

依據歐盟理事會第2081/82號「保護農產品和食品地理標示和原產地名稱規則」第6(2)
條公告地理標示申請案

(2005/C 98/03)

依據上述規則第7條及第12d條，本公告推定得對於本申請案提出異議。就本件申請案有任何異議者，應在第12(3)條規定之公告日起6個月的時間限制內，向會員國、WTO會員國或被承認之第三國中之有權管轄機關提出。公告之論據臚列如后，且在此認定確屬本於歐盟理事會（EEC）No 2081/92規則定義之下而使本件申請案具有正當性，特別是基於第4.6點。

摘要

歐盟理事會第 2081/92 號規則

‘阿斯圖里亞斯蘋果酒’

(‘SIDRA DE ASTURIAS’或 ‘SIDRA D'ASTURIES’)

No CE: ES/00260/28.10.2002

原產地名稱(PDO) (X) 地理標示(PGI) ()

本摘要所列僅供參考。全部的細節，特別是PDO或PGI相關規範所涵蓋產品之製造者，請查閱產品規格之完整版本，完整版本得向國家級機構取得或向歐盟理事會¹諮詢。

1. 會員國主管機關：

名稱：Subdireccion General de Sistemas de Calidad Diferenciadas. Direccion General de Alimentacion. Secretaria Generalde Agricultura y Alimentacion in the Spanish Ministerio

de Agricultura, Pesca y Alimentacion

地址： Infanta Isabel, 1. E -28071 Madrid

電話： (34-91) 347 53 94

傳真： (34-91) 347 54 10

2. 申請團體：

2.1. 名稱：

(a) Lagareros Asociacion de Lagareros de Asturias (ALA)

(b) Asociacion de Sidra Asturiana (ASSA)

(c) Asociacion Asturiana de Cosecheros de Manzana de Sidra (AACOMASI).

2.2. 地址：

¹ 歐盟理事會，農業、手工藝產品品質政策 Directorate-General，B-1049 Brussels

(a) C/ Dr. Alfredo Martinez, no 6 — 2o, E-33005 Oviedo — Asturias

(b) La Espuncia, s/n, E-33318 Villaviciosa — Asturias

(c) C/ Siglo XX, no 26-28 bajo, E-33208 Gijon — Asturias

2.3. 組織：

生產者/ 處理者 (X) Other ()

3. 產品種類：

第1—8類，附件I中之其他產品：蘋果酒 (cider)

4. 規格說明：

(依據第4(2)條規定要件之摘要)

4.1 名稱：「阿斯圖里亞斯蘋果酒」(‘SIDRA DE ASTURIAS’ 或 ‘SIDRA D’ASTURIAS’)

4.2 描述：

本產品係藉由保護「阿斯圖里亞斯蘋果酒」(‘Sidra de Asturias’) 產地名稱而加以保護：

—蘋果酒(Cider)：經由新鮮蘋果或蘋果酸酒(apple must)部分或全部酒精發酵得來的一種飲料

蘋果酒之糖分少於30 g/l係乾性；糖分介於30到50 g/L之蘋果酒屬中乾性，甜蘋果酒之糖分含量應超過50 g/l (上限為80 g/l)。

用感官察覺蘋果酒的特性為其強烈的風味，可能是乾性、半乾或甜；呈現出持久的輕度、中度或大量的自生性二氧化碳氣體的氣泡；帶有新鮮或燉煮過之蘋果所有的一種乾淨且平衡的香氣；顯現出清澈杏仁色調的一種透明、閃閃發光的飲料。

—天然蘋果酒 (Natural cider)：經由新鮮蘋果或蘋果酸酒(apple musts)部分或全部酒精發酵得來的一種飲料，根據傳統技術所生產，不額外添加糖，含有自生性二氧化碳氣體。酒精含量最少不得低於5%。

有強烈的香氣為天然蘋果酒的特性，且在銳利、苦及輕微的天然辛辣味中取得良好的平衡。香氣清新自然且帶有多種水果香氣及輕微的酸味。所體現的是一種帶有金色或稻草色之透明、閃閃發光的飲料。

