



## **2.2. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE LOS LICORES DE HIERBAS Y FRUTAS (Versión 2)**

### Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrá llamarse producto artesano, los licores elaborados en base a hierbas y frutas 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 les sean de aplicación.

### Artículo 2.- Tipo de licores

- La presente normativa se extiende a los siguientes licores que se recogen en el **cuadro 1**:  
Pacharán, licor de endrinas, patxaca o basaka.  
Otros licores de frutas  
Licores de hierbas  
Licor de regaliz

### Artículo 3.- Definiciones

En general se definen como licores de hierbas y/o frutas las bebidas obtenidas por maceración en aguardiente de origen agrícola de ciertas hierbas y/o frutos, y endulzados con sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel, con una riqueza en azúcares superior a 100 gramos/litro (expresado en sacarosa).

### Artículo 4.- Materias primas autorizadas

Según los casos y el tipo de licor podrán utilizarse las materias primas:

- Aguardiente de alcohol etílico de origen agrícola con graduación no inferior a 28° ni superior a 50° centesimales.
- Aceites esenciales naturales del anís.
- Azúcar.
- Frutas y hierbas (fresca o desecada, no molida) y regaliz de palo.

### Artículo 5.- Proceso de elaboración

Los frutos y/o hierbas se mantendrán en maceración en aguardiente de alcohol etílico con previa o posterior incorporación de aceites esenciales naturales de anís a temperatura ambiente. Las concentraciones y tiempo se especifican en el **cuadro 1**. Durante este tiempo se revuelve el contenido y se va rellenando. Posteriormente se procede a la extracción del licor y eliminación del poso. El licor obtenido se filtra y se envasa.



#### Artículo 6.- Prácticas permitidas y prohibidas.

##### **En la elaboración de todos los licores está permitida:**

- La adición de azúcar en dosis que pueden oscilar entre 80 y 250 gr/litro para el patxarán y los licores de patxaka y feijoa y solamente entre 5 y 30 gr/l en el licor de hierbas.
- La adición de caramelo y sacarosa.

##### **Quedan prohibidas las siguientes prácticas:**

- Otras materias primas o en otra forma, de las recogidas en el **cuadro 1**
- La maceración de frutos destruidos o en pulpa.
- El calentamiento del producto en maceración.
- La adición de ácido cítrico al producto final.

#### Artículo 7.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de licores de hierbas y frutas, 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 8.- Control

| <b>ESTABLECIDO POR LA NORMA</b>       | <b>MODO DE CONTROL</b>   |
|---------------------------------------|--|
| 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" /<br>Análisis facultativo para comprobar el respeto de las dosis o la ausencia de aditivos no autorizados<br><br>Análisis facultativo |
| Registros relativos a la trazabilidad | Autocontrol / Inspección "in situ"   |

| <b>REV.</b> | <b>FECHA</b> | <b>CAUSA DEL CAMBIO</b>             |
|-------------|--------------|-------------------------------------|
| 0           | 20-03-2003   |                                     |
| 1           | 28-11-2006   | Acta nº 23                          |
| 2           | 03-03-2009   | Trazabilidad y Registros Acta nº 28 |
| 3           | 27-11-2012   | Modificación del cuadro Acta nº 35  |



### CUADRO 1 - TIPOS DE LICORES

| Licor                          | Aguardiente   | Aceite esencial de anís | Azúcar          | Ingrediente característico      | Concentración en producto final grs/litro | Observaciones                       | Días de maceración | Otros aditivos | Graduación final |
|--------------------------------|---|-------------------------|-----------------|---------------------------------|---|-------------------------------------|--------------------|----------------|------------------|
| <b>Pacharán</b>                | Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50° | Opcional                | 80-250 gr/litro | Endrinas (Prunus espinosus)     | 125-300 gr/l                              | Frutos enteros                      | 90-240 días        |                | 25° - 30°        |
| <b>Licor de endrinas</b>       | Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50° | Opcional                | 80-250 gr/litro | Endrina (Prunus Espinoso)       | 125-300 gr/l                              | Frutos entera                       | >30 días           | No             | <25°             |
| <b>Patxaka/ Basaka</b>         | Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50° | Opcional                | 80-250 gr/litro | Manzana silvestre (Pyrus madus) | 125-200 gr/l                              | Entero / trozos                     | >180 días          | No             | 15° - 30°        |
| <b>Otros licores de frutas</b> | Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50° | Opcional                | 80-250 gr/litro | Feijoa, mora, frambuesa... ..   | 125-300 gr/l                              | Troceada (frutos grandes), o entero | >30 días           | No             | 15° - 30°        |
| <b>Licores de hierbas</b>      | Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50° | Obligatorio             | 5-30 gr/l       | Manzanilla, menta, te.....      | 5-25 gr /l                                | Fresca o desecado (no molida)       | >14 días           | No             | 15° - 30°        |
| <b>Regaliz de palo</b>         | Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50° | Obligatorio             | 5-30 gr/l       | Regaliz                         | 5-25 gr/l                                 | Palo seco                           | >30 días           | No             | 15° - 30°        |
| <b>Licor de café</b>           | Alcohol etílico de origen agrícola, graduación 28-50° | Opcional                | 30-250 gr/l     | Granos de café                  | 50-200 gr/l                               | Fruto entero                        | >30 días           | No             | 15° - 30°        |

Podrán acogerse a esta Norma Técnica otros licores de hierbas y/o frutas que se elaboren conforme a la tabla anterior.