

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA I PER A LES ADMINISTRACIONS TERRITORIALS

1749 *Reial decret 72/2017, de 10 de febrer, pel qual s'aprova la norma de qualitat de les diferents categories de la sidra natural i de la sidra.*

L'Ordre d'1 d'agost de 1979 per la qual es reglamenten les sidres i altres begudes derivades de la poma constitueix la normativa bàsica a Espanya per a aquests productes, i estableix els requisits de qualitat que han de complir per a la seva elaboració i comercialització.

D'una banda, davant el sorgiment d'innovacions tecnològiques, l'evolució dels mercats i la modificació de les expectatives dels consumidors, és necessari actualitzar la normativa nacional sobre elaboració i comercialització de sidra.

De l'altra, aquesta Ordre ha estat modificada en diferents ocasions, l'última pel Reial decret 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen totalment o parcialment determinades reglamentacions tecnicosanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris, la qual cosa ha afectat alguns aspectes de la seva elaboració.

La disposició final quarta de la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, habilita el Govern per aprovar normes de qualitat de productes alimentaris, amb l'objecte, entre d'altres, d'adaptar-se a la reglamentació de la Unió Europea, i de simplificar, modernitzar i valorar les normes existents, així com de millorar la competitivitat del sector, incloent-hi els avenços produïts per la innovació tecnològica. En aquest context, es considera necessari aprovar una nova norma de qualitat, que actualitza el seu contingut a la realitat actual del mercat i deroga parcialment l'Ordre d'1 d'agost de 1979, amb la finalitat de garantir la competència lleial entre les indústries, dotar de les mateixes condicions tots els productors, millorar la competitivitat del sector i proporcionar una informació adequada al consumidor que faciliti el seu dret a l'elecció de compra.

Per tal de preservar les característiques pròpies d'un producte d'elaboració tradicional, com és la sidra natural, i per sol·licitud expressa del sector, s'ha considerat convenient mantenir les disposicions a què ha estat sotmès aquest producte des de 1967 pel que fa a edulcorants, colorants i aromes. Per això, en totes les categories de sidra natural, s'ha restringit l'ús dels additius i aromes permesos amb caràcter general pel Reglament (CE) núm. 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell, sobre additius alimentaris, i el Reglament (CE) núm. 1334/2008 del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre les aromes i determinats ingredients alimentaris amb propietats aromatitzants utilitzats en els aliments i pel qual es modifiquen el Reglament (CEE) núm. 1601/1991 del Consell, els reglaments (CE) núm. 2232/1996 i (CE) núm. 110/2008 i la Directiva 2000/13/CE.

Aquest Reial decret s'ha sotmès al procediment que preveu la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de setembre de 2015, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de reglamentacions tècniques i de regles relatives als serveis de la societat de la informació, així com al que disposa el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, i que incorpora aquesta Directiva a l'ordenament jurídic espanyol.

Així mateix, s'ha sotmès al procediment que preveu l'article 45 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del

Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió.

Finalment, el projecte també es va sotmetre al procediment previst en el Reglament (CE) núm. 1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, relatiu a les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments.

En el procés de tramitació d'aquest Reial decret s'han consultat les comunitats i ciutats autònomes, així com les entitats representatives dels sectors afectats, i n'ha emès un informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient i de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres a la reunió del dia 10 de febrer de 2017,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte.*

L'objecte d'aquest Reial decret és establir les normes bàsiques de qualitat per a l'elaboració i comercialització de les diferents categories de sidra natural i de sidra.

Article 2. *Definicions generals.*

Als efectes d'aquest Reial decret s'estableixen les següents definicions generals:

1. Grau alcohòlic volumètric adquirit: nombre de volums d'etanol a la temperatura de 20°C continguts en 100 volums del producte considerat a aquesta temperatura, expressat amb el símbol % vol.

