

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2023/C 49/16)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco»

N.º UE: PDO-ES-2309 – 11.5.2017

DOP (X) IGP ()

1. **Nombre**

«Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

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

3.2. *Descripción del producto*

La «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» 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:

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 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 dióxido de carbono 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 microorganismos y una parte importante de 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 acompotados. Además de estos, y según el tipo de fermentación, maduración o las levaduras utilizadas, podrán aparecer otros tipos de aromas, como pueden ser notas florales, notas afrutadas, especiadas, etc. con intensidades, tipicidades y complejidades diversas. Un aspecto diferencial es la presencia de aromas y sabores provenientes de la acidez volátil (ácido acético).

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- 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 físico-químicas:

Acidez volátil (expresada en ácido acético): <2,2 g/l. Grado alcohólico (v/v): >5 %. Dióxido de azufre total: <100 mg/l. Extracto seco total: >14 g/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», ya que la mayoría de la glucosa y fructosa se ha convertido en alcohol.

3.3. Materias primas

Todas las variedades de manzanas autorizadas para la producción de sidra «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» se obtienen en la zona geográfica definida y son resultado de la adaptación de las variedades locales a las condiciones climatológicas y edafológicas de la zona geográfica, con lo que se consideran variedades autóctonas. Para demostrar tal afirmación y con el objetivo de conocer el origen y las características de las variedades de manzano de sidra del País Vasco, se han realizado varios estudios, entre los cuales está el análisis genético del ADN de las variedades (Toki Pommés. Proyecto de la Eurorregión Euskadi-Nueva Aquitania-Navarra-UPNA) que ha sido claramente concluyente.

De las 106 variedades autóctonas de manzanas, 76 de ellas, que representan el 85 % de toda la superficie cultivada, tienen un ADN único. Las variedades que tienen asterisco (*) están en proceso de análisis.

Todas esas variedades de manzana comparten cierta homogeneidad entre ellas, por lo que se pueden clasificar como ácidas, amargas y ácido-amargas 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 24 variedades más abundantes:

| | | | |
|--------------------|-------------|-------------------|-------------------|
| 1. Azpeiti sagarra | 7. Ibarra* | 13. Mokote | 19. Udare marroi |
| 2. Bostkantoi | 8. Limoi | 14. Mozoloa | 20. Urdin |
| 3. Errezila* | 9. Manttoni | 15. Patzuloa | 21. Urtebete |
| 4. Gezamina | 10. Merabi | 16. Saltxipi | 22. Urtebi Haundi |
| 5. Goikoetxe | 11. Mikatza | 17. Txalaka | 23. Urtebi Txiki |
| 6. Haritza | 12. Moko | 18. Txori sagarra | 24. Verde agria |

Estas son las 82 variedades restantes:

| | | | |
|----------------|--------------|-----------------|--------------------|
| 1. Aia sagarra | 22. Dominixe | 43. Moliua* | 64. Txistu |
| 2. Altza | 23. Enpan | 44. Musugorri* | 65. Txori haundia* |
| 3. Ama birjina | 24. Errege | 45. Muxu zabala | 66. Txori sagarra |

