2.3. NORMA TÉCNICA ARTESANA DE LA CERVEZA (Versión 6)

Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con lo dispuesto en el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrá denominarse producto artesano la cerveza elaborada 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 le sean de aplicación.

Artículo 2.- Definiciones

A efectos de esta norma, se considerarán las definiciones de cerveza que figuran en la Norma de Calidad vigente en la actualidad, así como el resto de definiciones recogidas en ella.

Esta Norma considera como producto Artesano la cerveza.

No podrán etiquetarse con la marca "alimentos artesanos de Navarra" la, bebida de malta, la clara, la cerveza de bajo contenido en alcohol y cerveza sin alcohol.

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

Se autoriza en la elaboración de productos artesanos las siguientes materias primas:

a) Cereales, pudiendo ser malteada o no.
b) La cebada ha de maltearse necesariamente.
c) Lúpulo (fresco, plugs o pellets)
d) Levaduras seleccionadas del género «sacharomyces», «lactobacillus» y «Brettanomyces».
e) Agua potable.
f) Frutas y especias naturales.
g) Cualquier otro ingrediente utilizado en alimentación humana o, en su caso, autorizado de conformidad con la normativa relativa a nuevos alimentos, distinto de los propios de cerveza o de su proceso de elaboración, siempre que no exceda el 2% en peso del producto final. Este límite del 2%, no incluye los aditivos, aromas, enzimas o coadyuvantes empleados en el proceso de fabricación.

Artículo 4.- Proceso de elaboración.

El proceso de elaboración de la cerveza amparada por la marca "Alimentos Artesanos", deberá realizarse íntegramente en el obrador del artesano cervecero, se caracterizará por lo siguiente:

1. **Molido:** Es el proceso de moler la malta antes de la maceración.
2. **Maceración –** Elaboración del mosto: Consiste en mezclar los granos malteados con agua caliente para obtener un líquido dulce (mosto). El proceso es similar al de hervir una infusión.

3. **Filtrado –** Extracción de la malta: Es la separación del líquido resultante de la maceración, llamado mosto y que contiene los azucares de la malta, disueltos en él, y de los restos de la malta como las cáscaras y fibras.
4. **Cocido –** Adición del lúpulo: El mosto ha de cocerse aproximadamente dos horas. El lúpulo sirve para dar amargor y aroma a la cerveza.
5. **Centrifugado** – Extracción del lúpulo: Una vez cocido el mosto, centrifugaremos el mosto para que se separen las proteínas coaguladas y los restos de lúpulo.
6. **Enfriamiento**: Se procede a un descenso de la temperatura variable en función del tipo de cerveza, creando un caldo propicio para añadir la levadura.
7. **Fermentación / Maduración –** Adición de la levadura: La levadura consigue transformar los azúcares del mosto en alcohol y gas (CO_2), convirtiéndola en cerveza. La duración de este proceso es variable en función del tipo de cerveza.
8. **Clarificación:** mediante el manejo de parámetros físicos (filtrado, trasiegos, temperatura, decantación), únicamente o en combinación con la adición de clarificantes (Irish moss u otros)
9. **Embotellado.**

Artículo 5.- Características del producto terminado:

El producto final deberá tener las características que especifica la Norma de Calidad de la cerveza en vigor. En la actualidad estas características son:

1. Un pH inferior o igual a 5,5.
2. Un amargor superior a 5 mg/l (1 mg/l de α isoácidos en cervezas equivale a una unidad de amargor IBU), excepto en el caso de las bebidas de malta.

Artículo 6.- Prácticas autorizadas y prohibidas

1.-A los efectos de esta norma técnica se **prohíben** las siguientes prácticas:

1) El empleo de extracto o derivados de lúpulo u otros principios amargos sustitutivos del lúpulo.
2) La adición de anhídrido carbónico, el gas carbónico que contiene la cerveza será exclusivamente de origen endógeno.
3) El empleo de mostos concentrados (extracto de malta, mosto sin lupulizar), azúcares o jarabes de cualquier tipo o procedencia ("kits de cerveza" jarabes de mosto aromatizado o lupulizado) o productos amiláceos distintos de la malta.
4) La aceleración por cualquier método físico o químico del periodo de fermentación/ maduración.
5) La adicción de cualquier aditivo y aroma.
6) La pasterización y microfiltración.

2.-Son **prácticas autorizadas** específicamente a efectos de esta norma las siguientes:

1) Se autoriza la adición a la cerveza, de azucares (dextrosa, sacarosa) con el fin de provocar una segunda fermentación de la cerveza, en botella. Esta práctica se realiza en la cerveza elaborada en fermentadora atmosférica. La cantidad añadida será menor a un 0,6%.

2) En el embotellado y en el despacho de cerveza de barril o de otros grandes formatos, el gas que entra en contacto con la cerveza, sólo podrá utilizarse

anhídrido carbónico u otro gas o mezcla de gases aptos para uso alimentario, de conformidad a los criterios de identidad y pureza legalmente aprobados.

Artículo 7.- Presentación y Etiquetado

El etiquetado de la cerveza artesana de la marca "Alimentos Artesanos" deberá ajustarse a lo previsto en la legislación vigente y en las Normas Reguladoras del Uso de la marca.
En los dispositivos para la venta y el despacho de cerveza de barril o de otros grandes formatos, habrá de constar la marca o nombre comercial de la cerveza expedida mediante dicho dispositivo, donde se podrá incorporar el logo o la mención artesana.

Artículo 8.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de cerveza, 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 9.- Control

ESTABLECIDO POR LA NORMA	**MODO DE CONTROL**
Materias primas autorizadas	Comprobación "in situ"/ Fichas técnicas de producto y de ingredientes/ Etiquetas/ Albaranes, facturas de proveedores/ Registros de autocontrol.
Modo de elaboración	Comprobación "in situ"/ Documento de autocontrol en base a APPCC; diagrama de flujo; instrucciones trabajo / Registros

	de autocontrol.
Prácticas prohibidas	Comprobación "in situ"/ Registros de autocontrol/ Etiquetado/ Fichas técnica de producto y de ingredientes/ Respeto de dosis en aditivos autorizados o de la ausencia en aditivos no autorizados/ Analítica facultativa/
Registros relativos a la trazabilidad	Comprobación "in situ"/ Registros de autocontrol.

REVISION	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	20-03-2003	
1	17-06-2013	Modificación de materias primas autorizadas/ Acta nº 36
2	04-07-2014	Actualización de NT/ Acta nº 38
3	31-03-2015	Actualización de NT a petición de los operadores/ Acta nº 39
4	Junio-2020	Adaptación a R.D.678/2016 Norma de calidad de la cerveza/Acta nº 46
5	17-05-2022	Corrección error título. Acta nº49
6	29-05-2026	Actualización de NT/ Acta nº 53