

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 98/03)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszlik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ ADATLAP

A TANÁCS (EGK) 2081/92 SZ. SZABÁLYZATA

„SIDRA DE ASTURIAS” VAGY „SIDRA D’ASTURIES”

N° CE: ES/00260/2002.10.28.

OEM (X) OFJ ()

Ez a nyomtatvány csupán információs céllal lett kiállítva. A teljes tájékoztatásért, különösen az OEM és OFJ hatálya alá tartozó termékek gyártóiról, kérem igényeljen teljes termékleírást a nemzeti hatóságtól vagy az Európai Bizottságtól ⁽¹⁾.

1. *A tagállam illetékes szerve:*

Név: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España
Cím: Infanta Isabel, 1. E-28071 Madrid
Telefonszám: 34 91 347 53 94
Fax: 34 91 347 54 10

2. *Kérelmezői csoport:*

2.1. Név:

- a) Asztúriai Bortermelők Szövetsége (ALA)
- b) Asztúriai Almabortermelő Szövetség (ASSA)
- c) Boralma Szüretelők Asztúriai Szövetsége

2.2. Cím:

- a) C/ Dr. Alfredo Martínez, n° 6 – 2º, E-33005 OVIEDO – ASTURIAS
- b) La Espuncia, s/n, E-33318 VILLAVICIOSA – ASTURIAS
- c) C/ Siglo XX, n° 26-28 bajo, E-33208 GIJON – ASTURIAS

2.3. Összetétel:

Termelők/ Feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *Terméktípus:*

1.8 osztály: Az I sz. melléklet egyéb termékei: almaborok.

4. *A nyilvántartásba vétel feltételei:*

(a 4. paragrafus 2. bekezdésében foglalt követelmények összefoglalása)

4.1. Név: „Sidra de Asturias” vagy „Sidra d’Asturies”

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – Mezőgazdasági termékek minőségének politikája – B-1049 Brüsszel.

4.2. Termékleírás:

A „Sidra de Asturias” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel levédett termékek a következők:

- Sidra [almabor]: A friss alma vagy az almamust teljes vagy részleges alkoholos erjedéséből származó ital. Minimális alkoholtartalma 5 térfogatszázalék.

A 30 g/l-nél alacsonyabb cukortartalmú almabort száraznak, a 30 és 50 g/l közötti cukortartalmút félszáraznak, az 50 g/l és a maximális 80 g/l közti cukortartalmút pedig édes almabornak nevezik.

Az almabor organoleptikus jellemzői a következők: üde zamata, amely lehet száraz, félszáraz vagy édes, továbbá az endogén szénsavgáztól származó tartós gyöngyök és buborékok, a tiszta és harmonikus aroma, friss almára vagy almakompótra emlékeztet. Külső megjelenése: a sárga szín különböző árnyalataiban tündöklő, átlátszó és csillogó ital.

- Természetes almabor: hagyományos eljárások alapján, cukor hozzáadása nélkül készült, csak endogén szénsav-anhidridet tartalmazó, a friss alma vagy az almamust teljes vagy részleges alkoholos erjedéséből származó ital. Minimális alkoholtartalma 5 térfogatszázalék.

A természetes almabort üde zamata, a savanyú és fanyar ízek harmóniája, enyhe szénsavasság jellemzi, természetes csípősség érzetét kelti. Aromája tiszta és friss, változatos vagy gyümölcsös, enyhén savanykás. Átlátszó és csillogó ital, színe a sárga és a szalmaszín árnyalatait öleli fel.

Mindkét termék a termőterületen hagyományosan termesztett boralmafajtákból készül.

Az engedélyezett almabor-fajtákat savasságuk és a bennünk tartalmazott fenolvegyületek koncentrációja szerint nyolc technológiai csoportba sorolják: édes, édes-fanyar, fanyar, félsavanyú, félsavanyú-fanyar, fanyar-félsavanyú, savanyú és savanyú-fanyar.

Almabor fajták	Technológiai csoportosítás
Durona de Tresali	Savanyú
Blanquina	Savanyú
Limón Montés	Savanyú
Teórica	Savanyú
San Roqueña	Savanyú
Raxao	Savanyú
Fuentes	Savanyú
Xuanina	Savanyú
Ernestina	Édes
Verdialona	Édes
Regona	Savanyú-fanyar
Clara	Fanyar
Meana	Fanyar-félsavanyú
Coloradona	Édes-fanyar
Solarina	Félsavanyú
De la Riega	Félsavanyú
Collaos	Félsavanyú
Perico	Félsavanyú
Carrió	Félsavanyú
Prieta	Félsavanyú
Perezosa	Félsavanyú
Panquerina	Félsavanyú-fanyar

4.3. Földrajzi övezet:

A „Sidra de Asturias” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) levédett almatermesztési és almabor előállítási övezete az észak-spanyolországi földrajzi és történelmi régió, az Asztúriai Hercegség Autonóm Tartományának egész területét ölel fel, a következő 78 önkormányzatot foglalja magában: 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.

