

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

« EUSKAL SAGARDOA – SIDRA NATURAL DEL PAIS VASCO »

Nº UE [reservado para la UE]

Estado miembro o tercer país « ESPAÑA »

A. NOMBRE(S) QUE DEBE(N) REGISTRARSE

« EUSKAL SAGARDOA – SIDRA NATURAL DEL PAIS VASCO »

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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. Estas variedades están adaptadas a las condiciones edafológicas y climáticas y de hecho se cultivan exclusivamente en esta zona geográfica. 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 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.

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 mantiene 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.

La manzana y la sidra natural

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

elaboración tradicionales.

Esta sidra natural amparada estará elaborada con manzana de sidra producida en la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV), procedente de manzanales registrados, que cumplan la reglamentación vigente.

Las variedades autóctonas recomendadas, registradas y autorizadas se establecen en base a sus caracterizaciones agronómicas y enológicas. Las variedades autorizadas son las siguientes:

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

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:

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.

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

Características del producto

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

La sidra se elabora a partir de manzanas de sidra de clase más bien ácida y amarga. El mosto obtenido se fermenta totalmente hasta un valor de azúcar residual inferior a 4gr. /l. Se embotella después de trasiegos o crianza en sus posos según el estilo de la bodega elaboradora.

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

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

C. 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:

- Provincia de Bizkaia:

Comarcas de **Uribe-Kosta-Mungialdea** (Arrieta, Barrika, Bakio, Berango Fruiz, Gamiz-Fika, Gatika, Getxo, Gorliz, Laukiz, Leioa, Lemoiz, Maruri-Jatabe, Meñaka, Mungia, Plentzia, Sopelana, Urduliz); **Lea- Artibai** (Amoroto, Aulesti, Berriatua, Etxebarria, Ispaster, Lekeitio, Markina-Xemein, Mendexa-Munitibar-Arbatzegi-Gerrikaitz, Ondarroa, Ziortza-Bolibar, Gizaburuaga); **Busturialdea** (Ajangiz, Arratzu, Bermeo, Busturia, Ea, Elantxobe, Ereño, Errigoiti, Forua, Gautegiz-Arteaga, Gernika-Lumo, Ibarrangelu, Kortezubi, Mendata, Morga, Mundaka, Murueta, Muxika, Nabarniz, Sukarrieta); **Arratia-Amorebieta** (Amorebieta-Etxano, Arantzazu, Areatza, Artea, Bedia, Dima, Igorre, Lemoa, Ubide, Zeanuri); **Durangaldea** (Abadiño, Atxondo, Berriz, Durango, Elorrio, Ermua, Garai, Iurreta, Izurtza, Mallabia, Mañaria, Otxandio, Zaldibar), **Encartaciones** (Alonsotegi, Artzentales, Balmaseda, Galdames, Gordexola, Güeñes, Karrantza Harana); **Nerbioi-Ibaizabal** (Arakaldo, Arrankudiaga, Basauri, Etxebarri, Galdakao, Urduña-Orduña, Orozko, Zaratamo, Zeberio, Ugao-Miraballes).

- Provincia de Gipuzkoa:

Comarcas de **Buruntzaldea** (Andoain, Hernani, Lasarte-Oria, Urnieta, Usurbil); **Oarsoaldea** (Errenteria, Lezo, Oiartzun, Pasaia); **Donostialdea** (Donostia-San Sebastian, Astigarraga); **Goierri** (Ezkio-Itsaso, Legazpi, Urretxu, Zumárraga, Altxaga, Arama, Ataun, Beasain, Zerain, Gaintza, Gabiria, Idiazábal, Itsasondo, Lazkao, Mutiloa, Olaberria, Ordizia, Ormaiztegui, Segura, Zaldibia, Zegama); **Tolosaldea** (Abaltzizketa, Albiztur, Alegia, Alkiza, Altzo, Amezketa, Anoeta, Baliarrain, Belauntza, Berastegi, Berrobi, Bidegoian, Elduain, Hernialde, Ibarra, Ikaztegieta, Irura, Leaburu, Gaztelu, Legorreta, Lizartza, Oresa, Orendain, Tolosa, Aduna, Asteasu, Larraul, Billabona, Zizurkil); **Bajo Deba** (Deba, Mutriku, Elgoibar, Mendaro, Eibar, Sorluze-Placencia de las Armas); **Alto Deba** (Antzuola, Bergara, Elgeta, Aretxabaleta, Eskoriatza, Leitz-Gatzaga, Arrasate-Mondragón, Oñati); **Urola-Kosta** (Aia, Getaria, Orio, Zarautz, Aizarnazabal, Zestoa, Zumaia, Azkoitia, Azpeitia, Beizama, Errezil); **Bidasoaldea** (Hondarribia, Irun).

