

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

Ministerio de Agricultura
«BOE» núm. 206, de 28 de agosto de 1979
Referencia: BOE-A-1979-21034

TEXTO CONSOLIDADO Última modificación: 21 de febrero de 2017

Norma derogada, con efectos de 22 de febrero de 2017, por la disposición derogatoria única del Real Decreto 72/2017, de 10 de febrero. [Ref. BOE-A-2017-1749](#).

Ilustrísimos señores:

La Orden del Ministerio de Agricultura de 15 de julio de 1974 («Boletín Oficial del Estado» del 31) aprobó la Reglamentación hasta ahora vigente de la producción y comercialización de la sidra.

Aunque dicha reglamentación es de aprobación relativamente reciente, sin embargo la existencia de otras bebidas derivadas de la manzana y la evolución de los problemas técnicos y económicos en este ámbito fueron motivo para que el sector de la producción formulase oportunamente una propuesta de modificación de la citada Reglamentación.

Vista la necesidad de ordenar estas nuevas bebidas derivadas de la manzana, con perspectivas tanto en el mercado exterior como en el nacional, y la necesidad de adecuar las normas de elaboración y comercialización de las sidras a la evolución de los problemas técnicos y económicos planteados.

En virtud de las facultades que otorga al Ministerio de Agricultura el Decreto 835/1972, de 23 de marzo, para la reglamentación de las diferentes clases de sidra, de sus denominaciones y prácticas autorizadas y prohibidas, siempre en el marco de la Ley 25/1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Vista la propuesta del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y los diferentes informes de los Organismos competentes,

Este Ministerio, en el ámbito de su competencia y sin perjuicio de las disposiciones de carácter sanitario o de otra naturaleza que puedan afectar a los productos o instalaciones a que se refiere la presente Orden, vigentes o que puedan ser dictadas posteriormente, ha tenido a bien:

Primero.

Aprobar la Reglamentación de las Sidras y Otras Bebidas Derivadas de la Manzana, cuyo texto articulado figura a continuación.

Segundo.

Esta Reglamentación entrará en vigor a los seis meses naturales de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», en cuya fecha quedará derogada la Orden ministerial de 15 de julio de 1974.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.
Dios guarde a VV. II.

Madrid, 1 de agosto de 1979.

LAMO DE ESPINOSA

Ilmos. Sres. Director general de Industrias Agrarias y Presidente del Instituto Nacional de Denominación de Origen.

**REGLAMENTACIÓN DE LAS SIDRAS Y OTRAS BEBIDAS DERIVADAS DE LA
MANZANA**

CAPÍTULO I

Objeto

Artículo 1.

Es objeto de esta disposición la definición de sidra, sidra natural y de otras bebidas derivadas de la manzana, sus prácticas de elaboración y características de los productos, así como las normas sobre embotellado y circulación de los mismos, como desarrollo del artículo 24 del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por Ley 25/1970, y de su Reglamento, Decreto 835/1972.

CAPÍTULO II

Definiciones

Artículo 2.

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

Se denomina natural el mosto de manzana que no ha sido objeto de tratamiento.

Se denomina conservado el mosto de manzana cuya fermentación alcohólica ha sido evitada por tratamientos autorizados a dicho fin.

Se denomina concentrado el producto obtenido por deshidratación parcial de los mostos de manzana hasta que el grado de concentración impida la fermentación espontánea.

Artículo 3.

Sidra es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de su mosto. Su graduación alcohólica adquirida será superior a 4 grados.

Se denomina seca la sidra que contiene menos de 30 g/l. de azúcares; semiseca o semidulce, entre 30 y 50 g/l., y dulce cuando contiene más de 50 g/l. hasta su límite máximo de 80 g/l.

Artículo 4.

Sidra natural es la sidra elaborada siguiendo las prácticas tradicionales, sin adición de azúcares, que contiene gas carbónico de origen endógeno exclusivamente. Su graduación alcohólica adquirida será superior a 4,5 grados.

Artículo 5.

Manzanada es la bebida resultante de la fermentación alcohólica parcial de la manzana fresca o de su mosto, sin adición de azúcares. Su graduación alcohólica adquirida será inferior a 2,5 grados y su graduación alcohólica total superior a 5 grados.

CAPÍTULO III

Prácticas permitidas y prohibidas

Artículo 6. Prácticas permitidas.