兩種產品係由多種在製造地以傳統方式栽種之釀酒蘋果所調製而成。

各式品種經由其酸度及碳酸化合物之濃度加以分類為八個技術性組群：甜，苦甜，苦，半酸，半酸苦，苦半酸，酸及酸苦

品種 Varieties	技術性分類 Technological group
Durona de Tresali	酸 (Acid)
Blanquina	酸 (Acid)
Limon Montes	酸 (Acid)
Teorica	酸 (Acid)
San Roquena	酸 (Acid)
Raxao	酸 (Acid)
Fuentes	酸 (Acid)
Xuanina	酸 (Acid)
Ernestina	甜 (Sweet)
Verdialona	甜 (Sweet)
Regona	酸苦 (Acid-bitter)
Clara	苦 (Bitter)
Meana	苦半酸 (Bitter-semi-acid)
Coloradona	苦甜 (Bitter-sweet)
Solarina	半酸 (Semi-acid)
De la Riega	半酸 (Semi-acid)
Collaos	半酸 (Semi-acid)
Perico	半酸 (Semi-acid)
Carrío	半酸 (Semi-acid)
Prieta	半酸 (Semi-acid)
Perezosa	半酸 (Semi-acid)
Panquerina	半酸苦 (Semi-acid-bitter)

4.3 地理區域範圍：

生產蘋果及製造蘋果酒的區域，藉由「阿斯圖里亞斯蘋果酒」(「Sidra de Asturias」)的原產地標示被加以保護，此區域係位於「阿斯圖里亞斯」(Asturias)自治區，「阿斯圖里亞斯」(Asturias)是一個位於西班牙北部的地理及歷史區域，結合了78個自治市 (concejos)：Allande, Aller, Amieva, Aviles, Belmonte de Miranda, Bimenes, Boal, Cabrales, Cabranes, Candamo, Cangas de Narcea, Cangas de Onis, Caravia, Carreno, Caso, Castrillon, Castropol, Coana, Colunga, Corvera, Cudillero, Degana, El Franco, Gijon, Gozon, Grado, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Illas, Langreo, Las Regueras, Laviana, Lena, Llanera, Llanes, Mieres, Morcin, Muros de Nalon, Nava, Navia, Norena, Onis, Oviedo, Parres, Penamellera Alta, Penamellera Baja, Pesoz, Piona, Ponga, Pravia, Proaza, Quiros, Ribadedeva, Ribadesella, Ribera de Arriba, Riosa, Salas, San Martin de Oscos, San Martin 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, Valdes, Vegadeo, Villanueva de Oscos, Villaviciosa, Villayon, Yernes y Tameza.

雖然指定的地理區域涵蓋10560平方公里，但「阿斯圖里亞斯」(Asturias)是歐洲最多

山的其中一個區域，嚴重地限制了可以用來種植蘋果的農業區域。僅在指定區域中（上述所列之78個自治市）之小山谷及丘陵側面栽種蘋果。

「阿斯圖里亞斯」（Asturias）的土壤及生產環境代表著農業用地散佈到這些自治市中更多或更少的範圍，也表示農村人口中心變小且分散，如同土地的標記。

在傳統上，「阿斯圖里亞斯」（Asturias）地區的釀酒蘋果曾經是在混有自然草地的廣大農地上生長的。因為在那個地區的事業都很小，在鄉下這種結合了人工飼養畜牧及生產釀酒蘋果的組合事業發揮了相當多的社會經濟影響力，它可以讓家庭事業多增加一點收入並在某種程度上提供一些像是坐在地上數飛機這種事情的照顧環境的職業來留住人口。

榨製廠在過去歷史上都是小規模事業，是為了釀酒蘋果的農園而生產家庭用蘋果酒。這個風俗已經逐漸被廢棄了，現在榨製廠多半集中在靠近基礎建設的區域，可以得到更多適當的服務以利產業運作。

4.4 原產地證明：

被原產地名稱「阿斯圖里亞斯蘋果酒」（‘Sidra de Asturias/Sidra d'Asturies’）所保護的產品（天然蘋果酒及蘋果酒）是依據相關規定許可的數種釀酒蘋果品種製造而得，而這些封包蘋果是經地方議會（Regulatory Council）註冊過的；蘋果酒也是在經過註冊的地區工廠中製造的，這些地區工廠是已經被證實可以通過各種製造及處理程序的測試的，各種關於品種、生長技術、原料、壓榨、生產處理過程、裝瓶及貼標有關之製造及處理檢驗標準都與地方議會（Regulatory Council）訂定的產品規格處理方法一致。

