

MINISTERIO DE AGRICULTURA

14937 ORDEN de 15 de julio de 1974 por la que se aprueba la Reglamentación de la Sidra.

Ilustrísimo señor:

La Ley 25/1970, de 2 de diciembre, que aprobó el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, define en su artículo 24 la sidra.

El Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que aprobó el Reglamento general de la citada Ley, establece que por el Ministerio de Agricultura se determinarán las diferentes clases de sidra y sus características, así como las prácticas autorizadas y prohibidas, nombres con que ha de designarse cada clase de sidra y el destino que ha de darse a los subproductos de la elaboración.

En su virtud, vista la propuesta e informe del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y los informes de la Organización Sindical y demás preceptivos,

Este Ministerio ha tenido a bien aprobar la Reglamentación de la Sidra, cuyo texto articulado figura a continuación.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde a V. I.

Madrid, 15 de julio de 1974.

ALLENDE Y GARCIA-RAXTER

Ilmo. Sr. Director general de Industrias y Mercados en Origen de Productos Agrarios.

REGLAMENCIÓN DE LA SIDRA

TITULO PRIMERO

Objeto

Artículo 1.º En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 24 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por Ley 25/1970, de 2 de diciembre, y en el de su Reglamento, Decreto 835/1972, quedan sujetos a lo dispuesto en la presente Reglamentación los elaboradores y embotelladores de sidra, y la definición, elaboración, circulación y comercio de la misma, así como el destino que ha de darse a los subproductos de la elaboración.

TITULO II

Definiciones

Art. 2.º Sidra es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana o de su zumo.

Sidra natural es la sidra en que la fermentación alcohólica ha sido total y ha sido elaborada siguiendo las prácticas tradicionales sin adición de anhídrido carbónico ni de azúcar.

TITULO III

Registro de Elaboradores y Embotelladores

Art. 3.º 1. Se consideran elaboradores de sidra a las personas naturales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a estos efectos por el Ministerio de Agricultura, dediquen su actividad a la obtención de esta bebida.

2. Se consideran embotelladores de sidra a las personas naturales o jurídicas que, en uso de la autorización concedida a estos efectos por el Ministerio de Agricultura, se dediquen al embotellado de esta bebida para el consumo.

Art. 4.º 1. Todos los elaboradores de sidra deberán estar inscritos en el Registro de Industrias Agrarias, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 231/1971, de 28 de enero.

2. Todos los embotelladores de sidra deberán estar inscritos en el Registro de Envasadores y Embotelladores, de acuerdo con lo establecido en el artículo 112 del Decreto 835/1972.

TITULO IV

Condiciones de las instalaciones de elaboración y embotellado

Art. 5.º Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación laboral, de lo dispuesto en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de octubre de 1959 y de las condiciones establecidas por los Organismos competentes, las instalaciones de elabora-

ción y embotellado se ajustarán al Decreto 232/1971, de 28 de enero, y legislación complementaria sobre estas industrias agrarias.

TITULO V

Prácticas admitidas y prohibidas

Art. 6.º En la elaboración y embotellado de la sidra son practicas admitidas las siguientes:

1. La mezcla de sidras entre sí, y de éstas con mostos de manzana (jugo no fermentado obtenido al exprimir manzanas frescas e industrialmente sanas).

2. La concentración de los mostos de manzana por procedimientos tecnológicos adecuados, de forma que no se alteren las cualidades características de los mismos.

3. La pasteurización, esterilización, congelación, refrigeración, calentamiento, trasiego, centrifugación, filtrado y homogeneizado.

4. La clarificación con tanino, gelatina, clara de huevo, caseína, leche descremada, suero de sangre, bentonitas, tierras de Lebrija y Pozaldez, prácticamente exentas de hierro.

5. La fermentación con levaduras seleccionadas.

6. La adición de ácido nítrico o tartárico técnicamente puros en dosis total que no exceda de dos gramos por litro.

7. La desacidificación y defecación con carbonato cálcico técnicamente puro.

8. La coloración con caramelo de azúcar.

9. El sulfitado por métodos adecuados en proporciones tales que por litro de producto terminado dispuesto para el consumo, el anhídrido sulfuroso total no exceda de 320 miligramos y el libre de 100 miligramos.

