

EUSKAL SAGARDOA/SIDRA DEL PAÍS VASCO/CIDRE DU PAYS BASQUE/CIDRE DU PAYS BASQUE-EUSKAL SAGARNOA JATORRI-DEITURA BABESTUAREN BALDINTZA-AGIRIA

EBko zenbakia [EBrako erreserbatua]

Estatu kidea edo hirugarren herrialdea: ESPAINIA, FRANTZIA

ESTATU KIDeko ZERBITZU ESKUDUNA

Eusko Jauriaritzako Elikagaien Kalitate eta Industriako Zuzendaritza.

Donostia kalea 1
11010 Vitoria-Gasteiz
Tel.: (34) 945-019644

Faxa:

Helbide elektronikoa: calimentaria@euskadi.eus

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tel.: (33) (0)1 73 30 38 00
Faxa: (33) (0)1 73 30 38 04

Helbide elektronikoa: info@inao.gouv.fr

TALDE ESKATZAILEA

Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren Federazioa

Nabarra Oñatz kalea 7, behea
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel.: 688645946

Helbide elektronikoa: zuzendaritza@euskalsagardoa.eus

Iparraldeko sagarnoen sindikata - Syndicat des cidres du Pays basque nord

Euskal Herriko Laborantza Ganbara
218 rue de Mongelos
64220 Ainhice Mongelos

Tel.:

Faxa:

Helbide elektronikoa: iparraldekosagarnoak@gmail.com

A. ERREGISTRATU BEHARREKO IZENA(K)

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

C. Produktuaren deskripzioa:

1. Definizioa

Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa da sagardomuztioaren hartidura alkoholikoaren ondoriozko edaria, hartidura malolaktikoarekin edo gabe egindakoa, eremu geografikoan kokatutako sagarrondoetatik datozen bertako barietateetako eta botilan bigarren hartidura duena edo ez duena. Azukrerik eta urik gehitu gabe egiten da, eta jatorri endogenoa baino ez duen anhidrido karbonikoa du.

2. Sagarra eta sagardoa

Euskal Herriko fruta-barietateen egitura egokitzen joan da, barietate azido, mikatz, azido-mikatz eta gozoen konbinazio orekatuaren arabera.

Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa Euskal Herrian ekoiztako sagardotarako sagarrekin eginda dago; sagar horiek baldintza-agiria betetzen duten eta ekoizpen-eremu geografikoan dauden sagarrondo erregistratuetatik datoz.

Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa sagardoa egiteko baimendutako sagar-barietate guztiak D atalean (Zona Geografikoa) definitutako eremu geografikoan lortzen dira, tokiko barietateak eremu geografikoaren baldintza klimatiko eta edafologikoetara (hautaketa naturalaren ondoriozko biodibertsitatea) egokitzearen emaitza gisa; beraz, bertako barietateetat jotzen dira.

Baieztapen hori frogatzeko, eta Euskal Herriko sagardotarako sagarrondoaren jatorria eta ezaugarriak ezagutzeko, zenbait azterlan egin dira, besteak beste, barietateen DNAREN analisi genetikoa, guztiz eztabaidaezina gertatu zena. Bertako sagarrondo-barietateak 194 dira; bada, horietatik 159k landatu den azalera osoaren % 82 hartzen dute, eta DNA bakarra dute.

Sagar-barietate horiek guztiek nolabaiteko homogeneotasuna dute haien artean; horregatik, azidoak, mikatzak, azido-mikatzak eta gozoak izan daitezke, eta intentsitate desberdinak izan ditzakete. Sagarra unerik egokienean dagoela biltzen da, eta nahi den proportzioan nahasten da. Ondorioz, sagardoa berezi-berezia eta paregabea da.

Hona hemen 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 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		

Hauak dira gainerako 139 barietateak:

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 Luzze
16	Arantzate	53	Gordin Bixi	90	Musugorri	127	Udakohoilia
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 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		

Biologia arloan ados daude landare-biodibertsitatea landare-espezieen eboluzioaren eta ingurunera egokitzearen ondorio dela, eta, besteak beste, lurzoru-motak eta baldintza klimatologikoen baldintzatzen dute. Euskal Herriak mendeetan izan duen isolamendu-egoerak ere eragina izan bide du, kokapen geografikoak eta orografia malkartsuak eraginda, horrek guztiak zail egiten baitzuen hurbileko haran batetik bestera ibiltzea eta, oro har, batera edo bestera mugitzea. Aurrerago ikusiko dugun bezala, giza faktoreak ere eragin argia izan du sagar-barietateen bilakaeran.

Dibertsitatea eta singulartasun genetikoa gorabehera, sagar-barietate horiek guztiak nolabaiteko homogeneotasuna dute haien artean; horregatik, azidoak, mikatzak, azido-mikatzak eta gozoak izan daitezke, eta intentsitate desberdinak izan ditzakete.

AZIDOAK:	MIKATZAK:	AZIDO-MIKATZAK:	GOZOAK:
ERREZILA	GEZAMIÑA	MOKO	ARAN GORRI
GOIKOETXE	URDIN	LIMOI	MAMULA
TXALAKA	MOZOLOA	MERABI	MUGA
URTEBI	PATZULOA	MOKOTE	GORRI
HAUNDI	MIKATZA	URTEBETE	ONDO
VERDE AGRIA	UDARE	URTEBI TXIKI	MOTXA
BOSTKANTOI	MARROI	SALTXIPI	
HARITZA	TXORI		
	SAGARRA		

AZPEITI SAGARRA MANTTONI IBARRA EZPAL XURI GORDIN GORRI JINKO SAGARRA PASKO SAGARRA URTATS ANISA/APEZ SAGARRA BENGO GORRIA EZTIHOTZA LABIA MINXURI MOKO SAMIN			
--	--	--	--

3. Ezaugarri fisiko-kimikoak eta organoleptikoak

Hiru hauek dira “Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa” jatorri-deitura babestuaren bidez babesten diren produktuak:

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

Sagar-muztioaren hartxidura alkoholiko ondoriozko edaria da, hartxidura malolaktikoarekin edo gabe. 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 zaharraren 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, hartxidura- 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 azetikoa) 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

Azidotasan 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 Euskal Sagardoa /Sidra del País Vasco “Gazi-gozoa”/Cidre du Pays Basque /Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa “Gazi-gozoa”

Sagar-muztioaren 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 lehorren (lehortasuna) arteko oreka, eta izaera gazi-gozoa izan dezake.