2. Pressió relativa: pressió mesurada directament a l'ampolla, sense tenir en compte la pressió atmosfèrica.

3. Grau Brix: contingut en sòlids solubles (sacarosa % m/m), determinat per refractòmetre a 20°C.

4. Densitat: massa per unitat de volum de producte mesurat a 20°C expressada en grams per mil·lilitre (g/ml).

Per establir la correspondència entre el grau Brix (sacarosa % m/m), la densitat i el grau alcohòlic s'utilitzen com a referència les taules recollides a OIV-MA-AS2-02 del Compendi de mètodes internacionals d'anàlisi dels vins i mostos de l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV).

5. Licor de tiratge: producte que s'afegeix a la sidra natural per provocar la segona fermentació, compost de llevats secs o en suspensió, sacarosa o most natural de poma o most de poma concentrat i sidra natural. La sacarosa s'afegeix en la quantitat estrictament necessària per provocar la segona fermentació i la incorporació del licor de tiratge no pot augmentar el grau alcohòlic volumètric total de la sidra natural de partida en més d'1,5% vol.

6. Licor d'expedició: producte que s'afegeix a la sidra natural escumosa per conferir-li unes característiques gustatives determinades, compost de most natural de poma o most de poma concentrat o destil·lat de sidra o sidra natural o una barreja d'aquests productes. La incorporació de licor d'expedició no pot augmentar el grau alcohòlic adquirit en més de 0,30% vol.

Article 3. *Definicions relatives als mostos de poma.*

El most de poma es defineix genèricament com el producte obtingut de la mòlta, la maceració o el premsatge de les pomes, mentre no hagi iniciat la fermentació i amb un grau Brix igual o superior a 10,2 i una densitat igual o superior a 1,040 g/ml.

En funció de les seves característiques es poden definir les següents categories de mostos de poma:

1. Most natural de poma: producte obtingut de la mòlta, la maceració o el premsatge de pomes o de la polpa, recol·lectades en el seu moment òptim de maduració mentre no hagi iniciat la fermentació.

2. Most de poma concentrat: producte obtingut a partir de most de poma, per eliminació, mitjançant procediments físics, d'una part de la seva aigua de constitució.

3. Most de poma reconstituït: producte obtingut per dilució del most concentrat de poma fins a un grau Brix proper a l'obtingut pels procediments habituals d'extracció, que és igual o superior a 10,2.

4. Most de pomes congelades: producte obtingut de la mòlta, la maceració o el premsatge de pomes congelades, amb un grau Brix igual o superior a 25.

5. Most congelat de poma: producte obtingut de la congelació del most natural de poma, amb un grau Brix igual o superior a 25.

Article 4. *Definicions relatives a les diferents categories de sidra natural.*

Als efectes d'aquest Reial decret, s'estableixen les següents definicions relatives a les diferents categories de sidra natural:

1. Sidra natural: producte resultant de la fermentació del most natural de poma, el contingut en gas carbònic i sucres del qual té origen endogen exclusivament. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 5% vol. i la seva pressió relativa a l'interior de l'ampolla és superior a 0,5 bars a 20°C.

2. Sidra natural dolça: producte resultant de la fermentació parcial del most natural de poma, el contingut en gas carbònic i sucres del qual té origen endogen exclusivament. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 1% vol. i inferior o igual a 3% vol. i el seu contingut de sucres totals és superior a 50 g/l.

3. Sidra natural escumosa: producte resultant de la segona fermentació d'una sidra natural deguda als sucres naturals d'aquesta o per addició de licor de tiratge, el contingut en gas carbònic del qual és d'origen endogen exclusivament. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 5,5% vol. i la seva pressió relativa a l'interior de l'ampolla, després de la segona fermentació, és superior a 3 bars a 20°C.

En funció del lloc on es faci aquesta segona fermentació es distingeix entre:

a) Fermentació a l'ampolla: amb una permanència a l'ampolla d'un mínim de cinc mesos.

b) Fermentació en grans envasos: aquella en la qual la segona fermentació alcohòlica ha estat feta en dipòsits hermèticament tancats, dels quals es transvasa a les ampolles amb una permanència mínima en dipòsit de tres mesos.

