

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA E PARA AS ADMINISTRACIÓN TERRITORIAIS

1749 *Real decreto 72/2017, do 10 de febreiro, polo que se aproba a norma de calidade das diferentes categorías da sidra natural e da sidra.*

A Orde do 1 de agosto de 1979 pola que se regulamentan as sidras e outras bebidas derivadas da mazá constitúe a normativa básica en España para estes produtos e establece os requisitos de calidade que deben reunir para a súa elaboración e comercialización.

Por unha parte, ante o xurdimento de innovacións tecnolóxicas, a evolución dos mercados e a modificación das expectativas dos consumidores, resulta necesario actualizar a normativa nacional sobre elaboración e comercialización de sidra.

Por outra parte, a dita orde foi modificada en distintas ocasións, a última delas mediante o Real decreto 176/2013, do 8 de marzo, polo que se derrogan total ou parcialmente determinadas regulamentacións técnico-sanitarias e normas de calidade referidas a produtos alimenticios, que afectan algúns aspectos da súa elaboración.

A disposición derradeira cuarta da Lei 28/2015, do 30 de xullo, para a defensa da calidade alimentaria, habilita o Goberno para aprobar normas de calidade de produtos alimenticios, co obxecto, entre outros, de se adaptar á regulamentación da Unión Europea e de simplificar, modernizar e valorizar as normas existentes, así como de mellorar a competitividade do sector, incluíndo os adiantos producidos pola innovación tecnolóxica. Neste contexto, considérase necesario aprobar unha nova norma de calidade, actualizando o seu contido á realidade actual do mercado, e derrogar parcialmente a Orde do 1 de agosto de 1979, co fin de garantir a leal competencia entre as industrias, dotar das mesmas condicións todos os produtores, mellorar a competitividade do sector e proporcionar unha información adecuada ao consumidor que facilite o seu dereito á elección de compra.

Con obxecto de preservar as características propias dun produto de elaboración tradicional, como é a sidra natural, e por solicitude expresa do sector, considerouse conveniente manter as disposicións a que estivo sometido este produto desde 1967 no que a edulcorantes, corantes e aromas se refire. Por isto, en todas as categorías de sidra natural se restrinxiu o uso dos aditivos e aromas permitidos con carácter xeral polo Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, sobre aditivos alimentarios, e o Regulamento (CE) n.º 1334/2008 do Parlamento Europeo e do Consello, do 16 de decembro de 2008, sobre os aromas e determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados nos alimentos e polo que se modifican o Regulamento (CEE) n.º 1601/1991 do Consello, os regulamentos (CE) n.º 2232/1996 e (CE) n.º 110/2008 e a Directiva 2000/13/CE.

Este real decreto someteuse ao procedemento previsto na Directiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeo e do Consello, do 9 de setembro de 2015, pola que se establece un procedemento de información en materia de regulamentacións técnicas e de regras relativas aos servizos da sociedade da información, así como ao disposto no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, e que incorpora esta directiva ao ordenamento xurídico español.

Así mesmo, someteuse ao procedemento previsto no artigo 45 do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de outubro de 2011, sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor e polo que se modifican os regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, e polo que se derrogan a Directiva 87/250/CEE da Comisión, a Directiva 90/496/CEE do Consello, a Directiva 1999/10/CE da Comisión, a Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeo e do

Consello, as directivas 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comisión, e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comisión.

Por último, o proxecto foi sometido tamén ao procedemento previsto no Regulamento (CE) n.º 1924/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, do 20 de decembro de 2006, relativo ás declaracións nutricionais e de propiedades saudables nos alimentos.

No proceso de tramitación deste real decreto consultáronse as comunidades e cidades autónomas, así como as entidades representativas dos sectores afectados, e a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria emitiu informe favorable.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente e da ministra de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 10 de febreiro de 2017,

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto.*

O obxecto deste real decreto é establecer as normas básicas de calidade para a elaboración e comercialización das diferentes categorías de sidra natural e de sidra.

