

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/ SIDRA DEL PAÍS VASCO/ CIDRE DU PAYS BASQUE /CIDRE DU PAYS BASQUE-  
EUSKAL SAGARNOA

No UE: PDO-ES-02309 – 11/05/2017

DOP (X) IGP ( )

1. NOMBRE

*Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España-Francia

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1. Tipo de producto

Clase 1.8. Otros productos del anexo I del Tratado (especies, etc.)

3.2. Descripción del producto

Los 3 productos que se van a amparar a través de la Denominación de Origen Protegida *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa* son los siguientes:

*3.2.1. Euskal Sagardoa/ Sidra del País Vasco/ Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*

Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica y maloláctica del mosto de manzana. Se elabora sin adición de azúcares, ni agua, sin filtración y contiene anhídrido carbónico de origen únicamente endógeno.

Características organolépticas

Estos son los atributos específicos detectados en el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro (Diputación Foral de Gipuzkoa) y que aparecen en el informe sobre diferencias organolépticas entre la Sidra Natural Vasca y otras sidras y son los siguientes:

- El color viene definido por las variedades de manzana utilizadas en la elaboración, teniendo cabida desde colores amarillos pajizos hasta oros viejos.
- El aspecto es turbio y destacan las burbujas de gas carbónico muy pequeñas, mezcladas con el líquido. El resto de las sidras suele ser transparente porque son filtradas, con lo cual también desaparecen gran parte de los microorganismos y una parte importante del CO<sub>2</sub> endógeno.
- En nariz se aprecian aromas de materias volátiles que se deben a las variedades de manzana utilizadas en la elaboración. Cuando la manzana se recoge en su punto, aparecen aromas de fruta verde, mientras que, si se recoge más madura, aparecen olores más o menos dulces o acompotados. Además de estos, y según el tipo de fermentación, maduración o las levaduras utilizadas podrán aparecer otros tipos de aromas, como pueden ser notas florales, notas afrutadas,

especiadas, etc., con intensidades, tipicidades y complejidades diversas. Un aspecto diferencial es la presencia de aromas y sabores provenientes de la acidez volátil (ácido acético).

- En boca se detectan los aromas de las materias volátiles que desprende la sidra y el equilibrio de sabores dulces, ácidos, salados y amargos.
- El equilibrio entre el dulce, ácido, amargo y astringente (sequedad), así como el cuerpo que presenta la sidra se valoran en conjunto.

#### Características fisicoquímicas

Acidez volátil (expresada en ácido acético): <2,2g/l; Grado alcohólico (v/v): >5%; Dióxido de azufre total: <100mg/l; Extracto seco total >14g/l; Suma de glucosa y fructosa ≤ 0,2 g/l. Este último valor tan bajo es una especificidad de la *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa*, ya que la mayoría de la glucosa y fructosa se ha convertido en alcohol.

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

Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica del mosto de manzana. Se elabora sin adición de azúcares, ni agua, y contiene anhídrido carbónico de origen únicamente endógeno.

#### Características organolépticas

Estos son los atributos específicos detectados en el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro (Diputación Foral de Gipuzkoa) y son los siguientes:

- El color viene definido por las variedades de manzana utilizadas en la elaboración, teniendo cabida desde colores amarillos pajizos hasta oros viejos.
- El aspecto puede ser turbio con presencia de CO<sub>2</sub>.
- En nariz se aprecian aromas de materias volátiles que se deben a las variedades de manzana utilizadas en la elaboración. Cuando la manzana se recoge en su punto, aparecen aromas de fruta verde, mientras que, si se recoge más madura, aparecen olores más o menos dulces o acompotados.
- En boca se detectan los aromas de las materias volátiles que desprende la sidra, pudiendo tener un carácter agridulce.
- Equilibrio entre el dulce, ácido, amargo y astringente (sequedad), pudiendo tener un carácter agridulce.

