C/2026/242

15.1.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/242)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Sidra de Asturias / Sidra d'Asturies»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0260-AM03 — 16.10.2025

1. **Dénomination du produit**

«Sidra de Asturias / Sidra d'Asturies»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Dénomination(s)

Dirección General de Desarrollo Rural y Agroalimentación - Gobierno del Principado de Asturias [Direction générale du développement rural et de l'agroalimentaire — Gouvernement de la Principauté des Asturies]

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications décrites et motivées ci-après n'incluent aucun changement dans le libellé de la dénomination géographique protégée, ni dans l'utilisation de cette dénomination; elles ne comportent pas de risque d'annihiler le lien, ni n'entraînent de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit. Ces modifications sont donc qualifiées de «modifications standard» au sens de l'article 24 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil.

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Intitulé

Modification du paramètre «acidité volatile»

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Description:

la limite supérieure du paramètre «acidité volatile» figurant au paragraphe B.3 «Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques» du cahier des charges est portée de 1,99 (< 2,0) à 2,19 (< 2,2) g/l d'acide acétique, conformément au décret royal espagnol 72/2017 du 10 février 2017 portant approbation de la norme de qualité des différentes catégories de cidre naturel et de cidre. Points modifiés dans le cahier des charges: paragraphe B.3 «Description du produit», «Caractéristiques physiques et organoleptiques». Points modifiés dans le document unique: paragraphe 3.2 «Description du produit portant la dénomination visée au point 1».

Justification:

La limite actuelle (acidité volatile < 2,0 g/l) soumet la production des produits protégés (cidre naturel et cidre naturel pétillant) à des paramètres de qualité qui, dans la pratique, excluent de l'AOP certains cidres qui remplissent pleinement les autres conditions du cahier des charges, y compris en ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques.

Dans l'exercice de ses fonctions de contrôle, le conseil régulateur constate cet état de fait depuis 2018, lorsqu'il a détecté des lots dépassant la limite d'acidité volatile dans la plage de 2,0 ≤ X ≤ 2,19 g/l, tout en étant conformes aux autres exigences du cahier des charges. Une analyse plus approfondie, centrée sur les résultats de tests sensoriels comparatifs entre les attributs organoleptiques définis dans le cahier des charges et les concentrations d'acide acétique (principal acide volatile présent dans le cidre), a été réalisée entre 2022 et 2024. Le contrôle de l'acidité est essentiel, car des concentrations élevées peuvent générer des arômes et saveurs non caractéristiques des cidres protégés, ce qui a une influence sur leur typicité et leur qualité sensorielle. Toutefois, les résultats ont montré que des valeurs d'acidité volatile comprises entre 1,99 et 2,19 ne sont pas corrélées à des changements dans les caractéristiques physico-chimiques du produit ni dans les caractéristiques sensorielles propres au cidre naturel et au cidre naturel pétillant protégés par l'AOP. En tout état de cause, une concentration inadéquate serait immédiatement détectée et exclurait le produit final de l'AOP, puisque tous les cidres doivent subir un examen sensoriel, et notamment des contrôles organoleptiques, permettant de vérifier la présence des attributs positifs décrits dans le cahier des charges et, dans le même temps, l'absence de défauts.

Ces résultats nous permettent de conclure que la limite actuelle n'est pas justifiée d'un point de vue organoleptique. Elle traduit un excès de prudence déployé au moment de la rédaction du cahier des charges, dans le but d'empêcher l'éventuelle mise sur le marché de produits susceptibles de présenter des défauts sensoriels. Avec les systèmes de vérification en place actuellement, cette prudence n'a plus lieu d'être.

Compte tenu de ce qui précède, la modification proposée est considérée comme une modification standard, conformément au paragraphe 2 du présent document. Il s'agit d'un ajustement technique, qui permet d'étendre la marge admissible d'acidité volatile sans altérer les caractéristiques essentielles du produit ni compromettre sa qualité ou sa réputation.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Modification des caractéristiques organoleptiques liées à la transparence et à la brillance.

Description

Description:

les attributs «transparent» et «brillant» sont retirés de la description de l'aspect du cidre naturel.

Points modifiés dans le cahier des charges: paragraphe B.3 «Caractéristiques physiques et organoleptiques», «Caractéristiques organoleptiques du cidre naturel», «Aspect».

Points modifiés dans le document unique: paragraphe 3 «Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire», 3.2 «Description du produit portant la dénomination visée au point 1», «Cidre naturel».

Justification:

Le cahier des charges inclut des caractéristiques organoleptiques du cidre naturel (à savoir son aspect transparent et brillant) qui ne décrivent pas correctement le produit, comme cela a pu être vérifié depuis l'enregistrement de l'AOP et, plus précisément, depuis l'application de contrôles plus stricts lors de l'évaluation organoleptique (professionnalisation du jury de dégustation), conformément aux exigences de la norme ISO/IEC 17025.