Ezaugarri fisiko-kimikoak

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

3.3 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 SagardDo Pindartsua.

Sagar-muztioaren andelean eta ondoren botilan egindako hartzidura 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 zaharraren kolorekoak izan daitezke.
- Itxurari dagokionez, nabarmentzekoak dira gas karbonikoko burbuila oso txikiak, botilan egindako hartziduratik 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, hartzidura- 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 hartzitutako aroma tertziarioak ere agertuko dira.

- Ahoan detektatzen da botilan hartzitutako 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 hartziduraren ondoren botilako gutxieneko presio erlatiboa 1 barrekoa izango da, 20°C-tan.

Giza faktorea lursail bakoitzeko barietate bat baino gehiago duten landaketa zaharretan dago. Sagarrak eta muztioak aztertuta, ikusi zen barietate mota horien helburua sagardo mota espezifiko bat egitea zela. Sagarbarietate horietako bakoitzak bere berezitasunak ditu elaborazioan, sagardo mota espezifiko bat lortzeko. Sagarbarietateen bilakaera baldintzatu duten faktore naturalez gain, sektore ekoizleak jakin du hibridatzen eremu geografikoko barietate interesgarrienak eta onenak nagusi diren klima- eta lurzoru-baldintzekin.

Azkenik, elaborazio-sistema, birrintzea, prentsatzea, hartzidura-prozesuan parte hartzen duten mikroorganismoak, hondarren gaineko zahartzea eta sagarbarietate desberdinak dituzten andelen nahasketak funtsezkoak dira Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa definitzeko. Une honetan, muztioen eta sagardoaren azken belaualdiko analisiekin, elaboratzaileek errazago dute prozesu osoa sakon ezagutzea eta fase bakoitzean ager daitezkeen arazoei aurre egitea.

D Eremu geografikoa

Elaborazio-etapa guztiak, sagarrak biltzen direnetik, ontziratzen direnetik eta, hala badagokio, sagardoa botilan soilik apartzen den arte, Euskal Autonomia Erkidegoko lurralde historikoak hartzen dituen Espainiako eremu geografikoan garatzen dira, alegia, probintzia hauetan:

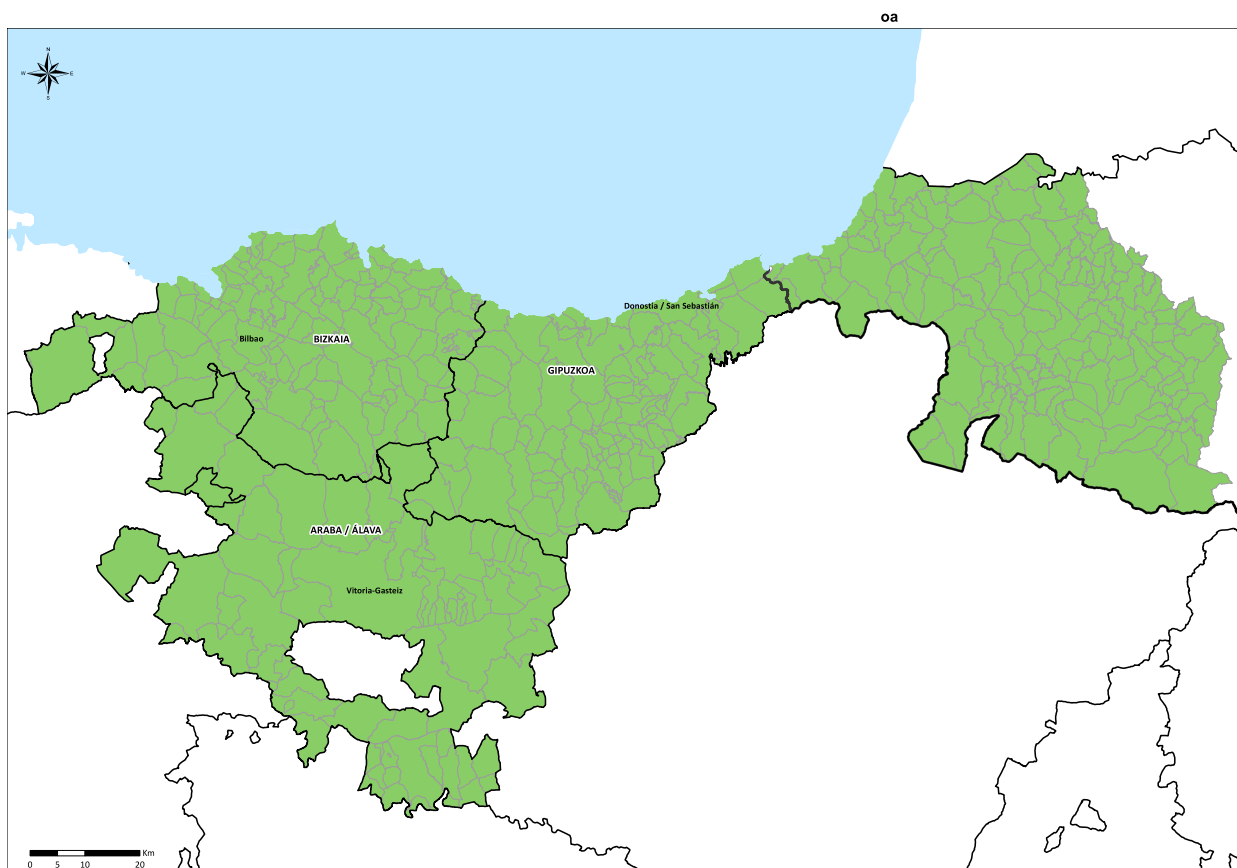
- **Bizkaian:** Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea-Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Enkarterriak eta Nerbioi-Ibaizabal eskualdeak.
- **Gipuzkoan:** Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Debabarrena, Debagoiena, Urola Kosta eta Bidasoaldea eskualdeak.
- **Arabari:**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

Gainera, Frantzia aldetik, Zuberoa, Nafarroa Beherea eta Lapurdi, udalerrri 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, BERGOUHEY-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, IHOLDY, 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-ATHERY, 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-SAINTE-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 Sagarnoa delakoarentzako sagar-ekoizpenaren eremuak azaltzen dira.