#### Características fisicoquímicas

Acidez volátil (expresada en ácido acético): <1,22g/l; Grado alcohólico (v/v): >4,5%; Dióxido de azufre total: <150mg/l; Extracto seco total >16g/l;

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

Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica en depósito del mosto de manzana y posterior en botella pudiendo ser por método tradicional o ancestral.

### Características organolépticas

Estos son los atributos específicos detectados en el Laboratorio Agroambiental de Fraisoro (Diputación Foral de Gipuzkoa) y son los siguientes:

- El color viene definido por las variedades de manzana utilizadas en la elaboración, teniendo cabida desde colores amarillos pajizos hasta oros viejos.
- En el aspecto destacan las burbujas de gas carbónico muy pequeñas, mezcladas con el líquido, procedente de la fermentación en botella. El CO<sub>2</sub> es exclusivamente endógeno.
- En nariz se aprecian aromas de materias volátiles que se deben a las variedades de manzana utilizadas en la elaboración. Cuando la manzana se recoge en su punto, aparecen aromas de fruta verde, mientras que, si se recoge más madura, aparecen olores más o menos dulces o acompotados. Además de estos, y según el tipo de fermentación, maduración o las levaduras utilizadas podrán aparecer otros tipos de aromas, como pueden ser notas florales, notas afrutadas, especiadas, etc., con intensidades, tipicidades y complejidades diversas. También aparecerán aromas terciarios debidos a la fermentación en botella.
- En boca se detecta el carbónico endógeno derivado de una fermentación en botella, realzando los compuestos aromáticos de la manzana. A su vez estas pueden tener un equilibrio ácido, dulce y astringente. Este equilibrio irá en función de las diferentes variedades de manzana utilizadas.

### Características fisicoquímicas

Acidez volátil (expresada en ácido acético): <2,2g/l; (Grado alcohólico (v/v): >4,5%; Dióxido de azufre total: <150mg/l; Extracto seco total >14g/l; La presión mínima relativa en botella después de la segunda fermentación será de 1 bar a 20°C.

### 3.3. Materias primas

Todas las variedades de manzanas autorizadas para la producción de sidra *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*, se obtienen en la zona geográfica definida y son resultado de la adaptación de las variedades locales a las condiciones climatológicas y edafológicas de la zona geográfica, con lo que se consideran variedades autóctonas.

Para demostrar tal afirmación y con el objetivo de conocer el origen y características de las variedades de manzano de sidra del País Vasco se han realizado varios estudios, entre los cuales está el análisis genético de ADN de las variedades (Toki Pommés. Proyecto de la Euroregión Euskadi-Nueva Aquitania-Navarra-UPNA) que ha sido claramente concluyente.

De las 194 variedades autóctonas de manzanas, 159 de ellas, que representan el 82% de toda la superficie cultivada, tienen un ADN único.

Todas estas variedades de manzana comparten cierta homogeneidad entre ellas, por lo que se pueden clasificar como ácidas, amargas y ácido-amargas con intensidades variables.

Estas son las 54 variedades más abundantes:

|          |             |           |             |           |        |           |           |
|----------|-------------|-----------|-------------|-----------|--------|-----------|-----------|
| <b>1</b> | Andere Mari | <b>15</b> | Eztikahozta | <b>29</b> | Mamula | <b>43</b> | Musu xuri |
|----------|-------------|-----------|-------------|-----------|--------|-----------|-----------|

|    |                        |    |                              |    |                        |    |               |
|----|------------------------|----|------------------------------|----|------------------------|----|---------------|
| 2  | Anisa/Apez sagarra     | 16 | Eztika                       | 30 | Manttoni               | 44 | Peatxa        |
| 3  | Arangorri              | 17 | Galtxeta gorri,<br>Landaburu | 31 | Merabi                 | 45 | Saltxipi      |
| 4  | Azpeiti Sagarra        | 18 | Gezamina                     | 32 | Mikatza                | 46 | Txalaka       |
| 5  | Bengo Gorria           | 19 | Goikoetxe                    | 33 | Minxuri                | 47 | Txori Sagarra |
| 6  | Bostkantoi             | 20 | Gordin gorri                 | 34 | Moko                   | 48 | Udare Marroi  |
| 7  | Eliarka                | 21 | Gordin Xuria                 | 35 | Moko Samin/Mokobeltz   | 49 | Urdin         |
| 8  | Elihar                 | 22 | Haritza                      | 36 | Mokote                 | 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 | Verde Agria   |
| 13 | Ezpal Xuri             | 27 | Labia                        | 41 | Muga Gorri             |    |               |
| 14 | Eztihotxa, Eztihotxuri | 28 | Limoi                        | 42 | Muga xuri              |    |               |