A) Para la obtención de mosto:

1° Para la obtención de mostos naturales:

1. La aplicación de frío y de gases inertes para el mantenimiento de las características de los mostos naturales.

2. La filtración y clarificación con materias autorizadas y el empleo de enzimas pectolíticas.

2° **(Derogado)**

3° En los mostos concentrados el empleo de procedimientos físicos de deshidratación que no produzcan caramelización de los azúcares, ni alteración sensible de las características esenciales del mosto, así como la recuperación de los aromas en el proceso de fabricación para su incorporación al producto.

4° La mezcla de mostos de manzana de la misma naturaleza.

B) Para la obtención de sidra natural:

1° La mezcla de sidras naturales.

2° Las prácticas tradicionales de lagar, como trasiegos, remontados y filtraciones y los tratamientos de refrigeración y pasterización.

3° La clarificación con materias como tanino, gelatina, clara de huevo, caseína, leche descremada, suero de sangre, bentonitas, tierras de Lebrija y Pozaldez, que no dejen sabores ni sustancias ajenas al mosto o sidra, y el tratamiento con carbón activado.

4° **(Derogado)**

5° **(Derogado)**

6° **(Derogado)**

7° La adición de fosfato amónico o cálcico, técnicamente puro.

8° **(Derogado)**

9° **(Derogado)**

10° **(Derogado)**

11° La fermentación con levaduras seleccionadas.

C) Para la obtención de sidra:

1° Todas las especificadas en el apartado B), con excepción de los puntos 1° y 6°

2° La mezcla de sidras entre sí o de éstas con mostos de manzana.

3° **(Derogado)**

4° La adición como edulcorante de hasta 80 g. de azúcares por litro, en forma de jarabe, y en proporción máxima en volumen de una parte de jarabe por cada diez de sidra base.

5° **(Derogado)**

6° **(Derogado)**

7° La desulfitación mediante procedimientos físicos.

8° La pasterización, esterilización, calentamiento y homogeneización y la congelación.

D) Para la obtención de manzanada:

1° Todas las especificadas en el apartado B).

2° La mezcla de manzanadas entre sí o con mostos de manzana.

3° **(Derogado)**

4° **(Derogado)**

5° La desulfitación mediante procedimientos físicos.

6° La pasterización, esterilización, calentamiento y homogeneizado.

Artículo 7. Prácticas prohibidas.

Se consideran como prácticas prohibidas para la obtención de los diferentes productos objeto de esta disposición todas las prácticas o tratamientos no previstos en el artículo anterior, y en particular los siguientes:

A) En la obtención de mostos:

1° La adición de agua o la adición de segundas.

2° **(Derogado)**

3° La adición de aromas, excepto la autorización prevista en los mostos concentrados.

B) En la obtención de sidras:

1° La adición de agua.

2° La adición de vino y la de alcohol de cualquier procedencia.

3° **(Derogado)**

4° El empleo de antifermentos o agentes conservadores no autorizados.

5° El empleo de edulcorantes artificiales y dextrinas.

6° La adición de ésteres, aromas o sustancias similares de cualquier clase o procedencia.

C) En la obtención de sidra natural:

1° Todas las previstas en el apartado B) de este artículo.

2° El empleo de mostos concentrados, azúcares o jarabes de cualquier tipo o procedencia.

3° La adición o el empleo de anhídrido carbónico.

D) En la obtención de manzanada:

1° La adición de azúcar.

2° Las prácticas previstas en los puntos 2° a 6° del apartado B) de este artículo.

Artículo 8.

(Derogado)

CAPÍTULO IV

Características de los productos

Artículo 9.

Los productos dispuestos para el consumo, además de cumplir los requisitos que establezca la legislación sanitaria vigente, deberán reunir las siguientes características:

1. **(Derogado)**

2. Metanol: Inferior a 200 mg/l.

3. Acidez volátil: Inferior a 2,2 g/l., expresada en ácido acético.

4. Extracto seco total, sin azúcares:

a) En la sidra: Mínimo de 13 g/l.

b) En la sidra natural y la manzanada: Mínimo de 14 g/l.

5. Cenizas:

a) En la sidra: Mínimo de 1,7 g/l.

b) En la sidra natural y la manzanada: Mínimo de 1,8 g/l.