10. La adición de anhídrido carbónico, excepto en la sidra natural.

11. La adición de cloruro sódico puro en dosis no superior a un gramo por litro.

12. La adición de fosfato amónico o cálcico técnicamente puros.

13. Excepto en la sidra natural, la adición como edulcorante de hasta 80 gramos por litro de azúcar en forma de jarabe, en proporción máxima en volumen de una parte de jarabe por cada diez de sidra base.

14. La adición de ácido sórbico o sorbato potásico en dosis inferior a 200 miligramos por litro, siempre que el contenido en sulfuroso sea inferior a 200 miligramos por litro.

15. La adición de ácido ascórbico como antioxidante en dosis inferior a 100 miligramos por litro.

16. El tratamiento por irradiación infrarroja.

17. La desulfitación empleando procedimientos físicos.

18. La conservación en atmósfera de nitrógeno o gas carbónico de la sidra o del mosto de manzana, a excepción de la sidra natural, que únicamente puede ser conservada en atmósfera de nitrógeno.

Art. 7.º En la elaboración y embotellado de la sidra son practicas prohibidas las no expresamente autorizadas y especialmente las siguientes:

1. La adición de agua.

2. La adición de vino o alcohol de cualquier procedencia.

3. El empleo de materias colorantes y antifermentos no autorizados, agentes conservadores, edulcorantes artificiales y dextrinas.

4. La adición de ésteres, aromas o sustancias similares de cualquier clase o procedencia.

TITULO VI

De los subproductos y sus destinos

Art. 8.º Son subproductos de la elaboración de la sidra los siguientes:

1. Orujo: El residuo del prensado de la manzana, fermentado o no.

Puede ser:

1.1. Fresco: El obtenido inmediatamente después del prensado.

1.2. Ensiado: El que ha sido objeto de almacenamiento.

2. Borra: El conjunto de materias, especialmente sustancias orgánicas y sales, que se depositan naturalmente en el fondo de los envases después de la fermentación del mosto de manzana y durante la conservación de la sidra.

Puede ser:

- 2.1. Fresca: La que resulta después del trasiego de la sidra y ha sido separada por simple decantación sin alteración alguna.
- 2.2. Seca: La que resulta de extraer la mayor parte de líquido que contiene la borra fresca.
3. Segunda: El líquido obtenido:
 - 3.1. En el último agotamiento de la manzana por prensado mecánico.
 - 3.2. En el escurrido natural del orujo durante su almacenamiento en el período de recolección.
 - 3.3. En el prensado de la borra fresca.
4. Piqueta: El líquido fermentado obtenido del lavado o maceración del orujo y de la borra.
 - 4.1. Fresca: La que procede de orujo fresco o borra fresca.
 - 4.2. De orujo: La que procede de orujo ensilado o borra seca.

Art. 9.º Los destinos de los subproductos de la elaboración de la sidra pueden ser los siguientes:

1. Orujo fresco.—A la obtención de segunda o piqueta fresca.
2. Orujo ensilado.—A la obtención de piqueta de orujo, aguardiente de orujo de manzana, alcohol destilado de orujo de manzana, alcohol rectificado de orujo de manzana.
3. Borra fresca.—Mezclándola o no con sidra, en la obtención de holandá de sidra y aguardiente de sidra: alcohol destilado de sidra, alcohol rectificado de sidra.
4. Borra seca.—Aguardiente de orujo de manzana; alcohol rectificado de orujo de manzana.
5. Segunda.—Alcohol rectificado de sidra.
6. Piqueta fresca.—Vinagre de sidra; alcohol destilado de sidra; alcohol rectificado de sidra.
7. Piqueta de orujo.—Aguardiente de orujo de manzana; alcohol rectificado de orujo de manzana.

Los subproductos de la elaboración de la sidra pueden ser empleados en aquellos otros aprovechamientos agrarios o industriales que están de acuerdo con legislación que pueda afectar a estos productos.