Artigo 2. *Definicións xerais.*

Para os efectos deste real decreto, establécense as seguintes definicións xerais:

1. Grao alcohólico volumétrico adquirido: número de volumes de etanol á temperatura de 20 °C contidos en 100 volumes do produto considerado á dita temperatura, expresado co símbolo % vol.

2. Presión relativa: presión medida directa en botella, sen ter en conta a presión atmosférica.

3. Grao Brix: contido en sólidos solubles (sacarosa % m/m), determinado por refractómetro a 20 °C.

4. Densidade: masa por unidade de volume de produto medido a 20 °C expresada en gramos por mililitro (g/ml).

Para establecer a correspondencia entre o grao Brix (sacarosa % m/m), a densidade e o grao alcohólico usaranse como referencia as táboas recollidas en OIV-MA-AS2-02 do Compendio de métodos internacionais de análise dos viños e mostos da Organización Internacional da Viña e do Viño (OIV).

5. Licor de tiraxe: produto que se engade á sidra natural para provocar a segunda fermentación, composto de lévedos secos ou en suspensión, sacarosa ou mosto natural de mazá ou mosto de mazá concentrado e sidra natural. A sacarosa engadirase na cantidade estritamente necesaria para provocar a segunda fermentación e a incorporación do licor de tiraxe non pode aumentar o grao alcohólico volumétrico total da sidra natural de partida en máis de 1,5% vol.

6. Licor de expedición: produto que se engade á sidra natural espumosa para lle conferir unhas características gustativas determinadas, composto de mosto natural de mazá ou mosto de mazá concentrado ou destilado de sidra ou sidra natural ou unha mestura dos ditos produtos. A incorporación de licor de expedición non poderá aumentar o grao alcohólico adquirido en máis de 0,30% vol.

Artigo 3. *Definicións relativas aos mostos de mazá.*

O mosto de mazá defínese xenericamente como o produto obtido da moenda, maceración ou prensadura das mazás, mentres non iniciase a fermentación, e cun grao Brix igual ou superior a 10,2 e unha densidade igual ou superior a 1,040 g/ml.

En función das súas características pódense definir as seguintes categorías de mostos de mazá:

1. Mosto natural de mazá: produto obtido da moenda, maceración ou prensadura de mazás ou da polpa, recollidas no seu momento óptimo de maduración, mentres non iniciase a fermentación.

2. Mosto de mazá concentrado: produto obtido a partir de mosto de mazá, por eliminación, mediante procedementos físicos, dunha parte da súa auga de constitución.

3. Mosto de mazá reconstituído: produto obtido por dilución do mosto concentrado de mazá até un grao Brix próximo ao obtido polos procedementos habituais de extracción, sendo este igual ou superior a 10,2.

4. Mosto de mazás conxeladas: produto obtido da moenda, maceración ou prensadura de mazás conxeladas, cun grao Brix igual ou superior a 25.

5. Mosto conxelado de mazá: produto obtido da conxelación do mosto natural de mazá, cun grao Brix igual ou superior a 25.

Artigo 4. *Definicións relativas ás diferentes categorías de sidra natural.*

Para os efectos deste real decreto, establécense as seguintes definicións relativas ás diferentes categorías de sidra natural:

1. Sidra natural: produto resultante da fermentación do mosto natural de mazá, cuxo contido en gas carbónico e azucres ten orixe endóxena exclusivamente. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 5% vol. e a súa presión relativa no interior da botella será superior a 0,5 bares a 20 °C.

2. Sidra natural doce: produto resultante da fermentación parcial do mosto natural de mazá, cuxo contido en gas carbónico e azucres ten orixe endóxena exclusivamente. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 1% vol. e inferior ou igual a 3% vol. e o seu contido de azucres totais será superior a 50 g/l.

3. Sidra natural espumosa: produto resultante da segunda fermentación dunha sidra natural debida aos azucres naturais desta ou por adición de licor de tiraxe, cuxo contido en gas carbónico é de orixe endóxena exclusivamente. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 5,5% vol. e a súa presión relativa no interior da botella, despois da segunda fermentación, será superior a 3 bares a 20 °C.

