

DOMINIC

943

550575

XXX.—Sidras y otras bebidas derivadas de la manzana

- 2.º La adición de ácidos no autorizados.
- 3.º La adición de aromas, excepto la autorización prevista en los mostos concentrados.
- B) En la obtención de sidras:
 - 1.º La adición de azúcar.
 - 2.º La adición de vino y la de alcohol de cualquier procedencia.
 - 3.º El empleo de materias colorantes distintas del caramelo de azúcar.
 - 4.º El empleo de antifermentos o agentes conservadores no autorizados.
 - 5.º El empleo de edulcorantes artificiales y dextrinas.
 - 6.º La adición de ésteres, aromas o sustancias similares de cualquier clase o procedencia.
- C) En la obtención de sidra natural:
 - 1.º Todas las previstas en el apartado B) de este artículo.
 - 2.º El empleo de mostos concentrados, azúcares o jarabes de cualquier tipo o procedencia.
 - 3.º La adición o el empleo de anhídrido carbónico.
- D) En la obtención de manzanada:
 - 1.º La adición de azúcar.
 - 2.º Las prácticas previstas en los puntos 2.º a 6.º del apartado B) de este artículo.

Art. 8.º En los locales de elaboración y embotellado de las bebidas a que se refiere esta Orden se prohíbe el depósito o tenencia de cualquier materia o producto de posible utilización en la elaboración o conservación de aquellas no expresamente autorizadas y que no esté inscrita en el Registro a que se refiere el artículo 71 del Decreto 835/1972. En todo caso los productos que se empleen en las elaboraciones a que se refiere el presente capítulo deberán tener la composición y reunir los requisitos que se establecen en el anejo número 12 del Decreto 835/1972.

CAPITULO IV

Características de los productos

Art. 9.º Los productos dispuestos para el consumo, además de cumplir los requisitos que establezca la legislación sanitaria vigente, deberán reunir las siguientes características:

- 1.º Contenido en anhídrido sulfuroso:
 - a) En la sidra: Inferior a 320 mg/l de anhídrido sulfuroso total e inferior a 100 mg/l de anhídrido sulfuroso libre.
 - b) En la sidra natural y manzanada: Inferior a 100 mg/l de anhídrido sulfuroso total.
- 2.º Metales: Inferior a 200 mg/l.
- 3.º Acidez volátil: Inferior a 2,2 g/l, expresada en ácido acético.
- 4.º Extracto seco total, sin azúcares:
 - a) En la sidra: Mínimo de 13 g/l.
 - b) En la sidra natural y la manzanada: Mínimo de 14 g/l.
- 5.º Cenizas:
 - a) En la sidra: Mínimo de 1,7 g/l.
 - b) En la sidra natural y la manzanada: Mínimo de 1,8 g/l.
- 6.º Hierro: Inferior a 12 mg/l.
- 7.º Etanol: Inferior a 150 mg/l.
- 8.º Presión de anhídrido carbónico (medida a 20.º C de temperatura):
 - a) En la sidra y en la manzanada: Comprendida entre 3 y 5 atmósferas.
 - b) En la sidra natural: Mínima de 1,5 atmósferas.

2,2 g/l