

DOCUMENTO ÚNICO

« EUSKAL SAGARDOA o SIDRA NATURAL DEL PAIS VASCO»

Nº UE [reservado para la UE]

[Poner una «X» en la casilla que corresponda:] **DOP (x)** **IGP ()**

1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

« EUSKAL SAGARDOA o SIDRA NATURAL DEL PAIS VASCO»

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

ESPAÑA

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

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, se define como una bebida ligeramente alcohólica (su contenido de graduación alcohólica adquirida mínima será de 5% en volumen), elaborada a partir de la fermentación alcohólica total del mosto natural resultante de la expresión de las distintas variedades de manzanas para sidra. Es elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, y contiene gas carbónico de origen exclusivamente endógeno.

Euskal Sagardoa o Sidra Natural del País Vasco, se presenta en forma de bebida transparente o ligeramente turbia, de color amarillo dorado al verde manzana y con CO₂ de origen endógeno. El aroma franco de la sidra tiende a tener matices a frutas verdes o maduras. Mantiene un equilibrio entre la acidez y amargor, siendo esta una característica propia de la Euskal Sagardoa.

La Sidra Natural del País Vasco reúne 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

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 Euskal Sagardoa - Sidra Natural del País Vasco son las manzanas de sidra de variedades autóctonas autorizadas que se establecen en base a sus caracterizaciones agronómicas y enológicas. Las variedades autorizadas son las siguientes:

1	AIA	43	HARITZA	85	TXARBA
2	ALTZA	44	IBARRA	86	TXISTU
3	AMA BIRJIÑA	45	ILLUNBE	87	TXISTU SAGARRA
4	AMI SAGARRA	46	INTXAUSTI	88	TXORI HAUNDIA
5	ANARREGUI	47	LIMOI	89	TXORI SAGARRA
6	ANDOAIN	48	MANTTONI	90	TXOTIXE SAGARRA
7	AÑARRE	49	MANZANADE QUESILLO	91	TXURTEN LUZE
8	ARANGUREN	50	MANZANA-PERA (UDARE-SAGARRA),	92	UDARE
9	ARANTZATE	51	MARTIKU	93	UDARE MARROI
10	ARESO	52	MAXIMELA	94	UDARE TXURI
11	ARIMASAGASTI	53	MENDIOLA	95	UDARE ZURIA
12	ASTARBE	54	MERABI	96	UGARTE
13	AZPURU GARRATZA	55	MERKALINA	97	URDAN ITURRI
14	AZPURU SAGARRA	56	MIKATZA	98	URDIN
15	BEGI ZABALA	57	MILASAGARRA	99	URDIN SAGARRA
16	BERANDU ERREINETA	58	MOCETAS	100	URKOLA
17	BERRONDO	59	MOKO	101	URTEBETA
18	BILLAFRANKIE	60	MOKOTE	102	URTEBETE
19	BIZKAI SAGARRA	61	MOLIUA	103	URTEBI HAUNDI
20	BOSTKANTOI	62	MOZOLOA	104	URTEBI TXIKI
21	BURGO	63	MUSUGORRI	105	VERDE AGRIA
22	BURGO SAGARRA	64	MUZUZABAL	106	ZUBIETA
23	BURNI	65	ODIXA	107	ZURI TXIKIXE
24	BUZTIN	66	ORKOLA	108	PELESTRINA
25	DOMINIXE	67	ORRI ZARRAUTE	109	KANPANDOJA
26	ENPAN	68	ORU SAGARRA	110	TELLERI SAGARRA
27	ENPAN SAGARRA	69	OSTRO BELTZA	111	AZPEITI SAGARRA
28	ERREGE	70	PALACIO	112	BIZI
29	ERREZIL SAGARRA	71	PALANCAYA	113	ZUZEN
30	ERREZILA	72	PATZULO GORRIA	114	LEGOR
31	GAZA ZURI	73	PATZULO	115	SAN FRANCISCO
32	GAZI GORRI	74	PERRAN SAGARRA		
33	GAZI ZURIA	75	PIKO SAGARRA		
34	GAZIA	76	POTROKILO		
35	GAZILOKA	77	SAGAR BELTZA		
36	GEZAMINA BELTZA	78	SAGAR GORRIA		
37	GEZAMINA	79	SAGAR TXURIA		
38	GOIKOETXE	80	SALTXIPI		
39	GOIKOETXEA	81	SALUETIA		
40	GOOZTI	82	SANTA ANA		
41	GORRI TXIKIA	83	SULEI (zulei)		
42	GREÑAS	84	TXALAKA		

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

El cultivo tradicional es un cultivo extensivo y mixto con aprovechamiento del manzanal y del prado. Se emplean patrones de gran vigor (francos) muy rústicos y de gran envergadura. El sistema de formación más utilizado será el de vaso o el libre a todo viento.