En función do lugar onde se realice esta segunda fermentación distínguese entre:

a) Fermentación en botella: cunha permanencia en botella dun mínimo de cinco meses.

b) Fermentación en grandes envases: aquela en que a segunda fermentación alcohólica foi realizada en depósitos hermeticamente cerrados, dos cales se transvasa ás botellas cunha permanencia mínima en depósito de tres meses.

4. Sidra natural de baixo contido en alcohol: sidra natural á cal se lle elimina o alcohol por medios físicos. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 1% vol. e inferior ou igual a 3% vol.

5. Sidra natural sen alcohol: sidra natural á cal se lle elimina o alcohol por medios físicos, sen que se perdan as súas características organolépticas. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 1% vol.

Artigo 5. *Definicións relativas ás diferentes categorías de sidra.*

Para os efectos deste real decreto, establécense as seguintes definicións relativas ás diferentes categorías de sidra:

1. Sidra: produto resultante da fermentación total ou parcial do mosto de mazá, ao cal se poden incorporar, posteriormente á fermentación, os azucres ou xaropes azucrados, regulados na normativa sobre determinados azucres destinados á alimentación humana, e anhídrido carbónico. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 4% vol.

2. Sidra extra: sidra elaborada a partir da fermentación total ou parcial do mosto natural de mazá. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 5% vol.

3. Sidra con zume de froitas: produto elaborado a partir de sidra ao cal se engadiron zume de froitas ou zume de froitas a partir de concentrado ou zume de froitas concentrado. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 4% vol.

4. Sidra aromatizada: produto elaborado a partir de sidra ao cal se engadiron aromas. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 4% vol.

5. Sidra de xeo: bebida obtida da fermentación total ou parcial do mosto de mazás conxeladas (crioextracción) ou mosto conxelado de mazá (crioconcentración). O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 8% vol. e a súa concentración de azucres totais será igual ou superior a 100 g/l.

6. Cóctel de sidra: bebida obtida a partir de sidra e a súa mestura con zumes de froita ou bebidas refrescantes. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 4% vol. e a sidra deberá estar presente no produto acabado nunha proporción superior ao 50%.

7. Sidra de baixo contido en alcohol: é aquela sidra á cal se lle elimina o alcohol por medios físicos. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será igual ou superior a 1% vol. e inferior ou igual a 3% vol.

8. Sidra sen alcohol: é aquela sidra á cal se lle elimina o alcohol por medios físicos, sen que se perdan as súas características organolépticas. O seu grao alcohólico volumétrico adquirido será inferior a 1% vol.

A presión relativa no interior da botella dos produtos definidos nos números 1 a 4, ambos incluídos, será superior a 0,5 bares a 20 °C.

Artigo 6. *Prácticas permitidas nos mostos de mazá.*

Para a elaboración e conservación das diferentes categorías de mostos de mazá están permitidas as seguintes prácticas:

1. Mestura de mostos de mazá da mesma natureza.
2. Tratamentos térmicos.
3. Centrifugación.
4. Filtración.
5. Clarificación con materias autorizadas.
6. Emprego de enzimas pectolíticas.
7. Emprego de atmosferas inertes que non alteren o mosto.

Artigo 7. *Prácticas prohibidas nos mostos de mazá.*

Para a elaboración e conservación das diferentes categorías de mostos de mazá están prohibidas as seguintes prácticas:

1. Adición de auga, excepto no mosto de mazá reconstituído, ao cal se poderá engadir a auga de restitución.
2. Adición de aromas, excepto no mosto de mazá concentrado, ao cal se lle poderán incorporar os aromas eliminados durante o proceso de fabricación do dito mosto.

Artigo 8. *Prácticas permitidas nas diferentes categorías de sidra natural.*

Para a elaboración e conservación das diferentes categorías de sidra natural poderanse empregar os seguintes procedementos, os cales se poderán combinar entre eles:

1. Mestura de sidras naturais.
2. Tráfega-aviña.
3. Tratamentos térmicos.
4. Centrifugación.
5. Filtración.
6. Clarificación con materias como tanino, xelatina, clara de ovo, caseína, leite desnatado, bentonitas, terras de Lebrija e Pozaldez, que non deixen sabores nin substancias alleas ao mosto ou sidra.
7. Tratamento con carbón activado.

