

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 49/16)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”**

Nr UE: PDO-ES-2309 – 11.5.2017

**ChNP (X) ChOG ( )**

**1. Nazwa**

„Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu (przyprawy itd.)

**3.2. Opis produktu**

„Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” jest napojem otrzymywanym z soku jabłkowego w procesie fermentacji alkoholowej i jabłkowo-mlekowej. Jest to napój niefiltrowany i naturalnie gazowany bez dodatku cukrów i wody.

Właściwości organoleptyczne:

Laboratorium rolnośrodowiskowe Fraisoro (Rada Prowincji Gipuzkoa) ustaliło następujące szczególne właściwości, które zostały opisane w sprawozdaniu dotyczącym różnic organoleptycznych między „Sidra Natural Vasca” a innymi cydrami:

- barwa od słomkowożółtej do barwy starego złota zależy od odmian jabłek wykorzystanych do produkcji cydru.
- W mętnym napoju widać bardzo małe pęcherzyki dwutlenku węgla pomieszane z płynem. Inne cydry są filtrowane, przez co zwykle są przejrzyste. Co więcej, w procesie filtracji usunięciu ulega wiele mikroorganizmów i znaczna część naturalnie występującego CO<sub>2</sub>.
- Jeżeli chodzi o zapach, można wyczuć aromaty substancji lotnych pochodzących z odmian jabłek wykorzystywanych w procesie produkcji. Jeśli jabłka zebrano w idealnym momencie ich dojrzałości, w cydrze można wyczuć aromaty zielonych owoców. Jeżeli owoce zebrano w późniejszym terminie, wyczuwalne są słodkie aromaty o różnej intensywności lub aromaty przypominające zapach duszonych jabłek. W zależności od rodzaju fermentacji, dojrzałości owoców lub zastosowanych drożdży, wyczuwalne mogą być również inne aromaty, w tym nuty kwiatowe, owocowe lub ostre o różnym stopniu intensywności, specyficzności i złożoności. Charakterystyczną cechą jest obecność aromatów i smaków związanych z kwasowością lotną (kwas octowy).

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- W ustach pozostaje posmak substancji lotnej w cydrze oraz zrównoważony posmak z wyczuwalnymi nutami słodkimi, kwaskowatymi, słonymi i gorzki.
- Równowagę między słodyczą, kwasowością, goryczką i cierpkością (wytrawnością) oraz cielistości cydru ocenia się łącznie.

Właściwości fizyko-chemiczne:

Kwasowość lotna (wyrażona w kwasie octowym): < 2,2 g/l; Zawartość alkoholu (v/v): > 5 %; Całkowita zawartość dwutlenku siarki: < 100 mg/l; Całkowity suchy ekstrakt: > 14 g/l Łączna zawartość glukozy i fruktozy ≤ 0,2 g/l. Ostatnia z wymienionych wartości jest charakterystyczna dla „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”, ponieważ większość zawartej glukozy i fruktozy przekształca się w alkohol.

### 3.3. Surowce

Wszystkie odmiany jabłek zatwierdzone do wykorzystania do produkcji cydru „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” pozyskuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym i uznaje się za odmiany rodzime, tj. lokalne odmiany przystosowane do warunków klimatycznych i glebowych panujących na tym obszarze geograficznym. Przeprowadzono wiele badań, których celem było ustalenie pochodzenia i charakterystyki odmian jabłek przeznaczonych do produkcji cydru w Kraju Basków, w tym genetyczne badania DNA tych odmian (projekt Toki Pommés realizowany przez Euroregion Euskadi-Nouvelle Aquitaine-Navarre i Universidad Pública de Navarra – UPNA), które dały wyraźnie jednoznaczne wyniki.

Ustalono, że spośród 106 rodzimych odmian jabłek unikalne DNA ma 76 odmian jabłek (zajmujących 85 % całego obszaru upraw). W przypadku odmian oznaczonych gwiazdką (\*) proces ich analizy jest w toku.

Wszystkie odmiany jabłek mają w dużej mierze jednolite właściwości i można je sklasyfikować jako kwaskowate, gorzkie i kwaśno-gorzkie o różnym stopniu intensywności. O specyfice i szczególnym charakterze tego cydru decyduje odpowiedni czas zbiorów i mieszanie jabłek w odpowiednich proporcjach.

