9.2. NORMA TÉCNICA ARTESANA DEL VERMUT (Versión 0)

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 el vermut elaborado 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 la definición del Reglamento (UE) Nº 251/2014 del Parlamento Europeo Y del Consejo de 26 de febrero de 2014 sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado de los productos vitivinícolas aromatizados.

Vermut, vino aromatizado al que puede haberse añadido alcohol, y cuyo sabor característico ha sido obtenido mediante la utilización de sustancias adecuadas derivadas de especies de Artemisia.

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

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

a) Vino base, que puede ser blanco, rosado o tinto
b) Alcohol vínico, ya sea aguardiente, destilado o rectificado
c) Aromáticos: obligatorias Artemisia Abshintium (ajenjo). Optativas distintas variedades de hierbas, frutos y especias.
d) Sustancias edulcorantes: mosto de uva, mosto de uva concentrado o azúcar.

Artículo 4.- Proceso de elaboración.

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

1. **Selección del vino base:** Se parte de un vino blanco, rosado o tinto con graduación alcohólica natural del vino base de como mínimo 9º.
2. **Fortificado o fortalecimiento**: Se añade el alcohol vínico o procedente de bebida destilada con un grado alcohólico entre 18 y 40º
3. **Maceración –** Aromatización: Se infusionan los botánicos seleccionados, en frio o con ayuda de calor, sobre el alcohol o solución hidroalcohólica o sobre el vino base ya fortificado, permitiendo que liberen sus sabores y aromas.
4. **Filtrado o clarificación:** Una vez listas las infusiones se decantan y filtran.
5. **Mezcla**: La infusión de hierbas se combina con el vino base.
6. **Edulcoración:** Podrá realizarse una edulcoración empleando mosto de uva o mosto de uva concentrado o azúcar**.**
7. **Reposo o maduración o envejecimiento:** Tras este proceso el producto puede dejarse reposar en los tanques, o barricas de maderas para la evolución del vermut.
8. **Filtrado y embotellado.**

Artículo 5.- Características del producto terminado:

El producto final deberá tener las características que especifica la Norma de Calidad.

En la actualidad estas características son:

1. Grado alcohólico volumétrico adquirido no inferior al 14,5 % vol. ni superior al 22 % vol. y un grado alcohólico volumétrico total no inferior al 17,5 % vol.
2. La cantidad de productos vitivinícolas supongan al menos un 75 % del volumen total.

Artículo 6.- Prácticas autorizadas y prohibidas

Son prácticas prohibidas expresamente:

- El uso de mezclas aromatizantes que no sean de elaboración propia.
- La adición de dióxido de carbono.

Artículo 7.- Presentación y etiquetado

La presentación del producto deberá garantizar su carácter singular, con envases de vidrio o cerámica. Para otro tipo de envases, se precisa autorización previa de la Comisión de Artesanía Agroalimentaria.

El etiquetado del vermut artesano de la marca "Alimentos Artesanos" deberá ajustarse a lo previsto en la legislación vigente y en las Normas Reguladoras del Uso de la marca.
Las denominaciones de venta podrán completarse con de una de esas denominaciones de venta:

- Extra seco: para los productos cuyo contenido en azúcares sea inferior a 30 gramos por litro y, cuyo grado alcohólico volumétrico total mínimo sea de 15 % vol.
- Seco: para los productos cuyo contenido en azúcares sea inferior a 50 gramos por litro y, cuyo grado alcohólico volumétrico total mínimo sea de 16 % vol.
- Semiseco: para los productos cuyo contenido en azúcares se sitúe entre 50 y menos de 90 gramos por litro.
- Semidulce: para los productos cuyo contenido en azúcares se sitúe entre 90 y menos de 130 gramos por litro
- Dulce: para los productos cuyo contenido en azúcares sea de 130 gramos por litro o superior.

Artículo 8.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de vermut, 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	04-06-2025	Documento inicial