

Demande de reconnaissance en AOP de la dénomination « Euskal Sagardoa/Sidra Del País Vasco/Cidre Du Pays Basque/Cidre Du Pays Basque-Euskal Sagardoa » approuvée par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en sa séance du 6 février 2024

Publication d'une demande au titre de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) no 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux régimes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Cette publication confère un droit d'opposition à la demande conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012.

Article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

DOCUMENT UNIQUE
EUSKAL SAGARDOA/ SIDRA DEL PAÍS VASCO/ CIDRE DU PAYS BASQUE /
CIDRE DU PAYS BASQUE - EUSKAL SAGARNOA
No UE: **PDO-ES-02309 – 11/05/2017**
AOP (X) IGP ()

1. DENOMINATION

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

2. ETAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Espagne et France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du Traité (épices, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les trois produits couverts par l'appellation d'origine protégée Euskal Sagardoa/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa sont les suivants :

3.2.1 Euskal Sagardoa/ Sidra del País Vasco/ Cidre du Pays Basque perlant/ Cidre du Pays Basque perlant - Euskal Sagarnoa

Cette boisson est le résultat de la fermentation alcoolique et malolactique du moût de pomme. Elle est élaborée sans adjonction de sucres ni d'eau, sans filtration et contient du dioxyde de carbone d'origine purement endogène.

Caractéristiques organoleptiques

Il s'agit des attributs spécifiques détectés dans le laboratoire agro-environnemental de Fraisoro (Conseil provincial du Gipuzkoa) et qui figurent dans le rapport sur les différences organoleptiques entre le cidre du Pays Basque perlant et d'autres cidres, et qui sont les suivants :

- La couleur est définie par les variétés de pommes utilisées pour l'élaboration, allant du jaune paille au vieil or.
- L'aspect est trouble et de très petites bulles de gaz carbonique se mélangent au liquide. Les autres cidres sont généralement transparents car ils sont filtrés, ce qui permet d'éliminer une grande partie des micro-organismes et une part importante du CO₂ endogène.
- Au nez, on trouve des arômes de substances volatiles qui sont dus aux variétés de pommes utilisées dans le processus de production. Lorsque les pommes sont récoltées

à maturité, des arômes de fruits verts apparaissent, tandis que si elles sont récoltées à un stade plus mûr, des arômes plus ou moins doux ou sucrés apparaissent. En outre, en fonction du type de fermentation, de maturation ou des levures utilisées, d'autres types d'arômes peuvent apparaître, tels que des notes florales, des notes fruitées, des notes épicées, etc. Un aspect différentiel est la présence d'arômes et de saveurs provenant de l'acidité volatile (acide acétique).

- En bouche, les arômes des matières volatiles libérées par le cidre et l'équilibre des saveurs sucrées, acides, salées et amères sont détectés.
- L'équilibre entre la douceur, l'acidité, l'amertume et l'astringence (sécheresse), ainsi que le corps du cidre, sont évalués dans leur ensemble.

Caractéristiques physico-chimiques

Acidité volatile (exprimée en acide acétique) : <2,2 g/l ; Teneur en alcool (v/v) : >5 % ; Anhydride sulfureux total : <100 mg/l ; Extrait sec total >14 g/l ; Somme du glucose et du fructose ≤ 0,2 g/l. Cette dernière faible valeur est une spécificité de l'Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/ Cidre du Pays basque perlant / Cidre du Pays basque perlant - Euskal Sagarnoa et indique que la majeure partie du glucose et du fructose a été transformée en alcool.

3.2.2. Euskal Sagardoa « Gazi-gozoa » / Sidra del País Vasco « Gazio-gozoa » / Cidre du Pays Basque doux-amer / Cidre du Pays Basque doux-amer - Euskal Sagarnoa « Gazi-gozoa ».

Cette boisson est le résultat de la fermentation alcoolique du moût de pomme. Elle est élaborée sans adjonction de sucre ni d'eau et contient du dioxyde de carbone d'origine purement endogène.