| | | | |
|-----------------------|--------------------------|--------------------|--------------------|
| 4. Ami sagarra* | 25. Geza zuri | 46. Odixa | 67. Txotixe |
| 5. Añarregi | 26. Gaza gorri | 47. Orkola* | 68. Txurten luze |
| 6. Andoain | 27. Gazi zuri | 48. Horri zarratue | 69. Udare |
| 7. Añarre* | 28. Gazia | 49. Oru sagarra* | 70. Udare txuria |
| 8. Aranguren* | 29. Gaziloka | 50. Ostro beltza | 71. Ugarte |
| 9. Arantzate | 30. Gezamina beltza* | 51. Palazio | 72. Urdan iturri |
| 10. Areso* | 31. Goozti* | 52. Palancaya | 73. Urkola* |
| 11. Arimasagasti | 32. Gorri txikia | 53. Patzulo gorria | 74. Zubieta* |
| 12. Astarbe | 33. Greñas* | 54. Perran | 75. Zuri txikixe |
| 13. Azpuru garratza | 34. Illunbe* | 55. Piku sagarra | 76. Pelestrina* |
| 14. Azpuru sagarra | 35. Itxausti* | 56. Potrokilo | 77. Kanpandoja* |
| 15. Berandu erreineta | 36. Manzana de quesillo* | 57. Sagar beltza | 78. Telleri |
| 16. Berrondo | 37. Martiku | 58. Sagar gorria | 79. Bizi* |
| 17. Billafrankie | 38. Maximela | 59. Sagar txuria* | 80. Zuzen* |
| 18. Bizkai sagarra | 39. Mendiola* | 60. Saluetia* | 81. Legor* |
| 19. Burgo | 40. Merkalina | 61. Santa Ana | 82. San Francisco* |
| 20. Burdin | 41. Mila sagarra | 62. Sulei* | |
| 21. Buztin | 42. Mocetas* | 63. Txarbia | |

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

- 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.

3.5. Normas especiales sobre el envasado

El embotellado debe realizarse en la zona definida en el apartado 4 con el fin de proteger las características físico-químicas 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 del mismo antes del embotellado. Dichas operaciones perjudican el mantenimiento de la calidad y del carbónico endógeno, cuestión por la cual, el embotellado se realiza tradicionalmente en la propia instalación elaboradora de la sidra.

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

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

La entidad de gestión lleva un registro constantemente actualizado de las empresas elaboradoras. Esta entidad autoriza a todas las empresas, sin exclusión alguna, que se hayan declarado elaboradoras de «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» a utilizar las etiquetas numeradas con el logo de la denominación en los productos que cumplan con el pliego de condiciones. El logo de la denominación es obligatorio en todas las botellas.

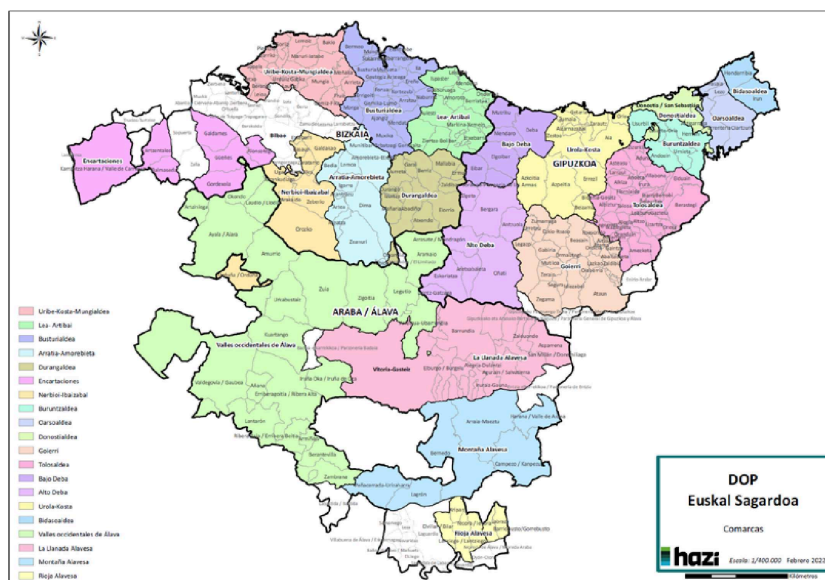


4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de la manzana y de elaboración del producto comprende las siguientes comarcas:

- **Bizkaia:** Comarcas de Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea-Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones y Nerbioi-Ibaizabal.
- **Gipuzkoa:** Comarcas de Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba, Alto Deba, Urola-Kosta y Bidasoaldea.
- **Álava/Araba:** Valles occidentales de Álava, Llanada Alavesa, Laguardia-Rioja Alavesa y Montaña Alavesa.

