

**Publicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli**

(2023/C 49/16)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco»

N. UE: PDO-ES-2309 – 11.5.2017

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato (spezie, ecc.)

3.2. *Descrizione del prodotto*

Il prodotto «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» è una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica e malolattica del succo di mela. Nelle fasi di produzione della bevanda non è ammessa l'aggiunta di zuccheri o di acqua. La bevanda non è filtrata e contiene anidride carbonica di origine esclusivamente endogena.

Caratteristiche organolettiche:

il laboratorio agroambientale Fraisoro (Consiglio provinciale di Gipuzkoa) ha individuato le seguenti caratteristiche specifiche, descritte nella relazione sulle differenze organolettiche tra il prodotto «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» e altri sidri:

- il colore dipende dalle varietà di mele utilizzate per la produzione del sidro e varia da giallo paglierino a un colore oro antico;
- l'aspetto è torbido con bollicine molto piccole di anidride carbonica distribuite in modo omogeneo nel liquido. Gli altri sidri essendo filtrati presentano un aspetto tendenzialmente trasparente. La filtrazione inoltre elimina molti microrganismi e una percentuale significativa di CO<sub>2</sub> endogena;
- al naso si percepiscono aromi di sostanze volatili rintracciabili nelle varietà di mele utilizzate nel processo produttivo. Quando le mele sono raccolte al punto di maturazione ottimale, sono presenti aromi di frutti verdi. Se la raccolta è effettuata successivamente, sono presenti aromi dolci di intensità variabile o aromi che ricordano la composta di mele. A seconda del tipo di fermentazione, della maturazione o dei lieviti utilizzati possono presentarsi altri aromi, quali note floreali, fruttate o speziate di diversa intensità, specificità e complessità. Un aspetto distintivo è la presenza di aromi e sapori provenienti dall'acidità volatile (acido acetico);

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- in bocca si percepiscono gli aromi delle sostanze volatili presenti nel sidro insieme a un'armonia di sentori dolci, acidi, salati e amari;
- l'equilibrio dei sapori dolci, acidi, amari e astringenti (secchezza) e il corpo del sidro sono valutati nel loro complesso.

Caratteristiche fisico-chimiche:

acidità volatile (espressa in acido acetico): < 2,2 g/l; titolo alcolometrico (v/v): > 5 %; anidride solforosa totale: < 100 mg/l; estratto secco totale: > 14 g/l somma di glucosio e fruttosio ≤ 0,2 g/l. Quest'ultimo valore caratterizza in modo specifico il sidro «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» in quanto la gran parte del glucosio e del fruttosio è stata trasformata in alcole.

### 3.3. Materie prime

Tutte le varietà di mele autorizzate per la produzione del sidro «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» sono coltivate nella zona geografica delimitata e sono considerate varietà autoctone, ossia varietà locali che si sono adattate alle condizioni del clima e del suolo della zona geografica. Sono stati effettuati numerosi studi volti a stabilire l'origine e le caratteristiche delle varietà di mele da sidro del Paese Basco, tra cui test genetici del DNA di tali varietà (*Toki Pommes*, progetto dell'Euroregion Euskadi-Nouvelle Aquitaine-Navarre e dell'Universidad Pública de Navarra - UPNA) che hanno prodotto risultati chiaramente significativi.

Si è scoperto che 76 varietà di mele autoctone (che coprono l'85 % dell'intera superficie coltivata) su 106 varietà possiedono un DNA unico. Le varietà contrassegnate con un asterisco (\*) sono in fase di analisi.

Tutte queste varietà di mele hanno caratteristiche sostanzialmente omogenee e possono essere classificate come acide, amare e acido-amare a diversi livelli di intensità. Il fatto che le mele siano raccolte al momento opportuno e mescolate nelle proporzioni desiderate rende questo sidro del tutto particolare e unico.

Le 24 varietà più diffuse sono le seguenti:

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

Le 82 varietà rimanenti sono:

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. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

- Produzione delle mele delle varietà autoctone autorizzate;
- raccolta e consegna al sidrificio.
- Fasi di produzione presso il sidrificio:
  - lavaggio delle mele;
  - estrazione del succo mediante frantumazione e pressatura;
  - fermentazione in tini: inizio della fermentazione alcolica dei succhi (gli zuccheri sono trasformati in etanolo e CO<sub>2</sub>) e della fermentazione malolattica (la trasformazione dell'acido malico in acido lattico);
  - maturazione e finitura in tini.

### 3.5. Norme specifiche in materia di confezionamento

L'imbottigliamento deve avere luogo nella zona geografica di cui al punto 4 al fine di proteggere le caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche del prodotto. Poiché i sidri non sono sottoposti né a filtraggio né a stabilizzazione, e dato che la presenza di anidride carbonica endogena è una delle caratteristiche del prodotto, è consigliabile ridurre il numero di operazioni che comportano trasferimento, trasporto o movimento del sidro prima dell'imbottigliamento. Tali operazioni ne compromettono la qualità e hanno un effetto negativo sull'anidride carbonica che si forma in modo naturale. Per questa ragione tradizionalmente l'imbottigliamento ha avuto luogo negli stessi sidrifici di produzione.