8. A fermentación con lévedos seleccionados.
9. Emprego de atmosferas inertes que non alteren o produto.
10. Uso de bacterias lácticas.
11. Adición de fosfato amónico ou cálcico, tecnicamente puro.

Artigo 9. *Prácticas prohibidas nas diferentes categorías de sidra natural.*

Para a elaboración e conservación das diferentes categorías de sidra natural están prohibidas as seguintes prácticas:

1. Adición de CO₂ exógeno.
2. Adición de auga.
3. Adición de alcohol ou bebidas alcohólicas, excepto para o licor de expedición.
4. Adición de mosto de mazá concentrado, excepto para o licor de tiraxe e licor de expedición, no caso da sidra natural espumosa.
5. Adición de sacarosa, excepto para o licor de tiraxe, ao cal se poderá engadir a cantidade estritamente necesaria para provocar a segunda fermentación, no caso da sidra natural espumosa.
6. Desalcoholización, excepto para as sidras naturais sen alcohol ou de baixo contido en alcohol.
7. Adición de corantes, edulcorantes e aromas.

Artigo 10. *Prácticas permitidas nas diferentes categorías de sidra.*

Para a elaboración e conservación das diferentes categorías de sidra poderanse empregar todos os procedementos que se mencionan no artigo 8, ademais dos seguintes:

1. Mestura de sidras naturais e sidras.
2. Adición de CO₂ exógeno.
3. Adición de azucres e xaropes azucrados regulados na normativa sobre determinados azucres destinados á alimentación humana.
4. Adición de auga nas cantidades técnicas necesarias para axustar o grao alcohólico volumétrico adquirido, con excepción da sidra de xeo, na cal está prohibida a dita adición.

Artigo 11. *Prácticas prohibidas nas diferentes categorías de sidra.*

Para a elaboración e conservación das diferentes categorías de sidra están prohibidas as seguintes prácticas:

1. Emprego de mosto de mazá concentrado para a sidra extra e a sidra de xeo.
2. Adición de zumes doutras froitas, zumes doutras froitas a partir de concentrado e zumes doutras froitas concentrados, excepto para a sidra con zume de froitas e o cóctel de sidra.
3. Adición de alcohol ou bebidas alcohólicas.
4. Desalcoholización, excepto para as sidras sen alcohol ou de baixo contido en alcohol.

Artigo 12. *Características dos produtos terminados.*

1. Desde o punto de vista da calidade alimentaria, ademais das características establecidas nas súas respectivas definicións, as diferentes categorías de sidra natural e de sidra terán:

- a) Unha acidez volátil, constituída por todos os ácidos da serie acética, inferior a 2,2 g/l de ácido acético.
- b) Un contido en metanol inferior a 200 mg/l.

2. Desde o punto de vista da calidade alimentaria, ademais das características establecidas nas súas respectivas definicións e no número 1, as diferentes categorías de sidra natural terán:

- a) Un extracto seco non redutor superior a 14 g/l.
- b) Un contido en cinzas superior a 1,8 g/l.

3. Desde o punto de vista da calidade alimentaria, ademais das características establecidas nas súas respectivas definicións e no número 1, as diferentes categorías de sidra terán:

- a) Un extracto seco non redutor superior a 13 g/l.
- b) Un contido en cinzas superior a:
 - 1.º 1,5 g/l, no caso da sidra.
 - 2.º 1,8 g/l, no caso da sidra extra.
 - 3.º 0,6 g/l, no caso do cóctel de sidra.

Artigo 13. *Información alimentaria facilitada ao consumidor.*

1. A información alimentaria facilitada ao consumidor sobre os produtos obxecto deste real decreto rexeráse polo disposto nas normas de ámbito comunitario e nacional aplicables na materia.