24 najpowszechniejsze odmiany jabłek to:

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

Pozostałe 82 odmiany są następujące:

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. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

- Produkcja jabłek z zatwierdzonych odmian rodzimych.
- Zbiór i dostawa do zakładu produkcji cydru.
- Etapy przebiegające w zakładzie produkcji cydru:
  - mycie jabłek,
  - pozyskanie soku: zgniatanie i prasowanie,
  - fermentacja w zbiornikach: rozpoczyna się proces fermentacji alkoholowej soku (następuje przekształcenie cukrów w alkohol etylowy i CO<sub>2</sub>) oraz fermentacji jabłkowo-mlekowej (przekształcenie kwasu jabłkowego w kwas mlekowy),
  - dojrzewanie i leżakowanie w zbiornikach.

### 3.5. Szczegółowe zasady dotyczące pakowania

Aby zachować właściwości fizykochemiczne i organoleptyczne produktu, jego butelkowanie musi odbywać się na obszarze opisanym w pkt 4. Mając na uwadze, że jest to cydr niefiltrowany i niestabilizowany, a jedną z cech produktu jest naturalnie występujący dwutlenek węgla, zaleca się ograniczenie do minimum czynności wymagających przenoszenia, transportu lub przemieszczania cydru przed butelkowaniem. Takie czynności utrudniają zapewnienie jakości i niekorzystnie wpływają na zawartość naturalnie występującego dwutlenku węgla. Z tego względu butelkowanie tradycyjnie przeprowadza się w zakładzie, w którym cydr wyprodukowano.

Z jednej strony w ten sposób zapewnia się zachowanie jakości i charakterystycznych właściwości produktu, a z drugiej strony ułatwia to monitorowanie i identyfikowalność produktu.

### 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Organ zarządzający prowadzi aktualny rejestr przedsiębiorstw przetwórczych. Podmiot ten upoważnia wszystkie przedsiębiorstwa, bez wyjątku, które zadeklarowały, że są producentami „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”, do stosowania numerowanych etykiet zawierających logo nazwy pochodzenia na produktach spełniających wymogi określone w specyfikacji. Wszystkie butelki muszą zawierać logo nazwy pochodzenia.

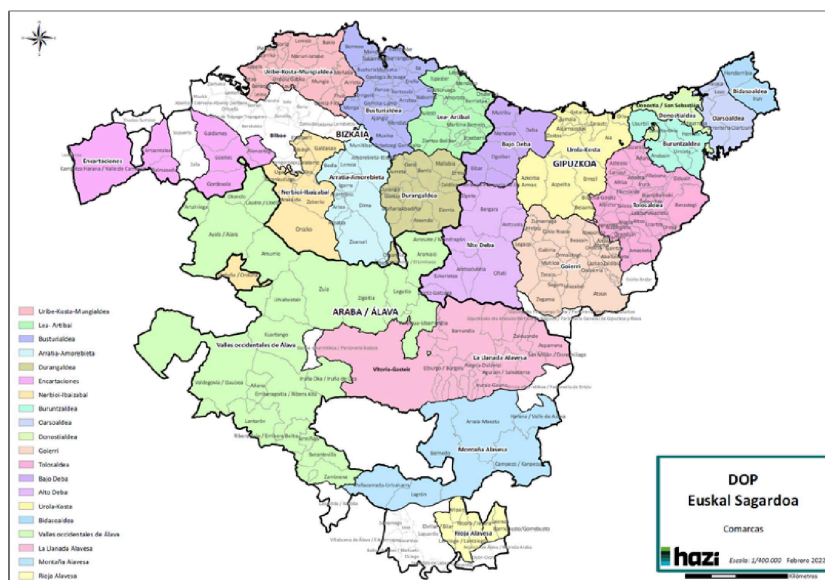


## 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji jabłek i cydru obejmuje następujące powiaty:

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

Na załączonej mapie pokazano obszary, na których uprawia się jabłka wykorzystywane do produkcji „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”.



## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Wspólnota autonomiczna Kraju Basków charakteryzuje się górzystym ukształtowaniem terenu, ulewnymi deszczami (średnie roczne opady wynoszą 1 080 mm) i łagodnymi temperaturami (średnia temperatura wynosi 12,5 °C).