Da una parte ciò garantisce il mantenimento della qualità e delle caratteristiche del prodotto e, dall'altra, consente di monitorare e tracciare meglio il prodotto.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

L'organismo di gestione tiene un registro aggiornato delle aziende di trasformazione. Tale ente autorizza, senza eccezione, tutte le aziende che hanno dichiarato di essere produttrici di sidro «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» ad utilizzare le etichette numerate che recano il logo della designazione sui prodotti che soddisfano i requisiti stabiliti nel disciplinare. Il logo della designazione deve comparire obbligatoriamente su tutte le bottiglie.

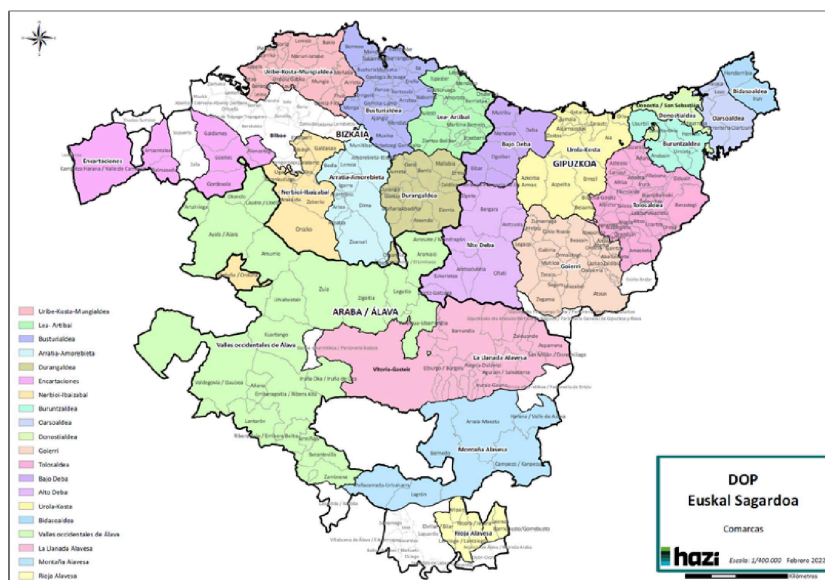


## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione delle mele e del sidro comprende i distretti seguenti:

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

Le zone di coltivazione delle mele utilizzate per la produzione del sidro «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» sono riportate nella carta geografica allegata.



## 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La regione Paese Basco è un territorio montuoso caratterizzato da piogge abbondanti (pluviometria media annua 1 080 mm) e temperature miti (temperatura media 12,5 °C).

I suoli sono argillosi con un tasso medio di argilla e di limo superiore al 65 %-70 %.

Il clima e le caratteristiche del suolo hanno avuto un ruolo cruciale nello sviluppo delle diverse varietà di mele, come dimostra il fatto che 76 varietà di mele possiedono un DNA unico come risultato dell'adattamento delle specie vegetali all'ambiente.

Gli scienziati concordano sul fatto che il fattore climatico sia quello che ha maggiormente influenzato la distribuzione delle piante e dei diversi tipi di vegetazione, e che ha avuto il maggiore impatto sulle limitazioni alla loro distribuzione. Allo stesso modo anche le proprietà fisiche e chimiche dei suoli determinano l'evoluzione e la distribuzione delle specie vegetali. Si spiega così il motivo per cui varietà di mele specifiche si sono sviluppate nella zona in cui si produce il sidro «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco». Un ulteriore fattore importante è la selezione genetica effettuata dal settore produttivo nel corso dei secoli, mediante la quale si sono individuate le varietà di mele più adatte all'ambiente e si è ottenuto il prodotto finale desiderato dai produttori di sidro a seconda della dolcezza, acidità e amarezza di ciascuna varietà.

### 5.2. Specificità del prodotto

Il prodotto «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» è stato caratterizzato in base alle sue proprietà organolettiche, che sono strettamente dipendenti dalle proprietà della materia prima, e dal fatto che durante il processo produttivo non viene filtrato. Secondo le conclusioni dell'articolo scientifico intitolato *Characterization of Spanish ciders by means of chemical and olfactometric profiles and chemometrics* sulla caratterizzazione dei sidri spagnoli, è possibile distinguere chiaramente i sidri provenienti dalle Asturie da quelli provenienti dal Paese Basco in base alla composizione volatile e ai profili olfattometrici.

L'articolo scientifico intitolato *Chemometric classification of Basque and French ciders based on their total polyphenol contents and CIELab parameters*, nel quale si mettono a confronto i sidri baschi con quelli francesi, conclude che sia i valori dei parametri generali per i sidri, quali il contenuto totale di polifenoli, calcolato con il metodo Folin-Ciocalteu, e i parametri cromatici del sistema CIELab (L\*, a\*, b\*), sia alcune tecniche chemiometriche consentono di distinguere tra i sidri baschi e quelli francesi con una percentuale di precisione di circa il 90 %.