2. A denominación legal dos produtos será a establecida nos artigos 4 e 5 desta norma de calidade, coas seguintes particularidades:

- a) No caso das sidras recollidas no artigo 5.3, a denominación legal será «sidra con zume de (...)», seguida do nome da froita ou froitas coas cales se elaborou o zume de froitas, o zume de froitas a partir de concentrado ou o zume de froitas concentrado engadido.
- b) No caso das sidras recollidas no artigo 5.4, a denominación legal será «sidra aromatizada con (...)», seguida do nome do aroma empregado.

Como excepción ao establecido no primeiro parágrafo deste número, para as diferentes categorías de sidra natural ou de sidra amparadas por denominación de orixe protexida ou indicación xeográfica protexida, a denominación legal será a que estableza o correspondente prego de condicións.

3. Ademais da información alimentaria voluntaria establecida no artigo 14, a información alimentaria dos produtos obxecto deste real decreto poderá incluír outra información alimentaria voluntaria, sempre e cando esta sexa conforme coas normas da Unión Europea e nacionais relativas á información alimentaria facilitada ao consumidor.

Artigo 14. *Información alimentaria voluntaria.*

A información alimentaria voluntaria relativa aos produtos obxecto desta norma de calidade poderá incluír os seguintes termos:

1. Light: os produtos obxecto desta norma poderán incluír a declaración nutricional «light» se cumpren o disposto nas normas de ámbito comunitario aplicables na materia, cumprindo os mesmos criterios e exigencias que nas ditas normas se establecesen.

2. Para a sidra natural espumosa, en función do seu contido en azucres:

- a) Brut Nature, inferior a 3 g/l e sen adición de licor de expedición.
- b) Extra Brut, inferior a 6 g/l.
- c) Brut, igual ou inferior a 12 g/l.
- d) Extraseca, superior a 12 g/l e igual ou inferior a 20 g/l.
- e) Seca, superior a 20 g/l e igual ou inferior a 30 g/l.
- f) Semiseca, superior a 30 g/l e igual ou inferior a 50 g/l.
- g) Doce, superior a 50 g/l.

3. Para a sidra, en función do seu contido en azucres:
 - a) Extraseca, igual ou inferior a 20 g/l.
 - b) Seca, superior a 20 g/l e igual ou inferior a 30 g/l.
 - c) Semiseca, superior a 30 g/l e igual ou inferior a 50 g/l.
 - d) Doce, superior a 50 g/l.

Artigo 15. *Métodos analíticos.*

A comprobación analítica das características dos produtos obxecto deste real decreto conforme os parámetros fixados na presente norma levarase a cabo mediante os métodos de preparación de mostra e de análise establecidos pola European Cider Makers' Association (AICV), a Organización Internacional da Viña e do Viño (OIV) e aqueles métodos doutros organismos nacionais e internacionais de recoñecida solvencia.

Admitiranse métodos de análise automatizados, baixo a responsabilidade do director do laboratorio, coa condición de que a exactitude, a repetibilidade e a reproducibilidade dos resultados sexan, ao menos, equivalentes ás obtidas mediante os métodos de análise recompilados polos organismos mencionados. En caso de litixio, os métodos automatizados non poderán substituír os métodos establecidos polos organismos anteriormente mencionados.

Disposición adicional primeira. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos da presente regulamentación non serán de aplicación aos produtos legalmente fabricados ou comercializados nos outros Estados membros da Unión Europea nin aos produtos orixenarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes no Acordo do espazo económico europeo (EEE), nin aos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *Non incremento de gasto público.*

As medidas incluídas nesta norma non poderán supor incremento de dotacións nin de retribucións nin doutros gastos de persoal.

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

Os produtos obxecto da norma de calidade que se aproba, elaborados con anterioridade á data de entrada en vigor deste real decreto e que non se axusten ao disposto nel, poderanse comercializar até que se esgoten as existencias, incluídas as etiquetas adquiridas previamente, sempre que cumpran coas disposicións vixentes anteriores á súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Queda derogada a Orde do 1 de agosto de 1979 pola que se regulamentan as sidras e outras bebidas derivadas da mazá.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13.^a da Constitución española, que atribúe ao Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

O presente real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 10 de febreiro de 2017.

FELIPE R.

A vicepresidenta do Goberno e ministra da Presidencia
e para as Administracións Territoriais,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN