

**Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych**

(2005/C 98/03)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STANDARDOWE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92**

**„SIDRA DE ASTURIAS” LUB „SIDRA D’ASTURIES”**

N° CE: ES/00260/28.10.2002

CNP ( X ) COG ( )

Niniejsze zestawienie to podsumowanie, sporządzone dla celów informacji. W celu uzyskania kompletnych informacji, w szczególności przeznaczonych dla producentów danych produktów, objętych CNP lub COG, należy sięgnąć po integralną wersję opisu bądź to na poziomie krajowym, bądź zwrócić się z prośbą o nią do właściwych służb Komisji Europejskiej <sup>(1)</sup>

1. *Właściwe służby Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciadas. Dirección General de Alimentación. Secretaría Generalde Agricultura y Alimentación in the Spanish Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Adres: Infanta Isabel, 1. E-28071 Madrid

Telefon: (34) 91 347 53 94

Faks: (34) 91 347 54 10

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1. Nazwa:

- a) Asociación de Lagareros de Asturias (ALA)
- b) Asociación de Sidra Asturiana (ASSA)
- c) Asociación Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (AACOMASI).

2.2. Adres:

- 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. Skład:

Producenci/przetwórcy (X) Inni ( )

3. *Rodzaj wyrobu:*

Klasa 1.8 — Inne produkty ujęte w Załączniku I: cydr

4. *Opis specyfikacji:*

(Podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „Sidra de Asturias” lub „Sidra d’Asturies”

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Departament ds. polityki jakości produktów rolnych — B-1049 Bruksela.

## 4.2 Opis:

Produkty mające zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia (P.G.I.) „Sidra de Asturias” to:

- **Cydr:** napój otrzymany w procesie całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych jabłek lub moszczu jabłkowego. Minimalna zawartość alkoholu wynosi 5 % (obj.).

Cydr o zawartości cukru poniżej 30 g/l określa się jako „wytrawny”, pomiędzy 30 a 50 g/l jako „półwytrawny” a powyżej 50 g/l (maksymalnie 80 g/l) jako „słodki”.

Właściwości organoleptyczne cydru są następujące: charakterystyczny mocny smak, który może być wytrawny, półwytrawny lub słodki; obecność lekkiej piany oraz małych, średnich i dużych bąbelków endogenicznego dwutlenku węgla; czysty, wyrównany zapach z notami świeżych jabłek lub przecieru jabłkowego; prezentuje się w postaci klarownego, musującego napoju o różnych odcieniach żółtego.

- **Cydr naturalny:** napój uzyskany w procesie całkowitej lub częściowej fermentacji świeżych jabłek lub moszczu jabłkowego, wyprodukowany zgodnie z tradycyjnymi praktykami, bez dodatku cukru, zawierający wyłącznie endogeniczny dwutlenek węgla. Minimalna zawartość alkoholu wynosi 5 % (obj.).

Cydr naturalny charakteryzuje się mocnym smakiem, w którym równoważy się smak kwaśny i gorzki oraz lekka naturalna cierpkość. Jego zapach jest czysty i świeży, zawiera noty owocowe, charakterystyczne dla każdego gatunku i jest lekko kwaśny. Prezentuje się w postaci klarownego, musującego napoju o różnych odcieniach żółtego (od jasno żółtego do słomianego).

Oba produkty otrzymywane są z odmian jabłek na sok tradycyjnie uprawianych w obszarze produkcji.