Estas son las 139 variedades restantes:

|    |                 |    |                        |    |                     |     |                |
|----|-----------------|----|------------------------|----|---------------------|-----|----------------|
| 1  | Aia Sagarra     | 38 | Enpan                  | 75 | Koko xuria          | 112 | Potrokilo      |
| 2  | Aier Xut        | 39 | Entzea                 | 76 | Kokua               | 113 | Sagar Beltza   |
| 3  | Altza           | 40 | Estirochia             | 77 | Landibare           | 114 | Sagar Gorria   |
| 4  | Alza sagarra    | 41 | Gaza Gorri             | 78 | Laketx Haundi       | 115 | Sagar Txuria   |
| 5  | Ama Birjina     | 42 | Gaziloka               | 79 | Legor               | 116 | Saluetia       |
| 6  | Amatxo          | 43 | Gazia                  | 80 | Manzana de Quesillo | 117 | San Francisco  |
| 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 gorri     | 48 | Geza gorri             | 85 | Mila Sagarra        | 122 | Txistu         |
| 12 | Anixa grisa     | 49 | Geza Zuri              | 86 | Mixalot             | 123 | Txori Haundia  |
| 13 | Antxobeltza     | 50 | Goozti                 | 87 | Mocetas             | 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 Erreineteta | 61 | Greñas                | 98  | Okonize        | 135 | Uzta gorri   |
| 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 | Palancaya      |     |              |
| 31 | Bordelesa           | 68 | Izur xuri             | 105 | Palazio        |     |              |
| 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   |     |              |

El objetivo es trabajar con estas 54 variedades principales, muy definidas y específicas para la sidra del País Vasco; dejando un porcentaje para las demás, como mejorantes, correctoras y pequeñas diferenciaciones dentro de la gama.

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

#### *3.4.1. Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*

- ✓ Producción de manzanas de las variedades autóctonas autorizadas.
- ✓ Recolección y entrega en sidrería.
- ✓ Fases en sidrería:
  - Lavado de manzanas.
  - Obtención del mosto: triturado y prensado.
  - Fermentación en depósitos: El mosto comienza la fermentación alcohólica (transformación de los azúcares en etanol y CO<sub>2</sub>) y la fermentación maloláctica (transformación del ácido málico en láctico).
  - Fase de maduración y terminación en depósito.

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

- ✓ Producción de manzanas de las variedades autóctonas autorizadas.
- ✓ Recolección y entrega en sidrería.
- ✓ Fases en sidrería:
  - Lavado de manzanas.
  - Obtención del mosto: triturado y prensado.
  - Fermentación en depósitos: El mosto comienza la fermentación alcohólica (transformación de los azúcares en etanol y CO<sub>2</sub>).
  - Fase de maduración y terminación en depósito.

*3.4.3. 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.*

- ✓ Producción de manzanas de las variedades autóctonas autorizadas.
- ✓ Recolección y entrega en sidrería.
- ✓ Fases en sidrería:
  - Lavado de manzanas.
  - Obtención del mosto: triturado y prensado.
  - Fermentación en depósitos: El mosto comienza la fermentación alcohólica (transformación de los azúcares en etanol y CO<sub>2</sub>).
  - Fermentación en botella.