Figyelembe kell vennünk, hogy Asztúria Európa egyik leghegyvidékibb területe, és bár a behatárolt földrajzi régió területe 10 560 km², hegyvidéki jellege rendkívüli mértékben korlátozza az alma termesztésére hasznosítható mezőgazdasági területet, amely az említett teljes terület (az említett 78 önkormányzat) kis völgyeiben és hegyoldalain terül el.

Az asztúriai térség hegyrajzi és termelési adottságai miatt a gazdaságok kisebb-nagyobb mértékben az említett önkormányzatok területén szétszórva találhatók, ezért a parcellázódáshoz hasonló módon kicsi és szétszórt falvak jöttek létre.

A hagyományos almatermesztés Asztúriában külterjes művelést jelent, a boralma-termelő területek és a mezők vegyes hasznosítását. Az asztúriai gazdaságok kifejezett törpebirtok jellegéből adódóan, az állattenyésztés és az almabor-készítéséhez szükséges almatermesztés kombinációja nagy részben képet ad az asztúriai falusi környezet társadalmi-gazdasági jellemzőiről. Ez a kombináció kiegészítő jövedelemhez juttatja a családi gazdaságokat és bizonyos tekintetben lehetővé teszi a vidékről történő tömeges elvándorlás meggátolását, a környezetet gondozó és a lakosságot lekötő tevékenység létrehozásával.

Ami a boralma ültetvények eloszlását illeti, ezen a területen a présházak kezdetben az agrárgazdaságokon belüli kisebb létesítményekként jelentek meg, ahol az almabort csak saját családi fogyasztásra készítették. Idővel megszűnt ez a gyakorlat, és a hasonló ilyen létesítmények manapság már az infrastruktúrához közeli, ipari tevékenység végzésére megfelelőbb szolgáltatásokat nyújtó helyeken összpontosulnak.

4.4. Eredetigazolás:

A „Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) levédett termékek (természetes almabor és almabor) előállításához felhasznált almafajták a Szabályzatban jóváhagyott, a Szabályozó Tanács nyilvántartásába felvett parcellákból származnak és az ugyancsak nyilvántartásba vett, a termelési/feldolgozási területen belül elhelyezkedő olyan létesítményekben kerülnek feldolgozásra, melyek a Szabályozó Tanács Minőségi Rendszerében dokumentált eljárásnak megfelelő fajtára, termesztési gyakorlatra, alapanyagra, préselésre, előállítási folyamatra, palackozásra és címkézésre vonatkozó termelési és feldolgozási ellenőrzésen megfeleltek.

Az „almabor” előállításakor fokozottan ellenőrzik, hogy kizárólag endogén eredetű, a must erjedési fázisában keletkezett szénsavgáz kerüljön hozzáadásra, és a vegyítés a gáz keletkezését követő tisztítás, sűrítés, szűrés és tárolás után, még a palackozás előtt történjen. Mindezen folyamatok ellenőrzése a Szabályozó Tanács Minőségi Kézikönyvében foglaltak szerint kerül szabályozásra, melyben szerepel legalább a szénsavgáz kimutatásához szükséges analízis technikája könnyű, stabil izotópok és a C¹³/C¹² arány meghatározása révén, ami lehetővé teszi az elegyített gáz eredetének megállapítását.

A tanúsítási eljárás vizuális és dokumentációs vizsgálatból, valamint a termékből történő mintavételből áll. A tanúsítványt elnyert almaborok a Szabályozó Tanács védjegyével és a „Sidra de Asturias” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel címkézhetők. Palackjukra egy számozott, a Szabályozó Tanács által kibocsátott ellenőrző címke is kerül.

4.5. Előállítási módszer:

Az almabor a termelési övezeten belül hagyományosan termesztett boralma fajtákból kerül előállításra az alábbi technológiai csoportok szerint: édes, savanyú, fanyar, savanyú-fanyar, édes-fanyar, fanyar-félsavanyú, félsavanyú és félsavanyú-fanyar.

