



BASES "CERTIFICADO ORO 2026 SIDRA DE ASTURIAS"

1. Objetivo

La iniciativa "Certificado Oro", impulsada por la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, pretende motivar a los establecimientos de hostelería de la región a crear cartas de sidras amparadas por el sello de calidad, en sus modalidades de natural espumosa y filtrada (de nueva expresión). Creemos que ha llegado el momento de defender con orgullo lo nuestro, dándole prioridad y diferenciándolo del resto de referencias de una carta de vinos.

2. Condecoración

En esta edición se creará un único tipo de certificado, cuyo reconocimiento se entregará con motivo del salón que se celebrará el miércoles 4 de noviembre en la Iglesia de la Laboral.

Las consideraciones generales implican potenciar, prescribir y fomentar el consumo de sidras naturales espumosas DOP y naturales filtradas DOP. Está pensado para negocios que cuiden especialmente estos dos tipos de productos amparados.

Las sidras se podrán vender por copas o por botellas, no siendo imprescindible pero sí recomendable que al menos una se pueda degustar por copas.

Deberán aparecer juntas y en un apartado destacado y diferencial que no dé lugar a confusión con vinos u otras bebidas. Sí se ve con buenos ojos crear una primera página de la carta para Sidra de Asturias y Vino de Cangas, mostrando así las referencias locales de la región a los consumidores.

Estos son los requisitos concretos para ser condecorados con el certificado ORO 2026:

- Tener al menos tres sidras en la carta entre sidras naturales espumosas y naturales filtradas con Denominación de Origen Sidra de Asturias.
- Deben coexistir al menos dos elaboradores diferentes en la carta (no pueden ser todas las sidras del mismo llagar).

El Consejo Regulador y la entidad asignada para el control de este proyecto, Gustatio, podrán motu proprio proponer candidatos a este certificado, que deberán ser aprobados tras la realización de las pertinentes comprobaciones.

3. Plazo de inscripción

Quedará abierto hasta el martes 20 de octubre de 2026. Todos aquellos establecimientos hosteleros que quieran inscribirse deberán mostrar su interés y enviar los siguientes datos a administracion@sidradeasturias.es

- Nombre del establecimiento, dirección y localidad.
- Teléfono de contacto para comprobaciones.
- Número de sidras naturales espumosas y naturales filtradas con D.O. presentes en la carta (con foto de la carta en archivo adjunto).

4. Condiciones de participación

- Los establecimientos participantes deben disponer de una barra o comedor abierto al público donde disfrutar de las sidras.
- Los productos deben estar correctamente identificados en la carta.
- Se deberá adjuntar una foto o un pdf de la página de la carta donde estén ubicadas.
- Un comité técnico revisará cada inscripción y comunicará los certificados otorgados.

5. Aceptación de las Bases

La inscripción como candidato a "certificado oro de Sidra de Asturias" implica el conocimiento y aceptación de su reglamento.