

**PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
EUSKAL SAGARDOA/SIDRA DEL PAÍS VASCO/CIDRE DU PAYS BASQUE
/CIDRE DU PAYS BASQUE-EUSKAL SAGARNOA**

Nº UE [reservado para la UE]

Estado miembro o tercer país ESPAÑA, FRANCIA

SERVICIO COMPETENTE DEL ESTADO MIEMBRO

Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias de Gobierno Vasco
Calle Donostia-San Sebastián, 1
11010 Vitoria-Gasteiz
Tél: (34) 945-019644
Fax:
Correo: calimentaria@euskadi.eus

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GRUPO SOLICITANTE

Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren Federazioa
Calle Nabarra Oñatz 7, Bajo
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tél: 688645946
Correo: zuzendaritza@euskalsagardoa.eus

Iparraldeko sagarnoen sindikata - Syndicat des cidres du Pays basque nord
Euskal Herriko Laborantza Ganbara
218 rue de Mongelos
64220 Ainhice Mongelos
Tél.:
Fax:
Courriel: iparraldekosagarnoak@gmail.com

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

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

C. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

1. Definición

Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa es la bebida resultante de la fermentación alcohólica, con o sin fermentación maloláctica del mosto de manzana, de variedades autóctonas procedentes de manzanales situados en la zona geográfica y con o sin segunda fermentación en botella. Se elabora sin adición de azúcares ni agua, y contiene anhídrido carbónico de origen únicamente endógeno.

2. La manzana y la sidra

La estructura de las variedades frutales del País Vasco se ha ido adaptando en función de la combinación equilibrada de las variedades ácidas, amargas, ácido-amargas y dulces.

Euskal Sagardoa/ Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa está elaborada con manzana de sidra producida en el País Vasco procedente de manzanales registrados que cumplen con el pliego de condiciones y que se encuentran en la zona geográfica de producción.

Todas las variedades de manzanas autorizadas para la elaboración 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 en el apartado D Zona Geográfica y resultado de la adaptación de las variedades locales a las condiciones climáticas y edafológicas de la zona geográfica (biodiversidad resultante de la selección natural) por lo que se consideran variedades autóctonas.

Para demostrar esta afirmación, y con el fin de conocer el origen y características de las variedades de manzana de sidra del País Vasco, se han realizado varios estudios, entre ellos el análisis genético del ADN de las variedades, que resultó claramente concluyente. De las 194 variedades autóctonas de manzanas, 159, representan el 82% de toda la superficie cultivada, tienen un ADN único.

Todas esas variedades de manzana comparten cierta homogeneidad entre ellas, por lo que se pueden clasificar como ácidas, amargas, ácido-amargas y dulces con intensidades variables. Su recogida en el momento más adecuado, y su mezcla en las proporciones deseadas hacen que esta sidra tenga un carácter específico y único.

Estas son las 54 variedades más abundantes:

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	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	Limo	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	Udakohoilia
17	Areso	54	Gordin Etzeri	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	Gorrilodia	96	Neguxuria	133	Urieta sagarra
23	Azpuru Sagarra	60	Gorriuhalde, Miskandi	97	Odixa	134	Urkola
24	Berandu Erreineta	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 Txixixe
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		

Existe un consenso en biología, por el cual la biodiversidad vegetal es consecuencia de la evolución y adaptación al medio de las especies vegetales, y entre otros factores, está condicionado por el tipo de suelo y las condiciones climatológicas. También ha podido influir la situación de aislamiento que ha tenido el País Vasco durante siglos, provocado por la situación geográfica y la abrupta orografía, que dificultaba la comunicación entre valles cercanos y la movilidad en general. Tal y como veremos más adelante, el factor humano también ha influenciado de forma clara en el devenir de las variedades de manzana.