Caractéristiques organoleptiques

Il s'agit des attributs spécifiques détectés dans le laboratoire agro-environnemental de Fraisoro (Conseil provincial du Gipuzkoa) :

- La couleur est définie par les variétés de pommes utilisées dans la production, allant du jaune paille au vieil or.
- L'aspect peut être trouble en raison de la présence de CO₂.
- Au nez, on peut déceler des arômes de substances volatiles, qui sont dus aux variétés de pommes utilisées dans le processus de production. Lorsque la pomme est récoltée à son apogée, des arômes de fruits verts apparaissent, tandis que si elle est récoltée plus mûre, des arômes plus ou moins sucrés ou accompagnés apparaissent.
- En bouche, les arômes des matières volatiles dégagées par le cidre sont perceptibles et peuvent avoir un caractère doux-amer.
- Équilibre entre la douceur, l'acidité, l'amertume et l'astringence (sécheresse), qui peut avoir un caractère doux-amer.

Caractéristiques physicochimiques

Demande de reconnaissance en AOP de la dénomination « Euskal Sagardoa/Sidra Del País Vasco/Cidre Du Pays Basque/Cidre Du Pays Basque-Euskal Sagarnoa » approuvée par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en sa séance du 6 février 2024

Acidité volatile (exprimée en acide acétique) : <1,8g/l ; Teneur en alcool (v/v) : >4,5% ;
Anhydride sulfureux total : <150mg/l ; Extrait sec total >16g/l ;

3.2.3 Euskal sagardo aparduna / Sidra espumosa Pais Vasco / Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille/ Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille - Euskal sagarno Pindartsua

Cette boisson est le résultat de la fermentation alcoolique du moût de pommes dans des cuves et de la fermentation ultérieure en bouteille selon la méthode traditionnelle ou ancestrale.

Caractéristiques organoleptiques

Il s'agit des attributs spécifiques détectés dans le laboratoire agro-environnemental de Fraisoro (Conseil provincial du Gipuzkoa) :

- La couleur est définie par les variétés de pommes utilisées dans la production, allant du jaune paille au vieil or.
- L'aspect est caractérisé par de très petites bulles de gaz carbonique, mélangées au liquide de fermentation dans la bouteille. Le CO₂ est exclusivement endogène.
- Au nez, on perçoit des arômes de substances volatiles dues aux variétés de pommes utilisées dans le processus de production. Lorsque les pommes sont récoltées à maturité, des arômes de fruits verts apparaissent, tandis que si elles sont récoltées à un stade plus mûr, des arômes plus ou moins doux ou sucrés apparaissent. En outre, en fonction du type de fermentation, de maturation ou des levures utilisées, d'autres types d'arômes peuvent apparaître, tels que des notes florales, des notes fruitées, des notes épicées, etc. Des arômes tertiaires dus à la fermentation en bouteille apparaîtront également.
- En bouche, l'acidité carbonique endogène dérivée de la fermentation en bouteille est détectée, renforçant les composés aromatiques de la pomme. Ceux-ci peuvent à leur tour présenter un équilibre acide, sucré et astringent. Cet équilibre dépend des différentes variétés de pommes utilisées.

Caractéristiques physicochimiques

Acidité volatile (exprimée en acide acétique) : <2,2 g/l ; Teneur en alcool (v/v) : >4,5 % ;
Anhydride sulfureux total : <150 mg/l ; Extrait sec total >14 g/l ; La pression relative dans la bouteille après la fermentation secondaire sera de 1 bar à 20 °C.

3.3 Matière première

Toutes les variétés de pommes autorisées pour la production du Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa sont obtenues dans l'aire géographique délimitée et résultent de l'adaptation des variétés locales aux conditions climatologiques et pédologiques de l'aire géographique, et sont donc considérées comme des variétés autochtones.

Pour le prouver, et dans le but de connaître l'origine et les caractéristiques des variétés de pommes à cidre du Pays basque, plusieurs études ont été réalisées, dont une analyse génétique de l'ADN des variétés (Toki Pommes. Projet Eurorégion Euskadi-Nouvelle Aquitaine-Navarre-UPNA), qui s'est avérée clairement concluante.