Dopuszczone odmiany jabłek są podzielone, ze względu na ich kwasność oraz stężenie związków fenolowych, na osiem kategorii produkcyjnych: słodkie, słodko-gorzkie, gorzkie, półkwaśne, półkwaśno-gorzkie, gorzkie-półkwaśne, kwaśne i kwaśno-gorzkie.

| Odmiany           | Kategoria produkcyjna |
|-------------------|-----------------------|
| Durona de Tresali | Kwaśne                |
| Blanquina         | Kwaśne                |
| Limón Montés      | Kwaśne                |
| Teórica           | Kwaśne                |
| San Roqueña       | Kwaśne                |
| Raxao             | Kwaśne                |
| Fuentes           | Kwaśne                |
| Xuanina           | Kwaśne                |
| Ernestina         | Słodkie               |
| Verdialona        | Słodkie               |
| Regona            | Kwaśno-gorzkie        |
| Clara             | Gorzkie               |
| Meana             | Gorzkie-półkwaśne     |
| Coloradona        | Słodko-gorzkie        |
| Solarina          | Półkwaśne             |
| De la Riega       | Półkwaśne             |
| Collaos           | Półkwaśne             |
| Perico            | Półkwaśne             |
| Carrió            | Półkwaśne             |
| Prieta            | Półkwaśne             |
| Perezosa          | Półkwaśne             |
| Panquerina        | Półkwaśno-gorzkie     |

#### 4.3 Obszar geograficzny:

Obszarem produkcji jabłek i wytwarzania cydru chronionego nazwą pochodzenia „Sidra de Asturias” jest obszar autonomicznej jednostki terytorialnej Księstwa Asturias. Asturias to geograficzny i historyczny region północnej Hiszpanii, składający się z 78 gmin (*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.

Pomimo, iż wymieniony obszar geograficzny obejmuje powierzchnię 10 560 km<sup>2</sup> Asturias należy do jednych z najbardziej górskich obszarów Europy, co w bardzo znacznym stopniu ogranicza powierzchnię, na której mogą być uprawiane jabłka. Uprawy te prowadzone są w niewielkich dolinach i na wzgórzach na całym określonym obszarze produkcji (terytorium wymienionych 78 gmin).

Ukształtowanie terenu oraz warunki produkcji w regionie Asturias sprawiają, że gospodarstwa rolne są w mniejszym lub większym stopniu rozdrobnione we wszystkich wymienionych gminach, w konsekwencji czego ośrodki wiejskie są mało zaludnione i rozproszone.

Tradycyjna uprawa jabłek na sok w regionie Asturias jest uprawą ekstensywną mieszaną (jabłka na sok i naturalne pastwiska). Ze względu na znaczne rozdrobnienie gospodarstw rolnych, to połączenie hodowli zwierząt i uprawy jabłek przeznaczonych do produkcji cydru, wywarło znaczny wpływ społeczno-gospodarczy na środowisko wiejskie regionu, pozwalając rolnikom na uzyskanie dodatkowych dochodów w ramach rodzinnych gospodarstw rolnych, co przyczyniło się do ograniczenia skali migracji z wsi do miast. W ten sposób powstała możliwość prowadzenia działalności szanującej środowisko naturalne i dającej zatrudnienie miejscowej ludności.

Podobnie jak w przypadku sadów jabłkowych, prasy do owoców pojawiły się najpierw w postaci małych urządzeń w gospodarstwach rolnych, za pomocą których uzyskiwano cydr przeznaczony do konsumpcji własnej. Praktyka ta zanikała z biegiem czasu i obecnie urządzenia są skupione wokół zakładów produkcyjnych lepiej przystosowane do prowadzenia działalności przemysłowej.

#### 4.4 Dowód pochodzenia:

Omawiane produkty (cydr naturalny i cydr) objęte chronioną nazwą pochodzenia „Sidra de Asturias/Sidra d’Asturies” wytwarzane są z odmian jabłek na cydr zatwierdzonych w regulaminie, zebranych na działkach wpisanych do rejestru organu regulacyjnego; przetwarzanie jabłek odbywa się w zakładach, które są wpisane do rejestru, znajdują się na obszarze produkcji/przetwórstwa oraz spełniają normy produkcji i przetwórstwa w zakresie odmian jabłek, technik uprawy, surowców, procesu prasowania, przetwarzania, butelkowania, etykietowania, zgodnie z procedurą kontroli jakości opracowaną przez organ regulacyjny.