6. Hierro: Inferior a 12 mg/l.

7. Etanol: Inferior a 150 mg/l.

8. Presión de anhídrido carbónico (medida a 20° C de temperatura):

- a) En la sidra y en la manzanada: Comprendida entre 3 y 5 atmósferas.
- b) En la sidra natural: Mínima de 1,5 atmósferas.

Artículo 10.

Se consideran no aptas para el consumo las sidras, sidras naturales y manzanada incluidas en los siguientes casos:

1° Las adulteradas, que son aquellas en las que se han empleado prácticas prohibidas en esta Reglamentación.

2° Las que rebasen los márgenes de tolerancia o no cumplan las características que establece la presente Reglamentación.

3° Aquellas cuyo análisis químico o examen microbiológico acusen alteración que no pueda ser corregida con prácticas autorizadas.

4° Las que sean sensiblemente defectuosas por su color, olor, sabor o falta de presión.

Estos productos no aptos para el consumo tendrán los destinos previstos en el artículo 68 del Decreto 835/1972, adaptados a la naturaleza de los mismos.

CAPÍTULO V

De los subproductos y sus destinos

Artículo 11.

Los subproductos de la elaboración de la sidra se definen como sigue:

1. Orujo: El residuo sólido del prensado de la manzana, fermentado o no. Se denomina «fresco» al producido directa e inmediatamente después del prensado. Se denomina «ensilado» al 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 en el transcurso de la fermentación del mosto de manzana y durante la conservación de la sidra.

Se denomina «fresca» la borra obtenida directa o inmediatamente después del trasiego de la sidra. Se denomina «seca» la que resulta de deshidratar total o parcialmente la borra fresca.

3. Segundas: Son los líquidos obtenidos por agotamiento de los orujos frescos de manzana o de la borra por prensado o por escurrido natural del orujo en su almacenamiento y durante los períodos de recolección de la manzana.

4. Piquetas: Es el líquido alcohólico obtenido por lavado o maceración del orujo y de la borra. La piqueta se denomina «fresca» si procede de orujo o borra frescos y «de orujo» si procede de orujo ensilado o borra seca. El líquido de escurrido de orujos ensilados fuera del período de recolección se equipara a la piqueta de orujo.

Artículo 12.

Los subproductos de la elaboración de la sidra, que en ningún caso podrán ser destinados directamente al consumo humano, podrán tener las siguientes utilidades o destinos:

1. Orujos: Obtención de aguardientes, destilados o rectificadas, de orujo de manzana. Los aguardientes procederán en todo caso de orujos frescos.

2. Borrás: Aguardientes, destilados y rectificadas, que tendrán la consideración de aguardientes destilados o rectificadas de orujo de manzana, respectivamente. Los aguardientes procederán en todo caso de borrás frescas.

3. Segundas: Alcohol rectificado de sidra.

4. Piqueta fresca: Vinagre de sidra y destilado o rectificado de sidra.

5. Piqueta de orujo: Alcohol rectificado de orujo de manzana.

Estos subproductos pueden ser empleados, además, para otros aprovechamientos agrarios o industriales que estén de acuerdo con su legislación respectiva.

CAPÍTULO VI

De la declaración y circulación de productos

Artículo 13.

De conformidad con lo establecido en el párrafo 1 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, punto 2, del citado Decreto 835/1972, se efectuará en impresos según el modelo que figura en el anejo único a esta Orden y ante la Delegación del Ministerio de Agricultura de la provincia en que radique la industria.

Artículo 14.

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 que señala el artículo 108 del Decreto 835/1972.

Artículo 15.

Todas las industrias elaboradoras de los productos a que se refiere el capítulo II de la presente disposición deberán estar inscritas en el Registro de Industrias Agrarias del Ministerio de Agricultura, sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones vigentes de los diferentes Departamentos ministeriales.

Las industrias embotelladoras deberán figurar inscritas en el Registro de Embotelladores del Servicio de Defensa contra Fraudes del Ministerio de Agricultura.

CAPÍTULO VII

Del embotellado

Artículo 16.

La expedición para el consumo de los productos definidos en este Reglamento podrá efectuarse en envases de cualquier capacidad y de materiales autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo, excepto la sidra natural, cuyos envases deberán ser de capacidad igual o inferior a dos litros.