En el mapa adjunto se ilustran las zonas de producción de manzana para la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco».



5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La Comunidad Autónoma del País Vasco es un territorio montañoso, con lluvias abundantes (1 080 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 manzanas como así lo prueba el hecho de que 76 variedades de manzana tengan un ADN único, fruto de la adaptación de las especies vegetales al medio.

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

5.2. *Carácter específico del producto*

La caracterización de la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» se ha llevado a cabo en base a sus características organolépticas, muy condicionadas por las características de la materia prima y la ausencia de filtración durante su elaboración. En el artículo científico titulado «*Characterization of Spanish ciders by means of chemical and olfactometric profiles and chemometrics*» [«Caracterización de las sidras españolas mediante perfiles químicos y olfatométricos y quimiometría»], sobre la caracterización de las sidras españolas se concluye que las sidras asturianas y las vascas se diferencian claramente entre ellas por su composición volátil y sus perfiles olfatométricos.

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

Para conocer en cata el carácter específico de la sidra vasca, con respecto a otros productos de la misma categoría, se cataron sidras del Reino Unido, francesas de Bretaña y Normandía, de Alemania y de EE. UU. Estas otras sidras son más transparentes y no tienen las burbujas de CO₂ tan mezcladas con el líquido, formando espuma tipo crema. El color también es diferente al de la «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco», debido a que tienen mezclas de otras frutas y manzanas de mesa. En olor y sabor aparecen aromas y sabores procedentes de variedades de manzana de mesa, frutas diversas o aromas añadidos, y no tienen la acidez volátil (ácido acético) característica de las sidras vascas.

En el caso de las sidras asturianas, en el panel de cata también se detectaron las siguientes diferencias respecto a las sidras naturales vascas:

- Las sidras naturales asturianas pierden con rapidez el CO₂.
- Tienen un aspecto más transparente.
- En nariz, son menos frescas y, en boca, son más ligeras, con menos grasa y untuosidad, por lo cual se nota más la astringencia.

5.3. *Relación de causalidad. Vínculo entre factores naturales y humanos, la materia prima y el producto final*

Los estudios realizados con las manzanas autóctonas destinadas a sidra nos muestran perfiles polifenólicos específicos de estas variedades muy ligados a las propiedades fisicoquímicas del producto. Así, el artículo científico titulado «*Polyphenolic profile in cider and antioxidant power. December 2014*» [«Perfil polifenólico en la sidra y poder antioxidante. Diciembre de 2014»] midió el perfil polifenólico de sidras monovarietales, desde el mosto hasta la sidra. En él se observa que cada variedad marca un perfil polifenólico determinado y que este está muy ligado a las características fisicoquímicas que le aporta al producto final.

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

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». El modo de elaboración y las características del producto sin adición de azúcares ni agua, sin filtración y con anhídrido carbónico de origen únicamente endógeno, junto con la vecería de los manzanos, hacen indispensable el conocimiento de los productores. La elección adecuada de las variedades disponibles y su punto de maduración, para determinar un pH y una 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 fermentación alcohólica como la maloláctica del producto, aspectos que repercuten directamente en la fermentación total de los azúcares y la creación del CO₂ endógeno del producto, determinantes para la calidad y adecuada conservación en el tiempo.

Se establece así que las características de territorio delimitado han definido las características de las manzanas utilizadas en la producción de la sidra «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco», incluidas las características físico-químicas que estas manzanas trasladan a esta sidra, dándole un carácter diferencial para con el resto de sidras naturales similares, tal y como se refleja en determinados estudios de la Universidad del País Vasco (*Estudio mediante espectroscopia de resonancia magnética nuclear de diferentes variedades de manzana de sidra durante su maduración*. Julio 2002, p. 2. Gloria L. del Campo Martínez *et al.*), en los que se especifica que «la composición química de las manzanas depende de la variedad, el clima, estado de madurez y prácticas de cultivo aplicadas».

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

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

Página web de acceso a las referencias bibliográficas:

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