應格外小心檢查溶在蘋果酒中的二氧化碳氣體，在蘋果酸酒（must）發酵過程中會使其溶入，經過採集、洗淨、壓縮、過濾、儲存及裝瓶則會使其增加。所有的程序都要檢查確實以符合地方議會所定的品質手冊的要求，該品質手冊定有檢驗二氧化碳分析技術的最低標準，可透過穩定的光同位素及C13/C121比例的測定結果來證明溶合氣體源自何處。

鑑定包括肉眼檢查、文件檢查及產品抽樣。經過鑑定後的蘋果酒會被貼上地方議會的標籤其上註有「Denominacion de Origen Protegida Sidra de Asturias」（原產地為阿斯圖里亞斯之蘋果酒）的字樣；容器也會貼上議會所提供之序號。

4.5. 生產方法：

蘋果酒係在產區以傳統方式生長的各品種釀酒蘋果所製造，得分為如下之技術類別：甜，酸，苦，酸/苦，苦/甜，苦/半酸，半酸及半酸/苦。

製造蘋果酒的連續過程是先清洗及壓碎蘋果，再榨取得到天然的蘋果酸酒(must)，發酵，倒入其它容器，淨化，以符合許可的產品及材料來過濾，最後裝瓶。

蘋果酒在製造的過程中也可以以只要符合本文件、產品說明書及品質說明手冊所述之條

件溶入CO₂。

要求蘋果酒在「阿斯圖里亞斯蘋果酒」原產地名稱所標示之區域裝瓶是為了保障原產地名稱的聲譽並同時保證產品的可信賴性、維持其品質及特性，以此目的所成立的Consejo Regulador可以代表全部的集體受益人行使權利。

此舉確保了產品的檢驗及可追蹤性，因此避免任何混有來自其他地方產品的可能性，因為原產地名稱所標示區域的全體受益人的責任心之下，所為的檢查是一絲不苟又有系統的，會以對產品特徵具有完整透徹的知識來解決問題。

同樣地，事實上因為蘋果酒可能僅能含有在製造過程產生的自生性二氧化碳，所以裝瓶工廠必須就近有適當設備，如果蘋果酒冒著可能過程中被「攙雜，攙假」的風險而被運輸到其他裝瓶工廠，將會相當不便利而且大大地複雜化檢驗的過程。

被允許的做法（Permitted practices）

1. 蘋果酒酸（Must）

- (a) 藉由榨取經許可的一種釀酒蘋果或混和多種經許可品種之釀酒蘋果而取得蘋果酒酸（must）。
- (b) 採用冷及惰性氣體來保存天然的蘋果酒酸（must）。
- (c) 以被認可的材料及果膠酵素過濾及淨化。
- (d) 使用被認可的物質修正蘋果酒酸（must）。
- (e) 藉由榨取獲認可的品種獲得濃縮的酒使蘋果酒酸（must）變甜。

2. 蘋果酒（Cider）

- (a) 混合受保護之蘋果酒（ciders）。
- (b) 實施的方法牽涉製造、移入它容器以清除酒渣、淨化、過濾。
- (c) 使用冷處理方式。
- (d) 使用獲認可之物質加以修正蘋果酒。
- (e) 使用惰性氣體（氮氣）用以保存蘋果酒（ciders）。
- (f) 使用挑選過的酵母發酵。
- (g) 在裝瓶前加入二氧化碳氣體。只能使用在蘋果酒（must）發酵的過程中產生的自生性氣體。
- (h) 為增加天然蘋果酒（must）或濃縮蘋果酒（apple must），得以糖漿的形式，每公升添加最多80g的糖，但是比例上不得超過蘋果酒基酒（cider base）的十分之一。

3. 天然蘋果酒（Natural cider）

- (a) 混和受保護的天然蘋果酒（natural ciders）。
- (b) 採用傳統的壓榨、移入它容器以清除酒渣、淨化及過濾等實施方式。
- (c) 使用冷處理方式。
- (d) 使用獲認可之物質加以修正天然蘋果酒（Natural cider）。
- (e) 使用惰性氣體（氮氣）保存蘋果酒（cider）。

(f) 使用經挑選過之酵母發酵。

禁止的做法 (Prohibited practices)

1. 蘋果酒酸 (Musts)

- (a) 任何改變天然蘋果酒酸 (natural apple musts) 之天然含糖成分之方式。
- (b) 以任何比例混合天然蘋果酒酸及濃縮蘋果酒酸 (natural musts and concentrated musts)。
- (c) 蘋果酒酸的人工甘味劑。
- (d) 加熱殺菌法 (巴式殺菌法)。

2. 蘋果酒 (Cider)

- (a) 以人工添加天然酒精。
- (b) 未經授權產品之調整及添加。
- (c) 在任何一個製造步驟中添加水。
- (d) 添加來自任何來源之酒、發酵之水果及/或酒精。
- (e) 使用人工增甜劑或糊精。
- (f) 使用色素而非焦糖。
- (g) 使用酯、香味劑及其他任何種類或來源的類似物質。
- (h) 加熱殺菌法 (巴式殺菌法)。
- (i) 添加外生性的二氧化碳。

3. 天然蘋果酒 (Natural cider)

- (a) 第2點所列之所有實施方法。
- (b) 添加任何來源之二氧化碳。
- (c) 使用任何種類或來源的糖。

天然蘋果酒 (Natural cider) 必須要有下列物理-化學之特性：

揮發性酸度 (Volatile acidity) : < 2,0 g/l acetic acid. 酒精含量 Alcohol content: > 5 % (v/v). 全部的二氧化硫 (Total sulphur dioxide) : < 150 mg/l. 瓶內的二氧化碳壓力 Carbon dioxide pressure in bottle (20o C): > 0,5 atm.

蘋果酒 (Cider) 必須要有下列物理-化學之特性：

揮發性酸度 (Volatile acidity) : < 2,0 g/l acetic acid. 酒精含量 (Alcohol content) : > 5 % (v/v). 全部的二氧化硫 (Total sulphur dioxide) : < 200 mg/l. 瓶內的二氧化碳壓力 (Carbon dioxide pressure in bottle) (20o C): > 3 atm.

4.6 關聯性：

4.6.1. 歷史因素 (Historical) :

阿斯圖里亞斯是西班牙主要生產蘋果酒的地區，占全國80%的產量。該地區的歷史與釀酒 蘋果之生長及蘋果酒的製造有緊密的關連，此點於西元前60年地理學家Strabo的報告中可以清楚得知。

4.6.2. 自然因素 (Natural) :

幾世紀以來，阿斯圖里亞斯的農夫挑選樹的品種以獲取種子，不採嫁接，選擇最多產的、最適合環境且能製造出品質最佳的釀酒蘋果。不同的品種有不同的特徵（甜，苦甜，苦，半酸，半酸/苦，苦/半酸，酸，酸/苦及苦/酸），且所得出之混合體使阿斯圖里亞斯的蘋果酒有其獨特的半酸特徵。

兩種產品（天然蘋果酒及蘋果酒（natural cider and cider））的標示，係來自西班牙的品質規則（西元1979年9月1日部長令），兩者的區別係基於「蘋果酒」可以被外生性二氧化碳所製造，不管是添加其內或是從其他來源所得。

兩種態樣的蘋果酒，都被「天然蘋果酒」（natural cider）稱號所涵蓋。就「蘋果酒」而言，不管是從發酵的過程中（僅指自生性的）獲得二氧化碳，或是添加小量的糖漿。兩者的原料，生產科技及工業設備，事實上都相同，雖然「天然蘋果酒」的時間相較長許多，而「蘋果酒」是在19世紀科技及研究的進步而得以添加二氧化碳。