A feldolgozási fázisok magukban foglalják az alma mosását és őrlését, a természetes almamust préselés útján történő előállítását, a megengedett termékek és anyagok felhasználásával történő erjesztést, átfejtéseket, finomítást, szűrést és végül a palackozást.

Az „almabor” esetében a szénsavdúsítás a jelen iratban, a Nyilvántartásba vétel feltételeiben és a Minőségi Kézikönyvben foglaltaknak megfelelően, endogén eredetű CO₂-vel történhet.

Az a megfontolás, amely szerint a megjelölt övezetben történő palackozás a „Sidra de Asturias” OEM által védett termék előállítási folyamatának részét képezi, a termék hírnevének védelmét szolgálja, garantálva ezzel a termék hitelességén túl minőségének és egyéb jellemzőinek állandóságát. Mindezekért az e célra létrehozott Szabályozó Tanácson keresztül a kedvezményezettek teljes és kollektív felelősséget vállalnak.

Megkönnyíti az előállított termékek ellenőrzését és nyomonkövethetőségét, elkerülve az egyéb, eltérő eredetű termékekkel való keverés lehetőségét, hogy az OEM kedvezményezettek felelőssége alá tartozó termelési övezetben előírt aprólékos és szisztematikus ellenőrzések a termék sajátosságainak alapos ismerete mellett kerülnek végrehajtásra.

Az a tény, amely szerint az „almaborok” kizárólag endogén jellegű, az előállítási folyamat során keletkezett szénsavgázt tartalmazhatnak, maga után vonja az előállítási folyamat részeként a palackozást is végző megfelelő létesítmények használatát. Ezért a termék más palackozó üzemekbe való szállítása nem lenne célszerű és nagyon megnehezítené az ellenőrzést, a folyamat „hamisításának” kockázatát vonva maga után.

MEGENGEDETT ELJÁRÁSOK

1. Mustok

- a) Az engedélyezett boralmafajtákból és azok keverékéből préselés útján nyert mustok.
- b) A természetes mustokhoz hidegkezelés alkalmazása illetve semleges gázok használata.
- c) Engedélyezett anyagokkal és pektinbontó enzimekkel történő szűrés és derítés.
- d) A mustok feljavítása engedélyezett anyagokkal.
- e) Az engedélyezett almafajtákból préselés útján nyert mustok besűrítése édesítés céljából.

2. Almabor

- a) A levédett almabor fajták keverése.
- b) Az előállítási folyamat sajátos gyakorlatai, átfejtések, derítések, szűrések.
- c) Hidegkezelések alkalmazása.
- d) Engedélyezett anyagokkal történő feljavítás.
- e) Semleges gázok (nitrogén) használata az almaborok kezeléséhez.
- f) Válogatott élesztőkkel történő erjesztés.
- g) A palackozás előtt szénsavgáz hozzáadása. Ezen gáz kizárólag endogén eredetű, a must erjedési folyamata során keletkezett gáz lehet.
- h) Édesítés céljából literenként legfeljebb 80 g cukor hozzáadása cukorszirup, természetes must vagy sűrített almamust formájában. A térfogatban számított édesítőszer és almabor-alap maximális aránya egy egység édesítőszer lehet minden 10 egység almabor-alaphoz.

3. Természetes almabor

- a) A levédett természetes almaborok keverése.
- b) A hagyományos préselési, átfertési, derítési, szűrési eljárások.
- c) Hidegkezelések alkalmazása.
- d) Engedélyezett anyagokkal történő feljavítás.
- e) Az almaborok kezelésére semleges gázok (nitrogén) használata.
- f) Válogatott élesztőkkel történő erjesztés.

TILTOTT ELJÁRÁSOK

1. Mustok

- a) Tilos minden olyan eljárás, amely megváltoztatja az almamustok természetes cukortartalmát.
- b) A természetes mustok és a sűrített mustok bármilyen arányban történő keverése.
- c) A mustok mesterséges ízesítése.
- d) A pasztörizálás.

2. Almabor

- a) Tilos a természetes alkoholtartalom mesterséges megnövelése.
- b) Nem engedélyezett anyagokkal való feljavítás és/vagy azok hozzáadása.
- c) Víz hozzáadása az előállítási folyamat bármely szakaszában.
- d) Bor, erjesztett gyümölcs és/vagy bármilyen eredetű alkohol hozzáadása.
- e) Mesterséges édesítőszeres és dextrinek alkalmazása.
- f) A cukorkaramell kivételével színezőanyagok használata.
- g) Észterek, aromák és bármilyen más fajtájú vagy eredetű anyagok alkalmazása.
- h) A pasztörizálás.
- i) Exogén szénsav-anhidrid hozzáadása.