Występują tu gleby gliniaste – średnia zawartość gliny i ilu przekracza 65–70 %.

Klimat i właściwości gleby miały decydujący wpływ na rozwój poszczególnych odmian jabłek. Potwierdzeniem tego jest fakt, że w wyniku dostosowania się gatunków roślin do warunków środowiskowych 76 odmian jabłek ma unikalne DNA.

Wyniki badań naukowych jednoznacznie wskazują, że klimat ma decydujący wpływ na rozmieszczenie roślinności i poszczególnych rodzajów roślin, a także na ograniczenia pod względem rozmieszczenia roślinności. Podobnie na rozwój i rozmieszczenie gatunków roślin decydujący wpływ mają również fizyko-chemiczne właściwości gleb. Wyjaśnia to, dlaczego rozwój konkretnych odmian jabłek miał miejsce na obszarze produkcji „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”. Kolejnym czynnikiem o znacznym wpływie jest selekcja genetyczna prowadzona przez sektor produkcji na przestrzeni wieków, dzięki której uzyskano rodzaj jabłek najlepiej dostosowanych do środowiska i w rezultacie pożądanym przez producentów cydru, w zależności od słodyczy, kwasowości lub goryczy poszczególnych odmian.

### 5.2. Specyfika produktu

Charakterystyka „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” opiera się na właściwościach organoleptycznych, które w znacznym stopniu wynikają z właściwości surowca i braku filtracji w procesie produkcji. W artykule naukowym dotyczącym charakterystyki hiszpańskich cydrów zatytułowanym „Characterization of Spanish ciders by means of chemical and olfactometric profiles and chemometrics” [„Charakterystyka hiszpańskich cydrów na podstawie profili chemicznych i olfaktometrycznych oraz analizy chemometrycznej”] stwierdzono, że możliwe jest jednoznacznie odróżnienie cydrów z Asturii od cydrów z Kraju Basków na podstawie składu substancji lotnych i profili olfaktometrycznych.

W artykule naukowym zatytułowanym „Chemometric classification of Basque and French ciders based on their total polyphenol contents and CIELab parameters” [„Klasyfikacja chemometryczna cydrów baskijskich i francuskich na podstawie ich całkowitej zawartości polifenoli oraz parametrów CIELab”], w którym porównano cydry baskijskie z cydrami francuskimi, stwierdzono, że cydry baskijskie można odróżnić od cydrów francuskich z dokładnością na poziomie około 90 % zarówno na podstawie wartości ogólnych parametrów cydrów, takich jak całkowita zawartość polifenoli oszacowana według metody Folin-Ciocalteu i parametry barw CIELab (L\*, a\*, b\*), jak i na podstawie pomiarów wykonywanych określonymi technikami chemometrycznymi.

Aby określić konkretny profil smakowy cydrów baskijskich odróżniający je od innych produktów w tej samej kategorii, zespół degustatorów zbadał cydry z Wielkiej Brytanii, cydry francuskie z Bretanii i Normandii oraz cydry z Niemiec i Stanów Zjednoczonych. Wymienione pozostałe cydry są bardziej przejrzyste i zawarte w nich pęcherzyki CO<sub>2</sub> w mniejszym stopniu mieszają się z płynem, co prowadzi do tworzenia się kremowej piany. Cydry te różnią się od „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” również pod względem barwy, ponieważ są wytwarzane z mieszanki innych owoców i jabłek stołowych. Swój aromat i smak zawdzięczają odmianom jabłek stołowych, różnym owocom lub dodawanym aromatom, a ponadto nie wyróżniają się kwasowością lotną (kwas octowy) charakterystyczną dla cydrów baskijskich.

W przypadku cydrów z Asturii zespół degustatorów ustalił również następujące różnice w porównaniu z naturalnymi cydrami baskijskimi:

- naturalne cydry z Asturii bardzo szybko tracą zawarte w nich CO<sub>2</sub>;
- są bardziej przejrzyste,
- nie wyróżniają się tym samym świeżym zapachem i posmakiem, są lżejsze, mniej oleiste i kremowe, co oznacza, że mają bardziej wyczuwalną cierpkość.