Los cultivos en eje central son cultivos semiextensivos con utilización de portainjertos de vigor medio. El marco de plantación es rectangular y la distribución de los árboles se realiza por líneas. Este tipo de sistema de formación facilita las labores de mantenimiento y poda.

Los cultivos en muro frutal son cultivos extensivos con utilización de portainjertos de vigor bajo o medio. Los sistemas de mantenimiento y poda son principalmente mecánicos.

El inicio de la recolección deberá estar planificado previamente.

La cosecha de la manzana se extiende desde mediados de agosto a finales de diciembre.

El proceso de elaboración incluirá, como mínimo, las siguientes prácticas tradicionales:

1. Obtención del mosto, por trituración y prensado de la manzana
2. Fermentación, en la que se transforman los azúcares del mosto en etanol y anhídrido carbónico y compuestos secundarios.
3. Maduración, por la que se redondean los sabores amargos y se conjugan los atributos sensoriales.

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

Todas las fases específicas del proceso de elaboración de la Euskal Sagardoa, es decir, el cultivo de la manzana, la cosecha, el lavado, prensado para la obtención del mosto, fermentación, almacenamiento y embotellado se llevan a cabo en la zona geográfica delimitada. Así se garantizan, el equilibrio entre la acidez y amargor, siendo esta una característica propia de la Euskal Sagardoa, y con ello, la estabilización biológica y mantenimiento de las características organolépticas y químico-físicas, la calidad, la procedencia regional, la trazabilidad y el control de la Euskal Sagardoa- Sidra Natural del País Vasco 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 de la Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco comprende territorios de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Esto es necesario dado que el sabor y el aroma de la sidra natural pueden deteriorarse con facilidad y, por este motivo, el proceso de maduración está sujeto a un minucioso control de elaboración. El control de elaboración y la duración del almacenamiento inciden de manera decisiva en la calidad sensorial del producto final. Solo el personal especializado de las empresas productoras (el técnico especialista en la sidra natural sobre el terreno) tiene el conocimiento y la experiencia necesaria para determinar el momento idóneo de envasado que permite garantizar un producto de calidad constante. Por eso, esta fase de la elaboración tan importante y con una incidencia en la calidad del producto debe llevarse a cabo bajo el control de los elaboradores y productores en la zona geográfica.

De este modo se pueden garantizar la trazabilidad y el control de la Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco a lo largo del proceso de elaboración.

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

Las normas de etiquetado e identificación que figuran a continuación brindan a los consumidores, productores e inspectores dedicados a la lucha contra el fraude una garantía del origen y la autenticidad de la Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco. Dichas normas permiten una identificación uniforme y constituyen, por tanto,

una garantía de procedencia y trazabilidad de la Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco.

La identificación y el etiquetado del producto certificado deberán ser con etiquetas aprobadas y numeradas, y se realizarán de la manera que se establezca por el órgano de control de la sidra natural.

La sidra Euskal Sagardoa- Sidra Natural del País Vasco debe ir etiquetada o identificada en todas las fases de la cadena de venta como:

“Euskal Sagardoa- Sidra Natural del País Vasco”

El etiquetado o la identificación pueden contener además la mención “DOP” o “denominación de origen protegida”. Las denominaciones deben identificarse con el logo de la UE, de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 1151/2012.

La entidad para la protección de la sidra natural lleva un registro constantemente actualizado de las empresas que fabrican la Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco. Esta entidad autoriza a todas las empresas que se hayan declarado fabricantes de la sidra natural Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco, así como a sus miembros, a utilizar, para los productos que cumplan con el pliego de condiciones, el logo de la entidad de protección de la sidra natural Euskal Sagardoa- Sidra Natural del País Vasco en cualquiera de las variantes que se presentan a continuación:



4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la manzana y de elaboración de la Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco, se extiende por los territorios, valles y comarcas de la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV) que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de la misma. 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 Comunidad Autónoma del País Vasco (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 (tierra parda caliza de regiones húmedas). Son suelos formados sobre materiales que contienen caliza y un elevado grado de materia orgánica.

La latitud, es el factor geográfico que más condiciona el clima. La Comunidad Autónoma del País Vasco, no forma una región climática homogénea. Se pueden distinguir a grandes rasgos tres zonas: la vertiente atlántica al norte, la CAPV media en el centro y el extremo sur, entrando en la depresión del Ebro, Rioja Alavesa. La zona geográfica que comprende la vertiente atlántica y la zona media es la que contribuye a la especificidad de la sidra natural denominada Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco.

La vertiente atlántica:

La vertiente atlántica comprende la totalidad de las provincias de Bizkaia, de Gipuzkoa y de Euskadi Continental y el norte de la de Araba, presenta un tipo de clima mesotérmico, moderado en cuanto a las temperaturas, y muy lluvioso. Se denomina clima templado húmedo sin estación seca, o clima atlántico. En este clima el océano Atlántico ejerce una influencia notoria. Las masas de aire, cuyas temperaturas se han suavizado al contacto con las templadas aguas oceánicas, llegan a la costa y hacen que las oscilaciones térmicas entre la noche y el día, o entre el verano y el invierno, sean poco acusadas. El factor orográfico explica la gran cantidad de lluvias de toda la vertiente atlántica de la CAPV, entre 1.200 y más de 2.000 mm de precipitación media anual.

La zona media:

La zona media ocupa gran parte de Alava/Araba, se presenta como una zona de transición entre el clima oceánico y el clima mediterráneo.

El clima Subatlántico: Comprende los Valles Occidentales de Alava/Araba y la Llanada Alavesa, continúa siendo del tipo atlántico, si bien con precipitaciones menores que en la vertiente atlántica.

El clima Submediterráneo: Más al sur, en una zona que comprende aproximadamente la Montaña Alavesa, y territorios próximos de Rioja Alavesa, se va pasando a un tipo mediterráneo, es decir, a un clima templado con verano más cálido y algo más seco, y con lluvias anuales moderadas.

5.2. Carácter específico del producto

La estructura de las variedades frutales del País Vasco se ha ido adaptando en función de la combinación equilibrada de las variedades amargas, dulces y ácidas, permitiendo la obtención de una excelente sidra natural siguiendo los métodos de elaboración tradicionales.

El aroma franco de la sidra natural tiende a tener matices a frutas verdes o maduras. Manteniendo un equilibrio entre la acidez y el amargor, siendo esta una característica propia de la Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco.

La pericia desarrollada localmente por los productores tradicionales de sidra natural desde hace muchas generaciones, a partir de una materia prima particularmente típica, ha permitido desarrollar un tipo de sidra reconocida en el mundo entero.

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

La sidra natural es la bebida clásica y tradicional de Euskadi, con una larga tradición vinculada a la historia de la región. Tiene por ello un sitio privilegiado en la cultura vasca y tradiciones.

El euskera o lengua vasca, es el primer elemento en el que se refleja el vínculo de la sidra con el País Vasco.

Determinados vocablos, como son en nuestro caso *sagar* (manzana) y *sagardo* (sidra), quedaron vinculados desde la antigüedad al espacio geográfico y cultural del País Vasco. Las referencias toponímicas son la primera constatación de la relación primigenia entre palabra, elemento y espacio geográfico, denotando uso y costumbre.

La antigüedad de la sidra natural vinculada al País Vasco, es estudiada por el ilustre autor e investigador Koldo Mitxelena en su libro *Textos Arcaicos Vascos*. El texto más antiguo que ha llegado hasta nuestros días y que menciona la producción de la sidra vasca está datado el 17 de abril de 1014 y se trata de un texto escrito en latín sobre una donación de tierras situadas en Guipúzcoa por el rey Sancho III de Pamplona al Monasterio de Leire. Será en documentos datados a partir del s. XIII cuando se encuentren cada vez más referencias escritas.

Del siglo XIV en adelante, son abundantes las referencias de nombres y apellidos vascos derivados de la palabra *sagar*: *Sagastizabal* (manzanal ancho) en *Azpeitia* (1348) y *Sagasti* (manzanal) en *Azpeitia* (1348)...

Las referencias historiográficas y documentales nos indican el estrecho vínculo de la sidra con el País Vasco. En la Edad Media (siglos V a XV) en los monasterios se crean verdaderos manzanales. Existen numerosas atestaciones de donaciones de manzanales en todos los territorios históricos de Euskadi.

Además, en las primeras ordenanzas fueron registrándose numerosas ordenanzas y leyes referentes al manzano, la sidra y la manzana que finalmente formaron una normativa reflejando la dimensión y gran importancia que tuvo en épocas antiguas la elaboración, fabricación y venta de la sidra en el País Vasco.

Otro elemento que demuestra la estrecha vinculación entre la sidra natural del País Vasco y su territorio nos lo ofrece el vínculo de la producción de la sidra con otro sector de carácter identitario del País Vasco: la pesca.

La pesca en gran altura, fundamentalmente, contribuyó al desarrollo de una industria sidrícola importante en Bizkaia, Gipuzkoa y Lapurdi al utilizar la sidra como remedio frente al escorbuto. Se recoge en los anales la cita de unos viajeros del s. XVII contando que se podía recorrer Baiona-Bilbao sin bajar de un manzano.

En el máximo apogeo de la pesca en altura (ballena, bacalao) en los caladeros de Groenlandia y Terranova (s. XVI-XVII), en los asentamientos vascos en tierra de Terranova, Labrador y el golfo de San Lorenzo se constata que los nativos mikmaq y beothuk trabajaban para los vascos a cambio de pan y sidra.

