

Eskaera bat argitaratzea, Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 2012ko azaroaren 21eko 1151/2012 (EB) Erregelamenduaren, nekazaritzako eta elikadurako produktuen kalitate-araubideei buruzkoaren, 50. artikuluko 2. paragrafoko a) zatiaren arabera.

Argitalpen honek eskaerari aurka egiteko eskubidea ematen du,
Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 1151/2012 (EB) Erregelamenduaren 51. artikulua.

DOKUMENTU BAKARRA
EUSKAL SAGARDOA/SIDRA DEL PAIS VASCO/CIDRE DU PAYS BASQUE/CIDRE DU PAYS BASQUE-
EUSKAL SAGARNOA

EBtik kanpo: PDO-ES-02309 – 2017/05/11

BJD (X) AGB ()

1. IZENA

Euskal Sagardoa/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa

2. ESTATU KIDEA EDO HIRUGARREN HERRIALDEA

Espainia-Frantzia

3. NEKAZARITZAKO EDO ELIKAGAIGINTZAKO PRODUKTUAREN DESKRIBAPENA

3.1. Produktu mota

1.8 mota. Tratatuaren I. eranskineko beste produktu batzuk (espeziak, etab.)

3.2. Produktuaren deskribapena

Hauek dira Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa jatorrizko deitura babestuen bidez babestuko diren 3 produktuak:

3.2.1. Euska/Sagardoa/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa

Sagar-muizioaren hartidura alkoholiko eta malolaktikoaren ondoriozko edaria da. Azukrerik eta urik gehitu gabe egiten da, iragazketarik gabe, eta jatorri endogenoa baino ez duen anhidrido karbonikoa du.

Ezaugarri organoleptikoak

Hauek dira Fraisoro ingurumen eta nekazal laborategian (Gipuzkoako Foru Aldundia) detektatutako ezaugarri espezifikoak, Euskal Sagardo Naturalaren eta beste sagardo batzuen arteko desberdintasun organoleptikoei buruzko txostenean agertzen direnak:

- Kolorea elaborazioan erabilitako sagar-barietateek ematen dute, eta koloreak horiak, lasto kolorekoak eta urre zaharren kolorekoak izan daitezke.
- Itxura uherra du, eta gas karbonikoko burbuila oso txikiak nabarmentzen dira, likidoarekin nahasiak. Gainerako sagardoak gardenak izaten dira, iragazten direlako; beraz, mikroorganismo asko eta CO₂ endogenoren zati handi bat ere desagertzen dira.
- Sudurrean materia lurrunkorren aromak hartzen dira, elaborazioan erabilitako sagar-barietateen ondorioz sortuak. Sagarra bere puntuan dagoela biltzen denean, fruta berdearen aromak agertzen dira; baina, helduagoa dela biltzen bada, ordea, usain gutxi-asko gozoak edo konpotaztuak agertzen dira. Horiez gain, hartidura- edo heltze-motaren arabera edo erabilitako legamiak kontuan harturik, beste aroma-mota batzuk ager daitezke, hala nola lore-notak, fruta-notak, espezedunak,

etab., intentsitate, tipikotasun eta konplexutasun desberdinak dituztenak. Ezaugarri bereizgarri bat da azidotasun lurrunkorretik (azido azetiko) datozen aromak eta zaporeak daudela.

- Ahoan, sagardoak askatzen dituen materia lurrunkorren aromak detektatzen dira, bai eta zapore gozoen, azidoen, gazien eta mikatzen arteko oreka ere.
- Oro har baloratzen dira gozoaren, azidoaren, mikatzaren eta lehorraren arteko oreka eta sagardoak duen gorputza.

Ezaugarri fisiko-kimikoak

Azidotasun lurrunkorra (azido azetikoan adierazia): <2,2 g/l; Alkohol-gradua (v/v): >5 %; Sufre dioxidoa guztira: <100Mg/l; Aterakin lehorra guztira >14g/l; glukosa eta fruktosaren batura ≤0,2 g/l. Hain baxua den azken balio hori da Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa delakoaren espezifikotasun bat, glukosa eta fruktosa gehienak alkohol bihurtu baitira.

3.2.2. Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco "Gazi-gozoa"/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa "Gazi-gozoa"

Sagar-muizioaren hartzidura alkoholikoaren ondoriozko edaria da. Azukrerik eta urik gehitu gabe egiten da, eta jatorri endogenoa baino ez duen anhidrido karbonikoa du.