4. Sidra natural de baix contingut en alcohol: sidra natural a la qual se li elimina l'alcohol per mitjans físics. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 1% vol. i inferior o igual a 3% vol.

5. Sidra natural sense alcohol: sidra natural a la qual se li elimina l'alcohol per mitjans físics, sense que es perdin les seves característiques organolèptiques. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és inferior a 1% vol.

Article 5. *Definicions relatives a les diferents categories de sidra.*

Als efectes d'aquest Reial decret, s'estableixen les següents definicions relatives a les diferents categories de sidra:

1. Sidra: producte resultant de la fermentació total o parcial del most de poma, al qual es poden incorporar, posteriorment a la fermentació, els sucres o xarops ensucrats, que regula la normativa sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana, i anhídrid carbònic. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 4% vol.

2. Sidra extra: sidra elaborada a partir de la fermentació total o parcial del most natural de poma. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 5% vol.

3. Sidra amb suc de fruites: producte elaborat a partir de sidra al qual s'ha afegit suc de fruites o suc de fruites a partir de concentrat o suc de fruites concentrat. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 4% vol.

4. Sidra aromatitzada: producte elaborat a partir de sidra al qual s'han afegit aromes. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 4% vol.

5. Sidra de gel: beguda obtinguda de la fermentació total o parcial del most de pomes congelades (crioextracció) o most congelat de poma (crioconcentració). El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 8% vol. i la seva concentració de sucres totals és igual o superior a 100 g/l.

6. Còctel de sidra: beguda obtinguda a partir de sidra i la seva barreja amb suc de fruita o begudes refrescants. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és inferior a 4% vol., i la sidra està present en el producte acabat en una proporció superior al 50%.

7. Sidra de baix contingut en alcohol: és la sidra a la qual se li elimina l'alcohol per mitjans físics. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és igual o superior a 1% vol. i inferior o igual a 3% vol.

8. Sidra sense alcohol: és la sidra a la qual se li elimina l'alcohol per mitjans físics, sense que es perdin les seves característiques organolèptiques. El seu grau alcohòlic volumètric adquirit és inferior a 1% vol.

La pressió relativa a l'interior de l'ampolla dels productes definits en els apartats 1 a 4, tots dos inclusivament, ha de ser superior a 0,5 bars a 20°C.

Article 6. *Pràctiques permeses en els mostos de poma.*

Per a l'elaboració i la conservació de les diferents categories de mostos de poma estan permeses les pràctiques següents:

1. Barreja de mostos de poma de la mateixa naturalesa.
2. Tractaments tèrmics.
3. Centrifugació.
4. Filtració.
5. Clarificació amb matèries autoritzades.
6. Ús d'enzims pectolítics.
7. Ús d'atmosferes inerts que no alterin el most.

Article 7. *Pràctiques prohibides en els mostos de poma.*

Per a l'elaboració i la conservació de les diferents categories de mostos de poma estan prohibides les pràctiques següents:

1. Addició d'aigua, excepte en el most de poma reconstituït, al qual es pot afegir l'aigua de restitució.
2. Addició d'aromes, excepte en el most de poma concentrat, al qual se li poden incorporar les aromes eliminades durant el procés de fabricació del most.

Article 8. *Pràctiques permeses en les diferents categories de sidra natural.*

Per a l'elaboració i la conservació de les diferents categories de sidra natural es poden utilitzar els procediments següents, els quals es poden combinar entre si:

1. Barreja de sidres naturals.
2. Trafegament-remuntatge.
3. Tractaments tèrmics.
4. Centrifugació.
5. Filtració.

6. Clarificació amb matèries com ara taní, gelatina, clara d'ou, caseïna, llet descremada, bentonites, terres de Lebrija i Pozaldez, que no deixin gustos ni substàncies alienes al most o la sidra.