E. JATORRI-PROBA

Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa jatorri-deituran inplikaturako eragile guztiek (nekazariak, elaboratzaileak) kontratu bidez konpromisoa hartu beharko dute Jatorri Deitura Babestuaren baldintza-agirian jasota dauden zehaztapenak betetzeko.

Produktuak identifikatzeko eskemari esker, lehengai-loteen jatorria egiazta daiteke sagardo-lote baten elaborazio-prozesuaren maila guztietan. Horretarako, ekoizleak sagardogileari emandako sagardotarako sagarrarekin batera, lote bakoitzerako garraio-titulu bat ere badago, eta titulu horretan zehazten dira frutaren izaera, pisua eta jatorri geografikoa.

Produktua mugatutako eremuko delat frogatzeko, kontrol-organoko teknikariek definitu diren zehaztapenen betetze-maila egiaztatzen dute, eta, bereziki, jatorriari buruzkoena:

- Ustiategiak Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa delakoaren erregistroetan inskribatuta egongo dira.

- Erregistratuta geratuko dira ustiategi bakoitzeko lursail guztiak eta sagardotarako sagarrak ekoizten dituzten sagarrondo guztiak, eta honako hauek adieraziko dira: eremua, lursaila, esparrua, landatutako azalera, sagarrondo kopurua, adina eta haien barietatea.

Erregistratutako ustiategiak, lursailak eta laboreak ikuskatzeko bisitak egingo dira, inskripzioa egiteko hasierako homologazioa egiteko, eta, ondoren, inskripzioa mantentzeko jarraipen-bisitak egingo dira.

- Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa delakoaren elaboratzaile-botilaratzaile guztiak dagozkien erregistroetan inskribatuta egongo dira, baina, lehenago, ikuskapen-bisitak egin behar dira beren autokontrolerako sistemen, erregistroen eta ekoizpen-baliabideen hasierako homologaziorako. Unean-unean, muztioaren eta/edo sagardo naturalaren mugimenduak gainbegiratuko dira elaborazio-zentroan, eta kontrol-plan batean ezarritako auditorien bidez ebaluatuko dira.
- Lorpen-metodoak ezarriko ditu sagardotarako sagarra produzitzeko alderdiak, uzta biltzeko unerik onena iritsi artekoak, bai eta sagardoa elaboratzeko modua ere, hura botilaratu eta etiketatu artekoa.
- Inskribatutako operadoreek erregistroak eramango dituzte, eta honako hauek adieraziko dituzte:
 - Laborea: eremua, lursaila, esparrua, landatutako azalera, sagarrondo kopurua.
 - Uzta: ekoizpen-frutazainaren kartilla eta elaborazioan sartu izanaren erregistroa. Bertan jasotzen dira hornitzailea, bildutako kantitateak, biltzeko datak, sagardotarako sagarraren egoera, elaboratzailea eta entregatzeko datak.
 - Elaborazio-prozesua: ontziratze-eguna, kantitatea, partida, etiketatze-eguna, etiketa-kopurua eta zenbakiak, eta helmuga.
- Erregistratutako erabiltzaileek betebeharra betetzen ez badute, zehapena ezarri ahal izango zaie, aldeztatik jakinarazita, eta aldi baterako edo behin betiko eten ahal izango da erregistroko inskripzioa eta/edo marka erabiltzeko baimena, bat ez-etortzeen zerrendaren eta aplikatu beharreko gainerako dokumentazioaren arabera.

Kanpaina bakoitzaren amaieran, eta hurrengoa hasi aurretik, izakinetan dauden sagardo partidak eta kopuruak (litrotan) jakinarazi beharko dira. Izakinetan dauden ziurtapen-etiketen kopurua eta zenbakiak ere kontrolatu beharko dira.

Aurreko datuekin, balantze-taula bat egingo da botilaratutako eta etiketatutako kantitateen arteko erlazioa ezartzeko, elaborazio-zentroan dauden botilen, andeletako litroen eta etiketen arabera. Era berean, bertan dauden partiden balantzea ezartzen da, hurrengo kanpainaren balantzeari begira.

Sagardoen aldizkako laginketak egiten dira, kontrol-erakundearen ardurapean. Azterketa analitikoa eta organoleptikoa, bisuala eta dastamenekoa egiten zaie.

F. LORTZEKO METODOA

1. Laborea

Tradiziozko laborea laborantza estentsiboa eta mistoa da, eta sagarrondoa eta belardia aprobetxatzen ditu. Indar handiko patrioiak erabiltzen dira (frankoak edo beste txertaka batzuk), hazietatik lortuak, oso luzeak, landatarrak eta tamaina handikoak. Gehien erabiltzen den prestakuntza-sistema basokoa edo haize orotako sistema librea izango da. Landaketa-markoak 15x15etik 6x6ra doaz, marko angeluzuzena erabiltzen da, edo hiruzuloka, eta belardien inguruan sagarrondoak ere badaude.

Izendapenean identifikatutako produkzioan dauden sagastien batez besteko gehienezko errendimendua honako hau da:

- 30 tona hektareako, dentsitate baxuetan.
- 45 tona/hektarea dentsitate altuetan.

Hektareako 500 zuhaitz baino gehiagoko dentsitateak dentsitate altuko sagastiak dira eta hektareako 500 zuhaitz baino dentsitate txikiagoko sagastiak dentsitate baxuko sagastiak izaten dira.

TXERTAKAK	LANDAKETA-EREMUA	DENTSITATEA (zuhaitzak/ha)
MM 106, M7 ARDATZ NAGUSIA	4,5-5,5 X 2,20-3,5	1667-520
MM 106, EM7, BESTE TXERTAKETA BATZUK, BASOA	2-6 X 4-7	1250-240
MM111 BASOA	5-8 X 5-8	400-160
Makatza basoan	6-10 X 6-10	100-280
MM 106, M7 fruta-arbolaren horma, BESTE TXERTAKA BATZUK	3,8-5 X 1,5-3	1750-670
Beste txertakak	3,8-4,5 X 1,2-2	2200-1100

Ingurumena errespetatzen duten nekazaritza-jarduerak dituzten sagar-landaketak dira, landatarrak dira eta orografiara oso ondo egokituta daude. Debekatua dago erabateko deshiebe kimikoa.

Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa egiteko sagar-barietate eskusibo eta ordezkazekin dira. Landatutako barietateen % 50ek azidoak eta garratzak izan behar dute

Baimendutako barietate horiek belaunaldiz belaunaldi transmititutako ondare genetiko bat dira, eta desagertzeko arriskuan daude. NEIKER-Tecnalia erreferentzia. Eusko Jaurlaritzako Nekazal Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea.

Nekazaritza-erakunde batzuek eta Sagartzea elkarteak lan garrantzitsuak egin dituzte Euskal Herriko bertako sagarrondo-barietateak aztertu, berreskuratu eta kontserbatzeko. Gaur egun, Euskal Herrian sagarrondoaren material genetikoko banku hauek daude:

- Araban: Valderejoko Parke Naturala eta Arkautiko Nekazaritzako Lanbide Heziketako Zentroa
- Bizkaian: Zallako frutagintza-estazioa eta Urkiolako parke naturala
- Gipuzkoan: Otalarrea finkako bilduma (Villabona)
- Hendaia: Domaine Addabia

Ustategiek ekoizteko, hondakinak kudeatzeko eta sagarrondoaren arteko belardia kudeatzeko planak izango dituzte eta aplikatuko dituzte. Plan horietan, gutxienez, honako hauek jasota egongo dira: landaketaren laborantza-teknikak, markoak, dentsitatea eta banaketa, inausketak eta horien hondarrak ezabatzea, sagarrondoan eta belardian aplikatu beharreko produktuen ontzien kudeaketa, eta hari egindako erabilerak eta aplikazioak.

Sagardotarako sagarrerako sagarrondoaren laborantza urteko produkzio-zikloetan antolatzen da. Ziklo horiek irailaren hasieratik hurrengo urteko abuztuaren amaierara bitartekoak dira, eta kanpaina deitzen diegu. Ziklo bakoitzean uzta bat biltzen da.

Ezaugarri agroklimatikoek erraztasunak ematen dituzte ustategietan sagarrondo-barietate kopurua areagotzeko eta sagardotarako sagarra ekoizteko.

Baimendutako barietateen sagarrondoak baimendutako barietateen zerranda batean erregistratuko dira. Proba egin ondoren, beste barietate batzuk proposatu eta sartu ahal izango dira.

Landaketa berriko lurzatietako sagarrondo-barietateak baimendu beharko dira.

2. Bilketa

Uzta unerik egokienean bilduko da, sagarrak heldutasun onean daudenean.

Muztioen gutxieneko dentsitate naturala 1.045ekoa izango da, 20°C-an.

Baldintza meteorologikoak beti hartu beharko dira kontuan, plangintzan eta emaitzetan eragina izan baitezakete.

Sagardotarako sagarrak osasuntsu egon behar dira, eta heltze-egoera egokian bildu, garraiatu eta biltegitatu behar dira, frutaren hasierako kalitatea aldatzen ez duten sistemak erabiliz.

3. Elaborazioa

Erregistratutako elaborazio-zentroek erregistratutako ustiategietako sagardotarako sagarrekin lan egin beharko dute, beti eguneroko produkzio-prozesuaren hasieran edo produkzio-lerroa garbitzeko protokoloa aplikatu ondoren. Kutsadura gurutzatuen arriskua minimizatu beharko du, bai lehengaien sarreran, bai botilaratu arteko elaborazio-prozesuan.

Sagardotarako sagarraren sarrera-lote osoen arabera erregistratuko da.

Sagarra, hautatu eta garbitu ondoren, birringailura edo matxakara eramaten da, zeinak sagardotarako sagarraren pulpa xehatu, prentsatzea erraztu eta lehengaiaren errendimendu handiena bermatzen baitu. Errendimendua % 40-75ekoa da, prentsa motaren, erabilitako sagar motaren eta urtabearen arabera.

Prentsaketan presio-baldintza egokiak aplikatuko dira, eta presio hori erregistratu egingo da. Prozesatzearen, manipulazioaren eta biltegitatzearen higiene-baldintzak ezin hobeak izango dira. Prentsatetik muztioa lortzen da, hartziduraren ondoren sagardo bihurtuko dena. Muztioa dagokion upelera eramaten da hartzitzen has dadin.

Trazabilitatea bermatuko da, eta sail bakoitzeko muztioen eta/edo sagardoaren mugimenduak erregistratuko dira elaborazio-zentroaren barruan. Horretarako, andel horietako muztioen eta/edo sagardoaren gaineko manipulazio, eragiketa eta/edo gehikuntza guztiak erregistratu beharko dira.

Elaborazio-prozesuan, gutxienez, tradiziozko jardunbide hauek sartuko dira:

- ✓ Baimendutako bertako barietateetako sagarrondoak ekoiztea.
- ✓ Bilketa egitea eta sagardotegian entregatzea.
- ✓ Sagardotegiko faseak:
 - Sagarrak garbitzea.
 - Muztioa lortzea: birrintzea eta prentsatzea.
 - Hartzidura andeletan: Muztioak hasiera ematen die hartzidura alkoholikoari (azukreak etanol eta CO₂ bihurtzea) eta hartzidura malolaktikoari (azido malikoa laktiko bihurtzea).
 - Heltze-fasea eta amaiera andelean.
 - 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 delakoaren kasuan, beste hartzidura bat botilan edo ontzian.
- ✓ Ontziratzea elaborazio-instalazioetan bertan egin behar da.

Apardunetarako:

Botilan berriz hartzitutako sagardoa hondar-azukreen zati bat botilan bigarren aldiz hartzituz lortzen da, beharrezkoa bada, baimendutako aberaste-praktikak baliatuz [adibidez, legamia lehor aktibo exogenoak gehituz]. Azken hartzidura horrek sei aste irauten du gutxienez.

Gutxienez 8 asteko epea dago sagardoa prentsatzen denetik botilaratzen den arte.

Aitorpena gehienez ere botilaratu eta hurrengo hilaren 10ean bidaltzen da lote bakoitzerako.

Berariaz debekatuta daude honako jardunbide hauek:

Muztioetan:

- Sagardotarako sagarraren muztio naturalen azukre-aberastasun naturala aldatzen duen eragiketa oro.
- Muztio naturalak muztio kontzentratuekin edozein proportziotan nahastea.

- Muztioen aromatizazio artifiziala.
- Ura gehitzea edo bigarrenak gehitzea.
- Baimendu gabeko azidoak gehitzea.

Sagardoan:

- Muztio kontzentratuak, azukreak edo edozein motatako edo jatorritako jarabeak erabiltzea.
- Edulkoratzaile artifizialak eta destrinak erabiltzea.
- Baimendu gabeko produktuak zuzentzea edo gehitzea.
- Ura gehitzea elaborazioaren edozein fasetan.
- Berezko alkohol-graduazioa artifizialki handitzea.
- Ardoa, fruta-hartzituen edo edozein jatorritako alkohola gehitzea.
- Edozein motatako edo jatorritako esterrak, aromak eta antzeko substantziak erabiltzea.
- Anhidrido karbonikoa gehitzea.
- Baimendu gabeko antifermentuak edo agente kontserbatzaileak erabiltzea.
- Pasteurizazioa.

4. Biltegiatzea

Muztioa eta sagardoa behar bezala identifikatutako eta erraz garbitzeko moduko andeletan biltegiatuko dira, kanpoko kutsatzailerik sar ez dadin. Andelak banaka identifikatu beharko dira, eta andel bakoitza sail bat izango da.

Hartxidurak amaitutakoan, lortutako sagardo-kantitateak erregistratuko dira, eta horiek analisi fisiko-kimiko eta organoleptikoen bidez kalifikatuko dira saldu aurretik.

Elaboratzaileei, produkzio-baliabideei eta erregistroei jarraipen-ikuskapenak egingo zaizkie urtero. Bisita horietan, ziurtapen-organoko teknikariek zehaztuta dauden zehaztapenen betetze-maila baloratuko dute, bai eta kontrol-organoren ikuskatzaileak prestatze-aldian dokumentatutako guztia ere.

5. Ontziratzea

Ontziratzea D atalean (Zona geografikoa) zehaztutako eremuan egin behar da, produktuaren ezaugarri fisiko-kimikoak eta organoleptikoak babesteko. Sagardoak ez daudenez ez iragazita ez egonkortuta, eta produktuaren ezaugarri nagusia karboniko endogenoa denez, komeni da ontziz ahalik eta gutxien aldatzea, garraiatzea eta, oro har, botilaratu aurretik mugitzea. Eragiketa horiek kalte egiten diete kalitateari eta karboniko endogenoari, eta horregatik egiten da ontziratzea sagardoa egiten duen instalazioan bertan.

Horrela, batetik, kalitateari eta haren ezaugarriari eutsiko zaiela bermatzen da, eta, bestetik, produktuaren kontrola eta trazabilitatea hobetzen dira.

Sagardoa ontziratzen ondoren edo ontziratzen aurretik kalifikatu ahal izango da. Kontrol-organok beste ikuskapen bat egin ahal izango die gaitzat jo diren partidei, analisi fisiko-kimikoa eta organoleptikoa eginda.

Ezingo da nahasi deskalifikatu den sagardo-partida bat kontrolean dagoen beste batekin edo batzuekin. Deskalifikatutako sortak edo partidak behar bezala identifikatuta eta gainbegiratuta egon beharko dira, elaborazio-zentrotik bertatik beste destino baterako irten arte.

6. Etiketatzea

Entitate kudeatzaileak etengabe eguneratzen du enpresa elaboratzaileen erregistroa. Entitate honek baimena ematen die enpresa guztiei, inolako salbuespenik gabe, Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa delakoaren logoa duten etiketak erabiltzeko, baldintza-agiria betetzen duten produktuetarako. Jatorri-deituraren logoa nahitaezkoa da botila guztietan.



G. LOTURA

Ezaugarriak

Jatorri-deitura babestu (JDB) honen lurralde-eremua Kantauriko zerrendaren ipar-ekialdean kokatuta dago. Iparraldean, muga egiten du Kantauri itsasoarekin eta Frantziarekin (Akitania); hegoaldean, Errioxarekin; mendebaldean, Kantabriarekin eta Gaztela eta Leonekin, eta ekialdean, Nafarroarekin. Eremu horretan sartuta daude Arabako, Bizkaiko eta Gipuzkoako lurralde historikoak eta Pirinio Atlantikoen departamenduko euskal udalerrriak. Euskal Herria lurralde menditsua da, euri ugari egiten du (urtean batez beste 1.080 mm-ko prezipitazioa) eta tenperatura leunak ditu (batez beste 12,5°C).

Lotura naturala

Orografia eta lurzorua

Euskal Herria lurralde menditsua da, euri ugari egiten du (urtean batez beste 1.080 mm-ko prezipitazioa) eta tenperatura leunak ditu (batez beste 12,5°C).

Lurzorua buztintsuak dira, eta buztin- eta lohi-kopurua % 65-70etik gorakoa dute.

Lurraren klimatologia eta ezaugarriak erabakigarriak izan dira sagar mota desberdinen bilakaeran, eta horren froga da 159 sagar-barietatek DNA bakarria dutela, landare-espezieak ingurunera egokitu izanaren ondorioz.

Lurzorua, oro har, pixka bat azidoa da (pH 6,0-6,5), eta beste elementu bereizgarri bat da, materia organikotik asko duena eta nitrogeno, fosforo, magnesio eta potasioaren kopuru nahiko orekatuak izateko joera duena. Baldintza edafikoek eragiten dute konposizio nahiko orekatua eta espezifikoa izatea elementu mineraletan. Baldintza horiek orografiarekin batera eta klimaren eraginekin eta ekoizleek egindako hautaketarekin batera eragin dute barietate espezifiko eta paregabeen sorrera.

Klima

Euskal Herria ez da eskualde klimatiko homogeen bat. Oro har bi azpieskualde bereiz daitezke Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa delakorako sagarra ekoizteko eremu geografikoan.

- Isurialde atlantikoa.

Isurialde atlantikoak Bizkaia, Gipuzkoa eta Arabako iparraldea eta Iparraldea hartzen ditu, Pirinio Atlantikoen departamenduko euskal udalerrriak. Klima mesotermiko mota bat du, tenperaturei dagokienez moderatua dena, eta oso euritsuua. Urtaro lehorrik gabeko klima epel hezea edo klima atlantikoa esaten zaio. Klima horretan, Ozeano Atlantikoak eragin nabarmena du. Aire-masen tenperaturak leundu egin dira ur ozeaniko epelak ukitzean, eta kostaldera iristen dira. Ondorioz, gaueko eta eguneko, edo udako eta neguko gorabehera termikoak ez dira oso nabarmenak. Faktore orografikoak argitzen du zergatik egiten duen hainbeste euri Euskal Herriko isurialde atlantikoan: urteko batez besteko prezipitazioa 1.200 eta 2.000 mm baino gehiagoren artean dago.

Tenperaturei dagokienez, nolabaiteko moderazioa dagoela azpimarratu behar da, batez ere neguen leuntasunean islatzen dena. Udak oro har freskoak izan arren, bero handiko denbora-tarte laburrak ere gerta daitezke eta tenperatura 40°C arte igo daiteke.

- **Erdialdea:**

Euskal Herriaren erdialdea edo trantsizio-eremua, Arabako zati handi bat hartzen duena, klima ozeanikoaren eta klima mediterraneoaren arteko trantsizio-eremua da, eta ezaugarri atlantikoak ditu nagusi, ez baitago benetako uda lehorrik. Klima azpi-atlantikoa da, eta prezipitazioak isurialde atlantikoan baino gutxiago dira.

Nolanahi ere, bertako sagar-barietateen ezaugarrietan eragin nabarmena izan dute udan eguzki-erradiazio moderatua duen klima epel heze horren baldintza espezifikoek eta ekainetik urrira bitarteko euriteek.

Faktore naturalen, lehengaiaren eta azken produktuaren arteko lotura

Ez dakigu ziur zein den sagarraren jatorri geografikoa. Nahiz eta % 100ean egiaztatu ezin den, espezialista gehienak ados daude ziur asko Kaukasotik datozela. Handik Europa ekialdera hurbildu zen, eta han aurkitu zituzten Harri Aroaren aztarnak. Nolanahi ere, argi dago sagarraren haziak migrazio guztien horniduretako batzuk zirela.

Euskal Herrian, *Malus sylvestris* espeziea espontanea da, eta historikoki aipatu eta dokumentatu izan da euskal geografian, egin diren katalogo botaniko guztietan. Espeziea izendatzeko modu asko daude, eta horrek lurraldearen kolonizazioaren zabaltasunaren ideia ematen digu, eta esaten digu, baita ere, nolako garrantzia izan duen kultura-paisaia horretan aspalditik. Egile batzuen arabera, sagarrondo hibridoa, *Malus domestica*, aspaldi-aspalditik sartu zuten, Afrika iparraldeko herrietatik edo Asiatik. Espezie horiek egokitzen joan ziren zuhaitz sendo berriak emateko, eremuko faktore agroklimatikoetara ondo egokituta zeudenak, eta espezie horiek sagardoa egiteko aproposak ziren, sagar azidoa, mikatza, azido-mikatza, gozoa eta abar ekoizteko.

Biologian bat gatoz esatean landare-biodibertsitatea landare-espezieen bilakaeraren eta horiek ingurunera egokitzearen ondorio dela, eta lurzoru motak eta klima-baldintzek nabarmen baldintzatzen dutela. Euskal Herriaren isolamenduak ere eragina izan zuen mendeetan zehar, bere kokapen geografikoagatik eta orografia malkartsuagatik; izan ere, aldameneko haranen arteko komunikazioa eta, oro har, mugikortasuna zailtzen zuen. Aurrerago ikusiko dugunez, giza faktoreak ere nolabaiteko eragina izan du sagar-barietateen bilakaeran.

Lurraren klimatologia eta ezaugarriak erabakigarriak izan dira sagar mota desberdinen bilakaeran, eta horren froga da 159 sagar-barietatek DNA bakarria dutela, landare-espezieak ingurunera egokitu izanaren ondorioz.

Horren ondorioz, sagarrondoak ugaritu egin ziren lurralde osoan zehar. Sagardoa lur hauetako biztanleen oinarrizko edari bihurtu zen. Horren ondorioz, barietateekiko eta azpibarietateekiko hibridazioak eta nolabaiteko interesa duten klonen sailkapena etengabe hobetu ziren. Sagarrondoaren ugalketa sexualak eta ugalketa begetatiboak barietate sorta handia sorrarazi dute, haziak berez garatu direlako eta ekoizleak sagardoa egiteko interesgarriak izan daitezkeen txertaketen bidez hautatu direlako. Gaur egun, barietate-aberastasuna handia da: baditugu azido organiko ugari dituzten barietate azidoak, konposatu fenolikoek ekarpen handia duten barietate mikatzak, eta barietate azido-mingotsak. Laburbilduz, giza faktoreak ere esku hartu du sagar-barietate paregabeen bilakaeran; izan ere, sagarra ekoizten duen sektoreak mendez mendez hautatu ditu sagar-barietateak, eta ikasi du une egokian jasotzen eta proportzio egokian nahastean, ezaugarri organoleptiko espezifikoak dituen sagardo bat sortzeko. Helburua da oso zehatzak eta bereziak diren 54 barietate nagusi horiekin lan egitea Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa ekoizteko, gainerakoentzako barietateei portzentaje bat utziz, hobekuntza, zuzenketa eta bereizketa txiki gisa.

Euskal Herriko orografiak oso sakabanatuta dauden neurri txikiko landaketen diseinua eta landareak gidatzeko modua baldintzatu ditu eremu geografiko osoan, eta horrek, aldi berean, sagar-barietate berriak sortzea eragin du, mendeetan zehar zenbait sagarrondo-sailetan landu direnak. Era berean, klima heze eta epelak eta lur buztintsuek azidotasunean eta polifenoletan oso markatuak diren profilak ematen dizkiete sagarrei, eta horiek alderdi erabakigarriak dira Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa delakoan. Produktua azukrerik eta urik gehitu gabe eta jatorri endogenoa baino ez duen anhidrido karbonikoa erabilita egiteak eta haren ezaugarriek, eta sagarrondoaren txandakotasunak nahitaezko egiten dute ekoizleak ezagutzea. pH-a eta polifenol kantitatea zehazteko, eskuragarri dauden barietateak eta horien heltze-puntua behar bezala aukeratzen dira, eta

aukeratze hori erabakigarria da produktuan, alderdi horiek egonkortasuna eta iraunkortasuna emango baitiote iragazi edo egonkortu ezin den produktuari. Bestalde, sagarraren nitrogeno-kantitateak eta eskuragarri dauden legamiek produktuaren hartzidura alkoholikoa eta malolaktikoa markatzen dute, eta horrek eragin zuzena du azukreen hartzidura osoan eta produktuaren CO₂ endogenoaren sorreran, eta alderdi horiek funtsezkoak dira kalitate ona lortzeko eta luzaro ondo kontserbatzeko.

Sagardorako bertako sagarrekin egindako azterketek barietate horien profil polifenoliko espezifikoak erakusten dizkigute, produktuaren ezaugarri fisiko-kimikoei oso lotuta daudenak. Alderdi horri buruz argitaratutako azken artikulu zientifikoak¹ barietate bakarreko sagardoaren profil polifenolikoa neurtzen du, muztiotik hasita sagardora artekoena, eta ikusten da barietate bakoitzak profil polifenoliko jakin bat markatzen duela eta oso lotuta dagoela azken produktuari ematen dizkion ezaugarri fisiko-kimikoekin.

Elementu horien guztien konbinazioak azken produktuaren ezaugarri organoleptiko berezi batzuk zehazten ditu, eta horiei esker, Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa delakoa ezaugarritu daiteke eta inguruko eta beste herrialde batzuetako sagardoetatik bereizi, batez ere azidotasunaren eta mikaztasunaren arteko orekan oinarrituta.

Lotura historikoa

Euskara lehen elementua da sagardoak Euskal Herriarekin duen lotura islatzen duena. Indoeuroparen aurreko hizkuntza paregabea da, espazio fisiko eta kultural zehatz batekoa. Antzinarotik Euskal Herriko geografia- eta kultura-eremuarekin lotuta geratu ziren zenbait hitz, hala nola sagarra (sagarra) eta sagardoa (sagardo-ardoa edo sagardoa). Toponimiako erreferentziak dira *hitzaren*, *elementuaren* eta *espazio geografikoaren* arteko jatorrizko harremanaren lehenengo egiaztapena, eta erabilera eta ohitura adierazten dute. Esate baterako, *Sagarrerreka* Soraluzen; *Sagarzulo* Lezon; *Sagarreta*, *Sagastizarra* Berastegin; *Sagastiberri* Hernanin, eta abar. Gero, dorretxeetara, jauretxeetara edo abizenetara zabaldu zen.

Koldo Mitxelena ikertzaile ospetsuak Euskal Herriari lotutako sagardo naturalaren antzinatasuna aztertu zuen *Textos Arcaicos Vascos* liburuan. *Textos Arcaicos Vascosen* egiten zaio erreferentzia sagardoari. Gure egunetara iritsi den testurik zaharrenean, euskal sagardoaren ekoizpena aipatzen da. Latinez idatzitako testu bat da, 1014ko apirilaren 17koa, eta Iruñeko Antso III.a erregeak Leireko monasterioari emandako Gipuzkoako lur batzuen dohaintzari buruz ari da. XIII. mendetik aurrera datatutako dokumentuetan, gero eta erreferentzia idatzi gehiago aurki daitezke.

Sagardoaren ekoizpena antzinako tradizio baten barruan dago Ipar Euskal Herrian. Egiaztatuta dago Euskal Herriko sagardoa (Hego Euskal Herriko hitz horrek "sagarraren ardoa" esan nahi du) edo sagardoa (Ipar Euskal Herriko hitza, "sagarraren ardoa" esan nahi duena) Antzinarotik egiten dela Ipar Euskal Herrian, eta 1189koak direla dokumentu zaharrenak: sagarrondoei buruzko arauak, ordenantzak, eta sagarrondoari eta sagardoari buruzko errege-dekretuak. Euskal Museoko zenbait dokumentu diotenez, Baionan 1198. inguruan bazeuden sagardotarako sagarrondoak; horrek erakusten du sagarra XII. mendeaz geroztik landatu zela Ipar Euskal Herrian.

Auguste Chevalier botanikoak (1956-1973) zenbait bider aipatzen ditu Euskadiko sagardotarako sagarrak "Journal of Traditional Agriculture and Applied Botany" aldizkarian. Bestalde, 1753ko notario-dokumentu batek egiaztatzen du sagarra sarrera gisa erabili zela, XVIII. mendean, Baigorriko bailaran.

1990eko hamarkadan, baratzeen eta barietateen inbentarioa egiten hasi ziren. Sagartzea elkarte (sagardorako sagarrondo-barietateen kontserbatorioa) 1990ean sortu zen, Baigorriin, sagarren eta sagardoaren ekoizpena garatzeko. Elkarte horrek lanak egin zituen bertako barietateak identifikatzeko eta sagarrondoak landatzeko. Ehun barietate inguru identifikatu dira Ipar Euskal Herrian, eta horietatik 89 genetikoki aztertu dira.

Ipar Euskal Herriko biztanleen sagardoaren aldeko gogo biziaren ondorioz, 1998an antolatu zen, Hendaian, sagardoaren lehen festa: Sagarno Eguna (gerora izen hori sagardoaren jai guztietarako erabili zen). Hego Euskal Herrian egiten den bezala, zenbait elkarte eta sagardogilek batera antolatzen dituzte sagardo- eta janari-dastaketak, jai-giroan eta euskaltasunean bat eginik. 2000. urtean, Baionako elkarteek bide berari ekin zioten; harrezkero, maiatzeko Sagarno Egunak tokiko bitzita markatu du Baionan.