### 5.3. Związek przyczynowy Związek między czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim, surowcem a produktem końcowym

W wyniku badań dotyczących rodzimych jabłek wykorzystywanych do produkcji cydru ustalono, że odmiany te mają specyficzne profile polifenolowe, które ściśle wiążą się z właściwościami fizycznymi i chemicznymi produktu. W artykule naukowym zatytułowanym „Polyphenolic profile in cider and antioxidant power. December 2014” [„Profil polifenolowy cydru i działanie przeciwutleniające. Grudzień 2014 r.”] dokonano pomiaru profilu polifenolowego cydrów otrzymanych z jednej odmiany, od miąższu do cydru. Odnotowano, że każda odmiana ma charakterystyczny profil polifenolowy, który jest ściśle związany z właściwościami fizycznymi i chemicznymi produktu końcowego wynikającymi z wykorzystania danej odmiany.

Przy produkcji „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco” podstawowe znaczenie ma również wiedza specjalistyczna producentów, ponieważ od niej zależy czas zbiorów jabłek (różny stopień dojrzałości surowca) i mieszanie określonych odmian jabłek. System produkcji, zgniatanie, prasowanie, mikroorganizmy wykorzystywane w procesie fermentacji, dojrzewanie na osadzie i mieszanie różnych zbiorników zawierających różne odmiany jabłek – wszystkie te elementy odgrywają niezwykle istotną rolę w kształtowaniu ostatecznego profilu charakterystycznego dla „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”.

Ze względu na ukształtowanie terenu w Kraju Basków plantacje są niewielkie i rozproszone na całym określonym obszarze geograficznym. Doprowadziło to również do pojawienia się nowych odmian jabłek od wieków uprawianych w różnych sadach. W wyniku panujących na tym obszarze warunków – łagodny, wilgotny klimat i gleby gliniaste – powstałe profile jabłek cechuje wyraźna kwasowość i duża zawartość polifenoli, przy czym są to cechy kluczowe dla „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”. Wiedza specjalistyczna producentów stanowi element niezbędny z punktu widzenia metody produkcji, właściwości produktu (cydr niefiltrowany, bez dodatku cukrów i wody, zawierający wyłącznie naturalnie występujący dwutlenek węgla) oraz systemu upraw jabłoni. O właściwościach produktu decyduje umiejętność wyboru właściwych odmian spośród dostępnych odmian i określenia, kiedy owoce są na tyle dojrzałe, aby osiągnąć określone pH i zawartość polifenoli, ponieważ aspekty te zapewniają stabilność i trwałość produktu, którego nie można ani filtrować, ani stabilizować. Zawartość azotu w jabłkach w połączeniu z dostępnymi drożdżami ma ponadto wpływ na zachodzący w produkcie proces fermentacji alkoholowej i jabłkowo-mlekowej. Elementy te bezpośrednio wpływają na całkowitą fermentację cukrów i tworzenie się naturalnie występującego CO<sub>2</sub> w produkcie, przy czym oba te czynniki mają decydujące znaczenie, jeżeli chodzi o zapewnienie jakości i odpowiedniej trwałości.

Wyraźnie widać zatem, że cechy wyznaczonego obszaru stanowią czynnik decydujący o właściwościach jabłek wykorzystywanych w produkcji „Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco”. Chodzi tu o właściwości fizyczne i chemiczne, które cydr ten zawdzięcza wykorzystanym w jego produkcji jabłkom i dzięki którym wyróżnia się on wśród pozostałych podobnych naturalnych cydrów, co potwierdzają różne badania przeprowadzone przez Uniwersytet Kraju Basków [„Analysis of different cider apple varieties during ripening, using nuclear magnetic spectroscopy” („Analiza różnych odmian jabłek przeznaczonych do produkcji cydrów na etapie dojrzewania z wykorzystaniem spektroskopii magnetycznego rezonansu jądrowego”) lipiec 2002 r., s. 2. Gloria L. del Campo Martínez i in.], z których wynika, że „skład chemiczny jabłek zależy od odmiany, klimatu, stopnia dojrzałości i stosowanych praktyk uprawnych”.

#### **Odniesienie do specyfikacji produktu (art. 6 ust. 1 akapit drugi tego rozporządzenia)**

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

#### **Strona internetowa zapewniająca dostęp do odniesień bibliograficznych:**

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

---