7. Tractament amb carbó activat.
8. La fermentació amb llevats seleccionats.
9. Ús d'atmosferes inerts que no alterin el producte.
10. Ús de bacteris làctics.
11. Addició de fosfat amònic o càlcic, tècnicament pur.

Article 9. Pràctiques prohibides en les diferents categories de sidra natural.

Per a l'elaboració i la conservació de les diferents categories de sidra natural estan prohibides les pràctiques següents:

1. Addició de CO₂ exogen.
2. Addició d'aigua.
3. Addició d'alcohol o begudes alcohòliques, excepte per al licor d'expedició.
4. Addició de most de poma concentrat, excepte per al licor de tiratge i licor d'expedició, en el cas de la sidra natural escumosa.
5. Addició de sacarosa, excepte per al licor de tiratge, en el qual es pot afegir la quantitat estrictament necessària per provocar la segona fermentació, en el cas de la sidra natural escumosa.
6. Desalcoholització, excepte per a les sidres naturals sense alcohol o de baix contingut en alcohol.
7. Addició de colorants, edulcorants i aromes.

Article 10. Pràctiques permeses en les diferents categories de sidra.

Per a l'elaboració i la conservació de les diferents categories de sidra es poden utilitzar tots els procediments que s'esmenten a l'article 8, a més dels següents:

1. Barreja de sidres naturals i sidres.
2. Addició de CO₂ exogen.
3. Addició de sucres i xarops ensucrats que regula la normativa sobre determinats sucres destinats a l'alimentació humana.
4. Addició d'aigua en les quantitats tècniques necessàries per ajustar el grau alcohòlic volumètric adquirit, a excepció de la sidra de gel, en la qual està prohibida aquesta addició.

Article 11. Pràctiques prohibides en les diferents categories de sidra.

Per a l'elaboració i la conservació de les diferents categories de sidra estan prohibides les pràctiques següents:

1. Ús de most de poma concentrat per a la sidra extra i la sidra de gel.
2. Addició de sucres d'altres fruites, sucres d'altres fruites a partir de concentrat i sucres d'altres fruites concentrats, excepte per a la sidra amb suc de fruites i el còctel de sidra.
3. Addició d'alcohol o begudes alcohòliques.
4. Desalcoholització, excepte per a les sidres sense alcohol o de baix contingut en alcohol.

Article 12. Característiques dels productes acabats.

1. Des del punt de vista de la qualitat alimentària, a més de les característiques establertes a les seves definicions respectives, les diferents categories de sidra natural i de sidra han de tenir:

- a) Una acidesa volàtil, constituïda per tots els àcids de la sèrie acètica, inferior a 2,2 g/l d'àcid acètic.
- b) Un contingut en metanol inferior a 200 mg/l.

2. Des del punt de vista de la qualitat alimentària, a més de les característiques establertes a les seves definicions respectives i a l'apartat 1, les diferents categories de sidra natural han de tenir:

- a) Un extracte sec no reductor superior a 14 g/l.
- b) Un contingut en cendres superior a 1,8 g/l.

3. Des del punt de vista de la qualitat alimentària, a més de les característiques establertes a les seves definicions respectives i a l'apartat 1, les diferents categories de sidra han de tenir:

- a) Un extracte sec no reductor superior a 13 g/l.
- b) Un contingut en cendres superior a:

- 1r 1,5 g/l, en el cas de la sidra.
- 2n 1,8 g/l, en el cas de la sidra extra.
- 3r 0,6 g/l, en el cas del còctel de sidra.

Article 13. *Informació alimentària facilitada al consumidor.*

1. La informació alimentària facilitada al consumidor sobre els productes objecte d'aquest Reial decret es regeix pel que disposen les normes d'àmbit comunitari i nacional aplicables en la matèria.

2. La denominació legal dels productes és la que estableixen els articles 4 i 5 d'aquesta norma de qualitat, amb les particularitats següents:

- a) En el cas de les sidres que preveu l'article 5.3, la denominació legal és «sidra amb suc de (...)», seguida del nom de la fruita o fruites amb les quals s'ha elaborat el suc de fruites, el suc de fruites a partir de concentrat o el suc de fruites concentrat afegit.
- b) En el cas de les sidres que preveu l'article 5.4, la denominació legal és «sidra aromatitzada amb (...)», seguida del nom de l'aroma utilitzada.

Com a excepció al que estableix el primer paràgraf d'aquest apartat, per a les diferents categories de sidra natural o de sidra emparades per una denominació d'origen protegida o una indicació geogràfica protegida, la denominació legal és la que estableixi el plec de condicions corresponent.

3. A més de la informació alimentària voluntària que estableix l'article 14, la informació alimentària dels productes objecte d'aquest Reial decret pot incloure altra informació alimentària voluntària, sempre que aquesta sigui conforme a les normes de la Unió Europea i nacionals relatives a la informació alimentària facilitada al consumidor.

Article 14. *Informació alimentària voluntària.*

La informació alimentària voluntària relativa als productes objecte d'aquesta norma de qualitat pot incloure els termes següents:

1. Light: els productes objecte d'aquesta norma poden incloure la declaració nutricional «light» si compleixen el que disposen les normes d'àmbit comunitari aplicables en la matèria, i compleixen els mateixos criteris i exigències que s'hi hagin establert.

2. Per a la sidra natural escumosa, en funció del seu contingut en sucres:

- a) Brut nature, inferior a 3 g/l i sense addició de licor d'expedició.
- b) Extrabrut, inferior a 6 g/l.
- c) Brut, igual o inferior a 12 g/l.
- d) Extraseca, superior a 12 g/l i igual o inferior a 20 g/l.
- e) Seca, superior a 20 g/l i igual o inferior a 30 g/l.

- f) Semiseca, superior a 30 g/l i igual o inferior a 50 g/l.
 - g) Dolça, superior a 50 g/l.
3. Per a la sidra, en funció del seu contingut en sucres:
- a) Extraseca, igual o inferior a 20 g/l.
 - b) Seca, superior a 20 g/l i igual o inferior a 30 g/l.
 - c) Semiseca, superior a 30 g/l i igual o inferior a 50 g/l.
 - d) Dolça, superior a 50 g/l.

Article 15. *Mètodes analítics.*

La comprovació analítica de les característiques dels productes objecte d'aquest Reial decret de conformitat amb els paràmetres que fixa la present norma s'ha de portar a terme mitjançant els mètodes de preparació de mostra i d'anàlisi establerts pel European Cider Makers' Association (AICV), l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV) i els mètodes d'altres organismes nacionals i internacionals de reconeguda solvència.

S'admeten mètodes d'anàlisi automatitzats, sota la responsabilitat del director del laboratori, a condició que l'exactitud, la repetibilitat i la reproductibilitat dels resultats siguin, almenys, equivalents a les obtingudes mitjançant els mètodes d'anàlisi recopilats pels organismes esmentats. En cas de litigi, els mètodes automatitzats no poden substituir els mètodes establerts pels organismes esmentats abans.

Disposició addicional primera. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la present reglamentació no són aplicables als productes legalment fabricats o comercialitzats en els altres estats membres de la Unió Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants a l'Acord de l'Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició addicional segona. *No-increment de despesa pública.*

Les mesures que inclou aquesta norma no poden suposar un increment de dotacions ni de retribucions ni d'altres despeses de personal.

Disposició transitòria única. *Comercialització d'existències de productes.*

Els productes objecte de la norma de qualitat que s'aprova, elaborats abans de la data d'entrada en vigor d'aquest Reial decret i que no s'ajustin al que aquest disposa, es poden comercialitzar fins que s'esgotin les existències, incloses les etiquetes adquirides prèviament, sempre que compleixin les disposicions vigents anteriors a la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queda derogada l'Ordre d'1 d'agost de 1979, per la qual es reglamenten les sidres i altres begudes derivades de la poma.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 10 de febrer de 2017.

FELIPE R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència
i per a les Administracions Territorials,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN