

2.1. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE LA SIDRA NATURAL (Versión 2)

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.- Definición.

Mosto de manzana: jugo obtenido de la manzana fresca por medios físicos, en tanto no haya comenzado su fermentación.

Sidra: es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto.

Sidra natural: es la sidra elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcar, que contiene gas carbónico de origen endógeno exclusivamente.

Manzanada: bebida resultante de la fermentación alcohólica parcial de la manzana fresca o de su mosto, sin adición de azúcares.

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

Manzanas sanas y limpias de variedades adecuadas, 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, no superando la cantidad extraída de la pulpa el 75%.
- **Trasiego** a las kupelas.
- **Fermentación:** las levaduras naturales del mosto, que provienen de la piel de la manzana, transforman los azúcares del mosto en alcohol y anhídrido carbónico. 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.

El producto final deberá tener las siguientes características:

- Graduación alcohólica; entre 4,5 y 6,5 grados centesimales.
- Color variable de amarillo rojizo a amarillo verdoso.

- Aroma afrutado.
- Cuerpo libre de aceites esenciales y cremosidades.
- Al servir debe surgir algo de granillo que se elimina con rapidez.
- La acidez volátil no superará los 2,2gr/l expresada en ácido acético.

Artículo 5.- prácticas permitidas y prohibidas

Son prácticas reconocidas y autorizadas a efectos de esta norma:

- La mezcla de sidras naturales.
- Las prácticas tradicionales del lagar como trasiegos y remontados.
- Los tratamientos de refrigeración.
- La adición de metabisulfito y ácido ascórbico

A los efectos de esta norma técnica se consideran **prácticas prohibidas**:

- El empleo de mostos concentrados, azúcares o jarabes de cualquier tipo o procedencia.
- La adición de anhídrido carbónico.
- La adición de agua.
- La adición de vino, alcohol o aguardiente de cualquier procedencia.
- El empleo de materias colorantes, agentes conservadores, edulcorantes artificiales, dextrinas y, en general, la adición de cualquier sustancia que no esté expresamente autorizada.

Artículo 6.- 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 7.- Control

ESTABLECIDO POR LA NORMA	MODO DE CONTROL
Materias primas autorizadas	Inspección "in situ" (fichas técnicas, etiquetas, albaranes, facturas...etc. suministradas por el proveedor y registros de autocontrol)
Modo de elaboración	Comprobación "in situ" mediante registros de autocontrol
Prácticas prohibidas	Autocontrol / Inspección "in situ"/ Análisis facultativo para comprobar el respeto de las dosis o la ausencia de aditivos no autorizados Análisis facultativo
Registros relativos a la trazabilidad	Autocontrol / Inspección "in situ"

REV.	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	20-03-2003	
1	28-06-2005	Acta nº 21
2	03-03-2009	Trazabilidad y Registros Acta nº 28