A pesar de su diversidad y singularidad genética, todas esas variedades de manzana comparten cierta homogeneidad entre ellas, por lo que se pueden clasificar como ácidas, amargas, ácido-amargas y dulces, con intensidades variables:

ACIDAS:	AMARGAS:	ACIDO-AMARGAS:	DULCES:
ERREZILA	GEZAMIÑA	MOKO	ARAN GORRI
GOIKOETXE	URDIN	LIMOI	MAMULA
TXALAKA	MOZOLOA	MERABI	MUGA GORRI
URTEBI HAUNDI	PATZULOA	MOKOTE	ONDO MOTXA
VERDE AGRIA	MIKATZA	URTEBETE	
BOSTKANTOI	UDARE MARROI	URTEBI TXIKI	

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

Su recogida en el tiempo adecuado, y su mezcla en las proporciones deseadas hacen que esta sidra tenga un carácter específico y único.

El objetivo es trabajar con estas 54 variedades, 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. Características fisicoquímicas y organolépticas

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

3.1 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 CO₂ 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 acompanyados. 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 Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa*, ya que la mayoría de la glucosa y fructosa se ha convertido en alcohol.

3.2 Euskal Sagardoa /Sidra del País Vasco “Gazi-gozoa”/Cidre du Pays Basque /Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa “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 CO₂.
- 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.
- Aromas en boca se detectan los aromas de las materias volátiles que desprende la sidra y 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): <1,22 g/l; Grado alcohólico (v/v): >4,5%; Dióxido de azufre total: <150mg/l; Extracto seco total >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 Sagardoa 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 CO₂ 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 relativa mínima en botella después de la segunda fermentación será de 1 bar a 20°C.

El factor humano está presente en las plantaciones antiguas que tienen más de una variedad por parcela. Con la llegada de los análisis de manzanas y mostos, se comprobó que, ese número de variedades diversas tenía como finalidad elaborar un tipo de sidra específico. Cada una de esas variedades de manzana aportan en la elaboración sus peculiaridades para conseguir un tipo de sidra específico. Además de los factores naturales que han condicionado la evolución de las variedades de manzana, el sector productor también ha sabido hibridar las variedades más interesantes y que mejor se dan en la zona geográfica, con las condiciones de clima y suelo imperantes.

Finalmente, 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 la Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa. En este momento, con los análisis de última generación para mostos y sidra, los elaboradores tienen mayor facilidad para conocer en profundidad todo el proceso y hacer frente a los problemas que pueden aparecer en cada una de las fases.

D. ZONA GEOGRÁFICA

Todas las etapas de elaboración, desde la recolección de las manzanas, el envasado y en su caso hasta el espumado de la sidra exclusivamente en botella, se desarrollan en la zona geográfica que comprende, del lado español, los territorios históricos de la comunidad autónoma del País Vasco que son las siguientes provincias:

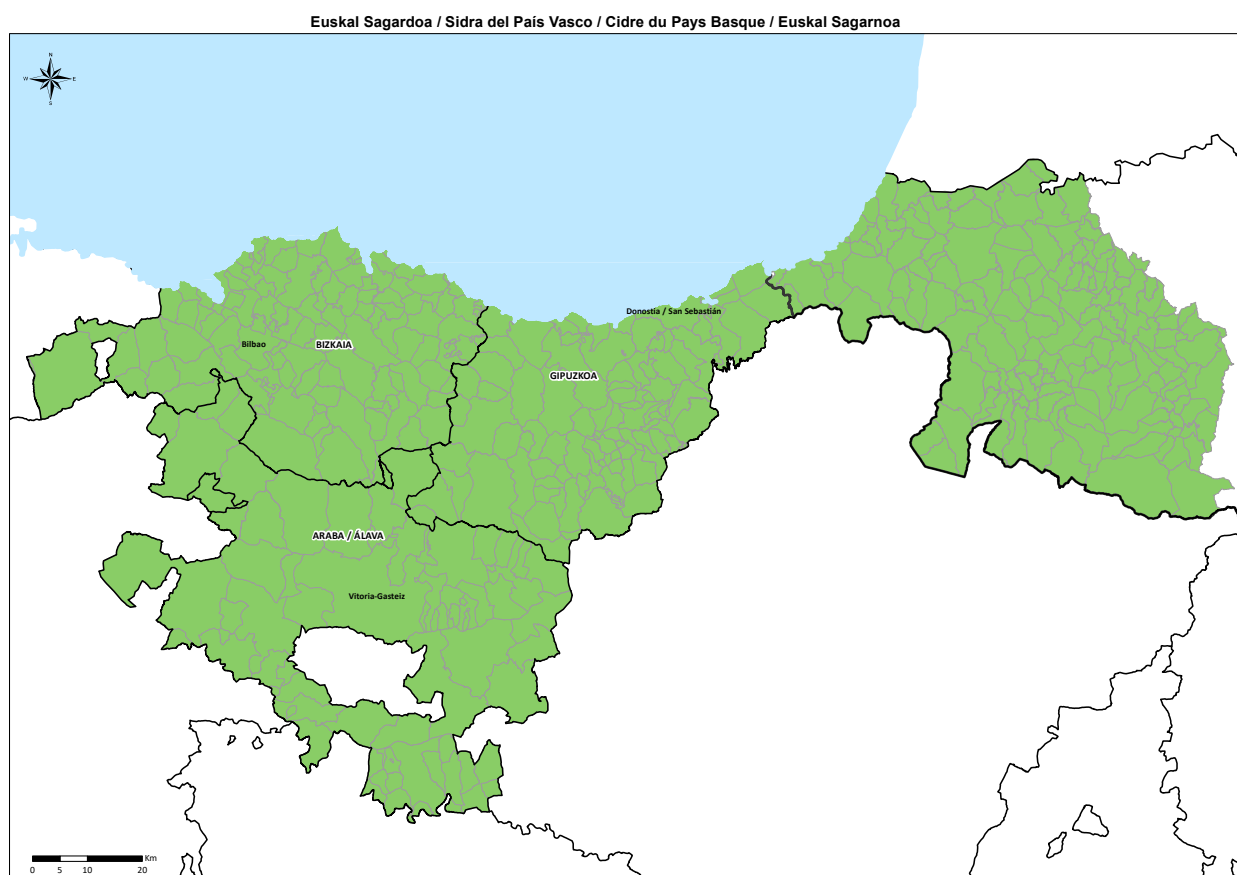
- **Bizkaia:** Comarcas de Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea- Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones, y Nerbioi-Ibaizabal.
- **Gipuzkoa:** Comarcas de Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba, Alto Deba, Urola-Kosta y Bidasoaldea.
- **Álava/Araba:** Valles occidentales de Álava, la 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, ALDUDÉS, ALOS-SIBAS-ABENSE, AMENDEUIX-ONEIX, AMOROTS-SUCCOS, ANGET, 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-LIBARRETX, 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-ATHERÉY, 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-SAINTE-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.



E. PRUEBA DE ORIGEN

Todos los agentes implicados en la denominación de origen Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa (agricultores, elaboradores) deberán comprometerse contractualmente a cumplir las especificaciones del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida.

El esquema de identificación de los productos permite comprobar, en todos los niveles del proceso de elaboración de un lote de sidra, el origen de los lotes de materias primas, para lo cual las manzanas de sidra suministradas por el productor al fabricante de la sidra van acompañadas de un título de transporte para cada lote, donde se especifica la naturaleza de la fruta, el peso y el origen geográfico.

Para probar que el producto es de la zona delimitada, el personal técnico del órgano de control verifica el grado de cumplimiento de las especificaciones definidas y, en particular, las relativas al origen:

- Las explotaciones estarán inscritas en los registros de Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa.

- Todas las parcelas de cada explotación y los manzanos que producen manzanas de sidra serán registradas indicando el polígono, la parcela, el recinto, la superficie plantada, el número de manzanos, la edad y la variedad de estos.