### 3.5. Normas especiales sobre el envasado

El embotellado debe realizarse en la zona definida en el apartado nº4 con el fin de proteger las características fisicoquímicas y organolépticas del producto. El hecho de que las sidras no estén filtradas ni estabilizadas y tengan como característica del producto el carbónico endógeno hace recomendable la minimización de las operaciones de trasiego, transporte y en general el movimiento de este antes del embotellado. Dichas operaciones perjudican el mantenimiento de la calidad y del carbónico endógeno, cuestión por la cual el embotellado se realiza tradicionalmente en la propia instalación elaboradora de sidra.

De esta manera, por una parte, se garantiza el mantenimiento de la calidad y de sus características, y por otra se mejora el control y la trazabilidad del producto.

### 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/Sidra del País Vasco/ Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarno*, a utilizar las etiquetas numeradas con el logo de la denominación en los productos que cumplan con el pliego de condiciones. El logo de la denominación es obligatorio en todas las botellas.



## 4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción de la manzana y de elaboración del producto se extiende las comarcas de:

- **Bizkaia:** Comarcas de Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea- Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones y Nerbioi-Ibaizabal.
- **Gipuzkoa:** Comarcas de Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba, Alto Deba, Urola-Kosta y Bidasoaldea.

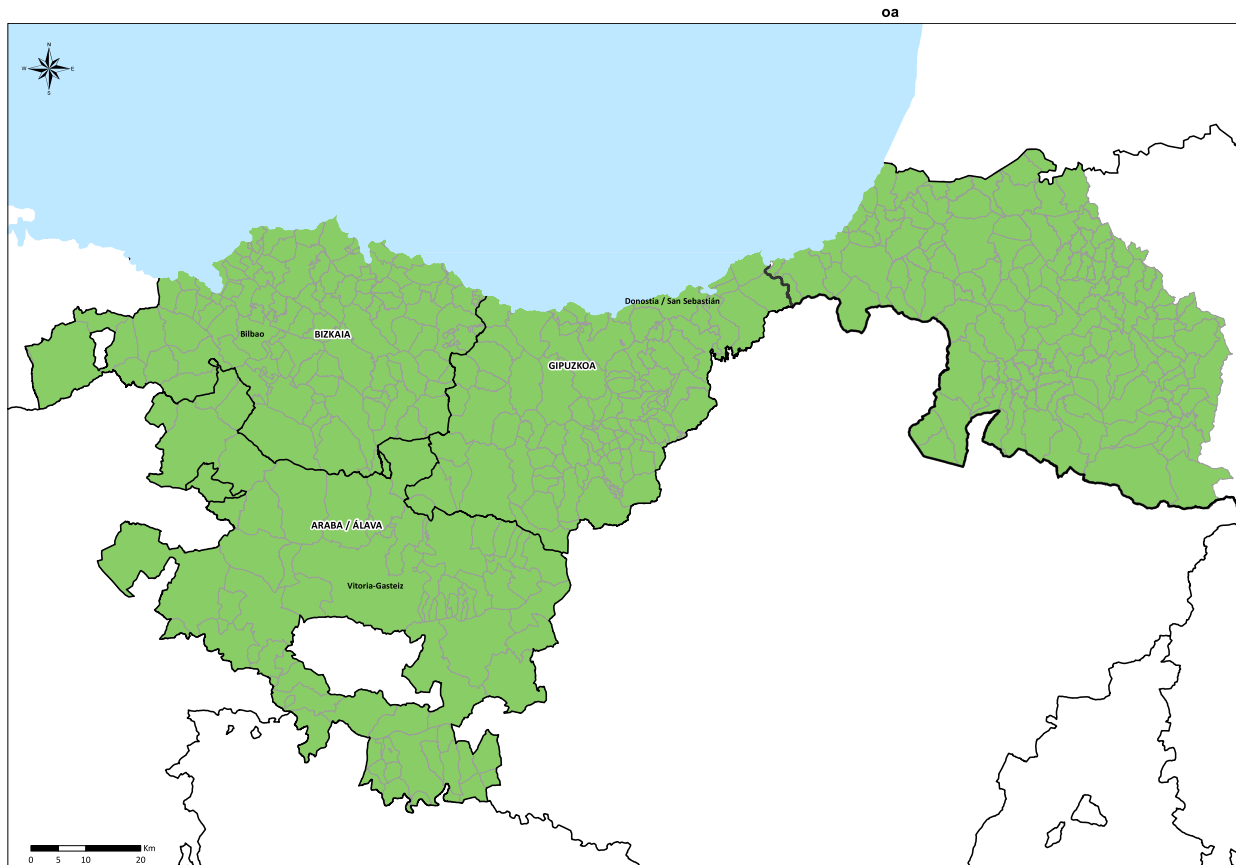
- **Álava/Araba:** Valles occidentales de Álava, Llanada Alavesa, Laguardia-Rioja Alavesa y Montaña Alavesa.