Il ressort de cette étude que le cidre naturel se présente sous une forme principalement translucide (il laisse passer la lumière, sans qu'il ne soit pour autant soit possible de voir à travers sa masse) et non transparent (ce qui impliquerait que l'on puisse voir à travers sa masse). Le cidre naturel peut être transparent si, avant sa mise en bouteille, il subit un processus de stabilisation microbiologique. D'autre part, le type de réflexion de la lumière (la brillance) du produit est très variable, les cidres pouvant aller de vibrants (cidres très brillants) à éteints (cidres peu brillants) en fonction de leur degré de transparence et de leur couleur.

La qualification, dans le cahier des charges en vigueur, du cidre naturel en tant que boisson transparente et brillante manque de précision. Les caractéristiques actuelles imposent au produit d'être strictement transparent et brillant, alors même que cet aspect n'a aucune incidence sur les autres caractéristiques décrites, ni sur son acceptation par les consommateurs qui connaissent le produit.

Cette modification permet d'aligner le cahier des charges sur l'identité du produit protégé, et donc sur ses caractéristiques réelles, sans toutefois apporter une description injustifiée ou restrictive de son aspect.

Cette mise à jour constitue une modification standard conformément au paragraphe 2 du présent document. Il s'agit d'un ajustement technique visant à améliorer la description du produit.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Présentation des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques des produits protégés.

Description

Description:

la présentation des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques définissant les produits protégés est modifiée. Les modifications apportées à cette présentation comprennent:

— la séparation des paramètres physico-chimiques et organoleptiques dans différents tableaux, en distinguant le cidre naturel du cidre naturel pétillant; et

— le regroupement des caractéristiques organoleptiques à des fins d'amélioration de la cohérence sensorielle (couleur et aspect visuel, arôme, goût, caractéristiques gazeuses).

Points modifiés du cahier des charges: paragraphe B.3 «Caractéristiques physiques et organoleptiques».

Points modifiés dans le document unique: le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Justification:

Il convient de modifier la présentation des caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques qui définissent les produits protégés afin d'en améliorer la clarté et la compréhension. Il s'agit concrètement de présenter les informations au moyen de différents tableaux permettant de distinguer clairement le cidre naturel du cidre naturel pétillant, en séparant leurs caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.

Les informations concernant les caractéristiques organoleptiques sont également regroupées de manière à rester cohérentes avec les sens concernés (le goût, l'odorat et la vue) et avec le système d'évaluation mis en œuvre par le conseil régulateur.

— Cidre naturel: la couleur du produit relève de son aspect, car elle est perçue par la vue. Les caractéristiques gazeuses du produit (légère sensation de picotement naturel) relèvent du goût, car elles sont perçues à travers ce sens.

— Cidre naturel pétillant: la couleur et les caractéristiques gazeuses du produit relèvent de son aspect, et donc du sens de la vue, puisque, dans ce cas, les caractéristiques gazeuses désignent la persistance de filets de bulles, de bulles et de bulles fines, comme indiqué dans le cahier des charges.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour des différents aspects agronomiques affectant la culture des pommes à cidre destinées à la fabrication du produit.

Description

Description:

les informations relatives à certaines exigences agronomiques liées à la culture des pommes à cidre destinées à la fabrication du produit sont supprimées, afin d'apporter une plus grande clarté et d'éviter les références restrictives ou facultatives qui n'ont aucune incidence sur la qualité du produit. Plus particulièrement:

a) la référence à un «cadre de plantation en carré, en rectangle ou en quinconce» est supprimée et remplacée par la formule «cadre de plantation régulier»;

b) la densité de plantation par type de modèle, correspondant à une fourchette comprise entre 100 et 921 arbres/hectare, est remplacée par une densité générale de plantation comprise entre 100 et 1 000 arbres/hectare. Le critère de mesure ou de contrôle de la densité est établi conformément au SIGPAC (système d'information géographique des parcelles agricoles) afin de délimiter les vergers où est effectuée l'évaluation de la plantation;

c) les références aux porte-greffes spécifiques sont supprimées;

d) le libellé du sous-paragraphe «Entretien des sols» correspondant aux techniques de culture est adapté comme suit:

— le pâturage est ajouté comme méthode d'engazonnage à partir de la deuxième année,

— l'obligation d'effectuer au moins deux fauchages ou débroussaillages par an est supprimée afin de maintenir l'engazonnage du terrain.

Points modifiés du cahier des charges:

a) paragraphe E.1 «Facteurs fixes» (systèmes de plantation);

b) paragraphe E.1 «Facteurs fixes» (cadre de plantation et densité);

c) paragraphe E.1 «Facteurs fixes» (porte-greffes);

d) paragraphe E.2 «Techniques de culture» (entretien des sols).

Points modifiés dans le document unique: le document unique n'est pas affecté par cette modification.

Justification:

Les modifications décrites aux paragraphes a), b), c) et d) concernant les facteurs fixes et les techniques de culture se justifient d'un point de vue technique et opérationnel pour les raisons suivantes

a) Référence aux systèmes de plantation (paragraphe E.1).