Las explotaciones, parcelas y cultivos registrados serán objeto de visitas de inspección para la homologación inicial de cara a la inscripción, y de visitas de seguimiento posterior para el mantenimiento de esta.

- Todos los elaboradores-embotelladores de Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa estarán inscritos en los correspondientes registros, tras ser objeto de visitas de inspección para la homologación inicial de sus sistemas de autocontrol, registros y medios productivos. Puntualmente se supervisarán los movimientos del mosto y/o sidra natural dentro del centro de elaboración, y serán evaluados mediante auditorias establecidas en un plan de control.
- El método de obtención establecerá los aspectos para producir manzana de sidra hasta el momento óptimo de maduración en que será cosechada y la elaboración de la sidra hasta el embotellado y etiquetado de la misma.
- Los operadores inscritos llevarán los registros donde se indicará en relación con:
 - El cultivo: el polígono, la parcela, el recinto, la superficie plantada, el número de manzanos.
 - La cosecha: la cartilla de fruticultor en producción y el registro de entrada en elaboración, donde se anotan el proveedor, las cantidades recogidas, las fechas de recolección, el estado de la manzana de sidra, el elaborador, y las fechas de entrega.
 - El proceso de elaboración: el día del envasado, la cantidad, la partida, el día del etiquetado, el número de etiquetas y sus numeraciones, y el destino.
- El incumplimiento por parte de los usuarios registrados podrá ser sancionado, previo aviso, con suspensión temporal o suspensión definitiva de la inscripción en los registros y/o de la autorización para utilizar la marca de acuerdo con el listado de no conformidades y el resto de documentación aplicable.

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

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

Las sidras están sujetas a muestreos periódicos, bajo la responsabilidad del organismo de control. Se someten a un examen analítico y organoléptico, visual y gustativo.

F. MÉTODO DE OBTENCIÓN

1. Cultivo

El cultivo tradicional es un cultivo extensivo y mixto con aprovechamiento del manzanal y del prado. Se emplean patrones de gran vigor (francos o otros portainjertos) obtenidos de semillas, muy longevos, rústicos y de gran envergadura. El sistema de formación más utilizado será el de vaso o el sistema libre a todo viento. Los marcos de plantación van del 15x15 al 6x6 y se utiliza un marco rectangular, o al tresbolillo y también existen manzanos alrededor de prados.

Los cultivos en eje central son cultivos semi extensivos o intensivos con utilización de portainjertos clonales de vigor medio. El marco de plantación es rectangular y la distribución de los árboles se realiza por líneas. Este tipo de sistema de formación facilita las labores de mantenimiento y poda, así como una rápida entrada en producción. Los cultivos en muro frutal son cultivos intensivos con utilización de portainjertos clonales de vigor bajo o medio.

PORTAINJERTOS	MARCO DE PLANTACIÓN	DENSIDAD (árboles/ha.)
MM 106, M7 EJE CENTRAL	4,5-5,5 X 2,20-3,5	1667-520
MM 106, EM7, OTROS PORTAINJERTOS, VASO	2-6 X 4-7	1250-240
MM111 VASO	5-8 X 5-8	400-160
Franco VASO	6-10 X 6-10	100-280
Muro Frutal MM 106, M7, OTROS PORTAINJERTOS	3,8-5 X 1,5-3	1750-670
Otros portainjertos	3,8-4,5 X 1,2-2	2200-1100

Son plantaciones de manzana con prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente, rústicas y muy bien adaptadas a la orografía. Son variedades de manzana exclusivas e insustituibles para la elaboración de la Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa.

Estas variedades autorizadas representan un patrimonio genético transmitido de generación en generación en peligro de desaparecer. Referencia NEIKER-Tecnalia. Instituto de Investigación y Desarrollo Agrario del Gobierno Vasco.

Instituciones agrarias y la asociación Sagartzea han realizado importantes trabajos de prospección, recuperación y conservación de variedades autóctonas de manzano en el País Vasco. A día de hoy, dentro del País Vasco existen los siguientes bancos de material genético de manzano:

- Araba: Parque Natural de Valderejo y del Centro de Formación Profesional Agrícola de Arkaute
- Bizkaia: Estación frutícola de Zalla y en el parque natural de Urkiola
- Gipuzkoa: Colección de la Finca Otalarrea (Billabona)
- Hendaya: Domaine Addabia

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

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

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

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

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

2. Recolección

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

Los mostos tendrán una densidad natural mínima de 1045 a 20°C.

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

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

3. Elaboración

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

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

La manzana, una vez seleccionada y limpia, es trasladada a la trituradora o matxaka que tiene la función de reventar la pulpa de la manzana de sidra, facilitar el prensado, y asegurar el mayor rendimiento de la materia prima. El rendimiento oscila del 40-75%, en función del tipo de prensa, las variedades de manzana utilizados y la añada.

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

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

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

- ✓ 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 CO₂) y la fermentación maloláctica (transformación del ácido málico en láctico).
 - Fase de maduración y terminación en depósito.
 - En caso de 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 otra fermentación en botella o envase.
- ✓ El envasado debe realizarse en las propias instalaciones de elaboración.

Para las espumosas:

La sidra refermentada en botella se obtiene por una segunda fermentación en botella de una parte de los azúcares residuales, si es necesario con prácticas de enriquecimiento autorizadas [como la adición de levaduras secas activas exógenas]. Esta última fermentación dura al menos seis semanas.

Se respeta un plazo mínimo de 8 semanas entre la fecha de prensado y la de embotellado de la sidra.

La declaración se envía para cada lote a más tardar el día 10 del mes siguiente al embotellado.

Quedan expresamente prohibidas las siguientes prácticas:

En los mostos:

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

En la sidra:

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

4. Almacenamiento

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

Finalizadas las fermentaciones, se registrarán las cantidades de sidra obtenida, que serán calificadas mediante análisis fisicoquímico y organoléptico antes de la venta.

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

5. Envasado

El envasado debe realizarse en la zona definida en el apartado D. Zona geográfica, 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 envasado 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.

La sidra podrá ser calificada una vez envasada, o antes del envasado. Las partidas consideradas aptas, podrán ser sometidas de nuevo por el órgano de control a una nueva inspección con análisis fisicoquímico y organoléptico.

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

6. Etiquetado

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 Sagardoa, a utilizar, para los productos que cumplan con el pliego de condiciones, las etiquetas aprobadas y numeradas con el logo de la denominación. El logo de la denominación es obligatorio en todas las botellas.



G. VÍNCULO

Características

El País Vasco está situado en el extremo nororiental de la franja cantábrica, lindando al norte con el mar Cantábrico y Francia (Aquitania), al sur con La Rioja, al oeste con Cantabria y Castilla y León y al este con Navarra. Lo integran los Territorios Históricos de Álava/Araba, Bizkaia, Gipuzkoa y los municipios del País Vasco de Pyrénées Atlantiques. El País Vasco es un territorio montañoso, con lluvias abundantes (1080 mm de precipitación media al año) y temperaturas suaves (12,5°C de media).

Vínculo natural

Orografía y suelo

El País Vasco es un territorio montañoso, con lluvias abundantes (1080 mm de precipitación media al año) y temperaturas suaves (12,5°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 159 variedades de manzana tengan un ADN único, fruto de la adaptación de las especies vegetales al medio.

El suelo, en general de naturaleza ligeramente ácida (pH 6,0-6,5), es otro elemento diferencial con un elevado contenido en materia orgánica y una tendencia a unos contenidos bastante equilibrados en nitrógeno, fósforo, magnesio y potasio. Las condiciones edáficas determinan una composición bastante equilibrada y específica en elementos minerales. Estas condiciones, junto con la orografía, y unidos a los efectos del clima y la selección llevada a cabo por los productores han dado lugar a una serie de variedades específicas y únicas.

Clima

El País Vasco, no forma una región climática homogénea. Se pueden distinguir a grandes rasgos dos subregiones en la zona geográfica de producción de manzanas para Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagarnoa:

- La vertiente atlántica

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

En cuanto a las temperaturas, es de destacar una cierta moderación que se expresa fundamentalmente en la suavidad de los inviernos. Aunque los veranos sean frescos en general, son posibles episodios cortos de fuerte calor, con subidas de temperatura de hasta 40°C.

- La zona media:

La zona media o zona de transición del País Vasco, que ocupa gran parte de Álava/Araba, se presenta como una zona de transición entre el clima oceánico y el clima mediterráneo, predominando las características atlánticas, ya que no existe un auténtico verano seco. Es un clima sub atlántico donde las precipitaciones son menores que en la vertiente atlántica.

En cualquier caso, las condiciones específicas de clima templado húmedo con una radiación solar moderada en el periodo estival, y la existencia de periodos lluviosos entre junio y octubre también tienen una notoria implicación ha condicionado las características de las variedades de manzana autóctona.

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

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

En el País Vasco la especie *Malus sylvestris* es espontánea y ha sido citada y documentada históricamente en la geografía vasca en todos los catálogos botánicos que se han realizado. La gran variedad de denominaciones que existen para nombrar la especie nos da una idea de la amplitud de su colonización del territorio, así como de la importancia que ha tenido en este paisaje cultural desde tiempos inmemoriales. El manzano híbrido, mejorado *Malus doméstica* fue introducida desde muy antiguo, según algunos autores por pueblos del norte de África o Asia. Estas especies se fueron adaptando para dar nuevos árboles robustos, bien acondicionados a los factores agroclimáticos de la zona y para producir variedades de manzana tipo ácido, amargo, ácido-amargo, dulce etc., adecuadas para la elaboración de la sidra.

En biología coincidimos en que la biodiversidad vegetal es consecuencia de la evolución de las especies vegetales y de su adaptación al medio, y que está notablemente condicionada por el tipo de suelo, así como por las condiciones climáticas. También puede haber influido el aislamiento del País Vasco durante siglos, debido a su situación geográfica y a su accidentada orografía, que dificultaba la comunicación entre los valles vecinos y la movilidad en general. Como veremos más adelante, el factor humano también ha tenido cierta influencia en la evolución de las variedades de manzana.

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 159 variedades de manzana tengan un ADN único, fruto de la adaptación de las especies vegetales al medio.

Esto trajo la proliferación del manzano a lo largo y ancho de todo el territorio. La sidra se convirtió en la bebida básica de los pobladores de estas tierras. Ello trajo consigo la mejora continua de las hibridaciones con variedades, subvariedades y la clasificación de los clones con un cierto interés. La reproducción sexual y la multiplicación vegetativa del manzano han favorecido la aparición de un enorme elenco de variedades debido desarrollo espontáneo de semillas y por la selección de los productores mediante injertos de todas aquellas que pudieran tener interés para la elaboración de sidra. Hoy en día hay una gran riqueza varietal, con variedades ácidas con un alto contenido en ácidos orgánicos; variedades amargas con un gran aporte de compuestos fenólicos; y con variedades ácido-amargas. En resumen, el factor humano también ha intervenido en la evolución de las variedades de manzana únicas, ya que el sector productor de manzana ha seleccionado durante siglos las variedades de manzana, ha aprendido a recogerlas en el momento idóneo, y a mezclarlas en la proporción adecuada para dar lugar a una sidra con características organolépticas específicas.

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, 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 CO₂ endógeno del producto, determinantes para la calidad y adecuada conservación el tiempo.

