

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

DOCUMENTO ÚNICO

«EUSKAL SAGARDOA o SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO »

Nº UE: PDO-ES-02309 – 11/05/2017

DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE

«Euskal Sagardoa / Sidra Natural del País Vasco »

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado: sidras

3.2 Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Euskal Sagardoa o Sidra Natural del País Vasco, es una bebida de baja graduación alcohólica que deriva de la fermentación del mosto natural resultante de la expresión de las distintas variedades de manzana del País Vasco, seleccionadas, multiplicadas y mejoradas durante siglos, con el objetivo de elevar la calidad de la sidra. Todas estas variedades están adaptadas a las condiciones edafológicas y climáticas y de hecho se cultivan exclusivamente en esta zona geográfica. Euskal Sagardoa se elabora con mezcla de las variedades autóctonas, siguiendo las prácticas tradicionales, manteniendo la autenticidad e invariabilidad de los métodos locales, con la incorporación de la nueva tecnología.

Euskal Sagardoa se obtiene con la utilización de las prácticas tradicionales de cultivo y recolección, obtención del mosto, fermentación en cubas, maduración y envasado que se indican en el punto 3.4, llevándose a cabo todas ellas dentro de la zona geográfica definida.

Las características físico químicas, son las establecidas en la reciente normativa (RD 72/2017) redactada, con un apartado de sidra natural, elaborado con aportaciones del sector del País Vasco y de Asturias. La gran diferenciación de la sidra natural del País Vasco, viene de las características organolépticas.

Euskal Sagardoa, es una bebida tradicionalmente no filtrada, con un color habitual amarillo-pajizo/amarillo-dorado y con CO2 bien integrado, gracias a los procesos de elaboración cuidadosos al respecto. El aroma característico recuerda a la materia prima, rica en ácidos y en compuestos polifenólicos, lo que las diferencia de otras sidras. La sidra del País Vasco es seca, con cantidades de azúcares reductores inferiores a 4 gr/l. Característicamente mantienen la acidez y amargor de la materia prima rica en ácidos y compuestos polifenólicos, suavizados y redondeados durante los procesos tradicionales de elaboración, siendo ésta una característica propia, reuniendo las siguientes características físico-químicas:

- Acidez volátil: <2,2g/l expresada en ácido acético
- Grado alcohólico: >5% (v/v)
- Dióxido de azufre total: <100mg/l
- Extracto seco total >14g/l
- Azúcares reductores ≤ 4 g/l

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Las materias primas para la elaboración de la Sidra Natural del País Vasco son las manzanas de sidra de variedades autóctonas autorizadas, que se establecen en base a sus caracterizaciones históricas, agronómicas y físico-químicas. Se han cultivado durante siglos exclusivamente en el País Vasco y sus características están totalmente ligadas a las condiciones edafológicas y climáticas del territorio. El amplio número de variedades autorizadas se debe al método tradicional de elaborar la sidra en el País Vasco: la mezcla de manzanas amargas, ácidas y ácido-amargas es la que dota al producto de la identidad, calidad y equilibrio que la caracteriza:

VARIETADES AUTORIZADAS

EUSKAL SAGARDOA-SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO

- | | | |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| 1. AIA | 27. ENPAN SAGARRA | 52. MAXIMELA |
| 2. ALTZA | 28. ERREGE | 53. MENDIOLA |
| 3. AMA BIRJIÑA | 29. ERREZIL SAGARRA | 54. MERABI |
| 4. AMI SAGARRA | 30. ERREZILA | 55. MERKALINA |
| 5. ANARREGUI | 31. GAZA ZURI | 56. MIKATZA |
| 6. ANDOAIN | 32. GAZI GORRI | 57. MILASAGARRA |
| 7. AÑARRE | 33. GAZI ZURIA | 58. MOCETAS |
| 8. ARANGUREN | 34. GAZIA | 59. MOKO |
| 9. ARANTZATE | 35. GAZILOKA | 60. MOKOTE |
| 10. ARESO | 36. GEZAMINA BELTZA | 61. MOLIUA |
| 11. ARIMASAGASTI | 37. GEZAMINA | 62. MOZOLOA |
| 12. ASTARBE | 38. GOIKOETXE | 63. MUSUGORRI |
| 13. AZPURU GARRATZA | 39. GOIKOETXEA | 64. MUZUZABAL |
| 14. AZPURU SAGARRA | 40. GOOZTI | 65. ODIXA |
| 15. BEGI ZABALA | 41. GORRI TXIKIA | 66. ORKOLA |
| 16. BERANDU | 42. GREÑAS | 67. ORRI ZARRAUTE |
| ERREINETA | 43. HARITZA | 68. ORU SAGARRA |
| 17. BERRONDO | 44. IBARRA | 69. OSTRO BELTZA |
| 18. BILLAFRANKIE | 45. ILLUNBE | 70. PALACIO |
| 19. BIZKAI SAGARRA | 46. INTXAUSTI | 71. PALANCAYA |
| 20. BOSTKANTOI | 47. LIMOI | 72. PATZULO GORRIA |
| 21. BURGO | 48. MANTTONI | 73. PATZULO |
| 22. BURGO SAGARRA | 49. MANZANADE | 74. PERRAN SAGARRA |
| 23. BURNI | QUESILLO | 75. PIKO SAGARRA |
| 24. BUZTIN | 50. MANZANA-PERA | 76. POTROKILO |
| 25. DOMINIXE | (UDARE-SAGARRA) | 77. SAGAR BELTZA |
| 26. ENPAN | 51. MARTIKU | 78. SAGAR GORRIA |

