

## 2.1. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE LA SIDRA NATURAL (Versión 3)

### Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrá denominarse producto artesano la sidra natural elaborada cumpliendo las características que se definen en la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos por la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con todos los de la legislación vigente que le sean de aplicación.

### Artículo 2.- Definiciones

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones de sidra natural que figuran en la Norma de Calidad de sidra vigente en la actualidad, así como el resto de definiciones recogidas en ella.

Esta Norma considera como producto artesano únicamente a la sidra natural.

En el caso de que la sidra natural de carácter artesana, esté amparada por alguna Denominación de Origen Protegida, el producto y su elaboración se deberá regir por la reglamentación en vigor que la regule. Esta Norma Técnica Artesana tendrá carácter subsidiario, respecto a la normativa que aplique a la figura protegida.

### Artículo 3.- Materias primas autorizadas

Manzanas sanas y limpias de las variedades adecuadas, para obtener la acidez y amargor típico, serán la única materia prima autorizada para la elaboración de la sidra.

### Artículo 4.- Proceso de elaboración.

La elaboración de sidra natural observará las siguientes etapas:

- **Lavado** de la manzana mediante agua para eliminar el barro, hojas y otras impurezas
- **Selección** de las manzanas sanas.
- **Triturado** de las manzanas, que las reduce a pulpa y zumo.
- Mantenimiento de la pulpa y zumo en **maceración** en reposo durante un periodo inferior a 24 horas.
- **Prensado** mecánico de la pasta donde se va extrayendo el mosto en sucesivos prensados. El rendimiento para la extracción del mosto, desde la manzana es del 75% como máximo.
- **Trasiego** a las kupelas.
- **Fermentación y maduración:** las levaduras naturales del mosto, que provienen de la piel de la manzana, transforman los azúcares del mosto en alcohol, anhídrido carbónico y los llamados compuestos secundarios. Se realiza de una manera natural, a una temperatura controlada de 10º C a 25ºC durante un periodo que dura entre 3 a 4 meses.
- **Embotellado** sin filtrar, de forma que el producto permanece "vivo" en la botella con sus levaduras y bacterias.

### Artículo 5.- Características del producto terminado:

El producto final deberá tener las características que especifica la Norma de Calidad de la sidra en vigor. En la actualidad estas características son:

- Grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5% vol.
- Presión relativa en el interior de la botella será superior a 0,5 bares a 20°C.
- Una acidez volátil, constituida por todos los ácidos de la serie acética, inferior a 2,2 g/l de ácido acético.
- Un contenido en metanol inferior a 200 mg/l
- Un extracto seco no reductor superior a 14 g/l
- Un contenido en cenizas superior a 1,8 g/l.

#### Artículo 6.- prácticas permitidas y prohibidas

1.-A los efectos de esta norma técnica se **prohíben** las siguientes prácticas:

- La adición de anhídrido carbónico exógeno.
- Añadir agua, en cualquier fase de la elaboración.
- El aumento artificial de la graduación alcohólica natural.
- La adición de alcohol o bebidas alcohólicas de cualquier procedencia.
- El empleo de mostos concentrados, azúcares o jarabes de cualquier tipo o procedencia, dextrinas y edulcorantes.
- El empleo de aromas y aditivos distintos de los expresamente autorizados en esta norma.
- Los tratamientos de centrifugación, de filtración, con carbón activado.
- La fermentación con levaduras.
- El uso de bacterias lácticas.

2.-Son prácticas **permitidas** específicamente a efectos de esta norma las siguientes:

- La mezcla de sidras naturales.
- Las prácticas tradicionales del lagar como trasiegos y remontados.
- Los tratamientos de refrigeración.
- El uso de los aditivos :
  - Metabisulfito: en una dosis máxima de 100 mg/l.
  - Ácido ascórbico: quantum satis.
- En el embotellado, el empleo de atmosferas inertes que no alteren el producto.

#### Artículo 7.- Etiquetado

El etiquetado de la sidra natural de la marca "Alimentos Artesanos" deberá ajustarse a lo previsto en la legislación vigente y en las Normas Regulatoras del Uso de la marca

#### Artículo 8.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de sidra natural, deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración que siguen para cada tipo de producto.

Llevarán un registro actualizado de proveedores y deberán asimismo disponer de las fichas técnicas o especificaciones correspondientes a las materias primas que utilicen y llevar al día un registro de entradas de las mismas en el que anotarán como mínimo la fecha de entrada, el nombre de la materia prima en cuestión, la cantidad suministrada y el lote al que pertenece.

El código asignado a los productos ya elaborados, para indicar el lote del que forman parte, identificará siempre a producto homogéneo (misma especialidad o tipo de producto y condiciones de elaboración idénticas) y a partir de dicho código deberán poderse conocer qué materias primas lo componen (y a su vez los códigos de lote de estas últimas) así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Además se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

Artículo 9.- Control

<b>ESTABLECIDO POR LA NORMA</b>	<b>MODO DE CONTROL</b>
Materias primas autorizadas	Comprobación "in situ"/ Fichas técnicas de producto y de ingredientes/ Etiquetas/ Albaranes, facturas de proveedores/ Registros de autocontrol.
Modo de elaboración	Comprobación "in situ"/ Documento de autocontrol en base a APPCC; diagrama de flujo; instrucciones trabajo / Registros de autocontrol.
Prácticas prohibidas	Comprobación "in situ"/ Registros de autocontrol/ Etiquetado/ Fichas técnica de producto y de ingredientes/ Respeto de dosis en aditivos autorizados o de la ausencia en aditivos no autorizados/ Analítica facultativa/
Registros relativos a la trazabilidad	Comprobación "in situ"/ Registros de autocontrol.

<b>REV.</b>	<b>FECHA</b>	<b>CAUSA DEL CAMBIO</b>
<b>0</b>	<b>20-03-2003</b>	
<b>1</b>	<b>28-06-2005</b>	<b>Acta nº 21</b>
<b>2</b>	<b>03-03-2009</b>	<b>Trazabilidad y Registros Acta nº 28</b>
<b>3</b>	<b>Junio- 2020</b>	<b>Adaptación a R.D.72/2017 Norma calidad sidra/Acta nº 46</b>