Sur les 194 variétés autochtones de pommes, 159 d'entre elles, soit 82 % de l'ensemble de la zone cultivée, ont un ADN unique.

Toutes ces variétés de pommes partagent une certaine homogénéité entre elles et peuvent donc être classées comme acides, amères et amères-acides avec des intensités variables. Le fait de les récolter au bon moment et de les mélanger dans les proportions souhaitées confère à ce cidre un caractère spécifique et unique.

Les 54 variétés les plus abondantes sont les suivantes :

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	Limoi	42	Muga xuri		

Les 139 variétés suivantes complètent la liste des variétés autorisées :

1	Aia Sagarra	38	Enpan	75	Koko xuria	112	Potrokilo
----------	-------------	-----------	-------	-----------	------------	------------	-----------

Demande de reconnaissance en AOP de la dénomination « Euskal Sagardoa/Sidra Del País Vasco/Cidre Du Pays Basque/Cidre Du Pays Basque-Euskal Sagarnoa » approuvée par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en sa séance du 6 février 2024

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 Etxeri	91	Muxu zabala	128	Udare
18	Arimasagasti	55	Gordin Gorritxa, Nabar	92	Negu (sagar)	129	Udare Txuria
19	Arraneta Xuri	56	Gorri	93	Negugogorra	130	Ugarte
20	Astarbe	57	Gorri Txikia	94	Negukoa	131	Urdan Iturri
21	Azaou sagarra	58	Gorribeltz	95	Negukoxuri	132	Urdin Beltz
22	Azpuru Garratza	59	Gorriodia	96	Neguxuria	133	Urieta sagarra
23	Azpuru Sagarra	60	Gorriuhalde, Miskandi	97	Odixa	134	Urkola
24	Berandu 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 Txikixe
28	Bizi	65	Illunbe	102	Ostro Beltza	139	Zuzen
29	Bixi bixi	66	Iratzesagarra	103	Otsanga		
30	Bizkai Sagarra	67	Itxausti	104	Palancaya		
31	Bordelesa	68	Izur xuri	105	Palazio		
32	Burdin 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		

3.4 Étapes spécifiques de la production à réaliser dans l'aire géographique délimitée

3.4.1. Euskal Sagardoa/ Sidra del País Vasco/ Cidre du Pays Basque perlant/ Cidre du Pays Basque perlant - Euskal Sagarnoa

- ✓ Production de pommes de variétés autochtones autorisées.
- ✓ Récolte et livraison à la cidrerie.
- ✓ Phases de la cidrerie :
 - Lavage des pommes.
 - Obtention du moût : broyage et pressage.
 - Fermentation en cuve : Le moût entame une fermentation alcoolique (transformation des sucres en éthanol et CO₂) et une fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique).
 - Phase de maturation et de finition en cuve.

3.4.2 Euskal sagardoa "Gazi Gozoa" /Sidra del País Vasco "Gazi Gozoa"/Cidre du Pays Basque doux-amer/ Cidre du Pays Basque doux-amer - Euskal Sagarnoa "Gazi-gozoa".

- ✓ Production de pommes de variétés autochtones autorisées.
- ✓ Récolte et livraison au cidrier.
- ✓ Phases dans la cidrerie :
 - Lavage des pommes.
 - Obtention du moût : broyage et pressage.
 - Fermentation en cuve : Le moût commence la fermentation alcoolique (transformation des sucres en éthanol et CO₂).
 - Phase de maturation et de finition en cuve.

3.4.3. Euskal sagardo aparduna/Sidra espumosa Basque Country/Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille/Euskal sagarno Pindartsua

- ✓ Production de pommes de variétés autochtones autorisées.
- ✓ Récolte et livraison au cidrier.
- ✓ Phases dans la cidrerie :
 - Lavage des pommes.
 - Obtention du moût : broyage et pressage.
 - Fermentation en cuve : Le moût commence la fermentation alcoolique (transformation des sucres en éthanol et CO₂).
 - Fermentation en bouteille.