¹ Polyphenolic profile in cider and antioxidant power. 2014ko abendua. Andoni Zuriarrain, Juan Zuriarrain, Ana Isabel Puertas, María Teresa Dueñas, Miren Ostra eta Iñaki Berregi

Erreferentzia historiografiko eta dokumentalen arabera, sagardoak lotura estua du Euskal Herriarekin. Erdi Aroan (V. mendetik XV. mendera arte), monasterioek mota guztietako teknologiak hobetu zituzten (batez ere agronomikoak). Monasterioen eraginez, benetako sagarrondo-sailak sortu ziren, eta errendimendu ekonomiko handiagoa lortzeko eta ondare-ondasun transmitigarriak eratzeko antolatu ziren. Sagarrondoan dohaintzei buruzko lekukotasun ugari daude Euskal Herriko lurralde historiko guztietan. Gainera, lehenengo ordenantzetan sagarrondoari, sagardoari eta sagarrari buruzko hainbat ordenantza eta lege erregistratu ziren, eta, azkenean, ordenantza horiek araudi bat osatu zuten, non islatzen baitira Euskal Herrian sagardoa elaboratu, egin eta saltzeak garai batean izan zuen garrantzia eta tamaina.

Ez dugu ahaztu behar Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa delakoak euskal gastronomiarekin duen lotura, ez eta sagardo-denboraldiak euskal gizartean duen oihartzuna ere. Txotxaren irekierak oihartzun handia du gizartean, eta produktua kontsumitzeko ohiko modua izateaz gain, tradizio bat ere bada, bai eta lagunen arteko ta ezezagunen arteko topagune bat ere.

Kultura-adierazpena izateaz gain, kultura-aniztasunari eusteko faktore garrantzitsua da; belaunaldiz belaunaldi transmititzen diren ezagutzen eta tekniken multzoa. Ondare bat, tradiziozkoa, garaikidea, biziduna, integratzailea, adierazgarria eta komunitatean oinarritua.

H. KONTROL-EGITURA

Eusko Jaurlaritzako Elikagaien Kalitate eta Industriako Zuzendaritza.

Helbidea: Donostia kalea 1
11010 Vitoria-Gasteiz

Tel.: (34) 945-019644

Faxa:

Helbide elektronikoa: calimentaria@euskadi.eus

HAZI Fundazioa izeneko erakunde pribatu baimendua da kontrol-erakundea.

Helbidea: Abadiñoko Muntzaratz dorretxea (Bizkaia)

Telefonoa: 94.603.03.30

Faxa: 94.603.39.53

Helbide elektronikoa: hazi@hazi.eus

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Helbidea: Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil

Telefonoa: (33) (0)1 73 30 38 00

Faxa: (33) (0)1 73 30 38 04

Helbide elektronikoa: info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Helbidea: 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tel.: 01.44.97.17.17

Faxa: 01.44.97.30.37

DGCCRF ekonomiaz arduratzen den Ministerioaren Zuzendaritza bat da.

1151/2012 (EB) Erregelamenduaren 37. artikuluan xedatutakoaren arabera, produktua ziurtatzeko erakunde batek bermatzen du zehaztapenak bete egiten direla merkataturatu aurretik. Erakunde horren izena eta harremanetarako datuak eskuragarri daude INAOren webgunean eta Europako Batzordearen datu-basean.

I. ETIKETATZEA

Elikadura-produktuen etiketazeari eta aurkezpenari buruzko araudian aurreikusitako nahitaezko informazioaz gain, etiketako ikus-eremu berean produktuaren izen erregistratua eta Europar Batasuneko JDBren sinboloa ere agertzen dira: "Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa" izena; are Europako erregistroa, "jatorri-deitura kontrolatua" edo "AOC" aipamena; Europako erregistrotik, Europar Batasuneko JDB sinboloa.

Ziurtatutako produktua identifikatzeko eta etiketatzeko, onartu diren eta jatorri-deituraren logoa duten etiketak erabili beharko dira, kontrol-organoak ezartzen duen moduan.

Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa salmenta-katearen fase guztietan etiketatuta edo identifikatuta joan behar da, honela: "Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa"

Etiketak edo identifikazioak, gainera, "JDB" edo "jatorri-deitura babestua" aipamena izan behar du. Izendapenak EBren logotipoarekin identifikatu behar dira, 1151/2012 (EE) Erregelamenduaren arabera.

Kontrol-organoak etengabe eguneratzen du Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa egiten duten enpresen erregistroa. Entitate honek baimena ematen die «Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa» sagardoaren fabrikatzaile deklaratu diren enpresa guztiei, bai eta beren kideei ere, baldintza-agiria betetzen duten produktuetarako, «Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa» sagardoaren babes-erakundearen logoa erabiltzeko, jarraian aurkezten den moduan.



J. VII. BETEKIZUN NAZIONALAK

Kontrolatzeko puntu nagusiak eta ebaluazio-metodoak:

KONTROLATU BEHARREKO PUNTU NAGUSIAK	ERREFERENTZIA-BALIOAK	EBALUAZIO-METODOAK
EGITURAZKO ARAUAK (BAIMENA)		
Sagarrondoek kokapena, frutaren biltegiatze-puntuak eta eremu geografikoan prozesatzeko lekua.	Sagarrondoak, eremu horretan bakarrik dauden prozesatze-lekuak.	Azterketa dokumentala eta bisuala
<u>URTEKO ARAUAK</u>		
Elaborazioa	Botilako bigarren hartziduraren gutxieneko iraupena	Azterketa dokumentala
Elaborazioa	Laginak botilan hartzea	Azterketa dokumentala eta bisuala
Elaborazioa	Pasteurizazioaren debekua	Azterketa dokumentala eta bisuala eta analitikoak
AMAITUTAKO PRODUKTUA		
Amaitutako produktuaren ezaugarri analitikoak	Lortutako alkohol kantitatea (hartzidura alkoholikoaren bidez lortutakoa) Guztizko alkohol-kantitatea (alkohol potentziala)	Azterketa analitikoak
Amaitutako produktuaren ezaugarri organoleptikoak	Jatorri-deiturako sagardoaren kategoria	Azterketa organoleptikoa