Además, del lado francés, los territorios de Soule, Baja Navarra y Labourd, incluidos los siguientes municipios, según el código geográfico oficial francés de 2023:

- **Pyrénées Atlantiques:** ALCIETTE-BASCASSAN, AHETZE, AICIRITS-CAMOU-SUHAST,, AINCILLE, AINHARP, AINHICE-MONGELOS, AINHOA, ALCAY-ALCABEHETY-SUNHARETTE, ALDUDES, 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, BERGOUEY-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, I HOLDY, 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-ENGRACE, 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.

En el mapa adjunto se ilustran las zonas de producción de manzana para la *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/ Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*.





## 5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

### 5.1. Carácter específico de la Zona Geográfica

La Comunidad Autónoma del País Vasco y el país vasco francés, es un territorio montañoso, con lluvias abundantes (1080 mm de precipitación media al año) y temperaturas suaves (12, 5º C de media).

Los suelos son arcillosos con contenidos medios de arcilla y limo superiores al 65-70%. La climatología y las características del suelo han sido determinantes en la evolución de las diferentes variedades de manzana como así lo prueba el hecho de que 76 variedades de manzana tengan un ADN único, fruto de la adaptación de las especies vegetales al medio.

Según el consenso científico el clima es el factor que más influye sobre la distribución de las plantas y de los distintos tipos de vegetación, y es el que determina, en mayor medida, sus límites de distribución. De la misma manera, las propiedades de los suelos, tanto físicas como químicas, también determinan la evolución y distribución de las especies vegetales. Esto explica por qué se han desarrollado variedades de manzanas específicas en la zona de distribución de (Iparralde y Hegoalde- país vasco español y país vasco francés). Otro factor influyente ha sido la selección genética desarrollada por el sector productor a lo largo de los siglos, diversificando el tipo de manzana que mejor se adaptan al medio y resultado final deseado por el productor de sidra, según el carácter dulce, ácido o amargo de cada variedad.

### 5.2. Carácter específico del producto.

La caracterización de la *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/ Cidre du Pays Basque /Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa* se ha llevado a cabo en base a sus características organolépticas, muy condicionadas por las características de la materia prima y la ausencia de filtración durante su elaboración. En el artículo científico titulado “Characterization of Spanish ciders by means of chemical and olfactometric profiles and chemometrics”, sobre caracterización de las sidras españolas se concluye que las sidras vascas y sidras españolas de otras zonas geográficas se diferencian claramente entre ellas por su composición volátil y perfiles olfatométricos.

En el artículo científico “Chemometric classification of Basque and French ciders based on their total polyphenol contents and CIELab parameters” en el que compara sidras vascas y las francesas de otras zonas geográficas se concluye que, tanto las mediciones de parámetros generales en sidras, como el contenido de polifenoles totales estimado por el método Folin-Ciocalteu y los parámetros cromáticos CIELab (L\*, a\*, b\*), junto con ciertas técnicas quimiométricas son capaces de distinguir entre sidras vascas y sidras francesas de otras zonas geográficas con porcentajes de acierto de en torno al 90%.