- Provincia de Araba:

Valles occidentales de Álava (Cuadrilla de Zuia: Aramaio, Arrazua-Ubarrundi, Legutiano, Urkabustaiz, Zigoitia, Zuia; Cuadrilla de Ayala: Amurrio, Artziniega, Ayala/Aiara, Laudio/Llodio, Okondo; Cuadrilla de Añana: Añana, Armiñón, Berantevilla/Beranturi, Iruña de Oca/Iruña Oka, Kuartango, Lantarón, Ribera Alta, Ribera Baja/Erribera Beitia, Valdegovía/Gaubea, Zambrana); **la Llanada Alavesa** (Cuadrilla de Salvatierra: Agurain-Salvatierra, Alegría-Dulantzi, Asparrena, Barrundia, Elburgo-Burgelu, Iruraiz-Gauna, San Millán-Donemiliaga, Zaldondo, **Cuadrilla de Vitoria**: Vitoria-Gasteiz); **Montaña Alavesa** (Cuadrilla de Campezo: Arraia-Maeztu, Bernedo, Campezo/Kanpezu, Lagrán, Peñacerrada-Urizaharra, Valle de Arana/Harana); **Rioja Alavesa**

(Municipio de Kripan, Yecora, Lanciego y Elvillar; Junta administrativas de Barriobusto y Labraza).

D. PRUEBA DE ORIGEN

Todos los agentes implicados en la denominación Euskal Sagardoa- Sidra Natural del País Vasco: agricultores, productores, comercializadoras y puntos de venta minoristas deberán comprometerse contractualmente a cumplir las especificaciones del reglamento de la denominación.

El esquema de identificación de los productos permite comprobar, en todos los niveles del proceso de elaboración de un lote de sidra, el origen de los lotes de materias primas: manzanas de sidra que hubieran servido para la elaboración de los mostos que entran en el proceso de elaboración de la sidra. La materia prima manzanas de sidra, suministrada por el productor al fabricante de la sidra, va acompañada de un título de transporte para cada lote, es decir, para cada suministro, donde se especifica la naturaleza de la fruta, el peso y el origen geográfico.

Para probar que el producto es de la zona delimitada son los técnicos del Organo de Control los que verifican el grado de cumplimiento de las especificaciones definidas y en particular las relativas al origen:

- Las explotaciones estarán inscritas en los registros de Euskal Sagardoa- Sidra Natural del País Vasco.
- Todas las parcelas de cada explotación y los manzanos que producen manzanas de sidra serán registrados indicando el polígono, la parcela, el recinto, la superficie plantada, el número de manzanos, la edad y la variedad de los mismos.
- Las explotaciones, parcelas y cultivos registrados serán objeto de visitas de inspección para la homologación inicial de cara a la inscripción y de visitas de seguimiento posterior para el mantenimiento de la misma.
- También todos los elaboradores-embotelladores de Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco estarán inscritos en los correspondientes registros, tras ser objeto de visitas de inspección para la homologación inicial de sus sistemas de autocontrol, registros y medios productivos. Puntualmente serán supervisados por un veedor los movimientos del mosto y/o sidra natural dentro de centro de elaboración, y serán evaluados mediante auditorias establecidas en un plan de control.
- El método de obtención establecerá los aspectos para producir manzana de sidra hasta el momento óptimo de maduración en que será cosechada y la elaboración de la sidra natural hasta el embotellado y etiquetado de la misma.
- Los operadores inscritos llevarán los registros donde se indicará en relación con:
 - El cultivo: el polígono, la parcela, el recinto, la superficie plantada, el número de manzanos;
 - La cosecha: la cartilla de fruticultor en producción y el registro de entrada en elaboración, donde se anotan el proveedor, las cantidades recogidas, las fechas de recolección, el estado de la manzana de sidra, el elaborador, y las fechas de entrega.
 - El proceso de elaboración: cada movimiento de los mostos y sidras naturales entre depósitos, el día de embotellado, la cantidad, la partida, el día de etiquetado, el número de etiquetas y sus numeraciones, y el destino.
- El incumplimiento por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado con avisos, suspensión temporal o suspensión definitiva de la inscripción en los registros y/o de la autorización para utilizar la marca de acuerdo con el listado de no conformidades y resto de documentación aplicable.

Al final de cada campaña y antes de comenzar la siguiente, deberán ser notificadas, las partidas y cantidades en litros de sidra natural presentes en existencias. También deberán ser controlados el número y las numeraciones de las etiquetas de certificación, presentes en existencias.

Con los datos anteriores, se realizará un cuadro de balance para establecer la relación entre las cantidades embotelladas y etiquetadas, en función de botellas, litros en depósitos y etiquetas presentes en el centro de elaboración. Así mismo, se establece el balance de las partidas presentes de cara al balance de la siguiente campaña.

E. MÉTODO DE OBTENCIÓN

Cultivos

El cultivo tradicional es un cultivo extensivo y mixto con aprovechamiento del manzanal y del prado. Se emplean patrones de gran vigor (francos) obtenidos de semillas, muy longevos, rústicos y de gran envergadura. El sistema de formación más utilizado será el de vaso o el sistema libre a todo viento. Los marcos de plantación van del 10x10 al 6x6 y se utiliza un marco rectangular, o al tres bolillo.

Los cultivos en eje central son cultivos semiextensivos o intensivos con utilización de portainjertos clonales 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, así como una rápida entrada en producción.

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

PORTAINJERTOS	MARCO DE PLANTACIÓN	DENSIDAD (árboles/ha)
MM 106, M7 EJE CENTRAL	4,5-5,5 X 2,20-3,5	1000-520
MM 106, EM7 VASO	5-6 X 5-7	400-240
MM111 VASO	5-8 X 5-8	400-160
Franco VASO	6-10 X 6-10	100-280
Muro Frutal MM 106,, M7	3,8-5 X 1,5-3	1750-670
Otros portainjertos	3,8-4,5 X 1,2-2	2200-1100

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)

Las explotaciones dispondrán y aplicarán planes de producción, de gestión de residuos y de gestión de la pradera entre los manzanos, en el que constarán como mínimo las técnicas de cultivo, marcos, densidad y distribución de la plantación, las podas, y la eliminación de sus restos, la gestión de los envases de productos de aplicación en el manzano y en la pradera, y los usos y aplicaciones realizados a la misma.

El cultivo del manzano para manzana de sidra se maneja en ciclos productivos anuales considerados desde el inicio de septiembre a finales de agosto del año siguiente, que se denominan campañas, y en los que se realiza una cosecha por ciclo.

Las características agroclimáticas favorecen la cantidad de variedades de manzanos en las explotaciones, y la idoneidad para la producción de la manzana de sidra.

Los manzanos de variedades autorizadas se registrarán en un Listado de Variedades Autorizadas. Se permitirá la propuesta e inclusión de otras variedades previo ensayo y acuerdo sobre ellas.

Las variedades de los manzanos de las parcelas de nueva plantación deberán ser autorizadas.

Cosecha

El inicio de la recolección deberá estar planificado previamente, en función de su grado de maduración óptimo.

Se deberán tener en cuenta siempre, las condiciones climatológicas y meteorológicas, ya que pueden afectar a la planificación y a los resultados tras un primer muestreo.

La cosecha para la elaboración de la sidra natural se extiende desde mediados de agosto a finales de diciembre, con la selección y recogida de la manzana de sidra. Se podrá determinar una fecha para la iniciación de la campaña, y adoptar otras condiciones sobre la recolección en función de las condiciones de cada campaña.

Las manzanas de sidra deben estar sanas y ser recolectadas en estado de maduración óptima, transportadas y almacenadas utilizando sistemas que no alteren la calidad inicial de la fruta.

Elaboración

Los centros de elaboración registrados, deberán trabajar con manzanas de sidra procedentes de explotaciones registradas siempre al inicio del proceso de producción diario, o tras la aplicación del protocolo de limpieza de la línea de producción. Deberá minimizar el riesgo de contaminaciones cruzadas, tanto en entrada de materia prima como en el proceso de elaboración hasta el embotellado.

Se registrará, por lotes de entrada completos de manzana de sidra.

La manzana una vez seleccionada y limpia es trasladada a la trituradora o *matxaka* que tiene la función de reventar la pulpa de la manzana de sidra y así facilitar el prensado y asegurar el mayor rendimiento de la materia prima. El rendimiento oscila del 60-75%, en función del tipo de prensa y variedades de manzana utilizados.

En el prensado se aplicarán condiciones de presión adecuadas y ésta será registrada. Las condiciones higiénicas del procesado, la manipulación y el almacenamiento serán óptimas. Del prensado se obtiene el mosto que tras la fermentación se convertirá en sidra natural. El mosto es trasladado a su correspondiente cuba (depósito) o *kupela* para que empiece la fermentación.

Se garantizará la trazabilidad y se registrarán los movimientos de los mostos y/o sidra natural de cada partida dentro del centro de elaboración. Para ello cada manipulación, operación y/o adición sobre los mostos y/o sidra natural contenidos en dichos tanques deberá ser registrada.

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

- 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.

Quedan expresamente prohibidas las siguientes prácticas:

Mostos:

- Toda operación que modifique la riqueza natural en azúcar de los mostos naturales de manzana de sidra.
- La mezcla de mostos naturales con mostos concentrados en cualquier proporción.
- La aromatización artificial de los mostos.
- La adición de agua o la adición de segundas.
- La adición de ácidos no autorizados.

Sidra natural

- El empleo de mostos concentrados, azúcares o jarabes de cualquier tipo o procedencia.
- El empleo de edulcorantes artificiales y dextrinas.
- La corrección y/o adición de productos no autorizados.
- Añadir agua en cualquier fase de la elaboración.
- El aumento artificial de la graduación alcohólica natural.
- La adición de vino, fermentados de frutas y/o la de alcohol de cualquier procedencia.
- El empleo de ésteres, aromas y sustancias similares de cualquier clase o procedencia.
- La adición de anhídrido carbónico.
- El empleo de anti fermentos o agentes conservantes no autorizados.

Almacenamiento

El almacenamiento de mosto y sidra natural se realizará en tanques correctamente identificados de fácil limpieza, que eviten el acceso de contaminantes externos. Los depósitos deberán ser identificados individualmente y cada depósito se considerará una partida.

Finalizadas las fermentaciones, se registrarán las cantidades de sidra natural obtenida, que serán calificadas físico-química y organolépticamente antes de la venta.

Los elaboradores, medios productivos, y registros serán objeto de visitas de inspección de seguimiento cada año, en las que se valorará por parte de técnicos del órgano de certificación el grado de cumplimiento de las especificaciones definidas, además de todo lo documentado por el veedor durante el periodo de elaboración.

Envasado

Las partidas una vez consideradas aptas, podrán ser sometidas de nuevo por el órgano de Control a una nueva inspección físico-química y organoléptica.

La tecnología utilizada para el envasado de la sidra natural ha evolucionado mucho y hoy todas las sidrerías han incorporado plantas embotelladoras de última generación a su maquinaria. La sidra natural se envasa en envases aprobados y regulados, que aseguran la fácil identificación del producto y la adecuada protección del mismo, del deterioro por su exposición a la luz.

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

No se permitirá la mezcla de una partida de sidra natural descalificada con otra u otras en control. Los lotes o partidas descalificadas deberán estar perfectamente identificados y en supervisión hasta su salida desde el propio centro de elaboración para otro destino.

Etiquetado

La identificación y el etiquetado del producto certificado se hará mediante etiquetas aprobadas y numeradas.

F. VÍNCULO

Características

El País Vasco, situado en el extremo nororiental de la franja cantábrica, lindando al norte con el mar Cantábrico y Francia (Aquitania), al sur con La Rioja, al oeste con Cantabria y Castilla y León y al este con Navarra. Lo integran los territorios históricos de Álava, Guipúzcoa y Vizcaya. El territorio en el que se asienta el País Vasco es especialmente montañoso, con una extensión total de 7.234 km². La mayoría de sus sierras se encuentran en el eje oeste-este. La roca más frecuente es la calcárea, aunque también el granito.

Vínculo natural

Clima

El País Vasco, no forma una región climática homogénea. Se pueden distinguir a grandes rasgos tres zonas: la vertiente atlántica al norte, la zona media en el centro y el extremo sur, entrando en la depresión del Ebro, Rioja Alavesa.



■ la vertiente atlántica al norte,

■ la Euskadi media en el centro

■ El extremo sur, entrando en la depresión del Ebro y Rioja Alavesa/Arabako Errioxa.

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 de 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 Alava/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 del País Vasco, entre 1.200 y más de 2.000mm de precipitación media anual.

En cuanto a las temperaturas es de destacar una cierta moderación, que se expresa fundamentalmente en la suavidad de los inviernos. De esta forma, a pesar de que los veranos son también suaves, las temperaturas medias anuales registran en la costa los valores más altos de Euskal Herria, unos 14°C. Aunque los veranos sean frescos, son posibles, sin embargo, episodios cortos de fuerte calor, con subidas de temperatura de hasta 40°C, especialmente durante el verano.

La zona media:

La zona media o zona de transición del País Vasco, que ocupa gran parte de Álava/Araba, se presenta como una zona de transición entre el clima oceánico y el clima mediterráneo, predominando las características atlánticas, ya que no existe un auténtico verano seco.

- Clima subatlántico: Comprende los Valles Occidentales de Álava/Araba y la Llanada Alavesa, continúa siendo del tipo atlántico, si bien con precipitaciones menores que en la vertiente atlántica.
- Clima Submediterráneo: Más al sur, en una zona que comprende aproximadamente 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.

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 doméstica* fue introducida 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 ácido-amargas.

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. Las 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.

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.

Reputación

El vínculo de la Euskal Sagardoa-Sidra Natural del País Vasco radica en su reputación, avalada por las múltiples referencias históricas y literarias. La cultura vasca, está dotada de un patrimonio cultural material e inmaterial inmenso. La cultura sidrícola tiene por ello un sitio privilegiado en nuestra cultura, patrimonio y tradiciones, estando presente a lo largo de toda nuestra historia.

El euskera o lengua vasca, es el primer elemento en el que se refleja el vínculo de la sidra con el País Vasco. Se trata de una lengua pre-indoeuropea única y propia de un espacio físico y cultural específico.

Determinados vocablos, como son en nuestro caso *sagar* (manzana) y *sagardo* (vino de manzana o sidra), quedaron vinculados pues 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. Como pueden ser *Sagarerreka* en Sorluze-Placencia de las Armas; *Sagarzulo* en Lezo; *Sagarreta*, *Sagastizarra* en Berastegi; *Sagastiberri* en Hernani, etc, extendiéndose posteriormente a casas torre, palacios nobiliarios o apellidos.

La antigüedad de la sidra natural vinculada Euskal Herria, es estudiada por el ilustre autor e investigador Koldo Mitxelena en su libro *Textos Arcaicos Vascos*. Es en este destacado volumen, *Textos Arcaicos Vascos*, en donde se hace referencia a los primeros escritos sobre la que aparecen a partir del siglo XI. 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.

El primer topónimo vasco registrado por escrito y relacionado con la manzana es la palabra *sagarro*, y aparece en Navarra en un documento del año 1291. Del siglo XIV en adelante, son abundantes las referencias de nombres y apellidos vascos derivados de la palabra *sagar*. Como ejemplos, señalamos los registros de los apellidos *Sagastizabal* (manzanal ancho) en Azpeitia (1348) y *Sagasti* (manzanal) en Azpeitia (1348).

Las referencias historiográficas y documentales nos indican también el estrecho vínculo de la sidra con el País Vasco. En la Edad Media (siglos V a XV) son los monasterios el lugar de mejora de las tecnologías de todo tipo (en especial agronómicas), bajo su influencia se crean verdaderos manzanales, organizados para su mayor rendimiento económico y la constitución de bienes patrimoniales transmisibles. 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 o Euskal Sagardoa 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 a lo largo de las rías que bajan a los puertos 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*.

En la Época moderna (XIX hasta años 70), con el desarrollo de las vías de comunicación y los nuevos medios de transporte, el vino tinto entra cada vez más en la dieta vasca, sobre todo en las urbes, provocando el declive del consumo de *sagardoa*. Los ingresos de la venta de *sagardoa* no compensan el esfuerzo y muchos lagares quedan abandonados por sus propietarios atraídos por los sueldos propuestos en el sector industrial. A partir de la década de los 80 comienza la recuperación de la industria sidrícola, desarrollando una industria agroalimentaria profesional.

Otro elemento que denota la importancia de la sidra en el País Vasco nos lo aporta el “caserío”, típica construcción rural, 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 Vasca, en el arte culinario de gastronomía tradicional del País Vasco. 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*.” Tradicionalmente, la temporada de “*txotx*” solía ser empleada para la degustación de los clientes que compraban botellas de sidra, para probar la sidra de las bodegas y elegir la sidra que más gustaba al degustador.

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, siendo, el inicio de la temporada anual del *Txotx*, una fecha señalada en el calendario social, cultural, gastronómico y turístico importante. Hoy en día la temporada de *txotx* es el periodo en la que se degusta la sidra que luego madurará en las botellas, dando la oportunidad de probar la nueva cosecha y de gozar el desarrollo que ha tenido la sidra dentro del barril. El tiempo ha convertido también a las sidrerías en áreas estratégicas por lo que ofrecen: beber al *txotx* de los barriles, y la degustación del menú de sidrería: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos y chuleta, y postre, que consiste en queso de Idiazabal, membrillo y nueces.

La cultura sidrícola con arraigo rural y pesquero, ha sabido enriquecerse con el paso del tiempo y transgredir a lo largo de la historia reciente. 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. Es decir, un *bertso*. El bertsolarismo tiene una gran tradición en toda Euskal Herria es muy anterior a cualquier manifestación escrita del euskera, ya que surge de una literatura oral espontánea.

El fenómeno y arte del *bertsolarismo* está íntimamente ligado a la sidra vasca, ambas se daban la

mano en las sidrerías en el momento de la degustación de la sidra y su elaboración. A finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX muchos fueron los *bertsolaris* asiduos a las sidrerías, entre los más míticos cabría citar los siguientes: Txirrita, Xenpelar, Uztapide, Bilintx... al *bertsolarismo* de este periodo se lo ha llamado *bertsolarismo* de sidrería.

El consumo de la sidra y la presencia de los clientes de las sidrerías como público asistente hacía desbordar la capacidad de crear *bertsos* al instante de los *bertsolaris*. Entre trago y trago, la chispa del ingenio saltaba, de este modo se retaban entre ellos y cantaban versos y rimas unos a otros, a cada cual más ingeniosos.

Otro elemento importante en la cultura vasca y sidrícola es la *txalaparta*, un instrumento de percusión tradicional del País Vasco. Generalmente consta de dos soportes (cestos, sillas, banquetas, etc.), sobre estos algún material aislante (hoja de maíz, sacos viejos enrollados, hierba seca, etc.) y sobre esto, un tablón que es golpeado con cuatro palos (dos cada *txalapartari*).

Este instrumento de percusión de origen tradicional se utilizaba en una pequeña parte del País Vasco, concretamente en los caseríos y alrededores de la cuenca del río Urumea, (Gipuzkoa) y su utilización estaba íntimamente ligada a las labores de fabricación de la sidra en la fase de trituración de la manzana.

En la actualidad, este instrumento de origen tradicional es parte del instrumental empleado en actuaciones del arte emergente.

La recogida de la manzana ha sido siempre motivo de fiesta en los caseríos y pueblos vascos. Antaño cuando llegaba la época de la manzana, todos participaban, mayores, niños y niñas, mujeres y hombres trabajaban en la recolección y al final se bailaba la *Sagardantza*, baile que surgió directamente de la recogida de la manzana para su consumo o la elaboración de la sidra.

Los diversos concursos de *Euskal Sagardoa* y las múltiples ferias del *Sagardo Eguna* 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, lo que se ve completado con espacios museísticos como *Sagardoetxea* de Astiagarraga, y el Caserío Museo Igartubeiti, caserío-lagar emblemático de Ezkio-Itxaso.

Destacar también las múltiples asociaciones, entidades tales como la Cofradía de la Sidra Natural-Tolarea, que contribuyen al impulso y difusión de este patrimonio material e inmaterial que constituye la sidra natural del País Vasco-Euskal Sagardoa.

Además de ser una manifestación cultural, es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural; acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. Un patrimonio, tradicional, contemporáneo, viviente, integrador, representativo y basado en la comunidad. La cultura sidrícola basada en el mundo rural y pesquero, ha sabido enriquecerse con el paso del tiempo. El carácter intangible del patrimonio agroalimentario de la sidra natural, se contempla desde las tradiciones, ritos, artes y conocimientos relacionados con la misma, hasta en las manifestaciones culturales de carácter más emergente perpetuando su bucle integrador en la comunidad.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL

La entidad de control es el organismo privado autorizado Fundación HAZI Fundazioa.
Dirección : Torre Muntzaratz de Abadiño (Bizkaia)

Teléfono: 94.603.03.30
Fax: 94.603.39.53
Correo electrónico: hazi@hazi.eus

H. ETIQUETADO

Las normas de etiquetado e identificación 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 deberá realizarse mediante etiquetas aprobadas y numeradas con el logo de la denominación, en la forma que se establezca por el órgano de control.

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 de control 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:



Requisitos Legislativos

Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento y del Consejo, de 21 de noviembre del 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento de Ejecución (UE) nº 668/2014 de la Comisión del 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos de agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas (modificado mediante Real Decreto 149/2014, de 7 de marzo).