Otro elemento que denota la importancia de la sidra en el País Vasco nos lo aporta el “caserío”, núcleo tradicional de la explotación agro-ganadera, y durante siglos unidad jurídica, gestora y reguladora de los valles y pastos de montaña, que se configuró como tal entre los siglos XII y XIII.

En este sentido, en los valles de una preeminente explotación sidrícola, se constituyeron caseríos-lagares estructuralmente determinados y diseñados para ser lagares de dimensiones espectaculares. Hacemos referencia al caserío Igartubeiti, en Ezkio-Itsaso (Gipuzkoa), como ejemplo de esta dimensión cultural, productiva y arquitectónica.

Cabe destacar la presencia de la sidra natural en la Gastronomía tradicional Vasca. La nueva cosecha de sidra natural puede degustarse desde la segunda mitad de enero hasta finales de abril, a dicho periodo de tiempo se le llama sagardo denboraldia-temporada de la sidra. La apertura de esta degustación se denomina “txotx”.

La reputación actual del “txotx” viene avalada, entre otros, por la amplia repercusión que tiene la Euskal Sagardoa- Sidra Natural del País Vasco, en el ámbito de la Gastronomía Vasca.

El carácter intangible del patrimonio agroalimentario de la sidra natural se contempla en manifestaciones culturales como el bertsolarismo, el arte de conversar o pronunciar un discurso cantado de manera improvisada, rimando y con una métrica establecida.

Otro elemento importante en la cultura vasca y sidrícola es la txalaparta, un instrumento de percusión tradicional del País Vasco. Consta de dos soportes sobre estos algún material aislante y sobre esto un tablón que es golpeado con cuatro palos (dos cada txalapartari). Este instrumento de percusión de origen tradicional se utiliza en el País Vasco y su utilización está íntimamente ligada a las labores de fabricación de la sidra en la fase de trituración de la manzana.

Diversos concursos de Euskal Sagardoa y múltiples ferias y Sagardo Eguna-s que se realizan a lo largo y ancho de la geografía vasca, cuyo objetivo es la transmisión de la cultura sidrícola, contribuyen a la notoriedad de nuestro producto.

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

No tenemos constancia fiable del origen geográfico de la manzana. Aun sin ser un hecho constatable al 100% la mayoría de los especialistas está de acuerdo en que posiblemente provienen del Cáucaso, al norte del actual Irán, entre el mar Caspio y el Mar Negro. Desde allí se acercó al Este de Europa y en este lugar es donde se encontraron restos de la Edad de Piedra. De todas formas, lo que sí está claro es que las semillas de la manzana eran parte de las provisiones de todas las migraciones.

En el País Vasco la especie *Malus sylvestris* es espontánea y ha sido citada y documentada históricamente en toda la geografía vasca en todos los catálogos botánicos que se han realizado. La gran variedad de denominaciones que existen para nombrar la especie nos da una idea de la amplitud de su colonización del territorio así como de la importancia que ha tenido en este paisaje cultural desde tiempos inmemoriales. El manzano híbrido, mejorado *Malus domestica* fue introducido desde muy antiguo, según algunos autores por pueblos del norte de África o Asia. Estas especies dieron nuevos árboles robustos bien acondicionados a los factores agroclimáticos de la zona y variedades de manzana tipo ácido, amargo, dulce amargo, etc, adecuadas para la elaboración de la sidra. Esto trajo la proliferación del manzano a lo largo y ancho de todo el territorio. La sidra se convirtió en la bebida básica de los pobladores de estas tierras. Ello trajo consigo la mejora continua de las hibridaciones con variedades, subvariedades y la clonificación de los clones con un cierto interés. La reproducción sexual y la multiplicación vegetativa del manzano ha favorecido la aparición de un enorme elenco de variedades al producirse el desarrollo espontáneo de semillas y el mantenimiento por los baserritarras mediante injertos de todas aquellas que pudieran tener interés para la elaboración de sidra. Hoy en día hay una gran riqueza varietal, con variedades ácidas con un alto contenido en ácidos orgánicos; variedades amargas con un gran aporte de compuestos fenólicos; y con variedades dulces.

Las condiciones específicas de clima templado húmedo con una radiación solar moderada en el periodo estival, y la existencia de periodos lluviosos entre junio y octubre también tienen una notoria implicación en las cualidades de la sidra del País Vasco. El suelo es otro elemento diferencial, en general de naturaleza ligeramente ácida (pH 6,0-6,5) con un elevado contenido en materia orgánica y una tendencia a unos contenidos bastante equilibrados en nitrógeno, fósforo, magnesio y potasio, condiciones edáficas determinan una composición bastante equilibrada y específica en elementos minerales, que puede contribuir a diferenciar nuestra materia de la de otras áreas geográficas.

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 no marcados y con suficiente riqueza en azúcares.

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_euskalsagardoa.pdf