

Reportajes | Artículos | Opinión | Anuncios clasificados | Agenda | Buscador



Agricultura | Ganadería | Política agraria | Desarrollo rural | Medio Ambiente | Alimentación | CC.AA.  
Legislación

ESTÁ AQUÍ: [HOME](#) / [ALIMENTACIÓN](#) / [ALIMENTACIÓN](#) / LA SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO AUMENTA SU PRESENCIA EN EL MERCADO, CON 4 MILLONES DE LITROS Y 47 SIDRERÍAS ADHERIDAS

## La Sidra Natural del País Vasco aumenta su presencia en el mercado, con 4 millones de litros y 47 sidrerías adheridas

17/01/2018



La Denominación de Origen Euskal Sagardoa (Sidra Natural del País Vasco) ha elaborado en la cosecha de 2017 alrededor de 12 millones de litros de sagardoa. La cosecha de 2017, segunda desde la creación del sello de calidad y origen, ha sido la más fértil de los últimos años

en todos los territorios y se han producido 4 millones de litros de sidras orientados a la D.O. Euskal Sagardoa, para lo que se han utilizado alrededor de 6 millones de kilos de manzanas cosechadas en Gipuzkoa, Bizkaia y Álava. Suponen más de 250 hectáreas y han participado más de 200 productores.

En cuanto a los elaboradores, en total 47 son las sidrerías que han producido sidra encaminada a la D.O.: 40 de Gipuzkoa, 5 de Bizkaia y 2 de Álava.

Todas las botellas de sidra con la denominación de origen cuentan con dos características principales. Por un lado, la sidra está elaborada al 100% con manzana local. Ese es uno de los objetivos estratégicos de la denominación de origen: apoyar e impulsar la producción de la manzana local. Con este fin se han reconocido 115 variedades de manzanas en la normativa de la denominación de origen. Por otro lado, la segunda característica está ligada a la calidad.

Todas las botellas con la denominación de origen cuentan con certificado de calidad. El laboratorio especializado Fraisoro es el encargado de medir la calidad, y HAZI se encargará de verificar el proceso. Todos los lotes de botellas deben pasar controles de calidad, a través de catadores cualificados, y organismos oficiales son los responsables de verificar su origen, desde el manzanal hasta la botella.