Serán de aplicación, en su caso, los Reglamentos vigentes de recipientes a presión y, en general, cualquier otro de carácter industrial o sanitario que conforme a su naturaleza o a su fin corresponda.

Para el embotellado de sidra, excepto en la sidra 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 quinto del artículo 109 del Decreto 835/1972, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen podrá dictar las normas necesarias para la conveniente diferenciación de la sidra y de la manzanada con otros productos que utilicen los mismos envases.

Artículo 17.

En la expedición de botellas de sidra natural destinadas al consumo en las provincias productoras de Oviedo, Vizcaya y Guipúzcoa no será obligatorio el empleo de la etiqueta a que se refiere el apartado 1 del artículo 112 del Decreto 835/ 1972. En este caso, y en sustitución de los datos de la etiqueta, deberá figurar claramente impreso, o estampado en el tapón de la botella, el nombre del producto –sidra natural–, su graduación alcohólica y el

nombre y número de embotellador. El sistema de estampación de los tapones deberá ser autorizado por la Delegación Provincial de Agricultura correspondiente.

Las botellas de los restantes tipos de sidra en todos los casos, así como de manzanada, y las botellas de sidra natural no acogidas a la excepción prevista en el párrafo anterior serán expedidas obligatoriamente con etiqueta. En ella figurará impreso el nombre y razón social de la firma expedidora, el número de Registro de Embotelladores, la denominación de sidra, sidra natural o manzanada, según corresponda la graduación alcohólica del producto, y las especificaciones establecidas en el Decreto 336/1975. El error máximo tolerado en la graduación alcohólica que figura en la etiqueta será de 0,2 grados.

Igual requisito deberán cumplir otros tipos de envases distintos de la botella, cualquiera que sea su capacidad y el material autorizado para su fabricación.

En el despacho de sidra al grifo se observarán las siguientes reglas:

a) Las instalaciones de despacho al público serán mantenidas en las debidas condiciones de higiene y limpieza.

b) En los locales de despacho habrá un rótulo en el que se indique de forma visible la marca o nombre comercial de la sidra o manzanada que se expendan. Dicha indicación concordará con las inscripciones o etiquetas de barriles, toneles y envases, en general, de que proceda.

c) Los envases estarán en lugar higiénico y asequible y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos cerrados, de materiales inocuos.

d) La presión, en su caso, se logrará exclusivamente con anhídrido carbónico comprimido, de acuerdo con lo prescrito en el artículo 6º de este Reglamento, que reúna las siguientes condiciones:

- Ser técnicamente puro.
- Poseer olor y sabor característico.
- No contener más del 1 por 100 de aire en volumen.
- Estar exento de productos empireumáticos, ácidos nitroso y sulfídrico, anhídrido sulfuroso y otras impurezas.
- No contener óxido de carbono en proporción superior al 2 por 100 en volumen.

Téngase en cuenta que quedan derogadas las especificaciones mencionadas en cuanto a tolerancias admitidas del grado alcohólico por la disposición derogatoria 1.6 del Real Decreto 1045/1990, de 27 de julio. [Ref. BOE-A-1990-19685](#).

CAPÍTULO VIII

Comercio exterior

Artículo 18.

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.

Artículo 19.

1. De acuerdo con el artículo 65 del Decreto 835/1972, en las sidras que hayan de ser exportadas podrán efectuarse aquellas prácticas que se consideren indispensables para el cumplimiento de la legislación de las áreas o países de destino, o para satisfacer las exigencias de los mercados dentro de las tolerancias en ellos admitidas. Los envases y sus etiquetas podrán adaptarse a las exigencias del país de destino, quedando exentos, en su caso, del cumplimiento de cuanto se dispone en los artículos 16 y 17 de la presente disposición.

En la exportación de manzanada a aquellos países en que esta denominación no sea conocida, o cuya legislación exija la comercialización bajo el nombre de sidra, podrá

sustituirse en las etiquetas aquella denominación por la de «sidra-manzanada» o por las traducciones en las diferentes lenguas de la palabra sidra. Los productos así etiquetados no podrán ser destinados al mercado nacional. En todo caso deberá figurar en las etiquetas el grado alcohólico adquirido.

2. Para aplicar las prácticas de elaboración a que se refiere el párrafo anterior 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 del Ministerio de Comercio y Turismo, que remitirá su informe a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura, la cual resolverá sobre la autorización para efectuar dichas prácticas.