Przy produkcji cydru należy upewnić się w szczególności, czy dodany do cydru dwutlenek węgla jest wyłącznie pochodzenia endogenicznego, tzn. czy został on otrzymany na etapie fermentacji moszczu i dodany do cydru po poborze, oczyszczeniu, sprzężeniu, przefiltrowaniu i przechowaniu a przed operacją butelkowania. Kontrola wymienionych procedur wykonywana jest zgodnie z instrukcjami zawartymi w podręczniku organu regulacyjnego dotyczącym jakości, w którym określa się przynajmniej technikę analizy stosowanej do wykrywania dwutlenku węgla, poprzez określenie zawartości lekkich trwałych izotopów oraz stosunku C<sup>13</sup>/C<sup>12</sup>, co pozwala na ustalenie pochodzenia dodanego gazu.

W trakcie procesu certyfikacyjnego przeprowadzane są kontrole wzrokowe, sprawdzana jest dokumentacja oraz pobierane są próbki produktu. Cydru, które uzyskają certyfikat będą mogły zostać oznakowane etykietą, na której umieszczone jest logo organu regulacyjnego oraz adnotacja „Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias”. Butelki będą ponadto opatrzone numerowanymi etykietami kontrolnymi wydanymi przez organ regulacyjny.

#### 4.5. Metoda otrzymywania::

Cydr otrzymuje się z gatunków jabłek na sok tradycyjnie uprawianych w obszarze produkcji, należących do jednej z następujących kategorii produkcyjnych: słodkie, kwaśne, gorzkie, kwaśno-gorzkie, słodko-gorzkie, gorzkie-półkwaśne, półkwaśne i półkwaśno-gorzkie.

Kolejne etapy produkcji to m.in.: mycie i zgniatanie jabłek, otrzymywanie naturalnego moszczu jabłkowego poprzez prasowanie, fermentację, odsączanie, klarowanie, filtrowanie przy pomocy dozwolonych produktów i substancji oraz butelkowanie.

„Cydr” można wzbogacić endogenicznym dwutlenkiem węgla, pod warunkiem, że przestrzegane będą wymogi ustanowione w niniejszym dokumencie, specyfikacji oraz podręczniku dotyczącym jakości.

Przyjęte założenie, że butelkowanie jest integralną częścią procesu otrzymywania „Sidra de Asturias” P.G.I. ma na celu utrzymanie renomy tej nazwy pochodzenia, gwarantując zarówno autentyczność, jak i utrzymanie odpowiednich właściwości i jakości, za które całkowicie i zbiorowo odpowiadają beneficjenci, poprzez organ regulacyjny utworzony w tym celu.

Kontrolę i ustalenie pochodzenia otrzymanych produktów ułatwia zapobieganie ich mieszaniam z produktami pochodzącymi z innych źródeł, jako że kontrole dokonywane w obszarze produkcji pod odpowiedzialnością beneficjentów P.G.I. mają szczegółowy i systematyczny charakter oraz przeprowadzane są z dokładną wiedzą na temat cech charakterystycznych produktu

Podobnie fakt, że cydr można wzbogacać wyłącznie endogenicznym dwutlenkiem węgla, uzyskanym w ramach procesu produkcyjnego, pociąga za sobą konieczność użycia odpowiednich urządzeń w procesie produkcji i butelkowania. W związku z tym, nie jest wskazane przewożenie produktu do innych rozlewni, gdyż utrudniłoby to w znacznym stopniu kontrolę oraz stworzyło niebezpieczeństwo stosowania niedozwolonych praktyk.

#### **Praktyki dozwolone**

##### 1. Moszcz

- a) Uzyskanie moszczu poprzez prasowanie jabłek na sok dopuszczonych odmian lub ich mieszaniny.
- b) Stosowanie chłodzenia i gazów obojętnych dla odpowiedniej konserwacji naturalnego moszczu.
- c) Filtrowanie i klarowanie przy pomocy dozwolonych substancji i enzymów pektolitycznych.
- d) Dodawanie dopuszczonych substancji do moszczu.
- e) Zagęszczenie moszczu poprzez prasowanie dopuszczonych odmian jabłek w celu zwiększenia zawartości cukru.

##### 2. Cydr

- a) Mieszanie cydrów objętych P.G.I.
- b) Tradycyjne praktyki produkcyjne; odsączanie, klarowanie, filtrowanie.
- c) Poddawanie schłodzeniu.
- d) Dodawanie dozwolonych substancji.
- e) Stosowanie gazów obojętnych (azotu) do konserwowania cydru.
- f) Fermentacja z użyciem wybranych drożdży.
- g) Wzbogacanie dwutlenkiem węgla przed butelkowaniem. Dopuszcza się wyłącznie endogeniczny dwutlenek węgla, uzyskany w trakcie procesu fermentacji moszczu.
- h) Słodzenie cydru poprzez dodanie cukru (maksymalnie 80 g na litr w formie syropu cukrowego), naturalnego moszczu lub zagęszczonego moszczu jabłkowego w maksymalnej proporcji jednej miary moszczu na dziesięć cydru.

### 3. Cydr naturalny

- a) Mieszanie cydrów naturalnych objętych P.G.I.
- b) Tradycyjne praktyki produkcyjne; prasowanie, odsączanie, klarowanie i filtrowanie.
- c) Poddawanie schłodzeniu.
- d) Dodawanie dozwolonych substancji.
- e) Stosowanie gazów obojętnych (azotu) do konserwowania cydru.
- f) Fermentacja z użyciem wybranych drożdży.

### **Praktyki niedozwolone**

#### 1. Moszcz

- a) Wszelkie operacje zmieniające naturalną zawartość cukru naturalnego moszczu jabłkowego.
- b) Mieszanie, w jakichkolwiek proporcjach moszczu naturalnego z moszczem zagęszczonym.
- c) Dodawanie do moszczu sztucznych środków aromatyzujących.
- d) Pasteryzacja.

#### 2. Cydr

- a) Sztuczne zwiększanie naturalnej zawartości alkoholu.
- b) Dodawanie niedozwolonych substancji.
- c) Dodawanie wody na jakimkolwiek etapie produkcji.
- d) Dodawanie wina, substancji pochodzących z fermentacji owoców lub alkoholu jakiegokolwiek pochodzenia.
- e) Stosowanie sztucznych substancji słodzących oraz dekstryn.
- f) Stosowanie substancji barwiących innych niż karmel.
- g) Stosowanie estrów, środków aromatyzujących oraz podobnych substancji jakiegokolwiek rodzaju lub pochodzenia.
- h) Pasteryzacja.
- i) Dodawanie egzogenego dwutlenku węgla.

#### 3. Cydr naturalny

- a) wszystkie praktyki wymienione w powyższym pkt. 2.
- b) Dodawanie dwutlenku węgla jakiegokolwiek pochodzenia.
- c) Stosowanie cukrów jakiegokolwiek rodzaju lub pochodzenia.

Cydr naturalny musi posiadać następujące właściwości fizykochemiczne:

Kwasowość lotna: < 2.0 g/l kwasu octowego. Zawartość alkoholu: > 5 % (obj.); Całkowita zawartość dwutlenku siarki: < 150 mg/l. Ciśnienie dwutlenku węgla w butelce (20 °C): > 0.5 atm.

Cydr musi posiadać następujące właściwości fizyko-chemiczne:

Kwasowość lotna: < 2.0 g/l kwasu octowego. Zawartość alkoholu: > 5 % (obj.); Całkowita zawartość dwutlenku siarki: < 200 mg/l. Ciśnienie dwutlenku węgla w butelce (20 °C): > 3 atm.

## 4.6 Związek:

### 4.6.1. Związek historyczny:

Region Asturias zajmuje pierwsze miejsce w Hiszpanii pod względem produkcji cydru — jego udział w krajowym rynku wynosi 80 %. Historia tego regionu jest ściśle powiązana z uprawą jabłek i produkcją tego napoju, o czym najlepiej świadczą opisy geografów Strabo z 60 r. p.n.e.

#### 4.6.2. Związek naturalny:

Przez wieki rolnicy z regionu Asturias prowadzili proces selekcji odmiany jabłek pochodzących z drzew otrzymywanych z nasion. Nie stosowano szczepienia oraz wybierano drzewa najbardziej wydajne, najlepiej dostosowane do otoczenia oraz dające jabłka najlepiej nadające się do produkcji cydru. Odmienne właściwości różnych odmian jabłek (słodkie, słodko-gorzkie, gorzkie, półkwaśne, półkwaśno-gorzkie, gorzkie-półkwaśne, kwaśne i kwaśno-gorzkie) oraz ich połączenia nadają cydrowi z regionu Asturias jego szczególnie półkwaśny smak.

Objęcie chronioną nazwą pochodzenia dwóch rodzajów produktu (cydr i cydr naturalny) uwarunkowane jest obowiązującą w Hiszpanii normą jakości (zarządzenie ministerialne nr 1/9/79), która rozróżnia te dwa rodzaje, przy czym do „cydru” może być dodawany egzogenny dwutlenek węgla, czyli pochodzący z jakiegokolwiek źródła.

Dwa rodzaje cydru objęte P.G.I. wywodzą się od „cydru naturalnego”. W przypadku „cydru” dopuszcza się dodanie dwutlenku węgla uzyskanego w trakcie procesu fermentacji oraz niewielkiej ilości syropu cukrowego. Poza tym składniki, technologia produkcji oraz stosowane urządzenia przemysłowe są praktycznie identyczne, z tym że historia produkcji „cydru naturalnego” jest dużo dłuższa, a produkcja „cydru” z dodanym dwutlenkiem węgla jest możliwa, dzięki postępowi naukowemu i technologicznemu, od XIX w.

Nazwa geograficzna „Asturias” jest historycznie związana z produkcją i spożyciem cydru w Hiszpanii, gdyż region ten zapewnia największą część krajowej produkcji cydru.

#### 4.6.3. Czynniki ludzkie:

Pod względem obrotów, cydr zajmuje trzecie miejsce wśród najważniejszych produktów sektora rolno-spożywczego regionu „Asturias”. Cydr naturalny produkowany jest przy użyciu tradycyjnych pras; region „Asturias” posiada 106 takich pras umożliwiających produkcję na skalę handlową. Ich eksploatację charakteryzuje silna tradycja rodzinna, gdyż ponad 60 % z nich zostało odziedziczonych przez obecnych właścicieli. Najbardziej rozpowszechnioną formą prawną jest działalność indywidualna, a tylko ok. 10 % właścicieli pras zdecydowało się na założenie spółki akcyjnej lub spółki z o.o. Region „Asturias” zapewnia 93 % całkowitej produkcji krajowej cydru naturalnego. Jeżeli chodzi o produkcję cydru, jest ona w znacznej mierze zdominowana przez 10 przedsiębiorstw, których udział w obrotach tego sektora wynosi 61 %. Rynek krajowy absorbuje 80 % produkcji, ok. 13-14 % jest wywożonych, a pozostałe 7 % spożywanych jest na terenie regionu Asturias.

#### 4.7 Organ kontrolny:

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

Adres: C/Avenida de las Callejas, n° 3 — Planta plaza  
E-33300 Villaviciosa (Asturias)

Tel.: (34) 985 89 32 08

Faks: (34) 985 89 31 70

E-mail: info@sidradeasturias.es

Rada Regulacyjna dla chronionej nazwy pochodzenia „Sidra de Asturias” spełnia wymogi normy EN 45011.

#### 4.8 Oznakowanie:

W celu uniknięcia wprowadzania w błąd konsumentów, w odniesieniu do oznakowania stosuje się zarządzenie z dnia 1 sierpnia 1979 r., regulujące produkcję cydrów i innych napojów uzyskiwanych z jabłek. Artykuł 17 tego zarządzenia przewiduje, że obok innych obowiązkowych oznaczeń należy zamieszczać na butelkach odpowiednio nazwę „cydr” lub „cydr naturalny”.

Etykiety i etykiety wtórne zabutelkowanego cydru zawierają obowiązkowo wyraźnie zamieszczoną chronioną nazwę pochodzenia „Sidra de Asturias” oraz inne, ustawowo wymagane adnotacje.

Konsument może łatwo rozróżnić oba rodzaje cydru na podstawie aspektu zewnętrznego, ponieważ różnią się one zamknięciem butelki. Biorąc pod uwagę fakt, że ciśnienie w butelce „cydru” przekracza trzy atmosfery, rodzaj zamknięcia oraz typ butelki nie może być ten sam, co w przypadku „cydru naturalnego”

W każdym przypadku chroniona nazwa pochodzenia „Sidra de Asturias” musi być umieszczona na etykietach wszystkich objętych nią cydrów spełniających wymogi określone w przyjętych przepisach wykonawczych. Ponadto, zgodnie z ogólnymi zasadami dotyczącymi oznakowania i prezentacji produktów spożywczych, obowiązkowo zamieszcza się nazwę „cydr” lub „cydr naturalny”.

Wszystkie wprowadzane do obrotu butelki z cydrem objętym chronioną nazwą pochodzenia muszą zawierać numerowaną etykietę kontrolną wydaną przez organ regulacyjny.

Nie zostaną dopuszczone etykiety, które z jakichkolwiek powodów mogłyby wprowadzić w błąd konsumentów, a organ regulacyjny może cofnąć poprzednio wydane zezwolenia.

#### 4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze:

Chroniona nazwa pochodzenia „Sidra de Asturias” musi spełniać wymogi określone w następujących tekstach prawnych:

|  |  |
|--|--|
| KRAJOWE<br>WYMOGI<br>USTAWO-<br>DAWCZE | Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. dotycząca winnic, win i napojów spirytusowych.  |
|  | Dekret nr 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r. ustanawiający przepisy wykonawcze do ustawy nr 25/1970.   |
|  | Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych; |
|  | Dekret królewski nr 1643/1999 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpisanie do wspólnotowego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych.                   |

1. ZARZĄDZENIE z dnia 1 sierpnia 1979 r. (BOE z 28.8.1979), przyjmujące przepisy regulujące produkcję cydrów i innych napojów uzyskiwanych z jabłek.
  - Sprostowania opublikowane w BOE z 21.9.1979
  - Zmienione przez:
    - Zarządzenie z dnia 27 lipca 1984 r. (patrz pkt 2).
    - Zarządzenie z dnia 24 września 1985 r. (patrz pkt 3).
  - Uchylenie specyfikacji w zakresie dopuszczalnej zawartości alkoholu, określonej w art. 17 przez: Dekret królewski nr 1045/1990 [patrz I, 9].
  - Uchylenie pkt 2° lit. a); pkt 4°, 5°, 6°, 8°, 9° i 10° lit. b) oraz pkt 6° lit. c) w art. 6 w rozdziale III. przez: Dekret królewski nr 145/1997 [patrz VIII, 7].
2. ZARZĄDZENIE z dnia 27 lipca 1984 r. (BOE z 7.8.1984), częściowo zmieniające art. 9 zarządzenia z dnia 1 sierpnia 1979 r. (patrz pkt 1)
3. ZARZĄDZENIE z dnia 24 września 1985 r. (BOE z 16.10.1985), zmieniające rozdział VII zarządzenia z dnia 1 sierpnia 1979 r. (patrz pkt 1)