3.5 Règles particulières en matière de conditionnement

Le conditionnement doit avoir lieu dans la zone définie au point 4. afin de protéger les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du produit. Le fait que les cidres ne soient ni filtrés ni stabilisés et que le produit soit caractérisé par la présence de dioxyde de

carbone endogène incite à réduire au minimum les opérations de soutirage, de transport et, en général, de déplacement du produit avant le conditionnement. Ces opérations sont préjudiciables au maintien de la qualité et de la carbonatation endogène, c'est pourquoi le conditionnement est traditionnellement effectué dans l'usine de production du cidre elle-même.

Cela permet, d'une part, de garantir le maintien de la qualité et des caractéristiques du cidre et, d'autre part, d'améliorer le contrôle et la traçabilité du produit.

3.6 Règles particulières d'étiquetage du produit auquel se réfère la dénomination enregistrée

L'organisme de gestion tient à jour le registre des établissements producteurs. Il autorise, sans exception, tout établissement s'étant déclaré producteur d'Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa à utiliser les étiquettes numérotées portant le logo de l'appellation sur les produits conformes au cahier des charges. Le logo de l'appellation doit figurer sur toutes les bouteilles.



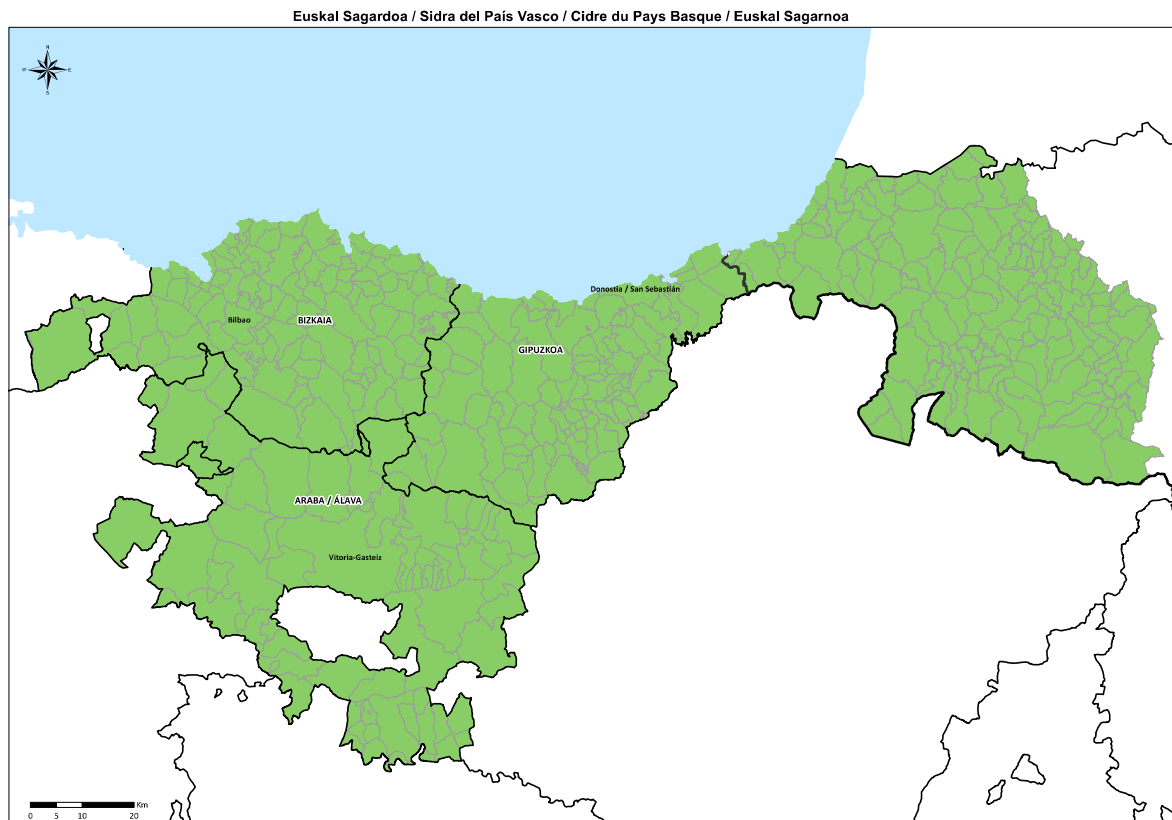
4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La zone de production et de transformation de la pomme couvre les régions suivantes :