3. El Ministerio de Agricultura podrá realizar las comprobaciones necesarias sobre el cumplimiento de las condiciones prescritas en la autorización, expidiendo, en su caso, el certificado de análisis preciso para la exportación, quedando las sidras así tratadas bajo el control de su Delegación Provincial hasta el momento de la exportación.

4. Si la exportación no se realiza y el producto no cumpliera la totalidad de los requisitos establecidos por la presente disposición para los destinados al mercado nacional, el exportador lo comunicará por escrito a la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura, que determinará su destino de acuerdo con la Ley 25/1970 y la legislación complementaria.

Artículo 20.

(Derogado)

CAPÍTULO IX

De las sanciones

Artículo 21.

(Derogado)

CAPÍTULO X

Métodos de análisis

Artículo 22.

Se faculta al Ministerio de Agricultura para establecer los métodos analíticos que han de emplearse en la comprobación de los productos comprendidos en esta Orden.

Disposición transitoria.

Como excepción del artículo 16 de la presente disposición, se autoriza, durante un plazo de dos años naturales a partir de la entrada en vigor de esta Orden, la expedición de sidra natural en el tipo de botella usual de los vinos espumosos y gasificados.

Disposición final.

La presente disposición entrará en vigor a los seis meses naturales de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» y quedará derogada la Reglamentación de la Sidra que aprobó la Orden ministerial de 15 de julio de 1974.

ANEJO ÚNICO

Declaración de sidras y otros productos

(Artículo 73 de la Ley 25/1970)

Don, con domicilio
en, calle o plaza

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO
LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

número, como..... (1), de la industria situada en el municipio o Ayuntamiento de, provincia de, en el paraje, calle o plaza de, número, registrado bajo el número en el Registro de Industrias Agrarias,

DECLARA: Que en la campaña actual/..... han sido elaborados o embotellados en la citada industria los productos que a continuación se especifican, disponiendo de las existencias que se señalan de campañas anteriores.

A) Elaboradores

1. Elaboración.

Materias primas utilizadas	De cosecha propia - Qm. (2)	Compradas - Qm. (3)	Procedencia geográfica de las materias primas utilizadas (4)	
			Provincias	Qm.
Manzana				
Mosto				
Mosto concentrado				

2. Productos elaborados y existencias.

Productos	Elaboración en la campaña				Existencias de productos de campañas anteriores			
	HI.	G.º adq. (5)	G.º tot. (6)	D. (7)	HI.	G.º adq. (5)	G.º tot. (6)	D. (7)
Sidra								
Sidra natural								
Manzanada								
Mosto conservado								
Mosto concentrado								

B) Embotelladores

Productos embotellados	Embotellado desde 31 de marzo del año anterior			Existencias de productos al 31 de marzo del año actual		
	HI.	G.º adq. (5)	G.º tot. (6)	En otros envases o a granel - HI.	Embotellados - HI.	Observaciones
Sidra						
Sidra natural						
Manzanada						

Lo que declaro a efectos de cumplimiento de la Ley 25/1970 y del artículo 13 de la Orden ministerial de

En a de de 19.....

El declarante,

INSTRUCCIONES

Esta declaración deberá efectuarse durante los quince primeros días del mes de abril, refiriendo todos los datos al 31 de marzo.

Los lagares cumplimentarán el cuadro A) y los embotelladores el cuadro B). Los elaboradores que además sean embotelladores cumplimentarán ambos cuadros A) y B).

OBSERVACIONES

(1) Se indicará si es propietario, arrendatario, Cooperativa, etc.

(2) Se rellenará exclusivamente la línea correspondiente a la manzana en caso de cosecha propia.

(3) En cada línea se indicarán las cantidades compradas de manzana, mosto y mosto concentrado, respectivamente.

(4) Se relacionarán las cantidades adquiridas de materias primas en las diferentes provincias productoras.

(5) El grado alcohólico adquirido o presente se indicará en la sidra, sidra natural y manzanada.

(6) El grado alcohólico total, es decir la suma de la graduación alcohólica adquirida y de la graduación alcohólica que podría obtenerse por fermentación total de los azúcares presentes se indicará solamente en el caso de la manzanada.

(7) Se señalará la densidad exclusivamente en los casos del mosto conservado y del mosto concentrado.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.