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. El último artículo científico¹ publicado sobre este aspecto mide el perfil polifenólico de sidras monovarietales, desde el mosto hasta la sidra, y se ve que cada variedad marca un perfil polifenólico determinado y que está muy ligado a las características fisicoquímicas que le aporta al producto final.

La combinación de todos estos elementos determina unas cualidades organolépticas particulares del producto final que permiten caracterizar la Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa y diferenciarla de otras sidras del entorno y de otros países, fundamentalmente en base a un equilibrio entre acidez y amargor.

Vínculo histórico

El euskera o lengua vasca, es el primer elemento en el que se refleja el vínculo de la sidra con el País Vasco. Se trata de una lengua pre-indoeuropea única y propia de un espacio físico y cultural específico. Determinados vocablos, como son en nuestro caso *sagar* (manzana) y *sagardo* (vino de manzana o sidra), quedaron vinculados desde la antigüedad al espacio geográfico y cultural del País Vasco. Las referencias toponímicas son la primera constatación de la relación primigenia entre *palabra*, *elemento* y *espacio geográfico*, denotando uso y costumbre. Como pueden ser *Sagarerrika* en Sorluze-Placencia de las Armas; *Sagarzulo* en Lezo; *Sagarreta*, *Sagastizarra* en Berastegi; *Sagastiberri* en Hernani, etc., extendiéndose posteriormente a casas torre, palacios nobiliarios o apellidos.

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

La producción de sidra forma parte de una antigua tradición en el País Vasco francés. Si está acreditado que la Sidra del País Vasco llamada “sagardoa” (término vasco francés que significa vino de manzana) o “sagardo” (término vasco español que significa vino de manzana) se elabora en el País Vasco francés desde la Antigüedad, los documentos más antiguos datan de 1189: normativa escrita sobre manzanos, ordenanzas, reales decretos sobre manzano y sidra. Los documentos conservados por el Museo Vasco atestiguan la presencia de huertos de manzanos para sidra en Bayona hacia 1198, lo que demuestra que la manzana se cultivó en el País Vasco francés desde el siglo XII.

El botánico Auguste Chevalier (1956-1973) menciona varias veces las manzanas de sidra del País Vasco en sus escritos en el “Journal of Traditional Agriculture and Applied Botany”. Por otro lado, un documento notarial de 1753 constata el uso de la manzana como ingreso en el siglo XVIII en el valle de Baigorri.

En la década de 1990 se emprendieron trabajos de inventario de huertos y variedades. Creada en 1990 en Saint Etienne-de-Baigorri para desarrollar la producción de manzanas y sidra, la asociación Sagartzea (conservatorio de variedades de manzanas para sidra) llevó a cabo trabajos para identificar variedades locales y relanzar la plantación de manzanales. Se han identificado alrededor de un centenar de variedades en todo el norte del País Vasco, de las cuales 89 han sido analizadas genéticamente.

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

El entusiasmo de los habitantes del País Vasco Norte por la sidra llevó en 1998 a la organización de la primera fiesta de la sidra en Hendaya: Sagarno Eguna (nombre que posteriormente se utilizó para todas las fiestas de la sidra). Como se hace en el País Vasco Sur, asociaciones y sidreros se unen para ofrecer degustaciones de sidra y comida con un espíritu festivo y euskaldun (vasco). En el año 2000, las asociaciones de Bayona emprendieron el mismo camino; desde entonces, el Sagarno Eguna de mayo ha marcado la vida local de Bayona.

Las referencias historiográficas y documentales nos indican también el estrecho vínculo de la sidra con el País Vasco. En la Edad Media (siglos V a XV) son los monasterios el lugar de mejora de las tecnologías de todo tipo (en especial agronómicas), bajo su influencia se crean verdaderos manzanales, organizados para su mayor rendimiento económico y la constitución de bienes patrimoniales transmisibles. Existen numerosas atestaciones de donaciones de manzanales en todos los Territorios Históricos del País Vasco. Además, en las primeras ordenanzas fueron registrándose numerosas ordenanzas y leyes referentes al manzano, la sidra y la manzana que finalmente formaron una normativa reflejando la dimensión y gran importancia que tuvo en épocas antiguas la elaboración, fabricación y venta de la sidra en el País Vasco.

