9.1. NORMA TÉCNICA ARTESANA DEL VINO ESPUMOSO DE FERMENTACIÓN NATURAL.
(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, el vino espumoso de fermentación natural elaborado cumpliendo con las características que se definen en la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos en la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con todos los de la legislación vigente que le sean de aplicación.

Artículo 2.- Definición

Son vinos espumosos naturales los procedentes de uva de variedades adecuadas que contienen, como consecuencia de su especial elaboración, gas carbónico de origen endógeno y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino forma espuma de sensible consistencia, seguida de un desprendimiento continuo de burbujas.

El gas carbónico habrá de proceder de una segunda fermentación de los azúcares agregados o naturales del vino base, realizada en envase cerrado y el producto terminado deberá tener una presión mínima de cuatro atmósferas, medida a 20º C.

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

Uvas de las variedades: Viura, Chardonay, Malvasia y Garnacha negra, recolectadas en su punto óptimo de madurez para vinificación.

Artículo 4.- Proceso de elaboración

La elaboración se llevará a cabo por el método champenoise, con segunda fermentación en botella, remoción de posos de forma manual y degüello, o separación de lías, mediante congelación del cuello de la botella.

El tiempo que debe transcurrir entre la puesta en botella del vino o "tiraje" y el "degüello" no será inferior a nueve meses.

En el producto acabado se admiten las cuatro variantes:

	contenido en azúcares
Brut Nature	0 - 6 gramos por litro
Brut	hasta 17 gramos por litro
Seco	entre 17 y 33 gramos por litro
Semi-seco	entre 33 y 40 gramos por litro

Artículo 5.- Prácticas permitidas y prohibidas

Quedan admitidas y prohibidas las prácticas señaladas en el Reglamento de la Ley 2 de diciembre de 1970, aprobado por Decreto 235/72, de 23 de marzo, de Presidencia, en lo referente al vino en general y al vino espumoso natural en particular.

Artículo 6.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de vino espumoso de fermentación natural, 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 7.- Control

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

REV.	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	20-03-2003	
1	03-03-2009	Trazabilidad y Registros Acta nº 28
2	29-05-2026	Cambio de oficio y numeración.