



Prensa txostena

2017ko urtarrila

Sector e instituciones presentan la imagen de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa / Sidra Natural del País Vasco

- Podrán emplear la Denominación de Origen, todas aquellas sidras elaboradas 100 % con manzana autóctona y que obtengan el certificado de calidad.

- En adelante, habrá dos sellos de calidad públicos en el mercado: Euskal Sagardoa y Gorenak.

Productores y elaboradores del sector de la sidra y representantes de las administraciones públicas han presentado hoy, 9 de enero, la imagen de la nueva Denominación de Origen Euskal Sagardoa en una rueda de prensa realizada en el Palacio Kursaal de Donostia. La imagen incorpora la madera, la kirikoketa o la txalaparta y la manzana en la marca.

Junto al coordinador de la Denominación de Origen de Euskal Sagardoa / Sidra Natural del País Vasco Unai Agirre, en la rueda de prensa han participado Bittor Oroz (Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco), Eduardo Aguinaco (Diputado de Agricultura de la Diputación Foral de Álava), Ainhoa Aizpuru (Diputada de Promoción Económica, Medio Rural y Equilibrio Territorial de la Diputación Foral de Gipuzkoa) y Lucía Isla (Directora General de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia). Asimismo, han acudido al acto representantes de todas las asociaciones de sidra natural y manzana sidrera de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa.

Todos sus impulsores han remarcado que la denominación de origen es el fruto de años de trabajo, y la apuesta del sector en el futuro. “El lanzamiento de la imagen de marca supone un gran avance en este proceso”, ha subrayado Bittor Oroz.

La Denominación de Origen recoge el testigo de la sidra Eusko Label, “al que se han unido nuevas sidrerías con sus aportaciones”, tal y como ha comentado Unai Agirre. “La Denominación de Origen es una apuesta conjunta que han apoyado e impulsado todas las asociaciones de sidra natural y manzana sidrera de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa”, ha destacado Bittor Oroz.

Las sidras que cuenten con la distinción Euskal Sagardoa tendrán dos características principales: estarán elaboradas 100 % con manzana autóctona y

superarán sendos controles de calidad. “Las sidras encaminadas a obtener el distintivo están ya en las kupelas, y a partir de primavera es cuando se prevé tener las primeras botellas con denominación de origen en el mercado”, ha señalado Agirre. En total, se han elaborado 1.320.000 litros de sidra orientadas a obtener la Denominación de Origen, “un 12% de la producción de Euskadi”.

En este sentido, la creación de la Denominación de Origen no es el único resultado del trabajo conjunto entre industria y administraciones para promover el sector de la sidra, y es que otra decisión tomada colectivamente entre el sector y la administración ha sido convertir en pública la marca Gorenak. De ahora en adelante será la fundación HAZI quien se ocupe de gestionarla. “Hoy comienza la apertura de la marca Gorenak, por lo que está por ver cuántos productores de sidra se unirán a ella”, ha comentado Oroz..

Dos sellos de calidad públicos y oficiales

Por consiguiente, a partir de ahora serán dos las marcas que cuenten con una certificación de calidad pública y oficial:

- Denominación de Origen EUSKAL SAGARDOA: Elaborada solo con manzana autóctona y con certificado de calidad. La denominación de origen tomará el relevo de la sidra Eusko Label tal y como se ha planificado y explicado en los últimos años. El Consejo Regulador es quién se responsabilizará de gestionar la marca y en él estarán representados el sector de la sidra natural y la manzana sidrera, y la administración.
- GORENAK: sidra elaborada con manzana de distinto origen y con certificado de calidad. La marca que antes era privada y solo podrían emplearla alrededor de una docena de sidrerías, ahora va a ser pública y podrán llevar su distintivo todas aquellas sidras que cumplan los requerimientos.

Para garantizar la calidad de los sellos Euskal Sagardoa y Gorenak, la Fundación HAZI certificará todo el proceso. Además, ambas marcas tendrán que superar el Panel Organoléptico del Laboratorio Fraisoro. Todos los lotes de botellas tendrán que superar los mencionados controles.

HAZI Fundazioa y el Laboratorio Fraisoro cuentan con la certificación oficial de la entidad acreditada ENAC.

Es una garantía que el Gobierno Vasco a través de HAZI, certifique estas dos marcas oficiales, una seguridad para aquellos consumidores que escogen productos de calidad en un mercado tan competitivo.

Se prevé que en los próximos 15 años convivan las dos marcas. “El objetivo es traer cada vez menos manzana de fuera y que en el futuro la sidra sea producida 100% con manzana autóctona”, ha señalado Bittor Oroz. Para ello, tanto el sector como las instituciones concretarán un plan de acción para determinar la producción necesaria, “y el trabajo en conjunto será un factor importante para que el proyecto tenga éxito”.

Información complementaria

Entidades impulsoras del proyecto

- **Asociaciones impulsoras de la Denominación de Origen**

Todas las asociaciones de sidra natural y manzana sidrera de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa han formado parte del proceso de creación de la Denominación de Origen, representando el 100 % del sector: Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte, Bizkaiko Sagardogileen Elkarte, Arabako Sagar eta Sagardogileen Elkarte, Sagardo Mahaia Elkarte, Sagar Uzta Elkarte, Fruitel Elkarte, Bialka Elkarte.

- **Manzanales y sidrerías adscritas a la Denominación de Origen**

En conjunto, son más de 400 las hectáreas inscritas en la Denominación de Origen y son 35 las sidrerías que podrán llevar la distinción Euskal Sagardoa con la cosecha de 2016:

- Álava: Iturrieta (Aramaio)
- Bizkaia: Axpe (Markina-Xemein) / Eguskiza (Gatika) / Etxebarria (Gatika) / Laneko (Gizaburuaga) / Uxarte (Zornotza)
- Gipuzkoa: Aburuza (Aduna) / Aialde Berri (Usurbil) / Alorrenea (Astigarraga) / Altzueta (Hernani) / Añota (Azpeitia) / Astarbe (Astigarraga) / Barkaiztegi (Donostia) / Begiristain (Ikaztegieta) / Bereziartua (Astigarraga) / Eula (Urnieta) / Gartziategi (Astigarraga) / Gurutzeta (Astigarraga) / Iparragirre (Hernani) / Iruretxiki (Zestoa) / Isastegi (Tolosa) / Itxasburu (Hernani) / Izeta (Aia) / Lizeaga (Astigarraga) / Oiharte (Zerain) / Ola (Irun) / Olagi (Alzaga) / Oatza (Zerain) / Petritegi (Astigarraga) / Saizar (Usurbil) / Satxota (Aia) / Tximista (Ordizia) / Txindurriturri (Deba) / Zapiain (Astigarraga) / Zelaia (Hernani)

En total, se han elaborado 1.320.000 litros de sidra orientadas a obtener la Denominación de Origen, un 12% de la producción de Euskadi.

Manzana autóctona

- **Objetivo y compromiso**

Los productores de manzana y los sidreros adscritos a la Denominación de Origen se han comprometido a utilizar cada vez más manzanas autóctonas. El objetivo a largo plazo es llegar a producir el 100 % de la manzana necesaria en el País Vasco.

- **Materia prima: variedades de manzanas autóctonas**

Son 115 las variedades de manzana autóctonas autorizadas en la Denominación de Origen, las siguientes:

Aia, Altza, Ama Birjiña, Ami Sagarra, Anarregui, Andoain, Añarre, Aranguren, Arantzate, Areso, Arimasagasti, Astarbe, Aizpuru Garratza, Aizpuru Sagarra, Begi Zabala, Berandu Erreinetza, Berrondo, Billafrankie, Bizkai Sagarra, Bostkantoi, Burgo, Burgo Sagarra, Burni, Buztin, Dominixe, Enpan, Enpan Sagarra, Errege, Errezil Sagarra, Errezila, Gazi Zuri, Gazi Gorri, Gazi Zuria, Gazia, Gaziloka, Gezamina Beltza, Gezamina, Goikoetxe, Goikoetxea, Goozti, Gorri Txikia, Greñas, Haritza, Ibarra, Illunbe, Intxausti, Limoi, Manttoni, Manzana de Quesillo, Manzana-Pera (Udare-Sagarra), Martiku, Maximela, Mendiola, Merabi, Merkalina, Mikatza, Milasagarra, Mocetas, Moko, Mokote, Moliua, Mozoloa, Muxugorri, Muzuzabal, Odixa, Orkola, Orri Zarrate, Oru Sagarra, Ostro Beltza, Palacio, Palancaya, Patzulo Gorria, Patzuloa, Perran Sagarra, Piko Sagarra, Potrokilo, Sagar Beltza, Sagar Gorria, Sagar Txuria, Saltxipi, Saluetia, Santa Ana, Sulei, Txalaka, Txarba, Txitu, Txistu Sagarra, Txori Haundia, Txori Sagarra, Txotixe Sagarra, Txurten Luze, Udare, Udare Marroi, Udare, Txuri, Udare Zuria, Ugarte, Urdan Iturri, Urdin, Urdin Sagarra, Urkola, Urtebeta, Urtebete, Urtebi Haundi, Urtebi Txiki, Verde Agría, Zubieta, Zuri Txikixe, Pelestrina, Kapandoja, Telleri Sagarra, Azpeiti Sagarra, Bizi, Zuzen, Legor, San Francisco.

La opción de incorporar otras variedades de manzanas está abierta siempre y cuando la manzana sea autóctona y de interés para el sector.



Marca

- **El significado de la marca**

La txalaparta tiene según los expertos su origen en la “kirikoketa”; es decir, en el sonido producido por los golpes al machacar la manzana para hacer la sidra. Esta es la idea base de la imagen de marca que refleja la manzana, la madera, la tierra y la kirikoketa, para juntar todos estos elementos y sugerir la figura de una txalaparta.

Esta imagen será la identificación de Euskal Sagardoa, la marca estará presente en las kupelas que contengan la sidra orientada a la Denominación de Origen en la temporada del txotx que empezará en breve. Y esta será la imagen con los que se identificará las botellas que consigan la distinción de la Denominación de Origen.



- **Identificación**

La sidra Euskal Sagardoa como distinción llevará en la botella un sello de garantía numerado; ya que es lo que garantiza que cumple con los requisitos exigidos en la reglamentación vigente.



La sidra, bebida del País Vasco

- **Historia y desarrollo de la sidra**

La sidra ha sido la bebida del País Vasco durante cientos de años. Las referencias más antiguas y las 1.800 tipos de manzanas diferentes que existen así lo atestiguan.

Durante los siglos XV-XVI el consumo de la sidra gaitera experimentó un gran incremento, debido al carácter industrial del País Vasco y por la preferencia por la sidra de esta parte de la sociedad. En este motivo tienen su origen los caseríos “Tolare”, grandes industrias de producir sidra para aquel entonces. Según algunas fuentes había más de 1.000 en Álava, Bizkaia, Gipuzkoa, Iparralde y Navarra. Hoy en día existe un ejemplo de ellos, el caserío Igartubeiti de Ezkio-Itxaso.

La sidra fue, por ejemplo, la bebida principal de los marineros en sus largas travesías y debido al costumbre de llevar sidra en sus expediciones, los marineros vascos no enfermaron de escorbuto.

Después en la posguerra y durante las décadas 50-60 el sector de la sidra experimentó una gran descenso, debido a que la población estaba abandonando los caseríos. Sin embargo, numerosos productores regresaron a elaborar sidra y consiguieron la recuperación del sector del que gozamos hoy en día.

En este sentido, Euskal Sagardoa cumple con un objetivo: fomentar que la base de la sidra vuelva a ser la manzana autóctona tal y como ocurría en el pasado.

- **Nueva era de la sidra vasca**

En el año 2011 dentro del sector de la sidra nacieron dos sellos de calidad diferentes: Eusko Label y Gorenak. Ahora todo el sector se ha unido en un mismo proyecto y después de acordar todos los parámetros ambas marcas serán públicas y oficiales: Gorenak y Euskal Sagardoa (que tomará el testigo de Eusko Label). En las dos marcas HAZI certificará todo el proceso y ambas deberán también superar las catas acreditadas del Laboratorio Fraisoro.

Después de unirse en un mismo proyecto, el sector y la administración seguirán trabajando conjuntamente para prestigiar la sidra y mejorar su percepción de calidad.

- **Apoyo de las instituciones**

Junto al trabajo realizado por las asociaciones de sidra natural y manzana sidrera, el apoyo del Gobierno Vasco, las diputaciones forales y las administraciones locales ha sido indispensable para propiciar este nuevo panorama del sector, reforzar la industria y ofrecer así un producto con garantía de calidad al consumidor.

Contacto

Para obtener más información o concretar entrevistas podéis llamar al teléfono 687 069 509 o escribir a la dirección electrónica info@euskalsagardoa.eus. Gracias por ayudarnos a socializar dicha información.

www.euskalsagardoa.eus

