónico exógeno añadido, o sea de cualquier procedencia.

La “sidra natural espumosa” parte de la denominada «sidra natural», sobre la que se genera una segunda fermentación (por tanto, únicamente presenta CO₂ de carácter endógeno) y, cuando proceda, la adición de jarabe de azúcar en pequeña proporción. La materia prima, la tecnología de elaboración y las instalaciones industriales son prácticamente las mismas, aunque «sidra natural» haya nacido históricamente mucho antes, con las incorporaciones tecnológicas y la investigación ya en el siglo XIX aparecen «sidras» con gas carbónico añadido.

El nombre geográfico «Asturias» está históricamente vinculado con la elaboración y el consumo de sidra en España, ya que es la región donde se elabora la mayor parte de la producción de sidra nacional.

El factor humano:

El sector de la sidra ocupa el tercer lugar, en grado de importancia según facturación, del sector agroalimentario asturiano. La sidra natural es producida en los tradicionales lagares, en Asturias hay un censo de 106 lagares con dimensión comercial. En ellos se da una marcada tradición familiar, hasta el punto de que más del 60 % de estos lagares ha sido heredado. La forma jurídica más frecuente es la de empresario individual y solo un 10 % adoptan la forma de sociedad anónima o sociedad limitada. En la sidra natural, el mercado asturiano representa el 93 % del total. La producción de sidra natural espumosa, por su parte, se aglutina en 10 empresas, y estas bodegas representan el 61 % de la facturación total del sector. El mercado nacional absorbe el 80 % de la producción, destinándose a la exportación un porcentaje entre el 13 y el 14 %; el 7 % restante se consume en la propia región.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(.....)
