CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

EUSKAL SAGARDOA / SIDRA DEL PAÍS VASCO / CIDRE DU PAYS BASQUE / CIDRE DU PAYS BASQUE - EUSKAL SAGARNOA

Nº UE [réservé à l'UE]

États membres ou pays tiers « Espagne, France »

Homologué par l'arrêté du 5 février 2025, publié au Journal officiel du 9 février 2025, associé à l'avis publié au bulletin officiel du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2025-07 du 13 février 2025

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias de Gobierno Vasco
Calle Donostia-San Sebastián, 1
11010 Vitoria-Gasteiz
Tél: (34) 945-019644
Courriel: calimentaria@euskadi.eus

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol -Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENTS DEMANDEURS

Euskal Sagardoa Jatorri Deituraren Federazioa
Calle Nabarra Oñatz 7, Bajo
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tél : 688645946
Courriel : zuzendaritza@euskalsagardoa.eus

Iparraldeko sagarnoen sindikata - Syndicat des cidres du Pays basque nord
Euskal Herriko Laborantza Ganbara
218 rue de Mongelos
64220 Ainhice Mongelos
Tél :
Courriel : iparraldekosagarnoak@gmail.com

A. NOM(S) DEVANT ÊTRE ENREGISTRÉ(S)

B. DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Définition

Le cidre « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » est une boisson de pur jus résultant de la fermentation alcoolique, avec ou sans fermentation malolactique, du moût de pomme de variétés de pommes autochtones provenant de pommeraies situées dans l'aire géographique avec ou sans fermentation en bouteille. Il est produit sans addition de sucres, ni d'eau et contient de l'anhydride carbonique d'origine exclusivement endogène.

2. La pomme et le cidre

La structure des variétés fruitières du Pays Basque s'est adaptée à la combinaison équilibrée de variétés acides, amères et acides-amères et douces.

Le cidre « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » est élaboré à partir de pommes à cidre produites dans le Pays Basque, dans des pommeraies enregistrées, conformes au cahier des charges et situées dans l'aire géographique de production.

Toutes les variétés de pommes autorisées pour la production de « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » sont obtenues dans l'aire géographique définie au paragraphe C. Délimitation de l'aire géographique, et résultent de l'adaptation des variétés locales aux conditions climatiques et pédologiques de l'aire géographique (biodiversité résultant de la sélection naturelle) et sont donc considérées comme des variétés autochtones. Sur les 194 variétés autochtones de pommes, 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
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**	Gorrilodia	**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	Bourdin 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		

Malgré leur diversité et leur singularité génétique, toutes ces variétés de pommes partagent une certaine homogénéité entre elles et peuvent donc être classées en quatre catégories, avec des intensités variables : acides, amères, acides-amères et douces :

ACIDES	AMERES	ACIDES-AMERES	DOUCES
ERREZILA	GEZAMIÑA	MOKO	ARAN
GOIKOETXE	URDIN	LIMOI	GORRI
TXALAKA	MOZOLOA	MERABI	MAMULA
URTEBI	PATZULOA	MOKOTE	MUGA
HAUNDI	MIKATZA	URTEBETE	GORRI
VERDE AGRIA	UDARE	URTEBI	ONDO
BOSTKANTOI	MARROI	TXIKI	MOTXA
HARITZA	TXORI	SALTXIPI	
AZPEITI	SAGARRA		
SAGARRA			
MANTTONI			
IBARRA			
EZPAL XURI			
GORDIN			
GORRI			
JINKO			
SAGARRA			
PASKO			
SAGARRA			
URTATS			
ANISA/APEZ			
SAGARRA			
BENGO			
GORRIA			
EZTIHOTZA			
LABIA			
MINXURI			
MOKO SAMIN			

3. Caractéristiques physicochimiques et organoleptiques

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

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

Il s'agit de la boisson résultant de la fermentation alcoolique avec ou sans fermentation malolactique du moût de pomme. Elle est élaborée sans addition de sucres ni d'eau, sans filtration et contient du dioxyde de carbone d'origine exclusivement endogène.

Caractéristiques organoleptiques :

Il s'agit des caractéristiques spécifiques détectées 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 :

- La couleur est définie par les variétés de pommes utilisées dans le processus de production, allant du jaune paille au vieil or.
- L'aspect est trouble, avec de très petites bulles de gaz carbonique mélangées 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 CO_2 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, on perçoit les arômes des matières volatiles dégagées par le cidre et l'équilibre des saveurs sucrées, acides, acidulées et amères.
- 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) : < 2,2g/l ; Teneur en alcool (v/v) : > 5% ; Anhydride sulfureux total : < 100mg/l ; Extrait sec total >14g/l ; Somme du glucose et du fructose ≤ 0,2 g/l.

Cette dernière valeur basse est une spécificité de l' « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque perlant / Cidre du Pays Basque perlant - Euskal Sagarnoa », la majeure partie du glucose et du fructose a été transformée en alcool.

3.2. Euskal Sagardoa gazi-gozoa / Sidra del País Vasco gazi-gozoa / Cidre du Pays Basque acidulé / Cidre du Pays Basque acidulé - Euskal Sagarnoa gazi-gozoa

Il s'agit de la boisson résultant de la fermentation alcoolique du moût de pomme. Elle est élaborée sans adjonction de sucres, ni d'eau, et contient uniquement du dioxyde de carbone d'origine endogène.