Se prohíbe el depósito y tenencia en los locales de elaboración y embotellado de cualquier materia de posible utilización que no esté inscrita en el Registro a que se refiere el artículo 71 del Decreto 835/1972 y no esté autorizado su empleo.

TÍTULO VII

Características de las sidras dispuestas para el consumo

Art. 10. Las sidras dispuestas para el consumo deberán reunir las siguientes características:

1. Graduación alcohólica adquirida:
 - 1.1. Sidra.—Mínima de 4 grados.
 - 1.2. Sidra natural.—Mínima de 4,5 grados.
2. Azúcares reductores:
 - 2.1. Seca.—Inferior a 30 gramos/litro.
 - 2.2. Semiseca o semidulce.—Entre 30 y 50 gramos/litro.
 - 2.3. Dulce.—Superior a 50 gramos/litro e inferior a 80 gramos/litro.
3. Contenido en anhídrido sulfuroso:

Inferior a 320 miligramos/litro de anhídrido sulfuroso total.
Inferior a 100 miligramos/litro de anhídrido sulfuroso libre.
4. Metanol:

Inferior a 200 miligramos/litro.
5. Acidez volátil:

Inferior a 1,8 gramos/litro, expresada en ácido acético.
6. Extracto seco total, sin azúcares:
 - 6.1. Sidra natural:

Mínimo de 14 gramos/litro.
 - 6.2. Sidra:

Mínimo de 13 gramos/litro.

7. Cenizas:

7.1. Sidra natural:

Mínimo de 1,8 gramos/litro.

7.2. Sidra:

Mínimo de 1,7 gramos/litro.

8. Hierro:

Inferior a 10 miligramos/litro.

9. Etanol:

Inferior a 150 miligramos/litro.

10. Anhídrido carbónico, excepto en la sidra natural.

Presión comprendida entre 3 y 5 atmósferas, a 20° C. de temperatura.

Art. 11. Sidras no aptas para su destino al consumo.

Se consideran no aptas para su destino al consumo:

- A) Las adulteradas, que serán todas en las que se hayan aplicado prácticas no permitidas expresamente.
- B) Las que rebasen los márgenes de tolerancia establecidos en la presente Reglamentación.
- C) Las que tengan alguno de los caracteres siguientes:

C.1. Aquellas cuyo análisis químico o examen microscópico acusen alteración que no pueda ser corregida con prácticas autorizadas.

C.2. Las que sean sensiblemente defectuosas por su color o sabor.

A las sidras no aptas para el consumo les será aplicable el artículo 68 del Decreto 835/1972, en cuanto sea compatible con la naturaleza de las mismas.

TÍTULO VIII

De la declaración de productos

Art. 12. De conformidad con lo establecido en el párrafo 5 del artículo 73 del Decreto 835/1972, los elaboradores y embotelladores de sidras están obligados a presentar durante los quince primeros días del mes de abril declaración por triplicado, por cada lagar y planta embotelladora que posean, haciendo constar las cantidades de las distintas partidas elaboradas y embotelladas, y las existencias por clase y graduación, al 31 de marzo.

La declaración, que tendrá efectos meramente estadísticos y le será aplicable lo dispuesto en el artículo 46 del citado Decreto 835/1972, se efectuará en el modelo del anejo único de la presente Reglamentación, y ante la Delegación provincial del Ministerio de Agricultura en que radique la industria.

TÍTULO IX

Circulación

Art. 13. La circulación de la sidra entre lagares o entre lagar y embotellador y entre embotelladores podrá efectuarse en envases de cualquier capacidad que reúnan las condiciones contempladas en el artículo 108 del Decreto 835/1972.

TÍTULO X

Embotellado, etiquetado y rotulación

Art. 14. La expedición de sidras para el consumo se efectuará necesariamente en botella, de capacidad igual o inferior a dos litros y debidamente etiquetada. La botella será de vidrio o de cualquier otro material expresamente autorizado por la Dirección General de Sanidad.