3. Természetes almabor

- a) A 2. pontban foglaltak összessége.
- b) Bármilyen eredetű szénsav-anhidrid hozzáadása.
- c) Bármilyen eredetű cukor alkalmazása.

A természetes almabor az alábbi kémiai és fizikai jellemzőkkel rendelkezik:

Illósav: < 2.0 g/l ecetsav. Alkoholtartalom: > 5 % (v/v). Összes kéndioxid: <150 mg/l. Palackban mért szénsav-anhidrid nyomás (20 °C): > 0.5 atm.

Az almabor az alábbi kémiai és fizikai jellemzőkkel rendelkezik:

Illósav: < 2.0 g/l ecetsav. Alkoholtartalom: > 5 % (v/v). Összes kéndioxid: < 200 mg/l. Palackban mért szénsav-anhidrid nyomás (20 °C): > 3 atm.

4.6. Hagyomány:

4.6.1. Történeti:

Asztúria az országos termelés 80 %-át adó legfontosabb almabortermelő spanyol tartomány. Amint azt Sztrabón földrajztudós elbeszélései is bizonyítják Kr. e. 60-ból, a tartomány történelme szorosan kapcsolódik a boralma termesztéséhez és az almabor készítéséhez.

4.6.2. Természeti:

Az asztúriai földművesek a századok folyamán véghezvittek egy magról nőtt, nem oltott fákból kiinduló fajta-kiválasztási folyamatot, kiválogatva a legtermékenyebb, a környezethez leginkább alkalmazkodó és az almabor készítéséhez legjobb minőségű almákat adó fákat. A fajták különféle jellege (édes, édes-fanyar, fanyar, félsavanyú, félsavanyú-fanyar, fanyar-félsavanyú, savanyú, savanyú-fanyar és fanyar-savanyú) és azok mindenféle keveréke adja az asztúriai almaborok sajátos félsavanyú jellegét.

A két termék (természetes almabor és almabor) eredetmegjelölésbe történő felvétele a Spanyolországban meglévő minőségi szabvány (O.M. 1/9/79) szerint történik, amely a két típust annak alapján különbözteti meg, hogy az „almabor” előállítása során engedélyezi-e exogén vagy bármilyen más eredetű szénsavgáz hozzáadását.

Az eredetmegjelöléssel levédett mindkét almabor-fajtának az úgynevezett „természetes almabor” az alapja. Az „almabor” esetében a megjelölés engedélyezi az erjesztési folyamat során nyert (vagyis kizárólag endogén jellegű) CO₂, valamint kis mértékben cukorszirup hozzáadását. A nyersanyag, az előállítási technológia és az ipari berendezések gyakorlatilag megegyeznek. Bár a „természetes almabor” történelmileg sokkal korábban született, mert már a XIX században a technológiai újítások és a kutatások eredményeként megjelennek a szénsavgázzal dúsított „almaborok”.

Spanyolországban az „Asztúria” földrajzi név történelmileg kapcsolódik az almabor fogyasztásához, mivel ezen a vidéken kerül előállításra a nemzeti almabor-termelés nagy része.

4.6.3. Az emberi tényező:

Az asztúriai mezőgazdasági élelmiszertermelésben az üzleti forgalom nagysága alapján az almabortermelő ágazat a harmadik legfontosabb. A természetes almabor hagyományos kisgazdaságokban állítják elő. Asztúriában a nyilvántartás szerint 106 kereskedelmi méretű kisgazdaság található. Ezekben a gazdaságokban olyannyira erősen érezhető a családi hagyomány, hogy 60 %-uk örökölt gazdaság. A magánvállalkozás a leggyakoribb jogi forma, csak 10 %-uk részvénytársaság vagy korlátolt felelősségű társaság. A természetes almabor forgalmában az asztúriai piac teszi ki a teljes piac 93 %-át. Az almabor termelésével 10 vállalkozás foglalkozik, és ezek a borpincék teszik ki az ágazat üzleti forgalmának 61 %-át. Az országos piac veszi fel a termelés 80 %-át, exportra szánnak 13-14 %-ot, a fennmaradó 7 % pedig helyben kerül fogyasztásra.

4.7. Ellenőrzési struktúra:

Név: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) „Sidra de Asturias”

Cím: C/Avenida de las Callejas, nº 3 – Planta plaza
E 33300 Villaviciosa- (Asturias)

Tel.: (34) 985 89 32 08

Fax: (34) 985 89 31 70

E-mail: info@sidradeasturias.es

A „Sidra de Asturias” védett eredetmegjelölésért felelős felügyeleti tanács megfelel az EN 45011-es normában előírt követelményeknek.

4.8. Címkézés:

Az almaborok címkézését illetően, illetve a fogyasztók megtévesztését elkerülendő, az 1979. augusztus 1-i rendeletben előírtakat kell figyelembe venni, amelyek az almaborokra és egyéb almából készült italokra vonatkozó szabályozásokat tartalmazzák. A rendelet 17. paragrafusa kimondja, hogy az üvegeken az egyéb kötelező feliratok mellett kötelezően szerepelnie kell az „almabor” vagy „természetes almabor” megnevezésnek is attól függően, hogy a termék melyikre jogosult.

A palackozott almaborok főcímkején és hátcímkején kötelező jelleggel és kiemelt módon fel kell tüntetni a „Sidra de Asturias” eredetmegjelölést, illetve az idevonatkozó törvénykezés által meghatározott adatokat.

A kiszerelés alapján a fogyasztó világosan megkülönböztetheti az almabor típusát, mivel a palackzárak különbözőek. Tekintettel arra, hogy az almabor palackjában a nyomás meghaladja a három atmoszférát, a dugózási rendszer magától értetődően eltérő, ahogyan az azt tartalmazó üvegpalack is.

A „Sidra de Asturias” OEM megnevezést az összes levédett, a jóváhagyott idevonatkozó szabályzat előírásainak megfelelő almabor címkején fel kell tüntetni; továbbá az élelmiszeripari termékek címkézésre és kiszerelésére vonatkozó általános szabályzatnak megfelelően, kötelező feltüntetni az „Almabor” vagy „Természetes almabor”) megnevezést attól függően, hogy a termék melyikre jogosult.

Az OEM-mel levédett almabort tartalmazó minden palackot a Szabályozó Tanács által rendelkezésre bocsátott számozott ellenőrzőcímkevel kell ellátni.

Nem kerülnek jóváhagyásra azon címkék, melyek bármely okból a fogyasztót megtéveszthetik, illetve a Szabályozó Tanács visszavonhat már engedélyezett címkéket is.

4.9. Nemzeti jogi háttér:

A „Sidra de Asturias” oltalom alatt álló eredetmegjelölésnek az alábbi törvényes követelményeknek kell megfelelnie:

Nemzeti jogi háttér	25/1970. december 2-i, szőlőre, borra és alkoholokra vonatkozó szabályzatról szóló törvény és annak a 835/1972. március 23-i rendelettel jóváhagyott szabályzata.
	835/1972. március 23-i rendelet, a 25/1970. törvény szabályzata.
	1994. január 25-i rendelet, melyben pontosításra kerül a spanyol törvénykezés és a 2081/92 EKG szabályzat közti megfelelés, a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek oltalom alatt álló eredetmegjelölése és földrajzi jelzése témájában.
	1643/1999. október 22-i királyi rendelet, amely szabályozza az oltalom alatt álló eredetmegjelölések és az oltalom alatt álló földrajzi jelzések Közösségi Nyilvántartásába történő bejegyzése iránti kérelmek ügyintézési eljárását.

1979. AUGUSZTUS 1-I RENDELET (augusztus 28-i Állami Közlöny), amelyben jóváhagyásra kerül az almabor és egyéb almából készült italok szabályozása
 - Az 1979. szeptember 21-i Állami Közlönyben megjelent hibák korrekciója.
 - Módosítva az alábbiak által:
 - 1984. július 27-i rendelet (lásd 2.)
 - 1985. szeptember 24-i rendelet (lásd 3.)
 - Az 1045/1990 királyi rendelet (lásd I, 9) hatálytalanítja a 17. paragrafusban foglalt elfogadott alkoholfok túréhatárookra vonatkozó előírásokat.
 - A 145/1997 királyi rendelet (lásd VIII, 7) hatálytalanítja a III. fejezet 6. paragrafusa A) bekezdésének 2. pontját, B) bekezdésének 4., 5., 6., 8., 9. és 10. pontjait és a C) bekezdés 6. pontját.
1984. JÚLIUS 27-I RENDELET (augusztus 7-i Állami Közlöny), mellyel az 1979. augusztus 1-i rendelet 9. paragrafusa (lásd 1.) részlegesen módosításra kerül.
1985. SZEPTEMBER 24-I RENDELET (október 16-i Állami Közlöny), mellyel az 1979. augusztus 1-i rendelet VII. fejezete (lásd 1.) módosításra kerül.