Ezaugarri organoleptikoak

Hauek dira Fraisoro ingurumen eta nekazal laborategian (Gipuzkoako Foru Aldundia) detektatutako ezaugarri espezifikoak:

- Kolorea elaborazioan erabilitako sagar-barietateek ematen dute, eta koloreak horiak, lasto kolorekoak eta urre zaharraren kolorekoak izan daitezke.
- Itxura uherra izan daiteke, eta CO₂-a izan dezake.
- Sudurrean materia lurrunkorren aromak hartzen dira, elaborazioan erabilitako sagar-barietateen ondorioz sortuak. Sagarra bere puntuan dagoela biltzen denean, fruta berdearen aromak agertzen dira; baina, helduagoa dela biltzen bada, ordea, usain gutxi-asko gozoak edo konpotaztuak agertzen dira.
- Ahoko aromak: sagardoak askatzen dituen materia lurrunkorren aromak detektatzen dira, eta izaera gazi-gozoa izan dezakete.
- Gozoaren, azidoaren, mikatzaren eta lehorraren (lehortasuna) arteko oreka, eta izaera gazi-gozoa izan dezake.

Ezaugarri fisiko-kimikoak

Azidotasun lurrunkorra (azido azetikoan adierazia): <1,22 g/l; Alkohol-gradua (v/v): >4,5 %; Sufre dioxidoa guztira: <150mg/l; aterakin lehorra guztira >16g/l.

3.2.3. Euskal Sagardo Aparduna/Sidra Espumosa del País Vasco/Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille Mousseux/Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille Mousseux -Euskal Sagarno Pindartsua.

Sagar-muizioaren andean eta ondoren botilan egindako hartidura alkoholikoaren ondoriozko edaria da. Metodo tradizionala edo antzinako metodoa erabil daiteke.

Ezaugarri organoleptikoak

Hauek dira Fraisoro ingurumen eta nekazal laborategian (Gipuzkoako Foru Aldundia) detektatutako ezaugarri espezifikoak:

- Kolorea elaborazioan erabilitako sagar-barietateek ematen dute, eta koloreak horiak, lasto kolorekoak eta urre zaharren kolorekoak izan daitezke.
- Itxurari dagokionez, nabarmentzekoak dira gas karbonikoko burbuila oso txikiak, botilan egindako hartiduratik datorren likidoarekin nahasita daudenak. CO₂ endogenoa da soilik.
- Sudurrean materia lurrunkorren aromak hartzen dira, elaborazioan erabilitako sagar-barietateen ondorioz sortuak. Sagarra bere puntuan dagoela biltzen denean, fruta berdearen aromak agertzen dira; baina, helduagoa dela biltzen bada, ordea, usain gutxi-asko gozoak edo konpotaztuak agertzen dira. Horiez gain, hartidura- edo heltze-motaren arabera edo erabilitako legamiak kontuan harturik, beste aroma-mota batzuk ager daitezke, hala nola lore-notak, fruta-notak, espezedunak, etab., intentsitate, tipikotasun eta konplexutasun desberdinak dituztenak. Botilan hartitutako aroma tertziarioak ere agertuko dira.
- Ahoan detektatzen da botilan hartitutako karboniko endogenoa, sagarraren konposatu aromatikoak nabarmentzen direla. Era berean, oreka mikatza, gozoa eta lehorgarria izan dezakete. Oreka hori erabilitako sagar moten arabera izango da.

Ezaugarri fisiko-kimikoak

Azidotasun lurrunkorra (azido azetikoan adierazia): < 2,2g/l; (Alkohol-gradua (v/v): >4,5 %; Sufre dioxidoa guztira: <150mg/l; Aterakin lehorra guztira >14g/l; bigarren hartiduraren ondoren botilako gutxieneko presio erlatiboa 1 barrekoa izango da, 20°C-tan.

3.3. Lehengaiak

Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarno sagardoa ekoizteko baimena duten sagar-barietate guztiak zehaztutako eremu geografikoan lortzen dira, eta tokiko barietateak zona geografikoko baldintza klimatologikoetara eta edafologikoetara egokitzearen ondorio dira, beraz, barietate autoktonoak dira.