No podemos olvidar la imbricación entre la Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa, con la gastronomía vasca y la repercusión que tiene la temporada de la sidra (*sagardo-denboraldia*) en la sociedad vasca. La apertura del *Txotx* tiene una amplia repercusión social, y además de ser una forma habitual de consumo del producto, es también una tradición y una forma de encuentro entre amistades y también entre personas desconocidas.

Además de ser una manifestación cultural, es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural; acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación. Un patrimonio, tradicional, contemporáneo, viviente, integrador, representativo y basado en la comunidad.

H. ESTRUCTURA DE CONTROL

Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias de Gobierno Vasco

Dirección: Calle Donostia-San Sebastián, 1
11010 Vitoria-Gasteiz

Tél: (34) 945-019644

Fax:

Correo: calimentaria@euskadi.eus

La entidad de control es el organismo privado autorizado Fundación HAZI Fundazioa.

Dirección: Torre Muntzaratz de Abadiño (Bizkaia)

Teléfono: 94.603.03.30

Fax: 94.603.39.53

Correo electrónico: hazi@hazi.eus

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

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

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

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

Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : 01.44.97.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 37 del Reglamento (UE) nº 1151/2012, la verificación del cumplimiento de las especificaciones, antes de su comercialización, la garantiza un organismo de certificación del producto cuyo nombre y datos de contacto están accesibles en el sitio web del INAO. y en la base de datos de la Comisión Europea.

I. ETIQUETADO

Además de la información obligatoria prevista por la normativa relativa al etiquetado y presentación de los productos alimenticios, el etiquetado incluye en el mismo campo visual la denominación registrada del producto y el símbolo DOP de la Unión Europea: el nombre de la denominación “Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa”; hasta el registro europeo, la mención “denominación de origen controlada” o “AOC”; del registro europeo, el símbolo DOP de la Unión Europea.

La identificación y el etiquetado del producto certificado deberá realizarse mediante etiquetas aprobadas y numeradas con el logo de la denominación, en la forma que se establezca por el órgano de control.

Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa debe ir etiquetada o identificada en todas las fases de la cadena de venta como: “Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa”

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

El órgano de control lleva un registro constantemente actualizado de las empresas que fabrican la «Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa». Esta entidad autoriza a todas las empresas que se hayan declarado fabricantes de la sidra « Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa», así como a sus miembros a utilizar, para los productos que cumplan con el pliego de condiciones, el logo de la entidad de protección de la sidra «Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/Cidre du Pays Basque-Euskal Sagardoa» según se presenta a continuación.



J. VII. REQUISITOS NACIONALES

Principales puntos para controlar y sus métodos de evaluación:

PRINCIPALES PUNTOS A CONTROLAR	VALORES DE REFERENCIA	METODOS DE EVALUACIÓN
NORMAS ESTRUCTURALES (AUTORIZACIÓN)		
Ubicación de los manzanales, puntos de almacenamiento de la fruta y lugar de procesamiento en el área geográfica.	Manzanales, lugares de procesamiento ubicados exclusivamente en la zona.	Examen documental y visual
<u>REGLAS ANUALES</u>		
Elaboración	Duración mínima de segunda fermentation en botella	Examen documental
Elaboración	Tomar muestras en botella	Examen documental y visual
Elaboración	Prohibición de la Pasteurización	Examen documental visual y analítica
PRODUCTO TERMINADO		
Características analíticas del producto terminado	Cantidad de alcohol obtenido (por fermentación alcoholica) Cantidad de alcohol total (alcohol potencial)	Examen analítico
Características organolépticas del producto terminado	Categoría de sidra de la denominación de origen	Examen organoléptico