- **Biscaye** : les cantons d'Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea-Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones et Nerbioi-Ibaizabal.
- **Gipuzkoa** : les cantons de Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba, Alto Deba, Urola-Kosta et Bidasoaldea.
- **Álava/Araba** : Vallées occidentales d'Álava, Llanada Alavesa, Laguardia-Rioja Alavesa et Montaña Alavesa.
- **Communes comprises dans l'Iparralde (Pays Basque Nord)**: ALCIETTE-BASCASSAN, AHETZE, AICIRITS-CAMOU-SUHAST, AINCILLE, AINHARP, AINHICE-MONGELOS, AINHOA, ALCAY-ALCABEHETY-SUNHARETTE, ALDUDES, ALOS-SIBAS-ABENSE, AMENDEUX-ONEIX, AMOROTS-SUCCOS, ANGLET, ANHAUX, ARANCOU, ARBERATS-SILLEGUE, ARBONNE, ARBOUET-SUSSAUTE, ARCANGUES, ARHANSUS, ARMENDARITS, ARNEGUY, AROUE-ITHOROTS-OLHAIBY, ARRAST-LARREBIEU, ARRAUTE-CHARRITTE, ASCAIN, ASCARAT, AUSSURUCQ, AYHERRE, BANCA, BARCUS, BARDOS,

BASSUSSARRY, BAYONNE, BEGUIOS, BEHASQUE-LAPISTE, BEHORLEGUY, BERGOUEY-VIELLENAVE, BEYRIE-SUR-JOYEUSE, BIARRITZ, BIDACHE, BIDARRAY, BIDART, BIRIATOU, BONLOC, BOUCAU, BRISCOUS, BUNUS, BUSSUNARITS-SARRASQUETTE, BUSTINCE-IRIBERRY, CAMBO-LES-BAINS, CAME, CAMOU-CIHIGUE, CARO, CHARRITTE-DE-BAS, CHERAUTE, CIBOURE, DOMEZAIN-BERRAUTE, ESPELETTE, ESPES-UNDUREIN, ESTERENCUBY, ETCHARRY, ETCHEBAR, GABAT, GAMARTHE, GARINDEIN, GARRIS, GOTEIN-LIBARRENX, GUETHARY, GUICHE, HALSOU, HASPARREN, HAUX, HELETTE, HENDAYE, HOSTA, IBARROLLE, IDAUX-MENDY, IHDY, 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-ATHEREY, LOHITZUN-OYHERCQ, LOUHOSSOA, LUXE-SUMBERRAUTE, MACAYE, MASPARRAUTE, MAULEON-LICHARRE, MEHARIN, MENDIONDE, MENDITTE, MENDIVE, MONCAYOLLE-LARRORY-MENDIBIEU, MONTORY, MOUGUERRE, MUSCULDY, ORDIARP, OREGUE, ORSANCO, OSSAS-SUHARE, OSSERAIN-RIVAREYTE, OSSES, OSTABAT-ASME, PAGOLLE, ROQUIAGUE, SAINTE-ENGRACE, SAINT-ESTEBEN, SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY, SAINT-JEAN-DE-LUZ, SAINT-JEAN-LE-VIEUX, SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT, SAINT-JUST-IBARRE, SAINT-MARTIN-D'ARBEROUE, SAINT-MARTIN-D'ARROSSA, SAINT-MICHEL, SAINT-PALAIS, SAINT-PEE-SUR-NIVELLE, SAINT-PIERRE-D'IRUBE, SAMES, SARE, SAUGUIS-SAINT-ETIENNE, SOURAIDE, SUHESCUN, TARDETS-SORHOLUS, TROIS-VILLES, UHART-CIZE, UHART-MIXE, URCUIT, UREPEL, URRUGNE, URT, USTARITZ, VILLEFRANQUE, VIODOS.

La carte ci-jointe montre les zones de production de pommes pour Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/ Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa :



5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1 Spécificité de l'aire géographique

La Communauté autonome du Pays basque et le Pays basque français sont des régions montagneuses où les précipitations sont abondantes (1080 mm en moyenne par an) et les températures douces (12,5 °C en moyenne).

Les sols sont argileux, avec une teneur moyenne en argile et en limon supérieure à 65-70 %.

Le climat et les caractéristiques du sol ont joué un rôle décisif dans l'évolution des différentes variétés de pommes, comme en témoigne le fait que 159 variétés de pommes possèdent un ADN unique, résultat de l'adaptation des espèces végétales à l'environnement.

Selon le consensus scientifique, le climat est le facteur qui influence le plus la distribution des plantes et des types de végétation et qui détermine, dans une large mesure, leurs limites de distribution. De même, les propriétés du sol, tant physiques que chimiques, déterminent également l'évolution et la répartition des espèces végétales. Cela explique pourquoi des variétés spécifiques de pommes ont été développées dans l'aire de distribution (Iparralde et Hegoalde - Pays basque espagnol et Pays basque français). Un autre facteur influent a été la sélection génétique développée par le secteur de la production au cours des siècles, qui a permis de diversifier le type de pomme le mieux adapté à l'environnement et au résultat final souhaité par le producteur de cidre, en fonction du caractère doux, acide ou amer de chaque variété.

5.2 Caractère spécifique du produit

La caractérisation de l'Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/ Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagardoa a été réalisée sur la base de ses caractéristiques organoleptiques, qui sont fortement conditionnées par les caractéristiques de la matière première et l'absence de filtration lors de son élaboration. Dans l'article scientifique intitulé "Caractérisation des cidres espagnols au moyen de profils chimiques et olfactométriques et de la chimométrie", qui porte sur la caractérisation des cidres espagnols, il est conclu que les cidres basques et les cidres espagnols d'autres zones géographiques se distinguent clairement les uns des autres par leur composition volatile et leurs profils olfactométriques.

Dans l'article scientifique "Chemometric classification of Basque and French ciders based on their total polyphenol contents and CIELab parameters", qui compare les cidres basques et français d'autres zones géographiques, il est conclu que les mesures des paramètres généraux des cidres et la teneur en polyphénols des cidres sont clairement différentes, comme la teneur totale en polyphénols estimée par la méthode Folin-Ciocalteu et les paramètres chromatiques CIELab (L*, a*, b*), ainsi que certaines techniques chimiométriques, permettent de distinguer les cidres basques des cidres français provenant d'autres zones géographiques avec des pourcentages de précision de l'ordre de 90 %.

Afin de connaître la spécificité du cidre basque par rapport à d'autres produits de la même catégorie, nous avons dégusté des cidres britanniques, des cidres français de Bretagne et de Normandie, des cidres allemands et des cidres américains. Ces autres cidres sont plus transparents et n'ont pas de bulles de CO₂ qui se mélangent au liquide et forment une mousse semblable à celle de la crème. La couleur est également différente de celle de l'Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagardoa, car il s'agit de mélanges d'autres fruits et de pommes de table. Sur le plan olfactif et gustatif, ils présentent des arômes et des saveurs provenant de variétés de pommes de table, de fruits divers ou d'arômes ajoutés, et ne présentent pas l'acidité volatile (acide acétique) caractéristique des cidres basques.

En ce qui concerne les cidres espagnols provenant d'autres zones géographiques, le jury de dégustation a également relevé les différences suivantes par rapport aux cidres basques naturels :

- Les autres cidres naturels provenant d'autres zones géographiques perdent plus rapidement du CO₂.
- Ils ont un aspect plus transparent.
- Au nez, on détecte moins de fruits frais et en bouche, ils sont plus légers, avec moins de gras et d'onctuosité et donc un caractère plus astringent.

5.3 Relation causale. Lien entre les facteurs naturels, les facteurs humains, la matière première et le produit final

Les études menées sur les pommes indigènes destinées au cidre montrent des profils polyphénoliques spécifiques de ces variétés qui sont étroitement liés aux propriétés physico-chimiques du produit. Ainsi, l'article scientifique "Polyphenolic profile in cider and antioxidant power. Décembre 2014" mesure le profil polyphénolique des cidres mono-variétaux, du moût au cidre. Il montre que chaque variété a un profil polyphénolique spécifique, qui est étroitement lié aux caractéristiques physico-chimiques qu'elle apporte au produit final.

Le savoir traditionnel des producteurs est également fondamental dans l'élaboration de l'Euskal Sagardoa/ Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagardoa, car il détermine le moment de la récolte (différents degrés de maturité de la matière première) et le mélange de certaines variétés de pommes. Le système de production, le broyage, le pressage, les micro-organismes impliqués dans le processus de fermentation, le vieillissement sur lies et le mélange des différentes cuves contenant différentes variétés de pommes sont essentiels pour définir le profil final et caractéristique de l'Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagardoa.

L'orographie du Pays basque a conditionné la conception de plantations à petite échelle dispersées dans l'aire géographique délimitée, ce qui a également conduit à la création de nouvelles variétés de pommes qui sont cultivées dans les différents vergers depuis des siècles. Parallèlement, le climat humide et tempéré et les sols argileux confèrent aux pommes des profils d'acidité et de polyphénols très marqués, qui sont des aspects déterminants de l'Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagardoa. La méthode d'élaboration et les caractéristiques du produit, sans sucres ajoutés ni eau, sans filtration et avec du gaz carbonique d'origine purement endogène, ainsi que le vieillissement des pommiers, rendent indispensable la connaissance du processus par les producteurs. Le bon choix des variétés disponibles et de leur point de maturation, afin de déterminer un pH et une quantité de polyphénols, est un facteur déterminant pour le produit, car ces aspects apporteront stabilité et durabilité à un produit qui ne peut être ni filtré ni stabilisé. D'autre part, la quantité d'azote dans la pomme, ainsi que les levures disponibles, déterminent la fermentation alcoolique et malolactique du produit, aspects qui ont un impact direct sur la fermentation totale des sucres et la création de CO₂ endogène dans le produit, facteurs déterminants pour la qualité et la conservation adéquate dans le temps.

Il est donc établi que les caractéristiques du territoire défini ont défini les caractéristiques des pommes utilisées pour l'élaboration du Euskal Sagardoa/Sidra del País Vasco/Cidre du Pays Basque/ Cidre du Pays Basque - Euskal Sagardoa, y compris les caractéristiques physico-chimiques que ces pommes transmettent à ce cidre. C'est ce qui ressort de certaines études réalisées par l'Université du Pays basque ("Estudio mediante espectroscopia de resonancia magnética nuclear de diferentes variedades de manzana de cidra durante su maduración", "Estudio mediante espectroscopia de resonancia magnética nuclear de diferentes variedades de manzana de cidra durante su maduración". Juillet 2003. p.2. Gloria L. Del Campo Martinez et al") dans lequel il est précisé que "la composition chimique des pommes dépend de la variété, du climat, de l'état de maturité et des pratiques culturales appliquées".

Référence à la publication du cahier des charges

Demande de reconnaissance en AOP de la dénomination « Euskal Sagardoa/Sidra Del País Vasco/Cidre Du Pays Basque/Cidre Du Pays Basque-Euskal Sagarnoa » approuvée par le comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses en sa séance du 6 février 2024

(Article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)