Para el embotellado de sidra, excepto en la natural, podrá utilizarse la botella usual de los vinos espumosos y gasificados, así como el tapón en forma de seta y su característico sistema de sujeción o morrión.

De conformidad con lo establecido en el párrafo 5.º del artículo 109 del Decreto 835/1962, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen podrá dictar las normas necesarias para la conveniente diferenciación de la sidra con otros productos que utilicen los mismos envases.

Art. 15. De acuerdo con lo previsto en el apartado 1) del artículo 112 del Decreto 835/1972, las botellas de las sidras en circulación o dispuestas para su expedición desde embotellador

a consumo llevarán obligatoriamente etiquetas en las que figuren impreso el nombre o razón social de la firma que expida la sidra, el número en el Registro del Embotellador, el término «Sidra» y la graduación de la misma. El error máximo admisible en la graduación alcohólica será de 2 por 100.

Sólo podrán carecer de etiquetas las botellas que contengan sidra que se encuentre en el lagar en que fué producida y que vaya a ser consumida en el mismo.

Art. 16. En la rotulación de la etiqueta únicamente podrá consignarse la región, comarca o lugar de procedencia de la sidra cuando sea justificada e identificada con el origen de la manzana de que proceda.

Queda prohibida la utilización de términos, razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o leyendas publicitarias que puedan inducir a confusión sobre la naturaleza u origen del producto, sin perjuicio de los derechos adquiridos que sean debidamente reconocidos por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

TITULO XI

De los productos destinados a la exportación

Art. 17. De acuerdo con el artículo 116 del Decreto 835/1972, las sidras que se destinen a la exportación deberán ir acompañadas por un certificado de análisis expedido por los Centros autorizados al efecto por el Ministerio de Agricultura.

Art. 18. 1. En las sidras que hayan de ser exportadas podrán efectuarse aquellas prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de las zonas o países de destino o para satisfacer las exigencias de los mercados dentro de las tolerancias en ellos admitidas. Los envases, que serán de capacidad igual o inferior a dos litros y las etiquetas de estas sidras, podrán adaptarse a las exigencias del país de destino, quedando exentos en su caso del cumplimiento de cuanto se dispone en los artículos 15 y 16 de la presente Reglamentación.

2. Para aplicar las prácticas a que se refiere este artículo deberá solicitarse autorización de la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura, en escrito razonado, en el que se exponga cantidad de producto a tratar, práctica a efectuar, lugar en que la misma ha de realizarse y país de destino. Simultáneamente presentará la petición con los mismos datos a la Delegación Regional de Comercio, que remitirá su informe a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura, la cual si ésta fuera favorable, decidirá la resolución sobre la concesión o no de la autorización para efectuar la o las prácticas que se solicitan teniendo en cuenta las instrucciones dictadas al efecto por el Ministerio de Agricultura.

3. El Ministerio de Agricultura podrá realizar las comprobaciones necesarias sobre el cumplimiento de las condiciones prescritas en la autorización, expidiendo, en su caso, los certificados de análisis precisos para la exportación, quedando las sidras así tratadas intervenidas por la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura hasta el momento de su exportación.

4. Si la exportación no se realizara, las sidras que hubieran sido tratadas deberán ser, en su caso, o desnaturalizadas bajo control de la Delegación Provincial del Ministerio de Agricul-

tura o intervenidas por la misma hasta que puedan ser exportadas en otra ocasión.

5. Para el mejor cumplimiento de cuanto antecede, el tenedor de las sidras que hayan sido sometidas a las prácticas a que se refiere este artículo deberá comunicar a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura que le autorizó la ejecución de la exportación, y caso de que la misma no se efectuara, lugar en que se encuentra la mercancía.

TITULO XII

Denominaciones de origen

Art. 19. Las sidras podrán acogerse al régimen de protección de Denominaciones de Origen ateniéndose a lo dispuesto en la Ley 25/1970 y en su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo.

TITULO XIII

Inspecciones y sanciones

Art. 20. El Servicio de Defensa contra Fraudes y Ensayos y Análisis Agrícolas procederá a la inspección y toma de muestras de las sidras, sin perjuicio de las competencias que puedan corresponder a otros Organismos.