Baieztape hori frogatzeko eta Euskal Herriko sagardo sagarrondoaren jatorria eta ezaugarriak ezagutzeko hainbat ikerketa egin dira, horien artean barietateen DNA analisi genetikoak dago (Toki Pommés. Euskadi-Akitania-Nafarroa Berria-NUP Euroeskualdearen proiektua) eztaba daezina izan da.

Bertako 194 sagar barietateetatik 159k (landatutako azalera guztiaren % 82) DNA bakarra dute.

Sagar-aldaki horiek guztiek nolabaiteko homogeneousuna dute, eta, beraz, garratz, garratz eta azido-mingots gisa sailka daitezke, intentsitate aldakorrek. Unerik egokienean biltzen denez, eta nahi den proportzioan nahasten denez, sagardo hau berezia eta bakarra da.

Hauek dira 54 barietate ugariak:

1	Andere Mari	15	Eztikahozta	29	Mamula	43	Musu xuri
2	Anisa/Apez sagarra	16	Eztika	30	Manttoni	44	Peatxa
3	Arangorri	17	Galtxeta gorri, Landaburu	31	Merabi	45	Saltxipi
4	Azpeiti Sagarra	18	Gezamina	32	Mikatz	46	Txalaka
5	Bengo Gorria	19	Goikoetxe	33	Minxuri	47	Txori Sagarra
6	Bostkantoi	20	Gordin gorria	34	Moko	48	Udare Marroi
7	Eliarka	21	Gordin Xuria	35	Moko Samin/Mokobeltz	49	Urdin
8	Elihar	22	Haritza	36	Mokotea	50	Urthats
9	Elihar kantioi	23	Hiruadar	37	Mozoloa	51	Urtebete
10	Eri sagarra	24	Ibarra	38	Ondo Motxa	52	Urtebi Haundi
11	Errege	25	Jinko sagarra	39	Orkats/Pasko Sagarra	53	Urtebi Txiki
12	Errezila	26	Jondoni	40	Patzuloa	54	Berde garratza
13	Ezpal Xuri	27	Labia	41	Muga Gorri		
14	Eztihotxa, Eztihotxuri	28	Limo	42	Muga xuri		

Hauek dira gainerako 139 barietateak:

1	Aia Sagarra	38	Enpan	75	Koko xuria	112	Potrokiloa
2	Aier Xut	39	Entzea	76	Kokua	113	Sagar Beltza
3	Altza	40	Estirochia	77	Landibare	114	Sagar Gorria
4	Altza sagarra	41	Gaza Gorri	78	Laketx Haundi	115	Sagar Txuria
5	Ama Birjina	42	Gaziloka	79	Legorra	116	Saluetia
6	Amatxo	43	Gazia	80	Quesillo sagarra	117	San Frantzisko
7	Ami Sagarra	44	Gazi Zuri	81	Martiku	118	Santa Ana
8	Añarregi	45	Gehesia gorria	82	Maximela	119	Sulei
9	Andoain	46	Gezamina beltza	83	Mendiola	120	Telleri
10	Añarre	47	Geza	84	Merkalina	121	Txarbia
11	Anixa gorria	48	Geza gorria	85	Mila Sagarra	122	Txistua
12	Anixa grisa	49	Geza Zuri	86	Mixalota	123	Txori Haundia
13	Antxobeltza	50	Goozti	87	Moketak	124	Txori Sagarra
14	Antze sagarra	51	Gordain xuria	88	Moliua	125	Txotixe

15	Aranguren	52	Gordilun	89	Moskoluzea	126	Txurten Luze
16	Arantzate	53	Gordin Bixi	90	Musugorri	127	Udakoholia
17	Areso	54	Gordin Etxeri	91	Muxu zabala	128	Udare
18	Arimasagasti	55	Gordin Gorritxa, Nabar	92	Negu (sagar)	129	Udare Txuria
19	Arraneta Xuri	56	Gorri	93	Negugogorra	130	Ugarte
20	Astarbe	57	Gorri Txikia	94	Negukoa	131	Urdan Iturri
21	Azaou sagarra	58	Gorribeltz	95	Negukoxuri	132	Urdin Beltz
22	Azpuru Garratza	59	Gorriodia	96	Neguxuria	133	Urieta sagarra
23	Azpuru Sagarra	60	Gorriuhalde, Miskandi	97	Odixa	134	Urkola
24	Berandu Erreineta	61	Greñak	98	Okonize	135	Uzta gorria
25	Berrondo	62	Hazau	99	Orkatx Lodi	136	Usta xuria
26	Bettiri	63	Horri Zarratue	100	Orkola	137	Zubieta
27	Billafrankie	64	Ilaindei	101	Oru Sagarra	138	Zuri Txikixe
28	Bizi	65	Illunbe	102	Ostro Beltza	139	Zuzen
29	Bixi	66	Iratzesagarra	103	Otsanga		
30	Bizkai Sagarra	67	Itxausti	104	Palancaia		
31	Bordelesa	68	Izur xuri	105	Palazioa		
32	Bourdin sagarra	69	Kabanagorri	106	Patzulo Gorria		
33	Burdin	70	Kabanahori	107	Patzulua		
34	Burdin, Muga Xuri	71	Kalitxa	108	Paxko		
35	Burgo	72	Kanpandoja	109	Perran		
36	Buztin	73	Kaxao	110	Pelestrina		
37	Dominixe	74	Koko gorria	111	Piku Sagarra		

3.4. Zehaztutako eremu geografikoan egin beharreko produkzioaren fase espezifikoak

3.4.1. *Euska/Sagardoa/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa*

- ✓ Baimendutako bariedade autoktonoetako sagarren ekoizpena.
- ✓ Bilketa egitea eta sagardotegian entregatzea.
- ✓ Sagardotegiko faseak:
 - Sagarrak garbitzea.
 - Muztioa lortzea: birrintzea eta prentsatzeta.
 - Hartzidura andeletan: Muztioa hartzidura alkoholikoa (azukreak etanol eta CO₂ bihurtzea) eta hartzidura malolaktikoa (azido malikoa laktiko bihurtzea) hasten dira.
 - Heltze-fasea- eta amaiera andeleen.

3.4.2. *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco "Gazi Gozoa"/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa "Gazi-gozoa"*

- ✓ Baimendutako bariedade autoktonoetako sagarren ekoizpena.
- ✓ Bilketa egitea eta sagardotegian entregatzea
- ✓ Sagardotegiko faseak:
 - Sagarrak garbitzea.

- Muzttoa lortzea: birrintzea eta prentsatzeta.
- Hartzidura andeletan: Muzttoa hartzidura alkoholikoa hasten da (azukreak etanol eta CO 2 bihurtzea).
- Ontze- eta amaiera-fasea andelea.

3.4.3. *Euska/Sagardo Aparduna/Sidra Espumosa del País Vasco/Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille Mousseux/Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille Mousseux -Euskal Sagarno Pindartsua.*

- ✓ Baimendutako bariedade autoktonoetako sagarren ekoizpena.
- ✓ Bilketa egitea eta sagardotegian entregatzea.
- ✓ Sagardotegiko faseak:
 - Sagarrak garbitzea.
 - Muzttoa lortzea: birrintzea eta prentsatzeta.
 - Hartzidura andeletan: Muzttoa hartzidura alkoholikoa hasten da (azukreak etanol eta CO 2 bihurtzea).
 - Hartzidura botilan.

3.5. Ontziratzeari buruzko arau bereziak

Botilaratzea 4. atalean zehaztutako eremuan egin behar da, produktuaren ezaugarri fisiko-kimikoak eta organoleptikoak babesteko. Sagardoak iragazita eta egonkortuta ez daudenez eta produktuaren ezaugarri gisa karboniko endogenoa dutenez, gomendagarria da ontziz aldatzeko, garraiatzeko eta, oro har, botilaratu aurretik ontziz aldatzeko eragiketak minimizatzea. Eragiketa horiek kalitatearen eta karboniko endogenoaren mantentzeari kalte egiten diote, eta horregatik botilaratzea sagardoa egiten duen instalazioan bertan egin ohi da.

Horrela, alde batetik, kalitatea eta ezaugarriak mantentzea bermatzen da, eta, bestetik, produktuaren kontrola eta trazabilitatea hobetzen dira.

3.6. Erregistratutako izenak aipatzen duen produktuaren etiketatzeari buruzko arau bereziak

Kudeaketa-erakundeak etengabe eguneratzen du enpresa egileen erregistroa. Entitate honek baimena ematen die, inolako bazterketarik gabe, Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarno egiten duten enpresa guztiei izenaren logoa duten etiketak erabiltzeko baldintza-agiria betetzen duten produktuetan. Izendapenaren logoa nahitaezkoa da botila guztietan.



4. EREMU GEOGRAFIKOAREN DESKRIBAPEN LABURRA

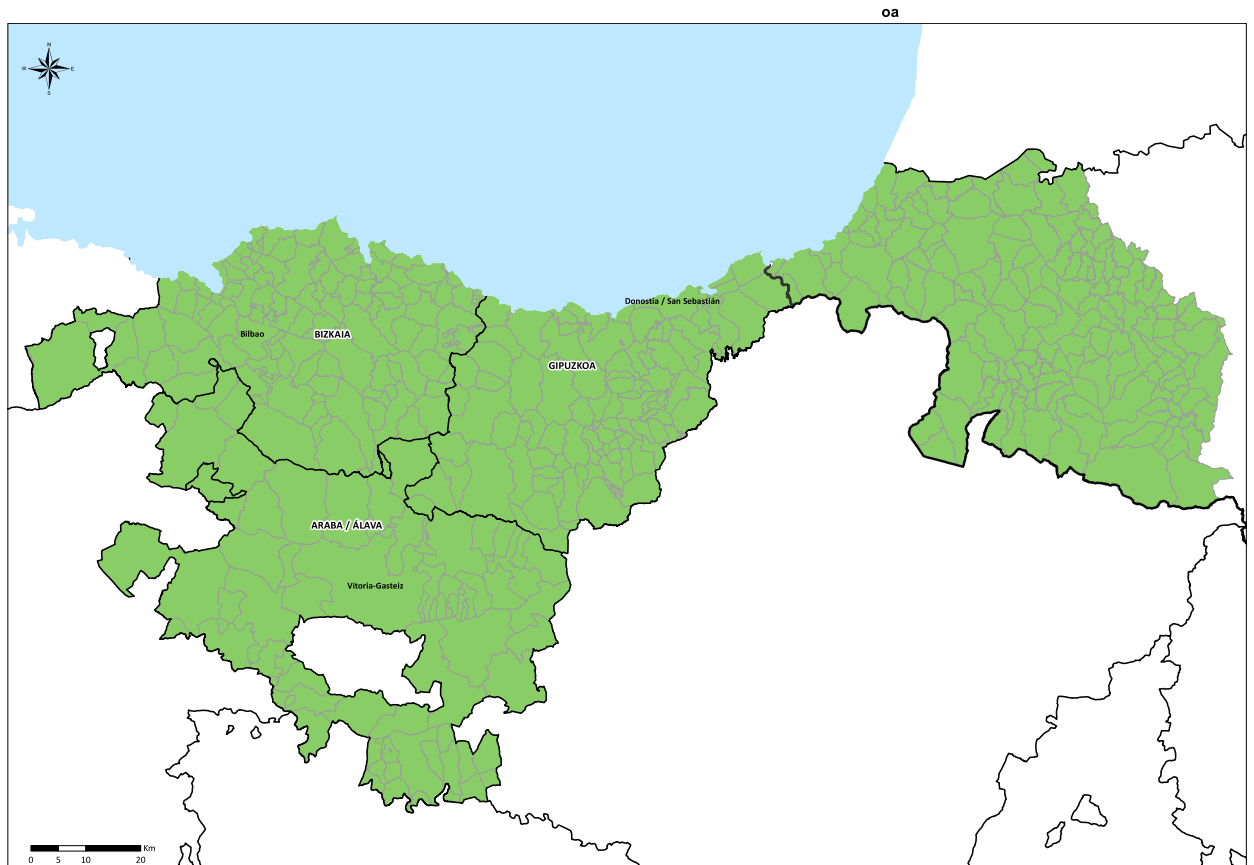
Sagarraren ekoizpen- eta elaborazio-eremuak eskualde hauek hartzen ditu:

- **Bizkaian:** Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea-Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Enkarterriak eta Nerbioi-Ibaizabal eskualdeak.
- **Gipuzkoan:** Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Debarrena, Debagoiena, Urola Kosta eta Bidasoaldea eskualdeak.
- **Arabakan:** Arabako mendebaldeko haranak, Arabako Lautada, Guardia-Arabako Errioxa eta Arabako Mendialdea.

Gainera, Frantzia aldetik, Zuberoa, Nafarroa Beherea eta Lapurdi, udalerri hauek barne, 2023ko kode geografiko frantses ofizialaren arabera:

- **Pyrénées Atlantiques:** ALCIETTE-BASCASSAN, AHETZE, AICIRITS-CAMOU-SUHAST,, AINCILLE, AINHARP, AINHICE-MONGELOS, AINHOA, ALCAY-ALCABEHETY-SUNHARETTE, ALDODES, ALOS-SIBAS-ABENSE, AMENDEUIX-ONEIX, AMOROTS-SUCCOS, ANGLET, ANHAUX, ARANCOU, ARBERATS-SILLEGUE, ARBONNE, ARBOUET-SUSSAUTE, ARCANGUES, ARHANSUS, ARMENDARITS, ARNEGUY, AROUE-ITHOROTS-OLHAIBY, ARRAST-LARREBIEU, ARRAUTE-CHARRITTE, ASCAIN, ASCARAT, AUSSURUCQ, AYHERRE, BANCA, BARCUS, BARDOS, BASSUSSARRY, BAYONNE, BEGUIOS, BEHASQUE-LAPISTE, BEHORLEGUY, BERGOUÉY-VIELLENAVE, BEYRIE-SUR-JOYEUSE, BIARRITZ, BIDACHE, BIDARRAY, BIDART, BIRIATOU, BONLOC, BOUCAU, BRISCOUS, BUNUS, BUSSUNARITS-SARRASQUETTE, BUSTINCE-IRIBERRY, CAMBO-LES-BAINS, CAME, CAMOU-CIHIGUE, CARO, CHARRITTE-DE-BAS, CHERAUTE, CIBOURE, DOMEZAIN-BERRAUTE, ESPELETTE, ESPES-UNDUREIN, ESTERENCUBY, ETCHARRY, ETCHEBAR, GABAT, GAMARTHE, GARINDEIN, GARRIS, GOTEIN-LIBARRENX, GUETHARY, GUICHE, HALSOU, HASPARREN, HAUX, HELETTE, HENDAYE, HOSTA, IBARROLLE, IDAUX-MENDY, IHDOLDY, ILHARRE, IRISSARRY, IROULEGUY, ISPOURE, ISTURITS, ITXASSOU, JATXOU, JAXU, JUXUE, LA BASTIDE-CLAIRENCE, LABETS-BISCAY, LACARRE, LACARRY-ARHAN-CHARRITTE-DE-HAUT, LAGUINGE-RESTOUE, , LAHONCE, LANTABAT, LARCEVEAU-ARROS-CIBITS, LARRAU, LARRESSORE, LARRIBAR-SORHAPURU, LASSE, LECUMBERRY, L'HOPITAL-SAINT-BLAISE, LICHANS-SUNHAR, LICQ-ATHEREY, LOHITZUN-OYHERCQ, LOUHOSSOA, LUXE-SUMBERRAUTE, MACAYE, MASPARRAUTE, MAULEON-LICHARRE, MEHARIN, MENDIONDE, MENDITTE, MENDIVE, MONCAYOLLE-LARRORY-MENDIBIEU, MONTORY, MOUGUERRE, MUSCULDY, ORDIARP, OREGUE, ORSANCO, OSSAS-SUHARE, OSSERAIN-RIVAREYTE, OSSES, OSTABAT-ASME, PAGOLLE, ROQUIAGUE, SAINTE-ENGRAVE, SAINT-ESTEBEN, SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY, SAINT-JEAN-DE-LUZ, SAINT-JEAN-LE-VIEUX, SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT, SAINT-JUST-IBARRE, SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE, SAINT-MARTIN-D'ARROSSA, SAINT-MICHEL, SAINT-PALAIS, SAINT-PEE-SUR-NIVELLE, SAINT-PIERRE-D'IRUBE, SAMES, SARE, SAUGUIS-SAINT-ETIENNE, SOURAIDE, SUHESCUN, TARDETS-SORHOLUS, TROIS-VILLES, UHART-CIZE, UHART-MIXE, URCUIT, UREPEL, URRUGNE, URT, USTARITZ, VILLEFRANQUE, VIODOS.

Erantsitako mapan, Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa delakoarentzako sagar-ekoizpenaren eremuak azaltzen dira.



5. EREMU GEOGRAFIKOAREKIKO LOTURA

5.1. Eremu geografikoaren izaera espezifikoa

Euskal Autonomia Erkidegoa eta Ipar Euskal Herria lurralde menditsua da, euri asko egiten du (1080 mm-ko batez besteko prezipitazioa urtean) eta tenperatura leunak (12, 5°C batez beste).

Lurzoruak buztinezkoak dira, eta buztinezko eta lohizko batez besteko edukiak % 65-70etik gorakoak dira.

Klimatologia eta lurraren ezaugarriak erabakigarriak izan dira sagar barietate ezberdinen bilakaeran, eta hala frogatzen du 76 sagar barietatek DNA bakarra izateak, landare espezieak ingurunera egokitzearen ondorioz.

Adostasun zientifikoaren arabera, klima da landareen eta landaredi-mota desberdinen banaketan eragin handiena duen faktorea, eta horrek zehazten ditu, neurri handienez, haien banaketa-mugak. Era berean, lurzoruen propietateak, fisikoek zein kimikoek, landare-espezieen bilakaera eta banaketa zehazten dute. Horrek azaltzen du zergatik garatu diren berariazko sagarren barietateak banaketa-eremuan (Ipar eta Hego Euskal Herria eta Ipar Euskal Herria). Eragin handiko beste faktore bat ekoizpen-sektoreak mendeetan zehar garatutako hautaketa genetikoak izan da, sagardo ekoizleak nahi duen ingurunera eta azken emaitzara hobekien egokitzen den sagar mota dibertsifikatuz, barietate bakoitzaren izaera gozo, azido edo mingotsaren arabera.

5.2. Produktuaren izaera espezifikoa.

Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoaren karakterizazioa ezaugarri organoleptikoen arabera egin da, eta ezaugarri horiek oso baldintzatuta daude lehengaiaren ezaugarriengatik eta elaborazioan iragazterik ez dagoelako. "Characterization of Spanish ciders by means of chemical and olfactometric profiles and chemometrics" izeneko artikulu zientifikoan, Espainiako sagardoaren karakterizazioari buruzkoan, ondorioztatzen da beste eremu geografiko batzuetako sagardo euskaldunak eta sagardo espainiarrak argi eta garbi bereizten direla haien artean, konposizio lurrunkorragatik eta profil olfatometrikoengatik.

"Chemometric classification of Basque and French ciders based on their total polyphenol contents and CIELab parameters" artikulu zientifikoan, non Euskal Herriko eta Frantziako sagardoak beste eremu geografiko batzuetako sagardoekin alderatzen diren, ondorioztatzen da, bai sagardoetan egindako parametro orokorren neurketak, bai Folin-Ciocalteu metodoak eta CIELab (L^* , a^* , b^*) parametro kromatikoek kalkulaturako guztizko polifenolen edukia, zenbait teknika kimimetrikoekin batera, gai direla euskal sagardoak eta Frantziako sagardoak beste eremu geografiko batzuetatik bereizteko, % 90 inguruko asmatze-ehunekoekin.

Euskal sagardoaren izaera zehatza dastatzeko, kategoria bereko beste produktu batzuekin alderatuta, Erresuma Batuko, Britainiako eta Normandiako, Alemaniako eta AEBetako sagardoak dastatu ziren. Beste sagardo horiek gardenagoak dira, eta ez dituzte CO 2ren burbuilak hain nahasiak likidoarekin, krema motako aparra osatuz. Kolorea ere desberdina da Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoaren aldean, beste fruta eta mahaiko sagar batzuen nahasketak dituztelako. Usainean eta zaporean, mahaiko sagar barietateetatik, fruta desberdinetatik edo usain erantsietatik datozen aromak eta zaporeak agertzen dira, eta ez dute euskal sagardoaren berezko azidotasun lurrunkorrik (azido azetikoa).

Beste eremu geografiko batzuetako sagardo espainiarren kasuan, dastatze-panelean honako desberdintasun hauek hauteman ziren euskal sagardo naturalen aldean:

- Beste eremu geografikoetako beste sagardo naturalek azkarrago galtzen dute CO 2.
- Itxura gardenagoa dute.
- Sudurrean fruta freskoaren presentzia txikiagoa da, eta ahoan arinagoak dira, koipe eta igurtzi gutxiagorekin; beraz, astringe nte izaera handiagoa dute.

5.3. Kausazko lotura. Faktore naturalen, giza faktoreen, lehengaiaren eta azken produktuaren arteko lotura.

Sagardoa egiteko sagar autoktonoekin egindako azterketek barietate horien profil polifenoliko espezifikoak erakusten dizkigute, produktuaren propietate fisiko-kimikoekin oso lotuta daudenak. Horrela, artikulu zientifikoa "Polyphenolic profile in cider and antioxidant power. December 2014" programak sagardo monobarietalen profil polifenolikoa neurtzen du, muztietatik sagardoa arte. Ikus daitekeenez, barietate bakoitzak profil polifenoliko jakin bat markatzen du, eta oso lotuta dago azken produktuari ematen dizkion ezaugarri fisiko-kimikoekin.

Ekoizleen ezagutza tradizionala ere funtsezkoa da Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoaren ekoizpenean, bilketa unea (lehengaiaren heltze-maila ezberdina) eta sagar barietate jakin batzuen nahasketa baldintzatzen baititu. Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoaren azken profil bereizgarria definitzeko ezinbestekoak dira

elaborazio, birrintze eta prentsatzeko sistema, hartidura prozesuan inplikaturako mikroorganismoak, lia gaineko zahartzea eta hainbat sagar barietate dituzten andelen nahasketak.

Euskal Herriko orografiak neurri txikiko eta mugaturako eremu geografiko osoan oso sakabanaturako landaketen diseinua baldintzatu du, eta horrek, aldi berean, sagastietan mendeetan landu diren sagar-barietate berriak sortzea eragin du. Era berean, klima heze eta epelak, buztinezko lurrekin batera, azidotasunean eta polifenoletan oso nabarmenak diren profilak eskaintzen dizkie sagarrei. Ezaugarri horiek erabakigarriak dira Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoan. Produktua egiteko moduak eta haren ezaugarriak, azukreak eta ura gehitu gabe, iragazketarik gabe eta jatorri endogenoko anhidrido karbonikoarekin soilik, sagarrondoan auzotegiarekin batera, ezinbestekoa egiten dute ekoizleen ezagutza. Eskuragarri dauden barietateak eta horien heltze-puntua behar bezala aukeratzea, pH-a eta polifenolen kantitatea zehazteko, erabakigarria da produktuan, alderdi horiek egonkortasuna eta iraunkortasuna ekarriko baitiote iragazi eta egonkortu ezin den produktu bati. Bestalde, sagarraren nitrogeno kantitateak eta legamia erabilgarriak produktuaren hartidura alkoholikoa eta malolaktikoa markatzen dituzte. Alderdi horiek zuzenean eragiten dute azukreen hartidura osoan eta produktuaren CO₂ endogenoa sortzean, eta horiek erabakigarriak dira kalitatea bermatzeko eta denbora behar bezala kontserbatzeko.

Horrela, bada, mugaturako lurraldearen ezaugarriak Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa ekoizteko erabiltzen diren sagarren ezaugarriak definitu dituzte, sagar horiek sagardo horretara eramaten dituzten ezaugarri fisiko-kimikoak barne, eta antzeko beste sagardo naturalekin alderatuta, berezitasuna eman diote, Euskal Herriko Unibertsitatearen zenbait azterlanetan islatzen den bezala ("Heltzen ari diren bitartean, hainbat sagar-sagarren erresonantzia magnetiko nuklearraren espektroskopia bidezko azterketa"). 2003ko uztaila, 2. or. Gloria L. Del Campo Martinez et al "). Bertan zehazten denez," sagarren konposizio kimikoa barietatearen, klimaren, heldutasun-egoeraren eta laborantza-praktika aplikatuen arabera da ".

Baldintza-agiria argitaratzeari buruzko aipamena (Erregelamendu honetako 6. artikuluko 1. paragrafoko bigarren lerrokada)

Baldintza Plegua: <https://euskalsagardoa.eus/pliego-de-condiciones/?lang=es>

Erreferentzia bibliografikoetarako sarbidea: <https://euskalsagardoa.eus/bibliografia-de-interes/?lang=es>