

**Muy pronto,
la Sidra Asturiana
atenderá por su
Denominación de Origen**



Sigue nuestro consejo, llámala por su nombre

Sidra
de Asturias

ORIGEN Y CALIDAD
BAJO CONTROL



Consejo Regulador *de la* Denominación *de* Origen Protegida

Control de calidad de la manzana a la botella.

El Consejo Regulador, con el respaldo de la Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado, tiene como misión garantizar el control y certificación de todos los productos amparados bajo la Denominación de Origen Protegida “Sidra de Asturias”.

Sólo manzanas de Asturias.

Para la elaboración de todas las sidras con Denominación de Origen sólo se utilizan manzanas asturianas, de las variedades indicadas en el Reglamento de la D.O.P. Esto garantiza el origen, las propiedades organolépticas y la calidad del mosto.

sólo auténtica sidra de **ASTURIAS**

La Denominación de Origen Protegida abarca tres tipos de sidra:



Sólo procesos controlados.

El Consejo Regulador controlará el origen, prensado, fermentación y embotellado de las sidras, sometiendo a los productos a un examen físico-químico en laboratorios oficiales, para determinar si su calidad final merece la calificación de Denominación de Origen.

Asímismo se realizarán catas ciegas a cargo de expertos que juzgarán el sabor, color, transparencia y cuerpo de todas las sidras.

Sidra natural de escanciado tradicional

Sidra natural

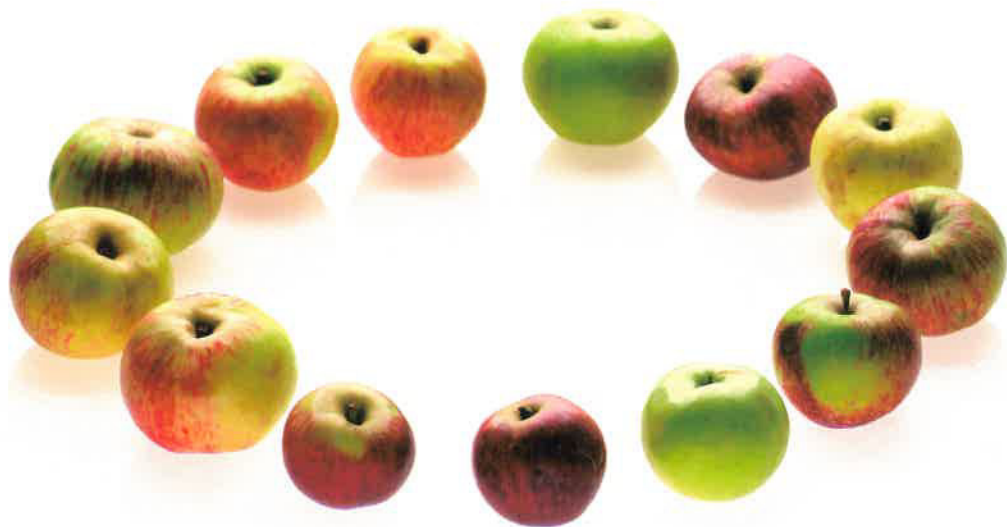
Sidra

Conforme al reglamento de la D.O.P. únicamente se podrán utilizar las siguientes variedades asturianas de manzana de sidra:

- **Ácido:** Durona de Tresali, Blanquina, Limón-Montés, Teórica, San Roqueña, Raxao, Xuanina y Fuentes.
- **Dulce:** Verdialona y Ernestina.
- **Ácido/amargo:** Regona.
- **Amargo:** Clara.
- **Amargo/semiácido:** Meana.
- **Dulce/amargo:** Coloradona.
- **Semiácido:** Carrio, Solarina, De la Riega, Collaos, Perico, Prieta y Perezosa.
- **Semiácido/amargo:** Panquerina.



sólo ventajas para la **SIDRA** con Denominación de Origen



El Consejo Regulador nace con el objetivo de ofrecer las mayores garantías al consumidor respecto al origen y calidad de las sidras calificadas.

En 2004 las sidras acogidas a la D.O.P. llevarán en cada botella una contraetiqueta numerada que garantizará que esas sidras han superado todos los controles de calidad y tipicidad establecidos.





www.sidradeasturias.es / www.asturiascider.com

Avda. de las Callejas nº 3. Planta Plaza
33300 Villaviciosa - ASTURIAS - ESPAÑA
Telf.: +34 985 89 32 08 - Fax: +34 985 89 31 70

Sidra
de Asturias

ORIGEN Y CALIDAD
BAJO CONTROL