Caractéristiques organoleptiques :

Il s'agit des caractéristiques spécifiques détectées dans le laboratoire agro-environnemental de Fraisoro (Conseil provincial de Guipúzcoa) et qui sont les suivants :

- La couleur est définie par les variétés de pommes utilisées dans le processus de production, allant du jaune paille au vieil or.
- L'aspect peut être trouble en raison de la présence de CO_2.
- 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 acidulé.
- Équilibre entre la douceur, l'acidité, l'amertume et l'astringence (sécheresse), qui peut avoir un caractère acidulé.

Caractéristiques physico-chimiques :

Acidité volatile (exprimée en acide acétique) : < 1,22g/l ; Teneur en alcool (v/v) : > 4,5% ; Anhydride sulfureux total : < 150mg/l ; Extrait sec total > 16g/l ;

3.3. Euskal Sagardoa aparduna / Sidra espumosa del País Vasco / Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille / Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille - Euskal Sagarnoa pindartsua

Il s'agit de la boisson résultant de la fermentation alcoolique du moût de pomme en cuve puis en bouteille, qui peut se faire selon la méthode traditionnelle ou ancestrale.

Caractéristiques organoleptiques :

Il s'agit des caractéristiques spécifiques détectées dans le laboratoire agro-environnemental de Fraisoro (Conseil provincial de Guipúzcoa) et qui sont les suivants :

- La couleur est définie par les variétés de pommes utilisées dans le processus de 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 CO_2 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 physico-chimiques :

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 en bouteille après la fermentation secondaire sera de 1 bar à 20 ºC.

Le facteur humain est présent dans les vieilles plantations qui comptent plus d'une variété par parcelle.

Avec l'avènement de l'analyse des pommes et des moûts, on s'est aperçu que ce nombre de variétés différentes avait pour but de produire un type de cidre spécifique. Chacune de ces variétés de pommes apporte ses propres particularités à la production d'un type de cidre spécifique. Outre les facteurs naturels qui ont conditionné l'évolution des variétés de pommes, le secteur de la production a également été en mesure d'hybrider les variétés les plus intéressantes et les mieux adaptées à l'aire géographique, aux conditions climatiques et pédologiques qui y prévalent.

Enfin, le système de production, le broyage, le pressage, les micro-organismes impliqués dans le processus de fermentation, le vieillissement sur lies et l'assemblage des différentes cuves contenant différentes variétés de pommes sont essentiels pour définir l'« Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa ». Aujourd'hui, grâce aux analyses de

pointe des moûts et du cidre, il est plus facile pour les producteurs d'acquérir une connaissance approfondie de l'ensemble du processus et de faire face aux problèmes qui peuvent survenir à chaque étape.

C. DELIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de production, de la récolte des pommes jusqu'au conditionnement et, le cas échéant, à l'effervescence du cidre exclusivement en bouteille, ont lieu dans l'aire géographique qui comprend, pour la partie espagnole, les territoires historiques de la communauté autonome du Pays Basque que sont les provinces suivantes :

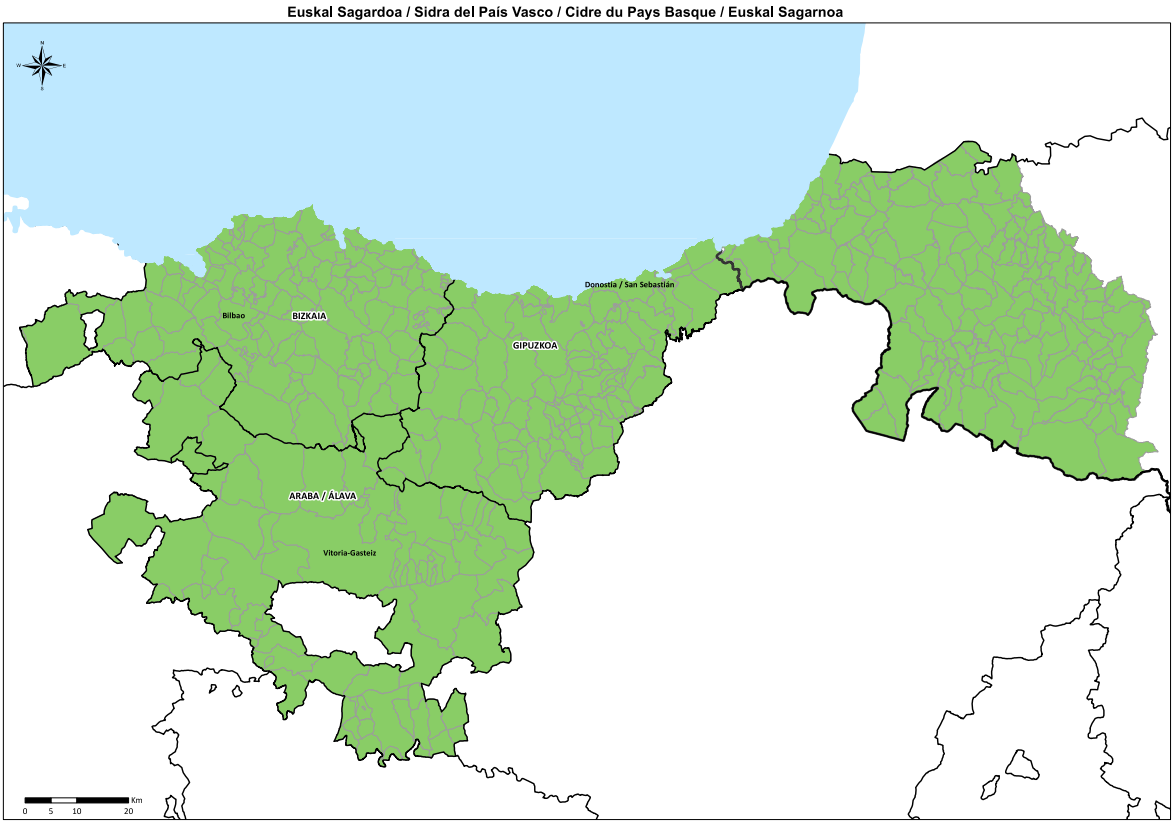
- **Biscaye** : les cantons d'Uribe-Kosta-Mungialdea, Lea-Artibai, Busturialdea, Arratia-Amorebieta, Durangaldea, Encartaciones et Nerbioi-Ibaizabal.
- **Gipuzkoa** : les cantons de Buruntzaldea, Oarsoaldea, Donostialdea, Goierri, Tolosaldea, Bajo Deba Alto Deba Urola-Kosta et Bidasoaldea.
- **Álava/Araba** : Vallées occidentales d'Álava, Llanada Alavesa, Laguardia-Rioja Alavesa et Montaña Alavesa.