79. SAGAR TXURIA	92. UDARE	105. VERDE AGRIA
80. SALTXIPI	93. UDARE MARROI	106. ZUBIETA
81. SALUETIA	94. UDARE TXURI	107. ZURI TXIKIXE
82. SANTA ANA	95. UDARE ZURIA	108. PELESTRINA
83. SULEI (ZULEI)	96. UGARTE	109. KANPANDOJA
84. TXALAKA	97. URDAN ITURRI	110. TELLERI
85. TXARBA	98. URDIN	SAGARRA
86. TXISTU	99. URDIN SAGARRA	111. AZPEITI SAGARRA
87. TXISTU SAGARRA	100. URKOLA	112. BIZI
88. TXORI HAUNDIA	101. URTEBETA	113. ZUZEN
89. TXORI SAGARRA	102. URTEBETE	114. LEGOR
90. TXOTIXE SAGARRA	103. URTEBI HAUNDI	115. SAN FRANCISCO
91. TXURTEN LUZE	104. URTEBI TXIKI	

Son 24 las principales variedades, y representan el 75% de la extensión de manzana del País Vasco. El objetivo es llegar al 85% con estas variedades, muy definidas y específicas para la sidra natural del País Vasco; dejando un 15% para las demás, como mejorantes, correctores y pequeñas diferenciaciones dentro de la gama. Estas variedades, en virtud de sus características químicas, se pueden agrupar en tres grupos:

ACIDAS:

ERREZILA

GOIKOETXE

TXALAKA

URTEBI HAUNDI

VERDE AGRIA

BOSTKANTOI

HARITZA

AZPEITI SAGARRA

MANTTONI

IBARRA

AMARGAS:

GEZAMIÑA

URDIN

MOZOLOA

PATZULOA

MIKATZA

UDARE MARROI

TXORI SAGARRA

ACIDO-AMARGAS:

MOKO

LIMOI

MERABI

MOKOTE

URTEBETE

URTEBI TXIKI

SALTXIPI

Estas variedades marcan una gran diferenciación respecto a las sidras de otras regiones de España y Europa. Es la mezcla de dichas variedades lo que otorga el carácter y equilibrio de Euskal Sagardoa.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El cultivo tradicional es extensivo y mixto, donde se emplean patrones de gran vigor (francos) rústicos y de gran envergadura; cultivos semiextensivos con portainjertos de vigor medio; y cultivos en muro frutal extensivos, con utilización de portainjertos de vigor bajo.

Son plantaciones de manzana con prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente, rústicas y muy bien adaptadas al medio. Son variedades de manzana exclusivas e insustituibles para la elaboración de la Sidra natural del País Vasco. Las variedades autorizadas representan un patrimonio genético transmitido a lo largo de generaciones, en riesgo de perderse (Referencia NEIKER–Tecnalia (Instituto de Investigación y Desarrollo Agrario del Gobierno Vasco)).