自從此地區「阿斯圖里亞斯」占有生產西班牙蘋果酒最大的比例，此一地理名稱即與西班牙蘋果酒的製造與消費有歷史性的關連性。

4.6.3. 人為因素：

在阿斯圖里亞斯的食物業及農業中，就營業額而言，蘋果酒（Cider）是第三重要的產品。天然蘋果酒在傳統的壓榨廠製造，而在阿斯圖里亞斯具商業規模者即有106家。家族傳統是特別強大的，超過60%的壓榨廠是由其所有人所繼承的。最常見的法律形態是獨資企業；只有大約10%是以公司是有限公司的形態存在。阿斯圖里亞斯占有全部天然蘋果酒市場的93%。大部分蘋果酒的生產係由10家公司所掌控，共同占有此產業全部營收的61%。

全國的市場占了80%的產量，13%至14%外銷，7%由阿斯圖里亞斯當地所消耗。

4.7 檢驗機關：

名稱：Consejo Regulador de la Denominacion de Origen Protegida (DOP) 'Sidra de Asturias'.

地址：C/Avenida de las Callejas, no 3 — Planta plaza

E 33300 Villaviciosa — Asturias

電話：(34) 985 89 32 08

傳真：(34) 985 89 31 70

E-mail: info@sidradeasturias.es

保護「阿斯圖里亞斯蘋果酒」名稱之規範協會遵守EN-45001標準。

4.8 標示：

為避免誤導消費者，蘋果酒的標籤必須遵守1979年8月1日有關蘋果酒及其他由蘋果所衍生飲料之命令。基於第17條，瓶上的強制性標示須適當的包括「蘋果酒」（cider）或「天然蘋果酒」（natural cider）名稱。

「阿斯圖里亞斯蘋果酒」原產地名稱必須在已裝瓶蘋果酒的標籤及貼紙上清楚顯示且突

出，且必須附有適用的法規所要求的細節。

因為瓶塞不同，消費者可以清楚地從外觀分辨蘋果酒的種類。因為蘋果酒在瓶內的壓力超過三個大氣壓，密封的方法自然就不同，像瓶子的種類也是不同。

無論如何，「阿斯圖里亞斯蘋果酒」原產地名稱（PDO），必須顯示在所有符合經核准生效規範要件而受到保護的蘋果酒標籤上。此外，為符合貼標的一般規範及食品的表示，「蘋果酒」（cider）或「天然蘋果酒」（natural cider）名稱必須顯示。

裝有受到PDO保護之蘋果酒的所有瓶子，應該在由地方議會（Regulatory Council）核發以編號控制的標籤下加以行銷。

任何誤導消費者的標籤是不被允許的；地方議會（Regulatory Council）可以撤銷之前已授權的標籤的許可。

4.9 全國性的要件：

受到保護的「阿斯圖里亞斯蘋果酒」原產地名稱，必須符合以下法律條款：

全國性法律條款	1970年12月2日的 Law 25/1970，法規規範葡萄園、葡萄酒及烈酒，以及在1972年3月23日 Decree 835/1972 中的 implementing rules
	1972年3月23日 Decree 35/1972 implementing Law 25/1970
	1994年1月25日的命令，列明了西班牙的法規及歐盟理事會（EEC）No 2081/1992規定間，農產食品的地理標示及原產地名稱的相關處。
	1999年10月22日的皇家法令1643/1999，規範了要在歐盟就受保護之地理標示及原產地名稱註冊之申請程序。

1. 1979年8月1日之命令（Order of 1 August 1）（BOE of 28 August），核准蘋果酒及其他自蘋果衍生之飲料之規則。

— 勘誤表公告於1979年9月21日之BOE

— 以下列命令修正：

—1984年7月27日之命令（Order of 27 July 1984）（與第2點相較）。

—1985年9月24日之命令（Order of 24 September 1985）（與第3點相較）。

—免除列明於第17條中，就酒精含量被允許的容忍範圍之規範：皇家命令（Royal Decree）1045/1990 [與第I章第9條相比較]。

— 免除第III章第6條之A)段第2點；B)段第4、5、6、8、9及10點，及C)段第6點：皇家命令（Royal Decree）145/1997 [與第VIII章第7條相比較]。

2. 1984年7月27日之命令（BOE of 7 August），部分修正1979年8月1日命令第9條（與第1點相較）。

3. 1985年9月1日之命令（BOE of 16 October），修正1979年8月1日命令第VII章（與第1點相較）。