En outre, pour la partie française, sont compris dans l'aire géographique, les territoires de la Soule, de la Basse Navarre et du Labourd, comprenant les communes suivantes, selon le code géographique officiel français de 2023 :

- **Communes du département des Pyrénées-Atlantiques :** ALCIETTE-BASCASSAN, AHETZE, AICIRITS-CAMOU-SUHAST, AINCILLE, AINHARP, AINHICE-MONGELOS, AINHOA, ALCAY-ALCABEHETY-SUNHARETTE, ALDUDES, ALOS-SIBAS-ABENSE, AMENDEUIX-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, IHOLDY, 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-dessous présente les zones de production de pommes utilisées pour le Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa ».



D. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tous les opérateurs impliqués dans l'appellation « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » (agriculteurs, producteurs) s'engagent contractuellement à respecter le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Protégée.

Le système d'identification des produits permet de contrôler, à tous les niveaux du processus de fabrication du cidre, l'origine des lots de matières premières. Ainsi, chaque lot de pommes à cidre livré en cidrerie par un producteur doit être accompagné d'un bon de transport qui précisera la nature, le poids et l'origine géographique des fruits.

Afin de prouver que le produit provient de la zone définie, le personnel technique de l'organisme de contrôle vérifiera son degré de conformité avec les exigences définies, en particulier celles relatives à l'origine, notamment :

- L'enregistrement des exploitations sur la déclaration d'identification du « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa ».

- L’enregistrement, précisant le polygone, la parcelle, l'enclos, la surface plantée, le nombre de pommiers, leur âge et variété, des pommiers et de toutes les parcelles de chaque exploitation produisant des pommes à cidre

Les exploitations, parcelles et cultures enregistrées feront l'objet de visites d'inspection pour l'approbation initiale de l'enregistrement et de visites de suivi ultérieures pour le maintien de celui-ci.

- Tous les producteurs-embouteilleurs de « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » seront inscrits sur les registres correspondants, après avoir été soumis à des visites d'inspection en vue de l'approbation initiale de leurs systèmes d'autocontrôle, de leurs registres et de leurs moyens de production. Les mouvements de moût et/ou de cidre à l'intérieur du centre de production feront l'objet d'un contrôle périodique et seront évalués au moyen d'audits établis dans un plan de contrôle.
- Déclaration de revendication : la déclaration est transmise pour chaque lot au plus tard le 10 du mois après la mise en bouteille pour prise de mousse. Elle comporte la date et les quantités mises en bouteille par lot.
- La méthode d'obtention présentera les aspects relatifs à la production des pommes à cidre jusqu'à la période optimale de maturation à laquelle elles seront récoltées ainsi qu’à la transformation du cidre jusqu'à la mise en bouteille et l'étiquetage.
- Les opérateurs enregistrés tiendront des registres indiquant les informations relatives aux éléments suivants :
  - Le verger : le plan du verger, référence cadastrale de la parcelle, l’enceinte, la surface plantée, le nombre de pommiers.
  - La récolte : le cahier de l’exploitant et le registre d'entrée en transformation, où seront enregistrés le fournisseur, les quantités récoltées, les dates de récolte, l'état des pommes à cidre, le transformateur et les dates de livraison.
  - Le processus de fabrication : le jour du conditionnement, la quantité, le lot, le jour d'étiquetage, le nombre d'étiquettes et leur numérotation, ainsi que la destination.
- Conformément à la liste des non-conformités établie et aux autres documents applicables, le non-respect de ces exigences par un des opérateurs enregistrés pourra entrainer, après notification préalable, la suspension temporaire ou définitive de l'enregistrement et/ou de l'autorisation d'utiliser la marque.

Au terme de chaque campagne et avant le début de la suivante, les lots ainsi que les quantités de cidre en stock, indiquées en litres, devront être communiqués. Le nombre et les numéros des étiquettes de certification en stock devront également être vérifiés.

Sur la base de ces éléments, un bilan sera dressé visant à établir le rapport entre les quantités embouteillées et étiquetées, en termes de bouteilles, de litres en cuves et d'étiquettes présentes dans le centre de production. De même, le bilan sera dressé des lots restants qui seront à reporter sur le bilan de la campagne suivante.

Les cidres font l'objet d'un échantillonnage régulier sous la responsabilité de l'organisme de contrôle. Ils sont soumis à des tests analytiques, organoleptiques, visuels et gustatifs.

E. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D’OBTENTION DU PRODUIT

1. Culture

La culture traditionnelle est extensive et mixte, utilisant des pommeraies et des prairies. Les porte-

greffes utilisés, très vigoureux (francs), durables, rustiques et de grande taille, sont obtenus à partir de semences. Le système de formation le plus couramment utilisé est le système en gobelet ou le système libre de plein vent. Les intervalles de plantation vont de 15x15 à 6x6, dans un cadre rectangulaire ou en quinconce. Des pommiers sont également présents autour des prairies.

Les cultures en axe central sont semi-extensives ou intensives et utilisent des porte-greffes clonaux moyennement vigoureux. L'intervalle de plantation est rectangulaire et les arbres sont disposés en rangées. Ce type de système de formation facilite les travaux d'entretien et de taille, ainsi qu'une entrée rapide en production. La culture des murs fruitiers est intensive et utilise des porte-greffes clonaux faiblement ou moyennement vigoureux. Les systèmes d'entretien et de taille sont alors principalement mécaniques.

Le rendement moyen maximum des vergers en production identifiés dans l'appellation est fixé à :
- 30 tonnes/hectare sur les hautes tiges
- 45 tonnes/hectare sur les basses tiges

Les densités supérieures à 500 arbres/hectare correspondent aux vergers conduits en basse tige et les densités inférieures à 500 arbres/hectare correspondent aux vergers conduits en haute tige.

PORTE-GREFFE	INTERVALLE DE PLANTATION	DENSITÉ (arbres/ha)
MM 106, M7, axe central	4,5-5,5 X 2,20-3,5	512-1010
MM 106, EM7, autres porte-greffes, gobelet	2-6 X 4-7	238-1250
MM 111, gobelet	5-8 X 5-8	156-400
Franc, gobelet	6-10 X 6-10	100-277
MM 106, M7, autres porte-greffes, Mur Fruitier	3,8-5 X 1,5-3	670 - 1750
Autres porte-greffes	3,8-4,5 X 1,2-2	1111-2192

Ces vergers de pommes sont cultivés selon des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement Le désherbage chimique total est interdit.

Le mélange de ces variétés dans les proportions souhaitées confère à ce cidre un caractère spécifique et unique. 50 % des variétés plantées sont acides et acides-amères.

Les variétés de pommes servent quant à elles exclusivement à la production de « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » et ne peuvent être remplacées.

Ces variétés autorisées représentent un patrimoine génétique transmis de génération en génération en voie de disparition (Référence NEIKER-Tecnalia (Instituto de Investigación y Desarrollo Agrario del Gobierno Vasco (*Institut de Recherche et de Développement Agricole du Gouvernement Basque*).

Les institutions agricoles et l'association Sagartzea ont réalisé d'importants travaux de prospection, de récupération et de conservation des variétés autochtones du Pays Basque. Ainsi existe-t-il aujourd'hui les banques de matériel génétique de pommiers suivantes au sein du Pays Basque :

- Araba : Parc naturel de Valderejo et du Centre de formation professionnelle agricole d'Arkaute ;
- Biscaye : Station fruitière de Zalla et Parc naturel d'Urkiola ;
- Gipuzkoa : Collection du Domaine Otalarrea (Billabona) ;
- Hendaye : Domaine Addabia

Les exploitations devront disposer de plans de production, de gestion des déchets et de gestion des prairies entre les pommeraies et les mettre en œuvre. Ces plans devront préciser, a minima, les techniques de culture, les intervalles, la densité et la répartition de la plantation, la taille et l'élimination des déchets, la gestion des emballages de produits appliqués en verger et en prairie ainsi que l'utilisation et l'application de ces produits.

La culture des pommes à cidre s'organise autour de cycles de production annuels, appelés campagnes, allant du début du mois de septembre d'une année à la fin du mois d'août de l'année suivante, et compte une récolte par cycle.

Les caractéristiques agro-climatiques favorisent le nombre de variétés de pommiers dans les exploitations et l'aptitude à la production de pommes à cidre.

Les pommiers des variétés autorisées sont répertoriés dans un registre des variétés agréées. D'autres variétés peuvent être proposées pour y être incluses, après validation.

Les variétés de pommiers de parcelles nouvellement plantées devront être autorisées.

2. Récolte

La récolte sera réalisée au moment le plus opportun, lorsque les pommes sont à bonne maturité.
Les moûts doivent avoir une densité naturelle minimale de 1045 à 20°C.
Les conditions météorologiques devront toujours être prises en compte, puisqu'elles peuvent affecter la planification des récoltes ainsi que leur rendement.
Les pommes à cidre devront être saines et récoltées à un stade de maturité adéquat, transportées et stockées selon des méthodes qui n'altèrent pas la qualité initiale du fruit.

3. Elaboration

Dans les sites de production enregistrés, seules des pommes à cidre provenant d'exploitations enregistrées pourront être utilisées, en début de production quotidienne ou après réalisation du protocole de nettoyage de la chaîne de production. Le risque de contamination croisée devra être réduit au maximum tout au long de la production, de l'entrée de la matière première jusqu'à la mise en bouteille.

L'enregistrement de la production se fera par lot entier de pommes à cidre.

Une fois sélectionnées et nettoyées, les pommes seront transférées dans le broyeur, ou *matxaka*, dont la fonction est d'éclater la pulpe de la pomme à cidre, de faciliter le pressage et d'assurer un meilleur rendement de la matière première, celui-ci oscillant entre 40 et 75 %, en fonction du type de presse, des variétés de pommes utilisées et du millésime.

Pendant le pressage, qui se fera dans des conditions de pression appropriées, la pression devra être enregistrée, et les conditions d'hygiène devront être optimales pour le traitement, la manipulation et le stockage. Le pressage permettra d'obtenir le moût qui, après fermentation, deviendra du cidre. Le moût sera transféré dans une cuve, ou *kupela*, pour que la fermentation commence.

La traçabilité sera assurée au sein du site de production par l'enregistrement des mouvements de moûts et/ou de cidre correspondant à chaque lot. À cette fin, toute manipulation, opération et/ou adjonction apportée aux moûts et/ou au cidre contenus dans les cuves devra être enregistrée.

Le processus d'élaboration comprend, a minima, les pratiques traditionnelles suivantes :

- ✓ Production de pommes de variétés autochtones autorisées ;
- ✓ Récolte et livraison en cidrerie ;
- ✓ Les étapes en cidrerie :
  - Lavage des pommes
  - Obtention du moût : broyage et pressage
  - Fermentation en cuve : Le moût commence une fermentation alcoolique (transformation des sucres en éthanol et CO2) avec ou sans fermentation malolactique (transformation de l'acide malique en acide lactique)
  - Phase de maturation et de finition en cuve
  - Dans le cas de l'« Euskal Sagardoa aparduna / Sidra espumosa del País Vasco / Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille / Cidre du Pays Basque refermenté en bouteille - Euskal Sagarnoa pindartsua » une autre fermentation aura lieu en bouteille
- ✓ Le conditionnement a lieu sur le site de production même.

Pour les cidres refermentés en bouteille :

Le cidre refermenté en bouteille est obtenu par fermentation en bouteille d'une partie des sucres résiduels, éventuellement par ajout de levures sèches actives exogènes, ou par ajout de liqueur de tirage. Cette dernière fermentation dure au moins six semaines.

Une période minimale de huit semaines doit être respectée entre la date du pressurage et la date de mise en bouteille du cidre.

La déclaration est envoyée pour chaque lot au plus tard le 10 du mois suivant la mise en bouteille.

Les pratiques suivantes sont formellement interdites :

Pour les moûts :

- Toute opération modifiant la teneur naturelle en sucre des moûts naturels de pommes à cidre ;
- Le mélange de moûts naturels avec des moûts concentrés, quelle qu'en soit la proportion ;
- L'aromatisation artificielle des moûts ;
- L'addition d'eau ou addition de secondes (repasse mouillage) ;
- L'adjonction d'acides non autorisés.

Pour le cidre :

- L'utilisation de moûts concentrés, de sucres ou de sirops de toute nature ou origine ;
- L'utilisation d'édulcorants artificiels et de dextrines ;
- La correction et/ou l'adjonction de produits non autorisés ;
- L'adjonction d'eau à quelque stade de la production que ce soit ;
- L'enrichissement du titre alcoométrique naturel ;
- L'adjonction de vin, de fruits fermentés et/ou d'alcool de toute origine ;
- L'utilisation d'esters, d'arômes et de substances similaires de toute nature ou origine ;
- L'adjonction de dioxyde de carbone.
- L'utilisation d'antiferments ou de conservateurs non autorisés.

- La pasteurisation

4. Stockage

Le stockage du moût et du cidre sera effectué dans des cuves dûment identifiées, faciles à nettoyer et empêchant l'accès de contaminants extérieurs. Les cuves, identifiées individuellement, représenteront chacune un lot.

En fin de fermentation, les quantités de cidre obtenues seront enregistrées et évaluées grâce à des analyses physico-chimiques et organoleptiques avant commercialisation.

Les producteurs, les moyens de production et les registres feront l'objet de visites d'inspection de suivi chaque année, au cours desquelles le degré de conformité aux exigences définies sera évalué par les agents de l'organisme de certification, en plus de tout ce qui aura été documenté par l'inspecteur de l'organisme de contrôle pendant la période de production.

5. Conditionnement

Le conditionnement devra avoir lieu dans l'aire définie au paragraphe C. Délimitation de l'aire géographique afin de protéger les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques du produit. Les cidres n'étant pas stabilisés et contenant du dioxyde de carbone endogène, caractéristique de ce produit, il sera souhaitable de minimiser les opérations de soutirage, de transport et, en général, les mouvements de cidre avant conditionnement, ces opérations nuisant au maintien de la qualité et du dioxyde de carbone endogène, raison pour laquelle le conditionnement est traditionnellement réalisé directement sur le site de production de cidre.

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

Le cidre pourra être classé avant ou après le conditionnement. Les lots jugés aptes pourront faire l'objet d'un nouveau contrôle par l'organisme de contrôle grâce à des analyses physico-chimiques et organoleptiques.

Tout mélange d'un lot de cidre déclassé avec un ou plusieurs autres lots validés est interdit. Les lots déclassés devront être clairement identifiés et suivis jusqu'à expédition depuis le site de production vers une autre destination.

6. Etiquetage

L'organisme de gestion tiendra constamment à jour un registre des établissements producteurs et autorisera, sans exception, tout établissement s'étant déclaré producteur de « 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 pour les produits qui satisferont au cahier des charges. Le logo de l'appellation devra obligatoirement figurer sur toutes les bouteilles.

F. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Caractéristiques

L'aire géographique est limitée à l'Ouest par l'océan Atlantique, au Nord par le département des Landes, au sud par la Rioja, à l'Est par la Navarre, et le Béarn. Le Pays Basque est composé des territoires historiques d'Alava/Araba, de Biscaye, de Guipúzcoa et des communes du Pays Basque des Pyrénées-Atlantiques.

Spécificité de l'aire géographique

Orographie et sol

Le Pays Basque est un territoire montagneux. Les sols y sont argileux, avec une teneur moyenne en argile et en limon supérieure à 65-70 %.

Le sol, généralement légèrement acide (pH 6,0-6,5), est un autre élément différentiel avec une teneur élevée en matière organique et une tendance à une teneur assez équilibrée en azote, phosphore, magnésium et potassium. Les conditions pédologiques offrent une composition relativement équilibrée et spécifique en éléments minéraux. Ces conditions, associées à l'orographie, aux effets du climat et à la sélection effectuée par les producteurs, ont donné naissance à une série de variétés spécifiques et uniques.

Climat

Les précipitations sont abondantes (1 080 mm en moyenne par an) et les températures sont douces (12,5ºC en moyenne).

Le Pays Basque ne constitue pas une région climatique homogène. On distingue schématiquement deux sous-régions dans l'aire géographique de production des pommes pour l'« Euskal Sagardoa / Sidra del PaísVasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » :

- Le versant atlantique

Il comprend toute la Biscaye, le Guipúzcoa, le nord de l'Alava et l'Iparralde. Le climat mésothermique, ou climat atlantique, modéré en termes de températures et très pluvieux, y est de type tempéré humide sans saison sèche. L'océan Atlantique exerce une influence importante sur les masses d'air qui atteignent les côtes. En effet, au contact des eaux chaudes océaniques, ces masses s'adoucissent et réduisent l'amplitude thermique entre le jour et la nuit, et entre l'été et l'hiver. Le facteur orographique explique l'importance des précipitations sur la façade atlantique du Pays Basque, qui oscillent entre

1 200 mm et plus de 2 000 mm de précipitations annuelles en moyenne.

En termes de températures, le climat tempéré se traduit principalement par des hivers doux et des étés généralement tempéré malgré la possibilité de brefs épisodes de forte chaleur dont les températures peuvent atteindre 40ºC.

- La région moyenne

La région moyenne, ou zone de transition, du Pays Basque, qui occupe une grande partie de l'Alava/Araba, est une zone intermédiaire entre le climat océanique et le climat méditerranéen, avec une prédominance des caractéristiques atlantiques, car il n'y a pas de véritable été sec. Il y règne un climat subatlantique aux précipitations plus faibles que sur le versant atlantique.

En tout état de cause, les conditions spécifiques à ce climat tempéré humide à l'ensoleillement modéré en période estivale, combinées à l'existence de périodes pluvieuses entre juin et octobre, ont également eu une incidence notoire sur les caractéristiques des variétés de pommes autochtones.

Lien causal :

Il n'existe aucune preuve tangible quant à l'origine géographique de la pomme. Pour autant, la plupart des spécialistes s'accordent à dire qu'elle provient probablement du Caucase. De là, elle se serait déplacée vers l'Europe de l'Est où des vestiges datant de l'âge de pierre ont été retrouvés. Il est cependant établi que les pépins de pomme ont fait partie des provisions accompagnant toutes les vagues migratoires.

Au Pays Basque, l'espèce spontanée *Malus sylvestris* est historiquement citée et documentée dans tous les catalogues botaniques ayant été produits. La grande variété des noms donnés à l'espèce témoigne de l'étendue de sa colonisation du territoire, ainsi que de l'importance qu'elle a eue dans ce paysage culturel depuis des temps immémoriaux. Le pommier hybride, *Malus domestica*, amélioré, a été introduit, selon certains auteurs, il y a très longtemps par des peuples venus d'Afrique du Nord ou d'Asie. Ces espèces ont été adaptées pour produire de nouveaux arbres robustes, bien adaptés aux conditions agro-climatiques de la région et pour produire des variétés de pommes acides, amères, acide-amères, douces, etc. adéquates pour la production de cidre.

En biologie, on s'accorde à dire que la biodiversité végétale est une conséquence de l'évolution des espèces végétales et de leur adaptation à l'environnement, et qu'elle est notamment conditionnée par le type de sol, ainsi que par les conditions climatiques. L'isolement du Pays basque pendant des siècles, dû à sa situation géographique et à son relief accidenté, qui rendait difficile la communication entre les vallées voisines et la mobilité en général, peut également avoir joué un rôle. Comme nous le verrons plus loin, le facteur humain a également eu une certaine influence sur l'évolution des variétés de pommes.

Le climat et les caractéristiques du sol ont joué un rôle déterminant dans l'évolution des différentes variétés de pommes, comme en témoigne le fait que 159 variétés de pommes ont un ADN unique, résultat de l'adaptation des espèces végétales à leur milieu. Pour démontrer cette affirmation, et afin de connaître l'origine et les caractéristiques des variétés de pommier à cidre du Pays basque, plusieurs études ont été réalisées, dont l'analyse génétique de l'ADN des variétés, qui a été clairement concluante1. Sur les 194 variétés autochtones de pommes, 159 d'entre elles, soit 82 % de l'ensemble de la superficie cultivée, ont un ADN unique.

1 Toki Pommes. Proyecto de la Eurorregión Euskadi-Nueva Aquitania-Navarra-UPNA

Cela a entraîné la prolifération des pommiers sur l'ensemble du territoire. Le cidre est ainsi devenu la boisson de base des habitants de ces terres, entraînant l'amélioration continue des hybridations avec des variétés et des sous-variétés, et la classification de clones présentant un certain intérêt. La reproduction sexuée et la multiplication végétative du pommier ont favorisé l'apparition d'un large éventail de variétés grâce au développement spontané des graines et à la sélection par les producteurs, par greffage, de toutes celles qui pouvaient présenter un intérêt pour la production de cidre. Aujourd'hui, il existe une grande richesse variétale, avec des variétés acides à forte teneur en acides organiques, des variétés amères à forte teneur en composés phénoliques et des variétés acide-amères et des variétés douces. En résumé, le facteur humain a également joué un rôle primordial dans l'évolution des variétés de pommes uniques, le secteur de la pomiculture ayant sélectionné pendant des siècles les variétés de pommes, appris à les cueillir au bon moment et à les mélanger dans les bonnes proportions pour produire un cidre aux caractéristiques organoleptiques spécifiques. L'objectif est de travailler avec ces 54 variétés, très bien définies et spécifiques au cidre du Pays Basque, en laissant un pourcentage qui sera utilisé pour améliorer, corriger ou légèrement différencier les autres cidres produits au sein de la gamme.