Al fine di definire le caratteristiche organolettiche dei sidri baschi rispetto ad altri prodotti della stessa categoria, il panel di assaggiatori ha esaminato sidri provenienti dal Regno Unito, sidri francesi provenienti dalla Bretagna e dalla Normandia, e sidri provenienti dalla Germania e dagli USA. Questi altri sidri sono più trasparenti e presentano bollicine di CO<sub>2</sub> che non essendo distribuite in modo omogeneo nel liquido formano una schiuma cremosa. Anche il colore è differente da quello del sidro «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» poiché sono ottenuti da una miscela di altri frutti e di mele da tavola. Per quanto attiene all'aroma e al sapore, presentano aromi e sapori provenienti da varietà di mele da tavola, da frutti misti o da aromi aggiunti, inoltre non possiedono l'acidità volatile (acido acetico) che caratterizza i sidri baschi.

Per quanto riguarda i sidri provenienti dalle Asturie, il panel di assaggiatori ha inoltre individuato le seguenti differenze rispetto ai sidri baschi naturali:

- i sidri naturali provenienti dalle Asturie perdono la loro CO<sub>2</sub> molto velocemente;
- hanno un aspetto più trasparente;
- non hanno la stessa freschezza al naso e in bocca; sono più leggeri, meno oleosi e cremosi, il che si traduce in un'astringenza più marcata.

### 5.3. Legame causale. Legame tra fattori naturali e umani, materia prima e prodotto finale

Gli studi effettuati sulle varietà autoctone di mele utilizzate per la produzione di sidro hanno dimostrato che tali varietà possiedono specifici profili di polifenoli strettamente correlati alle proprietà fisiche e chimiche del prodotto. Un articolo scientifico dal titolo *Polyphenolic profile in cider and antioxidant power*, pubblicato nel dicembre 2014, riporta le misurazioni del profilo dei polifenoli nei sidri monovarietalati dal mosto al sidro. Si è osservato che ciascuna varietà possiede uno specifico profilo di polifenoli strettamente correlato alle proprietà fisiche e chimiche che esso contribuisce a creare nel prodotto finale.

Per la produzione del sidro «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco» è parimenti fondamentale la tradizionale competenza dei produttori che permette di stabilire il momento ottimale per la raccolta delle mele (poiché il grado di maturità della materia prima varia) e l'assemblaggio di alcune varietà di mele. Il sistema di produzione, la frantumazione, la pressatura, i microrganismi coinvolti nel processo di fermentazione, la maturazione sulle fecce e l'assemblaggio del mosto ottenuto da diverse varietà di mele e contenuto in tini differenti sono tutti elementi di estrema importanza che concorrono a definire il peculiare profilo finale del prodotto «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco».

I rilievi montuosi presenti nel Paese Basco consentono lo sviluppo di piantagioni di piccole dimensioni disseminate nell'intera zona geografica delimitata. Ciò ha altresì favorito la comparsa di nuove varietà di mele coltivate nel corso dei secoli in vari frutteti. La combinazione di un clima mite e umido e di suoli argillosi determina nelle mele profili caratterizzati da una spiccata acidità e specifici polifenoli, aspetti che sono fondamentali per la DOP «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco». Le competenze acquisite dai produttori sono imprescindibili per quanto concerne il metodo di produzione, le caratteristiche del prodotto (non filtrato, senza zuccheri né acqua aggiunti e contenente solo anidride carbonica endogena) e l'andamento della fruttificazione dei meli. La capacità di selezionare le giuste varietà tra quelle disponibili e di stabilire il momento della loro maturazione in modo da ottenere un determinato pH e uno specifico contenuto di polifenoli è decisiva, in quanto questi aspetti garantiscono la stabilità e la durata di conservazione del prodotto, che non può essere né filtrato né stabilizzato. Inoltre la quantità di azoto nelle mele, in concomitanza con i lieviti presenti, incide sia sulla fermentazione alcolica che su quella malolattica del prodotto. Tali aspetti hanno ripercussioni dirette sulla fermentazione complessiva degli zuccheri e la formazione di CO<sub>2</sub> endogena nel prodotto, che sono entrambi fattori cruciali per garantire la qualità e una durata di conservazione appropriata.

È pertanto evidente che le peculiarità della zona geografica delimitata abbiano determinato le caratteristiche delle mele utilizzate per produrre il sidro «Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco», nonché le proprietà fisiche e chimiche che le mele contribuiscono ad apportare a questo sidro così che si distingua da altri sidri naturali simili. Ciò è confermato da vari studi effettuati dall'Università del Paese Basco (ad es. *Estudio mediante espectroscopía de resonancia magnética nuclear de diferentes variedades de manzana de sidra durante su maduración*, Gloria L. del Campo Martínez et al, luglio 2022, pag. 2) nei quali si afferma che la composizione chimica delle mele dipende dalla varietà, dal clima, dal grado di maturazione e dalle pratiche colturali impiegate.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare (articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)**

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

**Sito web dei riferimenti bibliografici:**

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

---