



Sagardoaren kalitatearen araudi berria

📅 Api 6, 2017 🌐 Sailkatu gabea 💬 0 comments



Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero, por el que se aprueba la norma de calidad de las diferentes categorías de la sidra natural y de la sidra (BOE)

Artículo 1. Objeto.

El objeto de este real decreto es establecer las normas básicas de

calidad para la elaboración y comercialización de las diferentes categorías de sidra natural y de sidra.

Artículo 2. Definiciones generales.

A los efectos de este real decreto se establecen las siguientes definiciones generales:

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido: Número de volúmenes de etanol a la temperatura de 20 °C contenidos en 100 volúmenes del producto considerado a dicha temperatura, expresado con el símbolo % vol.

2. Presión relativa: Presión medida directa en botella, sin tener en cuenta la presión atmosférica.
3. Grado Brix: Contenido en sólidos solubles (sacarosa % m/m), determinado por refractómetro a 20 °C.
4. Densidad: Masa por unidad de volumen de producto medido a 20 °C expresada en gramos por mililitro (g/ml). Para establecer la correspondencia entre el grado Brix (sacarosa % m/m), la densidad y el grado alcohólico se usarán como referencia las tablas recogidas en OIV-MA-AS2-02 del Compendio de métodos internacionales de análisis de los vinos y mostos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).
5. Licor de tiraje: Producto que se añade a la sidra natural para provocar la segunda fermentación, compuesto de levaduras secas o en suspensión, sacarosa o mosto natural de manzana o mosto de manzana concentrado y sidra natural. La sacarosa se añadirá en la cantidad estrictamente necesaria para provocar la segunda fermentación y la incorporación del licor de tiraje no puede aumentar el grado alcohólico volumétrico total de la sidra natural de partida en más de 1,5 % vol.
6. Licor de expedición: Producto que se añade a la sidra natural espumosa para conferirle unas características gustativas determinadas, compuesto de mosto natural de manzana o mosto de manzana concentrado o destilado de sidra o sidra natural o una mezcla de dichos productos. La incorporación de licor de expedición no podrá aumentar el grado alcohólico adquirido en más de 0,30% vol.

Artículo 3. Definiciones relativas a los mostos de manzana.

El mosto de manzana se define genéricamente como el producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de las manzanas, mientras no haya iniciado la fermentación y con un grado Brix igual o superior a 10,2 y una densidad igual o superior a 1,040 g/ml.

En función de sus características se pueden definir las siguientes categorías de mostos de manzana:

1. Mosto natural de manzana: Producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de manzanas o de la pulpa, recolectadas en su momento óptimo de maduración mientras no haya iniciado la fermentación.
2. Mosto de manzana concentrado: Producto obtenido a partir de mosto de manzana, por eliminación, mediante procedimientos físicos, de una parte de su agua de constitución.
3. Mosto de manzana reconstituido: Producto obtenido por dilución del mosto concentrado de manzana hasta un grado Brix próximo al obtenido por los procedimientos habituales de extracción, siendo éste igual o superior a 10,2.
4. Mosto de manzanas congeladas: Producto obtenido de la molienda, maceración o prensado de manzanas congeladas, con un grado Brix igual o superior a 25.



5. Mosto congelado de manzana: Producto obtenido de la congelación del mosto natural de manzana, con un grado Brix igual o superior a 25.

Artículo 4. Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra natural.

A los efectos de este real decreto, se establecen las siguientes definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra natural:

1. Sidra natural: Producto resultante de la fermentación del mosto natural de manzana, cuyo contenido en gas carbónico y azúcares tiene origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5% vol. y su presión relativa en el interior de la botella será superior a 0,5 bares a 20 °C.
2. Sidra natural dulce: Producto resultante de la fermentación parcial del mosto natural de manzana, cuyo contenido en gas carbónico y azúcares tiene origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1% vol. e inferior o igual a 3% vol. y su contenido de azúcares totales será superior a 50 g/l.
3. Sidra natural espumosa: Producto resultante de la segunda fermentación de una sidra natural debida a los azúcares naturales de la misma o por adición de licor de tiraje, cuyo contenido en gas carbónico es de origen endógeno exclusivamente. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5,5% vol. y su presión relativa en el interior de la botella, después de la segunda fermentación, será superior a 3 bares a 20 °C. En función del lugar donde se realice esta segunda fermentación se distingue entre:
 1. Fermentación en botella: Con una permanencia en botella de un mínimo de cinco meses.
 2. Fermentación en grandes envases: Aquélla en la que la segunda fermentación alcohólica ha sido realizada en depósitos herméticamente cerrados, de los cuales se trasvasa a las botellas con una permanencia mínima en depósito de tres meses.
4. Sidra natural de bajo contenido en alcohol: Sidra natural a la que se le elimina el alcohol por medios físicos. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1% vol. e inferior o igual a 3% vol.
5. Sidra natural sin alcohol: Sidra natural a la que se le elimina el alcohol por medios físicos, sin que se pierdan sus características organolépticas. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 1% vol.