Las instituciones agrarias han hecho una importante labor de prospección, recuperación y conservación de las variedades locales de manzanos del País Vasco. Fruto de ello, en la actualidad existen cuatro colecciones o bancos de germoplasma de manzano en la CAPV:

- Araba: Finca de Parque Natural de Valderejo y Colección de la Escuela agraria de Arkaute
- Bizkaia: Finca de la Estación de Fruticultura de Zalla y Finca de Parque Natural de Urkiola.
- Gipuzkoa: Finca Otalarrea (Villabona)

El inicio de la recolección se planifica y la recogida se realiza conforme los frutos vayan madurando, desde agosto a finales de diciembre.

El método tradicional incluye las siguientes fases, para todas manzanas utilizadas en la elaboración:

- Recolección de la manzana y rápida entrega en bodega para su tratamiento en las condiciones óptimas de maduración.
- Obtención del mosto, por trituración y prensado de la manzana de sidra
- Fermentación en cubas, en la que se transforman los azúcares del mosto en etanol y anhídrido carbónico y también en los llamados compuestos secundarios.
- Transformación del ácido málico en láctico.
- Maduración en cubas, por la que se redondean los sabores amargos y se conjugan los atributos sensoriales”.
- Envasado del producto.

Todas las fases se llevan a cabo en la zona geográfica delimitada. Con ello se consigue un adecuado mantenimiento de las características organolépticas y físico-químicas, la calidad, la procedencia regional, la trazabilidad y el control a lo largo del proceso de elaboración.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

La zona de elaboración y embotellado comprende exclusivamente los territorios de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Esto es necesario dado que las características organolépticas de la sidra natural pueden deteriorarse con facilidad y, por este motivo, el proceso de maduración está sujeto a un minucioso control. El control de elaboración y la duración del almacenamiento inciden de manera decisiva en la calidad sensorial del producto final. El personal especializado de las empresas productoras tiene el conocimiento y la experiencia necesaria para determinar el momento idóneo de envasado que permite garantizar que las características del producto sean las propias de la Sidra Natural del País Vasco. Por eso, esta fase de la elaboración tan importante y con una incidencia en la calidad y características del producto debe llevarse a cabo bajo el control de los elaboradores en la zona geográfica exclusivamente.

De este modo se podrán garantizar las características del producto y su trazabilidad y control a lo largo de todo el proceso de elaboración y maduración antes de ser calificada.

La sidra podrá ser calificada antes de ser embotellada o una vez embotellada.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

La entidad de gestión lleva un registro constantemente actualizado de las empresas elaboradoras. Esta entidad autoriza a todas las empresas, sin exclusión alguna, que se hayan declarado elaboradoras de Euskal Sagardoa o Sidra Natural del País Vasco, a utilizar, para los productos que cumplan con el pliego de condiciones, las etiquetas aprobadas y numeradas con el logo de la denominación



4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la manzana y de elaboración del producto se extiende por los territorios, valles y comarcas de la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV) que tienen unas condiciones físicas comunes que identifican y originan las características del mismo. En los territorios de Bizkaia, Gipuzkoa y Alava/Araba, las comarcas productoras y elaboradoras de sidra natural son:

- Comarcas de Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea- Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones, Nerbioi-Ibaizabal (Bizkaia).
- Comarcas de Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba Alto Deba Urola-Kosta, Bidasoaldea (Gipuzkoa).
- Valles occidentales de Álava, la Llanada Alavesa, Montaña Alavesa y Rioja Alavesa (Alava/Araba)

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la Zona Geográfica

La CAPV es un territorio montañoso, lo que da una idea de las limitaciones topográficas y climáticas existentes, que condicionan fuertemente la actividad primaria.

El clima oceánico determina la existencia de suelos húmedos ricos en microorganismos que aceleran el proceso de descomposición de la materia orgánica y su posterior humidificación. Abundan los suelos ricos en humus, caracterizados por presentar un importante horizonte A, excepcionalmente rico en materia orgánica. Son suelos formados sobre materiales que contienen caliza y un elevado grado de materia orgánica.

5.2. **Carácter específico del producto.**

La disponibilidad de variedades de manzana en el País Vasco, se ha ido adaptando gracias a una selección histórica de las mismas en consecuencia a las características deseadas en el producto final. Esta selección en combinación con las condiciones climatológicas y edafológicas y los métodos de elaboración, marcan la identidad de nuestra sidra natural.