Para conocer en cata el carácter específico de la sidra vasca, con respecto a otros productos de la misma categoría, se cataron sidras del Reino Unido, francesas de Bretaña y Normandía, Alemania y EE.UU. Esas otras sidras son más transparentes y no tienen las burbujas de CO<sub>2</sub> tan mezcladas con el líquido, formando espuma tipo crema. El color también es diferente al de *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*, debido a que tienen mezclas de otras frutas y manzanas de mesa. En olor y sabor aparecen aromas y sabores procedentes de variedades de manzana de mesa, frutas diversas o aromas añadidos, y no tienen la acidez volátil (ácido acético) característica de las sidras vascas.

En el caso de sidras españolas de otras zonas geográficas en el panel de cata también se detectaron las siguientes diferencias respecto a las sidras naturales vascas:

- Las otras sidras naturales de otras zonas geográficas pierden con más rapidez el CO<sub>2</sub>.
- Tienen un aspecto más transparente.
- En nariz se detecta menos presencia de fruta fresca y en boca son más ligeras, con menos grasa y untuosidad por lo cual con un carácter más astringente.

### 5.3. Relación causal. Vínculo entre factores naturales, factores humanos, la materia prima y el producto final.

Los estudios realizados con las manzanas autóctonas destinadas a sidra nos muestran perfiles polifenólicos específicos de estas variedades muy ligados a las propiedades fisicoquímicas del producto. Así, el artículo científico “Polyphenolic profile in cider and antioxidant power. December 2014” mide el perfil polifenólico de sidras monovarietales, desde el mosto hasta la sidra. Se observa que cada variedad marca un perfil polifenólico determinado y que está muy ligado a las características fisicoquímicas que le aporta al producto final.

El conocimiento tradicional de los productores es así mismo fundamental en la producción de *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*, ya que condiciona el momento de recogida (diferente grado de maduración de la materia prima) y la mezcla de determinadas variedades de manzana. El sistema de elaboración, triturado, prensado, los microorganismos involucrados en el proceso de fermentación, el envejecimiento sobre lías y las mezclas de los distintos depósitos que tienen distintas variedades de manzana son primordiales para definir el perfil final y

característico de la *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*.

La orografía del País Vasco ha condicionado el diseño de las plantaciones de pequeña dimensión y muy esparcidas en toda la zona geográfica delimitada, y ello ha originado al mismo tiempo la creación de nuevas variedades de manzana que se han trabajado en los distintos manzanales durante siglos. A su vez, el clima húmedo y templado junto con las tierras arcillosas aportan perfiles muy marcados en acidez y polifenoles a las manzanas, aspectos determinantes en la *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*. El modo de elaboración y las características del producto sin adición de azúcares ni agua, sin filtración y con anhídrido carbónico de origen únicamente endógeno, junto con la vecería de los manzanos, hacen indispensable el conocimiento de los productores. La elección adecuada de las variedades disponibles y su punto de maduración, para determinar un pH y cantidad de polifenoles es determinante en el producto, ya que dichos aspectos aportarán estabilidad y durabilidad a un producto que no se puede filtrar ni estabilizar. Por otro lado, la cantidad de nitrógeno de la manzana junto con las levaduras disponibles marcan tanto la fermentación alcohólica como la maloláctica del producto, aspectos que repercuten directamente en fermentación total de los azúcares y la creación del CO<sub>2</sub> endógeno del producto, determinantes para la calidad y adecuada conservación el tiempo.

Se establece así que las características del territorio delimitado han definido las características de las manzanas utilizadas en la producción de la sidra *Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*, incluidas las características físico-químicas que estas manzanas trasladan a esta sidra, dándole un carácter diferencial para con el resto de sidras naturales similares, tal y como se refleja en determinados estudios de la Universidad del País Vasco (“Estudio mediante espectroscopia de resonancia magnética nuclear de diferentes variedades de manzana de sidra durante su maduración”. Julio 2003. pp.2. Gloria L. Del Campo Martínez et al”) en los que se especifica que “la composición química de las manzanas depende de la variedad, clima, estado de madurez y prácticas de cultivo aplicadas”.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones (artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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

Página web de acceso a las referencias bibliográficas: <https://euskalsagardoa.eus/bibliografia-de-interes/?lang=es>