L'orographie du Pays Basque a également conditionné la conception et le mode de conduite des plantations de petite taille réparties dans toute l'aire géographique délimitée, ce qui a conduit à la création de nouvelles variétés de pommes dans les pommeraies au cours des siècles. Par ailleurs, le climat humide et tempéré et les terres argileuses confèrent aux pommes des profils très marqués en acidité et en polyphénols, deux aspects déterminants du « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa ». Le mode d'élaboration et les caractéristiques du produit, sans addition de sucres, ni d'eau, la teneur en anhydride carbonique d'origine exclusivement endogène, ainsi que l'alternance des pommiers, rendent indispensables les connaissances que possèdent les producteurs. Le choix approprié des variétés disponibles et du moment de leur récolte selon leur maturité pour déterminer le pH et la teneur en polyphénols est déterminant car ces aspects apportent stabilité et durabilité à un cidre non stabilisé. D'autre part, la quantité d'azote présente dans la pomme ainsi que les levures disponibles marquent à la fois la fermentation alcoolique avec ou sans malolactique du produit, aspects qui influencent directement la fermentation totale des sucres et la création du CO_2 endogène du cidre, toutes deux déterminantes pour sa qualité et sa bonne conservation dans le temps.

Les études réalisées sur les pommes autochtones destinées à l'élaboration du cidre montrent des profils polyphénoliques spécifiques de ces variétés étroitement liés aux propriétés physico-chimiques du produit. Le dernier article scientifique[2] publié sur ce point mesure le profil polyphénolique des cidres monovariétaux, depuis le moût jusqu'au cidre. Il est ainsi constaté que chaque variété présente un profil polyphénolique déterminé étroitement lié aux caractéristiques physico-chimiques qu'il apporte au produit fini.

La combinaison de tous ces éléments détermine les qualités organoleptiques particulières qui caractérisent le « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » et le différencient des autres cidres produits dans les environs et dans d'autres pays, notamment sur la base de l'équilibre entre acidité et amertume et sucré.

Lien historique

La langue basque, ou euskera, *ou euskara*, est le premier élément qui traduit le lien entre le cidre et le Pays basque. Il s'agit d'une langue pré-indo-européenne unique, propre à un espace physique et

2 Polyphenolic profile in cider and antioxidant power (*Profil polyphénolique du cidre et pouvoir antioxydant*). Décembre 2014. Andoni Zuriarrain, Juan Zuriarrain, Ana IsabelPuertas, María Teresa Dueñas, Miren Ostra et Iñaki Berregi

culturel déterminé. Certains mots, comme *sagar* (pomme) et *sagardo ou sagarno* (vin de pomme ou cidre), sont liés depuis l'Antiquité à l'espace géographique et culturel du Pays basque. Les références toponymiques sont la première preuve de la relation originelle entre le *mot, l'élément et l'espace géographique*, illustrant l'usage et la coutume à l'instar, par exemple, de *Sagarerreka* dans la commune de Soraluze-Placencia de las Armas, de *Sagarzulo* à Lezo, de *Sagarreta* ou *Sagastizarra* à Berastegi, ou encore de *Sagastiberri* à Hernani, *Sagardichaharria à* Saint-Martin d'Arrosa *et le Sagaspé* à Aicirits *et* à Montory, autant de noms qui se sont ensuite étendus aux maisons-tours, aux palais nobiliaires et aux patronymes.

Les origines du cidre au Pays basque ont fait l'objet d'études par l'illustre auteur et chercheur Koldo Mitxelena dans son livre *Textos Arcaicos Vascos* (*Textes Archaïques Basques*). Dans ce remarquable ouvrage, il est fait référence au cidre et le texte le plus ancien qui nous soit parvenu et qui mentionne l'élaboration du cidre du Pays Basque est daté du 17 avril 1014. Il s'agit d'un texte écrit en latin concernant la donation, par le roi Sancho III de Pampelune, de terres situées dans la province de Guipúzcoa, au monastère de Leire. C'est à partir du XIII^{e} siècle que l'on trouve de plus en plus de références écrites au monastère.

La production de cidre fait partie d'une tradition ancienne au Pays Basque français. Il est prouvé que le cidre du Pays Basque, appelé "*sagarnoa*" (vin de pomme en basque français) ou "*sagardoa*" (vin de pomme en basque espagnol), est fabriqué au Pays Basque français depuis l'Antiquité, les documents les plus anciens datant de 1189 : règlements écrits sur les pommiers, ordonnances, décrets royaux sur les pommiers et le cidre. Les documents conservés par le Musée basque attestent de la présence de vergers de pommiers à cidre à Bayonne vers 1198, ce qui prouve que la pomme était cultivée au Pays basque français dès le XIIe siècle.

Le botaniste Auguste Chevalier (1956-1973) mentionne à plusieurs reprises les pommes à cidre du Pays basque dans ses écrits de la "Revue d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée". En outre, un document notarié de 1753 fait état de l'utilisation de la pomme comme source de revenus dans la vallée de Baïgorry au XVIII^{e} siècle.

Dans les années 1990, un travail d'inventaire des vergers et des variétés a été entrepris. Créée en 1990 à Saint-Étienne-de-Baïgorry pour développer la production de pommes et de cidre, l'association Sagartzea (conservatoire des variétés de pommes à cidre) a entrepris un travail d'identification des variétés locales et de relance de la plantation de vergers de pommiers. Une centaine de variétés ont été identifiées sur l'ensemble du Nord du Pays Basque, dont 89 ont fait l'objet d'une analyse génétique.

L'engouement des habitants du Pays Basque Nord pour le cidre a conduit en 1998 à l'organisation de la première fête du cidre à Hendaye : Sagarno Eguna (nom repris par la suite pour toutes les fêtes du cidre). A l'instar de ce qui se fait au Pays Basque Sud, associations et cidriers se regroupent pour proposer des dégustations de cidre et de la restauration dans un esprit festif et basque. En 2000, les associations de Bayonne se sont engagées dans la même voie ; depuis, le Sagarno Eguna du mois de mai marque la vie locale de Bayonne.

Les références historiques et documentaires indiquent également l'existence de liens étroits entre le cidre et le Pays basque. Au Moyen-Âge (du V^{e} siècle au XV^{e} siècle), les monastères étaient des lieux de perfectionnement pour toutes sortes de technologies (notamment agronomiques), et c'est sous leur influence que se créèrent de véritables pommeraies, conçues pour optimiser leur rendement économique et créer un patrimoine transmissible. Il existe de nombreuses attestations de donations de pommeraies sur tous les Territoires Historiques du Pays basque. En outre, de nombreuses ordonnances et lois concernant les pommiers, le cidre et les pommes, ont été consignées dans les textes initiaux, formant ainsi un ensemble de règles témoignant de l'ampleur et de l'importance de la

production, de l'élaboration et de la vente de cidre au Pays basque depuis des siècles.

Le « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » est également intrinsèquement lié à la gastronomie locale et la saison du cidre (*sagardo-denboraldia*) a un grand retentissement sur l'ensemble de la société basque. L'ouverture du *Txotx* est un évènement social majeur qui, en plus de traduire une habitude de consommation du cidre, constitue une tradition ainsi qu'une façon de retrouver ses amis et de rencontrer des gens.

En plus d'être une manifestation culturelle, le cidre est un facteur important de maintien de la diversité culturelle puisqu'il traduit un ensemble de connaissances et de techniques transmises de génération en génération. C'est un patrimoine traditionnel, contemporain, vivant, inclusif, représentatif et communautaire.

G. STRUCTURE DE CONTRÔLE

Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias de Gobierno Vasco
Adresse : Calle Donostia-San Sebastián, 1
11010 Vitoria-Gasteiz
Tél: (34) 945-019644
Correo: calimentaria@euskadi.eus

Fundación HAZI Fundazioa (organisation privée agréée responsable du contrôle)
Adresse : Torre Muntsaratz de Abadiño (Bizkaia)
Téléphone : (34) 946-030330
Fax: (34) 946 033953
Courriel : hazi@hazi.eus

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : (33) (0)1 44 97 17 17
Fax : (33) (0)1 44 97 30 37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, le contrôle du respect du cahier des charges, préalablement à la mise sur le marché, est assuré par un organisme certificateur de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et dans la base de données de la Commission européenne.

H. ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la

présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte dans le même champ visuel la dénomination enregistrée du produit et le symbole de l'AOP de l'Union européenne : le nom de l'appellation « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » ; jusqu'à l'enregistrement européen, la mention « Appellation d'Origine Contrôlée » ou « AOC » ; à partir de l'enregistrement européen, le symbole de l'AOP de l'Union européenne.

L'identification et l'étiquetage du produit certifié sont effectués au moyen d'étiquettes agréées et numérotées portant le logo de l'appellation, sous la forme choisie par l'organisme de contrôle.

Le cidre « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » devra être étiqueté ou identifié à tous les stades de la chaîne de vente comme suit : « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa ».

L'étiquetage ou l'identification devra également porter la mention « AOP » ou « Appellation d'Origine Protégée ». Les appellations devront être identifiées par le logo de l'Union européenne, conformément au règlement (CE) n°1151/2012.

L'organisme de contrôle tiendra constamment à jour un registre des établissements producteurs de « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa ». Il autorisera tous les établissements s'étant déclarés producteurs de « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa », et leurs membres, à utiliser le logo de l'organisme de protection du « Euskal Sagardoa / Sidra del País Vasco / Cidre du Pays Basque / Cidre du Pays Basque - Euskal Sagarnoa » présenté ci-dessous sur les produits conformes au cahier des charges :

euskal sagardoa Sidra del País Vasco

euskal sagarnoa Cidre du Pays basque

I. EXIGENCES BINATIONALES

Principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
REGLES STRUCTURELLES (AUTORISATION)		

Localisation des vergers de pommiers, des points de stockage des fruits et des lieux de transformation dans l'aire géographique.	Pommeraies, sites de transformation situés exclusivement dans la région.	Examen documentaire et visuel
REGLES ANNUELLES		
Elaboration	Durée minimale de la prise de mousse	Examen documentaire
Elaboration	Prélèvement d'échantillons en bouteilles	Examen documentaire et visuel
Elaboration	Interdiction de la pasteurisation	Examen documentaire, visuel et analytique
PRODUIT FINI		
Caractéristiques analytiques du produit fini	- Titre alcoométrique volumique acquis - Titre alcoométrique volumique total	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Appartenance à la famille de l'appellation	Examen organoleptique