Los estudios realizados con las manzanas autóctonas destinadas a sidra, nos muestran perfiles polifenólicos específicos de estas variedades muy ligados a las propiedades fisico-químicas del producto. El último estudio publicado mide el perfil polifenólico de sidras monovarietales, desde el mosto hasta la sidra, y se ve que cada variedad marca un perfil polifenólico determinado y que está muy ligado a las características fisico-químicas que le aporta al producto. Además, las condiciones edafológicas y climáticas son determinantes en el comportamiento de dichas variedades. *Polyphenolic profile in cider and antioxidante power (Andoni Zuriarrain & Juan Zuriarrain, 2015).*

Es la pericia del elaborador muy centrado en el conocimiento de las variedades y los matices de cada añada, lo que determina las mezclas concretas de variedades a utilizar. Es la mezcla de variedades ácidas, amargas y ácido amargas la que deriva en un producto específico. Aunque podrían realizarse mezclas de características concretas (ácidas o amargas), tradicionalmente no es el caso, dado que se busca un equilibrio en la composición final de la sidra.

Posteriormente tras la fermentación del mosto, son los trabajos tradicionales de bodega (maduración, mezclas, etc) los que determinan las características del producto final, y los que la hacen diferente. El resultado final es el de una sidra natural diferenciable por distintos aspectos, como se detalla en publicaciones científicas, entre ellas:

Por su aroma y por su composición de compuestos volátiles, como se apunta en: *“Characterization of Spanish ciders by means of chemical and olfactometric profiles and chemometrics”*; A. Picinelli Lobo et al. / *Food Chemistry* 213, 2016 505–513”

Por su color y contenido en compuestos polifenólicos, como se describe en: *“Chemometric classification of Basque and French ciders based on their total polyphenol contents and CIELab parameters”*; R.M Alonso-Salces et al. / *Food Chemistry* 91, 2005 91–98

5.3 **Relación causal entre la zona geográfica y la calidad, la reputación u otras características específicas del producto.**

Las características de la Sidra Natural Vasca tienen una estrecha relación con la historia del producto, junto con las características de la zona geográfica, variedades utilizadas y los conocimientos adquiridos por los elaboradores durante siglos. La zona geográfica montañosa y ligada a la mar, ha obligado a los vascos a elaborar un producto natural de gran calidad, rico en antioxidantes y con capacidad de conservación, para hacer frente a la vecería de los árboles y las largas expediciones navales.

El País Vasco llegó a ser un país muy industrial debido a la obtención y venta del hierro y la caza y pesca de ballenas y bacalao principalmente. La sidra natural se ha producido y consumido durante siglos en el País Vasco, por lo que se construyeron caseríos-lagares estructuralmente determinados y diseñados para ser lagares de grandes dimensiones. Se calcula que en el País Vasco se construyeron más de 1000 caseríos lagares, con gran capacidad de elaboración, aspecto que muestra la importancia del producto en una economía local e industrial. Hacemos referencia, al caserío Igartubeiti en Ezkio (Gipuzkoa), como ejemplo de esta dimensión cultural, productiva y arquitectónica.

5.4 Vínculo entre factores naturales, la materia prima y el producto final:

Euskal Sagardoa es consecuencia de todos los factores citados. Por un lado, las variedades autorizadas, exclusivas del País Vasco, seleccionadas y mejoradas físico-químicamente durante siglos para la obtención de las mejores sidras y más duraderas, y por otro lado, la climatología, edafología y situación geográfica concreta, que aportan a estas manzanas características muy marcadas.

Históricamente, eso era necesario para conservar sus características saludables, con altos contenidos en antioxidantes naturales, para los largos trayectos de los pescadores y marineros vascos. Asimismo, era necesario para suplir las carencias de abastecimiento de manzana, debido a la vecería del manzano. Toda esta combinación de factores se concreta en un producto final característico, Sidra Natural del País Vasco, con el conocimiento y manejo del producto por la mano de los elaboradores vascos.

La combinación de todos estos elementos determina unas cualidades organolépticas particulares de los mostos de manzana del País Vasco, que se caracteriza por un predominio del sabor ácido, con amargos, pero no muy marcados y con suficiente riqueza en azúcares. En definitiva, los aspectos edafológicos y climatológicos junto con las características varietales y técnicas tradicionales, resultan en un equilibrio entre acidez y amargor, siendo esta una característica propia de Euskal Sagardoa.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/calidad_diferenciada_dopigp/es_def/adjuntos/Pliego%20de%20Condiciones%20EUSKAL%20SAGARDOA%20SIDRA%20NATURAL%20DEL%20PAIS%20VASCO%20modificado%2018_01_10.pdf