Artículo 5. Definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra.

A los efectos de este real decreto, se establecen las siguientes definiciones relativas a las diferentes categorías de sidra:

1. Sidra: Producto resultante de la fermentación total o parcial del mosto de manzana, al que se puede incorporar, posteriormente a la fermentación, los azúcares o jarabes azucarados, regulados en la normativa sobre determinados azúcares destinados a la

alimentación humana, y anhídrido carbónico. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4% vol.

2. Sidra extra: Sidra elaborada a partir de la fermentación total o parcial del mosto natural de manzana. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 5% vol.

3. Sidra con zumo de frutas: Producto elaborado a partir de sidra al que se han añadido zumo de frutas o zumo de frutas a partir de concentrado o zumo de frutas concentrado. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4% vol.

4. Sidra aromatizada: Producto elaborado a partir de sidra al que se han añadido aromas. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 4% vol.

5. Sidra de hielo: Bebida obtenida de la fermentación total o parcial del mosto de manzanas congeladas (crioextracción) o mosto congelado de manzana (crioconcentración). Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 8% vol. y su concentración de azúcares totales será igual o superior a 100 g/l.

6. Cóctel de sidra: Bebida obtenida a partir de sidra y su mezcla con zumos de fruta o bebidas refrescantes. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 4% vol., debiendo estar la sidra presente en el producto acabado en una proporción superior al 50%.

7. Sidra de bajo contenido en alcohol: Es aquella sidra a la que se le elimina el alcohol por medios físicos. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será igual o superior a 1% vol. e inferior o igual a 3% vol.

8. Sidra sin alcohol: Es aquella sidra a la que se le elimina el alcohol por medios físicos, sin que se pierdan sus características organolépticas. Su grado alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 1% vol.

La presión relativa en el interior de la botella de los productos definidos en los apartados 1 a 4, ambos inclusive, será superior a 0,5 bares a 20 °C.

Artículo 6. Prácticas permitidas en los mostos de manzana.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de mostos de manzana están permitidas las siguientes prácticas:

1. Mezcla de mostos de manzana de la misma naturaleza.
2. Tratamientos térmicos.
3. Centrifugación.
4. Filtración.
5. Clarificación con materias autorizadas.
6. Empleo de enzimas pectolíticas.
7. Empleo de atmósferas inertes que no alteren el mosto.

Artículo 7. Prácticas prohibidas en los mostos de manzana.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de mostos de manzana están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Adición de agua, excepto en el mosto de manzana reconstituido, al que se podrá añadir el agua de restitución.
2. Adición de aromas, excepto en el mosto de manzana concentrado, al que se le podrá incorporar los aromas eliminados durante el proceso de fabricación de dicho mosto.

Artículo 8. Prácticas permitidas en las diferentes categorías de sidra natural.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra natural se podrán emplear los siguientes procedimientos, los cuales podrán combinarse entre ellos:

1. Mezcla de sidras naturales.
2. Trasiego-remontado.
3. Tratamientos térmicos.
4. Centrifugación.
5. Filtración.
6. Clarificación con materias como tanino, gelatina, clara de huevo, caseína, leche descremada, bentonitas, tierras de Lebrija y Pozaldez, que no dejen sabores ni sustancias ajenas al mosto o sidra.
7. Tratamiento con carbón activado.
8. La fermentación con levaduras seleccionadas.
9. Empleo de atmósferas inertes que no alteren el producto.
10. Uso de bacterias lácticas.
11. Adición de fosfato amónico o cálcico, técnicamente puro.

Artículo 9. Prácticas prohibidas en las diferentes categorías de sidra natural.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra natural están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Adición de CO2 exógeno.
2. Adición de agua.
3. Adición de alcohol o bebidas alcohólicas, excepto para el licor de expedición.
4. Adición de mosto de manzana concentrado, excepto para el licor de tiraje y licor de expedición, en el caso de la sidra natural espumosa.
5. Adición de sacarosa, excepto para el licor de tiraje, en el que se podrá añadir la cantidad estrictamente necesaria para provocar la segunda fermentación, en el caso de la sidra natural espumosa.
6. Desalcoholización, excepto para las sidras naturales sin alcohol o de bajo contenido en alcohol.
7. Adición de colorantes, edulcorantes y aromas.



Artículo 10. Prácticas permitidas en las diferentes categorías de sidra.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra se podrán emplear todos los procedimientos que se mencionan en el artículo 8, además de los siguientes:

1. Mezcla de sidras naturales y sidras.
2. Adición de CO2 exógeno.
3. Adición de azúcares y jarabes azucarados regulados en la normativa sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.
4. Adición de agua en las cantidades técnicas necesarias para ajustar el grado alcohólico volumétrico adquirido, con excepción de la sidra de hielo, en la que está prohibida dicha adición.

Artículo 11. Prácticas prohibidas en las diferentes categorías de sidra.

Para la elaboración y conservación de las diferentes categorías de sidra están prohibidas las siguientes prácticas:

1. Empleo de mosto de manzana concentrado para la sidra extra y la sidra de hielo.
2. Adición de zumos de otras frutas, zumos de otras frutas a partir de concentrado y zumos de otras frutas concentrados, excepto para la sidra con zumo de frutas y el cóctel de sidra.
3. Adición de alcohol o bebidas alcohólicas.
4. Desalcoholización, excepto para las sidras sin alcohol o de bajo contenido en alcohol.

Artículo 12. Características de los productos terminados.

1. Desde el punto de vista de la calidad alimentaria, además de las características establecidas en sus respectivas definiciones, las diferentes categorías de sidra natural y de sidra tendrán:

1. Una acidez volátil, constituida por todos los ácidos de la serie acética, inferior a 2,2 g/l de ácido acético.
2. Un contenido en metanol inferior a 200 mg/l.

2. Desde el punto de vista de la calidad alimentaria, además de las características establecidas en sus respectivas definiciones y en el apartado 1, las diferentes categorías de sidra natural tendrán:

1. Un extracto seco no reductor superior a 14 g/l.
2. Un contenido en cenizas superior a 1,8 g/l.

3. Desde el punto de vista de la calidad alimentaria, además de las características establecidas en sus respectivas definiciones y en el apartado 1, las diferentes categorías



de sidra tendrán:

1. Un extracto seco no reductor superior a 13 g/l.
2. Un contenido en cenizas superior a °:
 - 1,5 g/l, en el caso de la sidra.
 - 1,8 g/l, en el caso de la sidra extra.
 - 0,6 g/l, en el caso del cóctel de sidra.

Artículo 13. Información alimentaria facilitada al consumidor.

1. La información alimentaria facilitada al consumidor sobre los productos objeto de este real decreto se regirá por lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario y nacional aplicables en la materia.

2. La denominación legal de los productos será la establecida en los artículos 4 y 5 de esta norma de calidad, con las siguientes particularidades:

1. En el caso de las sidras contempladas en el artículo 5.3, la denominación legal será «sidra con zumo de (...)», seguida del nombre de la fruta o frutas con las que se ha elaborado el zumo de frutas, el zumo de frutas a partir de concentrado o el zumo de frutas concentrado añadido.

2. En el caso de las sidras contempladas en el artículo 5.4, la denominación legal será «sidra aromatizada con (...)», seguida del nombre del aroma empleado. Como excepción a lo establecido en el primer párrafo de este apartado, para las diferentes categorías de sidra natural o de sidra amparadas por Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida, la denominación legal será la que establezca el correspondiente pliego de condiciones.

3. Además de la información alimentaria voluntaria establecida en el artículo 14, la información alimentaria de los productos objeto de este real decreto podrá incluir otra información alimentaria voluntaria, siempre y cuando ésta sea conforme con las normas de la Unión Europea y nacionales relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Artículo 14. Información alimentaria voluntaria.

La información alimentaria voluntaria relativa a los productos objeto de esta norma de calidad podrá incluir los siguientes términos:

1. Light: los productos objeto de esta norma podrán incluir la declaración nutricional «light» si cumplen lo dispuesto en las normas de ámbito comunitario aplicables en la materia, cumpliendo los mismos criterios y exigencias que en dichas normas se hayan establecido.



2. Para la sidra natural espumosa, en función de su contenido en azúcares:

1. Brut Nature, inferior a 3 g/l. y sin adición de licor de expedición.
2. Extra Brut, inferior a 6 g/l.
3. Brut, igual o inferior a 12 g/l.
4. Extra-seca, superior a 12 g/l. e igual o inferior a 20 g/l.
5. Seca, superior a 20 g/l. e igual o inferior a 30 g/l.
6. Semi-seca, superior a 30 g/l. e igual o inferior a 50 g/l.
7. Dulce, superior a 50 g/l.

3. Para la sidra, en función de su contenido en azúcares:

1. Extra-seca, igual o inferior a 20 g/l.
2. Seca, superior a 20 g/l. e igual o inferior a 30 g/l.
3. Semi-seca, superior a 30 g/l. e igual o inferior a 50 g/l.
4. Dulce, superior a 50 g/l.

Artículo 15. Métodos analíticos.

La comprobación analítica de las características de los productos objeto de este real decreto conforme a los parámetros fijados en la presente norma se llevará a cabo mediante los métodos de preparación de muestra y de análisis establecidos por la European Cider Makers' Association (AICV), la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y aquellos métodos de otros organismos nacionales e internacionales de reconocida solvencia.

Se admitirán métodos de análisis automatizados, bajo la responsabilidad del director del laboratorio, a condición de que la exactitud, la repetibilidad y la reproducibilidad de los resultados sean, al menos, equivalentes a las obtenidas mediante los métodos de análisis recopilados por los organismos mencionados. En caso de litigio, los métodos automatizados no podrán substituir los métodos establecidos por los organismos anteriormente mencionados.

Disposición adicional primera. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no serán de aplicación a los productos legalmente fabricados o comercializados en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *No incremento de gasto público.*

Las medidas incluidas en esta norma no podrán suponer incremento de dotaciones ni de retribuciones ni de otros gastos de personal.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos objeto de la norma de calidad que se aprueba, elaborados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en él, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias, incluidas las etiquetas adquiridas previamente, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogada la Orden de 1 de agosto de 1979, por la que se reglamentan las sidras y otras bebidas derivadas de la manzana.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 10 de febrero de 2017.

Artículo publicado en: Boletín 46 Sagardoaren Lurraldea

Bilatzailea

<input type="text"/>	Bilatu
----------------------	--------

Kategoriak

Agenda

Argitalpenak

Azokak

Berriak

Ekitaldiak

Erakusketak

Esperientziak

Formazioa

Gastronomia



- Historia
- Kultura
- Lehiaketak
- Museoak
- Sagardoa
- Sagardotegiak
- Sagarra
- Sagastia
- Turismoa

Artxiboak

Hautatu hilabetea

ZATOZ ETA GOZATU

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**

el territorio de la uva

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

LAGUNTZA BEHAR DUZU?

📞 943 550 575

JARRAI IEZAGUZU...



ESPERIENTZIAK

Zure plana erreserbatu

Neurrira egindako esperientziak

Hautatutako ibilbideak

Beste proposamenak hemendik gertu

Nola mugitu

Non lo egin

SAGARDOTEGIAK

Sagardotegia erreserbatu

Sagardotegia aukeratu

Garraioa sagardotegietara

Sagardotegiaz gozatzeko gomendioak

SAGARDOETXEA

Sagardoetxea – museoa

Erakusketa eta bisita guneak

Bisita motak

Nola iritsi eta sarbideak

Tarifak eta ordutegiak

Bisita erreserbatu

Bisita birtuala



Privacidad - Condiciones

[SAGARDO FORUM](#)

[AGENDA](#)

[BLOGA](#)

[HEDAPENA](#)

[Informazio orokorra](#)

[Boletina](#)

[Argazkiak](#)

[Buletinera harpidetza](#)

[Hitzaldiak](#)

[Sare sozialak](#)



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



© 2019 Sagardun Partzuergo publiko-pribatua

LEGEZKO INFORMAZIOA

[NOR GARA](#)

[PROIEKTUAK](#)

[AKORDIOAK](#)

[KONTRATATZAILEAREN PROFILA](#)