Art. 21. Las infracciones a lo dispuesto en la Ley 25/1970 en el Decreto 835/1972 y en el presente Reglamento, serán sancionadas según disponen los artículos 119 a 132 del Decreto 835/1972 para las cometidas en casos análogos en los vinos, sin perjuicio de las competencias de otros Organismos.

TITULO XIV

Métodos de análisis

Art. 22. Se faculta al Ministerio de Agricultura, previo informe de la Dirección General de Sanidad, para establecer los métodos analíticos que han de emplearse en la comprobación de los productos comprendidos en esta Reglamentación.

DISPOSICION FINAL

La presente Reglamentación entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», salvo las excepciones establecidas en la disposición transitoria.

DISPOSICION TRANSITORIA

Las partidas de sidra embotelladas existentes en el mercado interior y elaboradas con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de la presente Reglamentación, podrán circular y ser destinadas al consumo hasta el 31 de diciembre de 1975, aunque por sus características, o por etiquetado de las botellas, no se adapten a lo que establece la presente Orden y sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones legales de rango superior.

Asimismo y hasta la fecha de 31 de julio de 1976, será tolerada la expedición y circulación de botellas de sidra natural no etiquetadas, en el mercado interior de las provincias productoras.

ANEJO UNICO

Campaña 19..... 19.....

ESTATUTO DE LA VIÑA, DEL VINO Y LOS ALCOHOLES

(Artículo 73. Ley 25/1970)

DECLARACION DE PRODUCTOS Y EXISTENCIAS

(Elaboradores y Embotelladores)

Número del Registro de Industrias Agrarias

Ayuntamiento Provincia de

Don, con domicilio en, calle o plaza, número, como (1) de la industria situada en calle, número

Declara que ha obtenido o embotellado en la campaña actual el volumen de sidra que se especifica y que posee en existencias las cantidades que se indican:

A) Elaborador:

| Producto | De cosecha propia | De cosecha comprada | Procedencia de la manzana o del mosto | Para mostos concentrados y conservados | Para obtención de sidras |
|-------------------------|-------------------|---------------------|---------------------------------------|--|--------------------------|
| | Kilogramos (2) | Kilogramos (3) | (Prov. Kg) | Kilogramos | Kilogramos |
| Manzana elaborada | | | | | |
| Mosto | | | | | |

A) Elaborador:

| Sidra obtenida | En la campaña | | | En existencias de campañas anteriores | | | Observaciones |
|---------------------|---------------|----------------------------|-------------------|---------------------------------------|----------------------------|-------------------|---------------|
| | Litros | Grado alcohólico adquirido | Licor grado Baume | Litros | Grado alcohólico adquirido | Licor grado Baume | |
| Sidra | | | | | | | |
| Sidra natural | | | | | | | |

B) Embotellador:

| Sidra embotellada | Desde 31 de marzo del año anterior | | | En existencias al 31 de marzo (granel y embotellado) | | | Observaciones |
|---------------------|------------------------------------|----------------------------|-------------------|--|----------------------------|-------------------|---------------|
| | Litros | Grado alcohólico adquirido | Licor grado Baume | Litros | Grado alcohólico adquirido | Licor grado Baume | |
| Sidra | | | | | | | |
| Sidra natural | | | | | | | |

Esta declaración deberá efectuarse durante los quince primeros días del mes de abril y referidos los datos al 31 de marzo. El lagar que además sea embotellador cumplimentará los cuadros A) y B). El lagar y el embotellador cumplimentarán exclusivamente los cuadros A) y B) respectivamente.

OBSERVACIONES:

- (1) Se indicará si es propietario, arrendatario, cooperativa, etc.
- (2) En la línea de mosto se declarará todo el mosto elaborado con manzana propia.
- (3) En la línea de mosto poner el total obtenido por la elaboración de la manzana comprada y compra de mosto.
- (4) Se indicará la cantidad y provincia de donde procede la manzana, bien de cosecha propia o comprada e igualmente para el mosto.