Une plantation régulière désigne un terrain permettant la culture de végétaux de la même espèce selon des cadres spécifiques. Il existe de nombreux systèmes de culture réguliers, tant traditionnels que novateurs, tels que la plantation en carrés, en rectangle, en quinconce, en cinq, en pied-de-poule, etc. Toutefois, le cahier des charges prévoit des systèmes de plantation déterminés en fonction de chaque type de culture décrit: traditionnel (extensif) ou en axe (semi-intensif).

— Culture traditionnelle ou extensive: utilisation d'un système de formation sous le vent, avec cadre de plantation en carrés, en rectangle ou en quinconce.

— Culture en axe ou semi-intensive: utilisation d'un cadre de plantation en rectangle.

Les informations relatives aux systèmes de plantation sont obsolètes, ce qui présente un risque de restreindre l'accès à d'autres systèmes réguliers de production de pommes à cidre protégées par l'AOP. En outre, elles entravent l'adaptabilité et la gestion dynamique de l'activité. S'il importe de souligner la nécessité de recourir à des systèmes de plantation réguliers, il convient de supprimer les références à des systèmes spécifiques.

Cette modification permet une plus grande souplesse dans la conception des exploitations, facilitant ainsi l'adaptation aux conditions topographiques, structurelles et agronomiques de chaque parcelle. La suppression de l'obligation d'appliquer des cadres de plantation spécifiques permet d'atténuer la rigidité technique tout en favorisant l'uniformité des exploitations.

b) Cadres de plantation et densité (paragraphe E.1).

La densité de plantation par type de modèle, correspondant à une fourchette comprise entre 100 et 921 arbres/hectare figurant dans le tableau «Cadres de plantation et densité», est remplacée par une fourchette générale de densité de plantation comprise entre 100 et 1 000 arbres/hectare, ce qui permet une meilleure lisibilité de la norme, d'éviter les interprétations erronées et de faciliter son application pratique sur le terrain.

La légère augmentation de la densité maximale (portée de 921 à 1 000 arbres) est notamment motivée par la nécessité de corriger une erreur dans le tableau «Cadres de plantation et densité» figurant au paragraphe E.1. La densité de plantation maximale établie pour une culture semi-intensive est de 921 arbres/ha (cadre de 5 x 2 mètres), alors qu'elle devrait être de 1 000 arbres, s'agissant du rapport entre la superficie d'un hectare (10 000 m^2) et la superficie occupée par chaque plante dans un rayon de 5 x 2 mètres (10 m^2).

La fourchette de densités proposée inclut les cadres de plantation prévus dans le cahier des charges initial, tant dans les systèmes extensifs ou traditionnels (densités faibles) que dans les systèmes semi-intensifs ou en axe (densités moyennes).

Il est également précisé que la densité sera calculée sur la base des vergers du SIGPAC (système d'information géographique des parcelles agricoles) situés dans les parcelles voisines, ce qui implique l'introduction d'un critère objectif soutenu par un outil officiel largement utilisé dans l'agriculture à l'heure actuelle. En matière de contrôle, l'utilisation de la délimitation SIGPAC permet d'améliorer la traçabilité et l'opérabilité du système, tout en assurant une vérification fiable du respect de l'exigence de densité.

c) Référence aux porte-greffes (paragraphe E.1).

Un porte-greffes (modèle) désigne la partie de la plante sur laquelle est greffée la variété. Il présente des caractéristiques distinctives. Ainsi, un porte-greffes spécifique sera sélectionné en fonction du type de plantation, du sol, de la variété, etc. Sa sélection peut influencer la taille des arbres, la résistance aux maladies, l'adaptation aux différents sols et climats, ainsi que la qualité et la quantité de la production.

Le cahier des charges prévoit l'utilisation de certains porte-greffes spécifiques (MM 106, MM 111, M7 et franc), ce qui entrave le recours aux avancées agronomiques dans ce domaine, axées sur la résistance aux maladies, la tolérance à des conditions défavorables et l'efficacité de la production agricole. Les caractéristiques des porte-greffes sont susceptibles d'évoluer, et l'accès à de nouvelles variétés, en contribuant à améliorer les conditions générales de culture des pommes à cidre, permettrait d'optimiser la productivité et la qualité des plantes sans affecter le produit protégé.

Les références à des types spécifiques de porte-greffes sont donc supprimées.

d) Entretien des sols (paragraphe E.2)

Le pâturage est ajouté comme méthode d'engazonnage, car il s'agit d'une pratique durable qui contribue à la gestion des sols sans affecter le maintien des pommeraies.

L'obligation d'effectuer au moins deux fauchages ou débroussaillages par an est par ailleurs supprimée. L'établissement d'un minimum fixe d'interventions est inutile, la priorité étant que la pommeraie reste engazonnée, c'est-à-dire dotée d'une couverture végétale suffisante exempte de fourrés ou d'arbustes. Ce résultat peut être obtenu au moyen d'une ou de plusieurs interventions par an, en fonction du climat et de la localisation des parcelles.

Cette modification aligne le cahier des charges sur la pratique agronomique réelle, tout en maintenant l'obligation du producteur de garantir un état adéquat du sol. Il sera possible de vérifier cette condition lors des contrôles habituels, de sorte qu'il n'est pas nécessaire d'imposer un nombre minimal de fauchages.

La modification 3.4, qui porte sur divers aspects agronomiques, est de nature technique et opérationnelle. Ainsi, les pratiques ayant une incidence directe ou indirecte sur les caractéristiques spécifiques du produit protégé ne seront aucunement affectées, de sorte qu'il n'existe pas de risque de rupture du lien avec l'aire géographique, les autres exigences énoncées au point 2 du présent document concernant la classification de la modification comme standard étant par ailleurs remplies.

☐ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Mise à jour des informations relatives à certaines phases ou étapes de la production destinées à la fabrication du produit.

Description

Description:

d'une manière générale, les modifications cherchent à établir une description plus précise des techniques de production des produits protégés, conformément aux exigences applicables aux produits. La structure des paragraphes décrivant le processus ou la méthode de production est également améliorée, puisque dans le cahier des charges initial, ces éléments étaient fragmentés en plusieurs paragraphes distincts (paragraphes E.4 à E.14 du cahier des charges).

Les modifications portent sur les aspects suivants:

a) les références détaillées au transport des pommes et à la gestion du stockage sont supprimées, tout en maintenant les aspects généraux du processus;

b) le titre du paragraphe E.4 «Méthode d'obtention du moût de pomme» du cahier des charges en vigueur est remplacé par l'intitulé «Méthode d'obtention», et ce paragraphe intègre désormais en sous-paragraphes les actuels points 6, 7, 11, 12, 13 et 14;

c) la référence au processus de macération est supprimée;

d) concernant le pressurage:

— la description du système d'extraction est simplifiée et limitée à la distinction entre pressurage lent et pressurage rapide,

— la référence à certaines pratiques traditionnelles, telles que la réduction du temps de pressurage pour éponger la masse et la facilitation du drainage du moût, est supprimée,

— les références au temps nécessaire pour le pressurage lent et aux valeurs minimales de performance dans les systèmes à pressurage lent et rapide sont supprimées;

e) les références aux pratiques de clarification préfermentaire, de clarification et de stabilisation sont supprimées;

f) une référence expresse au transfert du moût obtenu après pressurage dans les récipients ou conteneurs destinés à la fermentation est ajoutée;

g) la formulation de la phase de maturation est adaptée afin de lier la durée de celle-ci à l'obtention des caractéristiques qui définissent les produits protégés, en supprimant la référence aux contrôles systématiques de l'acidité et du pH;

h) la mention du soutirage comme étape spécifique du processus de production est supprimée.

Points modifiés du cahier des charges:

a) paragraphe E.3 (transport et stockage);

b) paragraphe E.4 (restructuration du titre et du contenu);

c) paragraphe E.4 (macération);

d) paragraphe E.4 (pressurage);

e) paragraphes E.5, E.9 et E.10 (clarification préfermentaire, clarification et stabilisation);

f) paragraphe E.6 (fermentation);

g) paragraphe E.7 (maturation);

h) paragraphe E.8 (soutirage).

Points modifiés dans le document unique: paragraphe 3.4 «Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée».

En outre, dans ce paragraphe du document unique, les expressions «dans la présente fiche» et «manuel de qualité» sont supprimées, toutes les exigences relatives à l'AOP étant déjà précisées dans le cahier des charges.

Justification:

a) Références au transport et au stockage des pommes (paragraphe E.3)

Cette modification vise à éviter l'établissement d'une réglementation trop détaillée sur les différents aspects logistiques, qui peuvent varier en fonction des conditions particulières de chaque opérateur sans toutefois affecter la qualité du produit final, sous réserve du respect des principes généraux de conservation de la matière première. En tout état de cause, un stockage inadéquat serait indirectement vérifiable dans le produit final.

b) Le titre du paragraphe E.4 «Méthode d'obtention du moût de pomme» du cahier des charges en vigueur est remplacé par «Méthode d'obtention», et ce paragraphe contient désormais un premier sous-paragraphe intitulé «obtention du moût de pomme».

Cette modification vise à:

— maintenir une vision unifiée du processus de production, puisque la structure actuelle présente les différentes phases sous forme de paragraphes distincts, ce qui peut porter à croire qu'il s'agit d'opérations autonomes et non d'une méthode continue. Cette nouvelle organisation fournit une vue d'ensemble complète et cohérente du processus, conformément à la conception réelle de la production;

— améliorer la lisibilité et la compréhension du cahier des charges, tant pour les opérateurs que pour l'organisme de contrôle.

c) Macération (paragraphe E.4)

La référence au processus de macération est supprimée, car il s'agit d'une pratique facultative. Son exclusion n'affecte donc pas les autres exigences et contribue à clarifier la formulation.

d) Pressurage (paragraphe E.4)

L'objectif de cette modification est d'assurer une compréhension générale qui permettra

d'indiquer clairement les limites de rendement, déjà fixées dans le cahier des charges en vigueur selon chaque système, en fournissant des chiffres spécifiques (pas plus de 75 % pour le pressurage rapide et 80 % pour le pressurage lent). Les références aux valeurs de rendement minimal sont supprimées, car un rendement inférieur reflète simplement une réduction du volume, sans compromettre la qualité des cidres. D'autre part, le rendement dépend de la variété, de la maturité, de l'état hydrique du terrain et de la technologie utilisée, de sorte que la fixation d'un seuil minimum fixe risque de pénaliser les terrains secs, les variétés moins juteuses ou les décisions œnologiques orientées vers la qualité (par exemple, en utilisant uniquement des «moûts précoces»). La référence à un temps de pressurage lent ou traditionnel de 2 à 4 jours est également supprimée, car il est nécessaire d'adapter ce temps de pressurage, en fonction de la technologie disponible, à la variabilité thermique (accentuée par le changement climatique), qui a une incidence directe sur le taux de drainage et d'extraction du moût, sans affecter les caractéristiques du produit final. En outre, les références à certaines pratiques traditionnelles (réduction du pressurage traditionnel pour éponger la masse de pressurage et à des moments précis) sont supprimées afin de permettre l'adaptation du processus aux nouvelles techniques extractives émergeant des innovations technologiques.

e) Clarifications et stabilisation (paragraphes E.5, E.9 et E.10)

Comme cela est justifié au paragraphe 3.2 de la présente demande de modification, le cidre naturel est un produit translucide, c'est-à-dire qu'il présente un aspect plus ou moins trouble.

La clarification et la stabilisation sont des techniques œnologiques généralement présentées comme complémentaires, puisque la stabilisation nécessite souvent une clarification préalable du produit. La clarification vise à éliminer les particules en suspension responsables de la turbidité générée au cours du processus de production du cidre, qu'elle ait lieu avant la fermentation (clarification pré-fermentation) ou après (clarification). La stabilisation vise quant à elle à garantir que le produit n'évolue plus après l'obtention du résultat souhaité, ce qui permet d'éviter les précipitations, les nouvelles fermentations ou les détériorations susceptibles de compromettre sa conservation. Dans les deux cas, ces étapes contribuent à l'élaboration de produits plus propres et plus stables.

Compte tenu de ce qui précède, la clarification et la stabilisation ne sont pas considérées comme des étapes essentielles à la production, étant donné que le cidre naturel présente souvent un aspect trouble, provoqué dans certaines circonstances particulières, sans être déterminant pour la fabrication du produit. C'est pourquoi les références à ces processus sont supprimées du cahier des charges (paragraphes E5, E9 et E10).

f) Fermentation (paragraphe E.6)

La modification vise à améliorer la formulation du processus, notamment les informations sur le transfert des moûts obtenus après pressurage dans les récipients/conteneurs destinés à la fermentation.

g) Maturation (paragraphe E.7)

La maturation désigne le processus par lequel le cidre acquiert ses caractéristiques analytiques finales, aussi bien physico-chimiques qu'organoleptiques (arôme, odeur et aspect). Il convient donc de compléter le paragraphe relatif à la description de cette étape par le texte suivant: «jusqu'à ce que les caractéristiques définissant les produits protégés soient atteintes».

En revanche, la référence à la réalisation de contrôles spécifiques au cours de cette étape (acidité totale, acidité volatile et pH) est supprimée, puisque ces contrôles doivent être effectués sur le produit final, en tenant compte de l'ensemble du processus de production et non spécifiquement dans le cadre de cette étape spécifique.

h) Soutirage (paragraphe E.8)

L'objectif principal du soutirage est d'éliminer la bourre ou la lie produite pendant la fermentation, et de mélanger différents cidres afin d'obtenir certaines caractéristiques spécifiques. Il s'agit donc d'une étape qui se déroule en fonction de certaines circonstances et qui, bien que commune, n'est pas forcément nécessaire. Il est donc illogique de la qualifier de pratique obligatoire pour la fabrication des produits protégés. C'est pourquoi sa description est supprimée du cahier des charges.

La modification 3.5 est d'ordre purement technique et vise à clarifier les techniques du cahier des charges qui définissent effectivement la qualité du produit protégé. Elle n'entraîne aucune modification du processus de production, des caractéristiques du produit, ni des facteurs qui justifient son lien avec l'aire géographique. Elle doit donc être considérée comme une modification standard.

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

Intitulé

Adaptation de la terminologie et de la réglementation applicable.

Description

Les références spécifiques à la réglementation applicable sont supprimées.

Points modifiés du cahier des charges: paragraphes H et I.

Points modifiés dans le document unique: paragraphe 3.6.

Justification:

Cette modification permet d'éviter de futures mises à jour de ces paragraphes en intégrant une référence générale à la législation actuelle au paragraphe I. De même, la proposition visant à identifier le logotype de l'Union européenne en tant que «symbole de l'Union» permet d'harmoniser la terminologie utilisée dans le cahier des charges avec celle utilisée dans la réglementation applicable [article 37 du règlement (UE) 2024/1143].

☑ Cette modification a une incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Sidra de Asturias / Sidra d'Asturies»

Numéro de référence UE: PDO-ES-0260-AM03 — 16.10.2025

1. **Dénomination(s)**

Sidra de Asturias / Sidra d'Asturies

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Espagne

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

2206 - Autres boissons fermentées (cidre, poiré, hydromel, saké, par exemple); mélanges de boissons fermentées et mélanges de boissons fermentées et de boissons non alcooliques, non dénommés ni compris ailleurs

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Les produits qui bénéficieront de l'appellation d'origine protégée «Sidra de Asturias» sont les suivants:

— Cidre naturel: boisson résultant de la fermentation alcoolique totale ou partielle de la pomme fraîche ou de son moût, élaborée selon les méthodes traditionnelles, sans adjonction de sucres et contenant du gaz carbonique d'origine exclusivement endogène. Son titre alcoométrique acquis minimum est de 5 % en volume. Le cidre naturel se caractérise par un goût franc en bouche, un équilibre entre acidité et amertume, ainsi qu'un léger pétillant naturel. Son arôme est pur et frais, avec des notes variétales et fruitées et une légère sensation d'acidité. Visuellement, il se décline en diverses tonalités de jaune et présente des reflets couleur paille.

— Cidre naturel pétillant: il s'agit d'un produit résultant de la deuxième fermentation d'un cidre naturel à partir des sucres naturels de ce cidre ou par addition de liqueur de tirage, dont la teneur en gaz carbonique est d'origine exclusivement endogène. Son titre alcoométrique acquis minimum est de 5,5 % en volume.

Il est dénommé: «Brut Nature» lorsque sa teneur en sucres est inférieure à 3 g/l et qu'aucune liqueur d'expédition n'est ajoutée; «Extra Brut» lorsque sa teneur en sucres est inférieure à 6 g/l; «Brut» lorsqu'elle est égale ou inférieure à 12 g/l; «Extra-sec» lorsqu'elle est supérieure à 12 g/l et inférieure ou égale à 20 g/l; «Sec», lorsqu'elle est supérieure à 20 g/l et inférieure ou égale à 30 g/l; «Demi-sec» lorsqu'elle est supérieure à 30 g/l et inférieure ou égale à 50 g/l et «Doux» lorsqu'elle est supérieure à 50 g/l et inférieure ou égale à 80 g/l.

Du point de vue organoleptique, le cidre naturel pétillant se caractérise par: un goût franc qui peut être «Brut Nature», «Extra Brut», «Brut», «Extra-sec», «Sec», «Demi-sec» ou «Doux»; la persistance de bulles et d'une légère mousse, provenant du gaz carbonique endogène; un arôme pur et équilibré, avec des notes de pomme fraîche ou de compote de pomme. Il se présente sous la forme d'une boisson transparente et brillante se déclinant en diverses tonalités de jaune.

Pratiques interdites

1. Moûts:

   a) toute opération qui modifie la richesse naturelle en sucre des moûts naturels de pomme;

   b) le mélange de moûts naturels avec des moûts concentrés quelle qu'en soit la proportion;

   c) l'aromatisation artificielle des moûts;

   d) la pasteurisation;

   e) l'adjonction d'eau.

2. Cidre naturel et cidre naturel pétillant

   a) l'augmentation artificielle du degré alcoométrique naturel;

   b) l'adjonction d'eau lors de l'élaboration;

   c) l'addition de vin, de fermentés de fruits et/ou d'alcool quelle que soit leur provenance;

   d) l'adjonction d'édulcorants artificiels, de colorants et d'arômes;

   e) la pasteurisation;

f) l'addition de gaz carbonique exogène;

g) l'addition de moût de pomme concentré, à l'exception de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition dans le cas du cidre naturel pétillant;

h) l'addition de saccharose, à l'exception de la liqueur de tirage, dans laquelle la quantité strictement nécessaire pour provoquer la deuxième fermentation peut être ajoutée, dans le cas du cidre naturel pétillant;

i) l'emploi de sucres de toute provenance dans le cidre naturel.

Le cidre naturel aura les caractéristiques physico-chimiques suivantes:

Acidité volatile: < 2,2 g/l acide acétique. Degré d'alcool: > 5 % (v/v). Dioxyde de soufre total: < 150 mg/l. Pression relative en bouteille (20º C): > 0,5 atm.

Le cidre naturel pétillant aura les caractéristiques physico-chimiques suivantes:

Acidité volatile: < 2,2 g/l acide acétique. Degré d'alcool: > 5,5 % (v/v). Dioxyde de soufre total: < 200 mg/l. Pression relative en bouteille (20º C): > 3 atm.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Les deux produits, le cidre naturel et le cidre naturel pétillant, sont élaborés avec des variétés de pommes à cidre traditionnellement cultivées dans la zone de production.

Les variétés autorisées sont classées en neuf catégories, suivant l'acidité et la concentration en composés phénoliques: doux, doux-amer, amer, semi-acide, semi-acide-amer, amer-semi-acide, acide, acide-amer et amer-acide.

Classification technologique Acide: 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 et Sucu.

Acide-amer: Beldredo, Picón, Madiedo, Martina et Montoto.

Amer: Clara, Amariega et Cladurina.

Amer-acide: Meana, Lin, Cladurina Amargoácida et Rosadona.

Amer-semi-acide: Durcolorá et Colorá Amarga.

Semi-acide: 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 et Celso.

Semi-acide-amer: Montes de Llamera et Corchu.

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

Doux-amer: Coloradona, Raxina Amarga et Raxarega.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'élaboration des produits (cidre naturel et cidre naturel pétillant) protégés par l'AOP «Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies» s'effectue avec les variétés de pommes à cidre autorisées par le cahier des charges, provenant des parcelles inscrites dans les registres du conseil régulateur. La matière première est transformée dans des installations elles aussi enregistrées et implantées dans la zone de production/élaboration et ayant satisfait aux contrôles de production et de transformation relatifs aux: variétés, techniques culturales, matière première, pressurage, processus d'élaboration, mise en bouteille et étiquetage, prévus par le système d'assurance-qualité élaboré par le conseil régulateur.

Pour l'obtention de la «sidra natural» et de la «sidra natural espumosa», il est notamment vérifié que le gaz carbonique produit est exclusivement d'origine endogène. Le contrôle de tout ce processus est régi par le manuel de qualité du conseil régulateur, qui doit au moins décrire la technique d'analyse de détection du gaz carbonique au moyen de la détermination des isotopes légers stables et du rapport C13/C12 qui permet de vérifier sa provenance.

Le processus de certification comporte des inspections visuelles et documentaires ainsi que des prélèvements d'échantillons du produit. Les cidres certifiés peuvent être étiquetés avec le logotype du conseil régulateur et la mention

«Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias». Ils portent sur leur emballage une étiquette numérotée de contrôle numérotée fournie par le conseil régulateur.

La méthode d'élaboration des produits protégés comprend au moins les étapes suivantes: l'obtention du moût de pomme par mouture et pressurage, la fermentation, la maturation et, enfin, la mise en bouteille.

Dans le cas de la «sidra natural espumosa», il se produira une seconde fermentation du cidre naturel, ou une carbonisation avec du CO_2 d'origine endogène, conformément aux dispositions prévues dans le cahier des charges.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le fait que la mise en bouteille dans l'aire délimitée fasse partie du processus d'élaboration de l'AOP «Sidra de Asturias» vise à protéger la réputation de l'appellation, tout en garantissant l'authenticité du produit, la préservation de sa qualité et de ses caractéristiques, dont la responsabilité pleine et entière est assumée par les bénéficiaires à travers le conseil régulateur constitué à cet effet.

Cela permet de faciliter le contrôle et la traçabilité des produits obtenus, en évitant d'éventuels mélanges avec d'autres cidres de provenances diverses, dans la mesure où les contrôles prévus dans la région de production sous la responsabilité des bénéficiaires de l'AOP ont un caractère minutieux et systématique et sont réalisés avec une connaissance profonde des caractéristiques du produit.

De même, le fait que les «sidras» contiennent du gaz carbonique de caractère exclusivement endogène, produit au cours du processus d'élaboration, suppose l'utilisation d'installations appropriées, intégrées aux installations d'élaboration et de mise en bouteille. Il ne serait en effet pas conseillé, sous peine de compliquer considérablement le contrôle, de transporter le cidre vers d'autres installations de mise en bouteille et de «dénaturer» le processus.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

En ce qui concerne l'étiquetage des cidres, et afin d'éviter toute confusion chez le consommateur, il convient de respecter les dispositions de la législation en vigueur concernant les mentions obligatoires et facultatives. En outre, l'étiquetage des cidres protégés doit mentionner la dénomination protégée «Sidra de Asturias» accompagnée de la mention «Denominación de Origen Protegida» (Appellation d'origine protégée) ou de son abréviation «DOP» (AOP).

Sur les étiquettes des cidres mis en bouteille doivent obligatoirement figurer en évidence le nom de l'appellation d'origine protégée «Sidra de Asturias» et les informations prévues par la législation applicable en la matière.

Le consommateur distingue clairement le type de cidre par le dispositif de fermeture de la bouteille qui diffère suivant le cas. Étant donné que pour la «sidra natural espumosa» la pression dans la bouteille est supérieure à trois atmosphères, le système de bouchon et le type de bouteille en verre ne sont évidemment pas les mêmes.

En tout état de cause, la mention d'AOP «Sidra de Asturias» doit figurer sur l'étiquette de tous les cidres protégés qui respectent les prescriptions du cahier des charges approuvé. De plus, conformément à la législation générale en matière d'étiquetage et de présentation des produits alimentaires, il est obligatoire d'indiquer les mentions «Sidra natural» ou «Sidra natural espumosa», selon le cas.

Toutes les bouteilles contenant du cidre protégé par l'AOP doivent être commercialisées avec une étiquette numérotée de contrôle fournie par le conseil régulateur.

Pour le cidre naturel pétillant, il y a lieu d'indiquer les termes relatifs à sa teneur en sucres prévus au paragraphe 3.2 de la présente fiche.

Les produits protégés doivent être identifiés par le logo de l'Union européenne, conformément aux dispositions établies dans la réglementation applicable.

5. **Description succincte de l'aire géographique**

La zone de production des pommes et d'élaboration du cidre bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Sidra de Asturias» comprend le territoire de la communauté autonome de la Principauté des Asturies, région géographique et historique de l'Espagne septentrionale incluant 78 communes (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 et Tameza.

Bien que l'aire géographique couvre une superficie de 10 560 km2, la Principauté des Asturies est l'une des régions les plus montagneuses d'Europe, ce qui limite considérablement la superficie agricole utile consacrée à la culture du pommier, laquelle est implantée dans de petites vallées et sur les versants de l'ensemble du territoire (les 78 communes précitées).

Le relief et les conditions de production de la région asturienne sont responsables, dans une plus ou moins large mesure, de la dissémination des exploitations agricoles dans toutes les communes, ce qui explique la forme de peuplement, dispersée en petits noyaux, et la dissémination des parcelles généralement de petite taille.

Dans la Principauté des Asturies, la culture traditionnelle du pommier à cidre est une culture extensive mixte (pommier à cidre, prairie naturelle). En raison de la petitesse des parcelles des exploitations asturiennes, la combinaison de l'élevage et de la culture des pommes destinées à l'élaboration de cidre constitue l'une des principales caractéristiques socio-économiques du milieu rural asturien, ainsi qu'une source de revenus complémentaires dans le cadre de l'exploitation agricole familiale, qui contribue aussi, par ailleurs, à freiner l'exode rural et à générer une activité d'entretien de l'environnement propice à la fixation de la population.

Comme dans le cas de la distribution des plantations de pommiers à cidre, les pressoirs sont apparus sous la forme de petites installations au sein d'exploitations agricoles qui élaboraient le cidre pour la consommation familiale. Avec le temps, cette pratique a été abandonnée et actuellement les installations se sont concentrées dans des lieux proches des infrastructures et des services les plus propices au développement d'une activité industrielle.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Résumé du lien

Lien historique

La Principauté des Asturies est la première région espagnole productrice de cidre et totalise à elle seule 80 % de la production nationale. L'histoire de cette région est intimement liée au pommier à cidre et à l'élaboration de cette boisson, comme le prouvent les récits du géographe Estrabón, 60 ans avant notre ère.

Lien naturel

Les agriculteurs asturiens ont réalisé, au fil des siècles, un processus de sélection variétale à partir d'arbres issus de semences, non greffés, en prenant soin de choisir les arbres les plus productifs, les mieux adaptés à leur milieu et produisant une pomme de plus grande qualité cidricole. Les différentes caractéristiques variétales (doux, doux-amer, amer, semi-acide, semi-acide-amer, amer-semi-acide, acide, acide-amer et amer-acide) et tous les coupages qui en résultent confèrent aux cidres asturiens leurs caractéristiques semi-acides particulières.

L'inclusion dans la dénomination des deux types de produits était conditionnée par la norme de qualité en vigueur en Espagne (O.M. 1.9.1979), qui distinguait la «sidra natural» de la «sidra», en considérant que la «sidra» pouvait être élaborée avec adjonction de gaz carbonique exogène, c'est-à-dire provenant de n'importe quelle source.

Les deux types de cidre protégés par l'appellation sont issus de la dénommée «sidra natural» qui, dans le cas de la «sidra natural espumosa» permet l'adjonction du CO_2 récupéré au cours du processus de fermentation (donc de caractère purement endogène) et éventuellement de sirop de sucre en petite quantité. La matière première, la technique d'élaboration et les installations industrielles sont pratiquement les mêmes, même si la «sidra natural» est plus ancienne, les «sidras» contenant du gaz carbonique ajouté apparaissant plus tardivement au cours du XIXe siècle; fruit des avancées technologiques et de la recherche.

Le nom géographique «Asturias» est historiquement lié à l'élaboration et à la consommation de cidre en Espagne, celle-ci étant la région où est élaboré l'essentiel de la production du cidre espagnol.

Le facteur humain

Le secteur du cidre occupe la troisième place du secteur agro-alimentaire asturien en termes de chiffre d'affaires. La «sidra natural» est produite dans 106 pressoirs traditionnels à dimension commerciale. La fabrication du cidre est une activité à forte tradition familiale au point que 60 % des pressoirs ont été hérités. La forme juridique la plus fréquente est celle de l'entreprise individuelle, 10 % seulement des entreprises étant constituées sous la forme de sociétés anonymes ou de sociétés à responsabilité limitée. Le marché asturien représente 93 % de la production de «sidra natural». De son côté, la production de «sidra natural espumosa» est concentrée dans dix entreprises qui totalisent 61 % du chiffre d'affaires total du secteur. Le marché intérieur absorbe 80 % de la production, et un pourcentage compris entre 13 et 14 % est destiné à l'exportation; les 7 % restants sont consommés dans la région.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://run.gob.es/wzoSidraAsturN25