



## PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO

**PAM**

Edición: 03  
Fecha: 15.06.2020  
Página 1 de 6

### A) PROGRAMA DE AUTOCONTROL DE PARCELAS INSCRITAS EN EL REGISTRO DE PARCELAS DEL C.R.

PARÁMETROS		REGISTROS
<b>Inscripción en el Registro de Parcelas</b>	<p>En el Registro de Parcelas podrán inscribirse todas aquellas parcelas situadas en la zona de producción y cuyas variedades puedan ser destinadas a la elaboración de sidras protegidas.</p> <p>El C.R. denegará la inscripciones que no se ajusten a los preceptos del Reglamento o a los requisitos del Pliego de Condiciones</p>	Inscripción de las parcelas en el Registro del Consejo Regulador (formato SIP)
<b>Zona de producción</b>	<p>Corresponde a la totalidad de los municipios (concejos) del Principado de Asturias: Allande, Aller, Amieva, Aviles, Belmonte de Miranda, Bimenes, Boal, Cabrales, Cabranes, Candamo, Cangas de Narcea, Cangas de Onís, Caravia, Carreño, Caso, Castrillón, Castropol, Coaña, Colunga, Corvera, Cudillero, Degaña, El Franco, Gijón, Gozón, Grado, Grandas de Salime, Ibias, Ulano, Illas, Langreo, Las Regueras, Laviana, Lena, Llanera, Llanes, Mieres, Morcín, Muros de Nalón, Nava, Navia, Noreña, Onís, Oviedo, Parres, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, Pesoz, Pilona, Ponga, Pravia, Proaza, Quirós, Ribadedeva, Ribadesella, Ribera de Arriba, Riosa, Salas, San Martín de Óseos, San Martín del Rey Aurelio, Santirso de Abres, Santa Eulalia de Óseos, Santo Adriano, Sariego, Siero, Sobrescobio, Somiedo, Soto del Barco, Tapia de Casariego, Taramundi, Teverga, Tineo, Valdés, Vegadeo, Villanueva de Óseos, Villaviciosa, Villayón, Yernes y Tameza.</p>	Cuaderno de explotación donde aparece la referencia a la localización de las explotaciones (certificación catastral o referencia SIGPAC)
<b>Variedad de manzanas</b>	<p><b>Dulce:</b> Ernestina, verdialona, raxila dulce, raxina dulce, raxona dulce, chata blanca, cristalina, dura, montés de flor, paraguas y verdosa.</p> <p><b>Dulce-amarga:</b> Coloradona, Raxina Amarga y Raxarega.</p> <p><b>Amarga:</b> Clara, Amariega y Cladurina</p> <p><b>Semiácida:</b> Solarina, de la riega, collaos, carrió, perico, prieta, perezosa, Raxila Rayada, Antonona, Chata Encarnada, Durón d'Arroes, María Elena, Mariñana, Miyeres, Repinaldo Caravia y Reineta Pinta</p> <p><b>Semiácida-amarga:</b> Panquerina y corchu</p> <p><b>Amarga-semiácida:</b> Meana, montés de la Llamera, durcolorá y colorá amarga</p> <p><b>Amarga-ácida:</b> Lin, Cladurina Amargoácida y Rosadona</p> <p><b>Ácida:</b> Durona de Tresali, blanquina, limón Montés, teórica, san roqueña, raxao, fuentes, xuanina, josefa, carrandona, raxila ácida, collaina, raxina marelo, perurico precoz, perurico, raxona ácida, raxina ácida, arbeya, reineta caravia, durón encarnado, fresnosa, peñarudes, perrabiella, reineta encarnada, celso, repinaldo de hueso, San Justo y sucu.</p> <p><b>Acida-amarga:</b> Regona, beldredo, picón, madiedo, martina y montoto</p>	Cuaderno de explotación donde aparecen las variedades de cada parcela (registro de variedades)
<b>Prácticas de cultivo</b>	<p><b>Cultivo tradicional:</b> cultivo extensivo de aprovechamiento mixto de manzano de sidra y pradera natural.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patrón de gran vigor (franco o de semilla)</li> <li>- Marco real, rectangular o a tresbolillo</li> <li>- Formación libre a todo viento</li> </ul> <p><b>Cultivo en eje:</b> cultivo semiextensivo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Patrón de vigor medio (semienanos): MM106, MM111, M7</li> <li>- Marco rectangular (distribución por líneas)</li> <li>- Formación en eje en sus múltiples variantes</li> </ul>	Inscripción de las parcelas en el Registro del Consejo Regulador (ficha de parcela, formato SIP)



## PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO

**PAM**

Edición: 03  
Fecha: 15.06.2020  
Página 2 de 6

<p><b>Prácticas de cultivo</b></p>	<table border="1" data-bbox="339 398 1066 813"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Marcos y densidades autorizados</th> <th colspan="2">MARCO (metros)</th> <th colspan="2">DENSIDAD (árbol/ha)</th> </tr> <tr> <th>Máx.</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> <th>Mín.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5"><b>CULTIVO TRADICIONAL</b></td> </tr> <tr> <td><b>Patrones semiananos</b> (MM 106, MM 111, M7)</td> <td>6 x 6</td> <td>4 x 4</td> <td>277</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td><b>Patrón Franco</b></td> <td>10 x 10</td> <td>8 x 8</td> <td>100</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td colspan="5"><b>CULTIVO EN EJE</b></td> </tr> <tr> <td><b>Patrones semiananos</b> (MM 106, MM 111, M7)</td> <td>6 x 3</td> <td>5 x 2</td> <td>512</td> <td>921</td> </tr> <tr> <td><b>Patrón Franco</b></td> <td>8 x 6</td> <td>6.5 x 4.5</td> <td>180</td> <td>250</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Mantenimiento anual de la pomarada</b></p> <p>Mantenimiento del suelo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Línea de plantación durante los cuatro primeros años (sin hierba)</li> <li>- Calles encespadas a partir del segundo año mediante siega o desbrozado (al menos dos veces al año)</li> </ul> <p>Fertilización: Aporte de los nutrientes necesarios.</p> <p>Poda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una poda anual de invierno (mínimo)</li> <li>- Una poda en verde en las plantaciones menores de cuatro años de formación en eje.</li> </ul> <p>Aclareo: En fincas de plena producción</p>	Marcos y densidades autorizados	MARCO (metros)		DENSIDAD (árbol/ha)		Máx.	Mín.	Máx.	Mín.	<b>CULTIVO TRADICIONAL</b>					<b>Patrones semiananos</b> (MM 106, MM 111, M7)	6 x 6	4 x 4	277	--	<b>Patrón Franco</b>	10 x 10	8 x 8	100	150	<b>CULTIVO EN EJE</b>					<b>Patrones semiananos</b> (MM 106, MM 111, M7)	6 x 3	5 x 2	512	921	<b>Patrón Franco</b>	8 x 6	6.5 x 4.5	180	250	<p>Cuaderno de explotación donde aparecen los tratamientos fitosanitarios</p>
Marcos y densidades autorizados	MARCO (metros)		DENSIDAD (árbol/ha)																																						
	Máx.	Mín.	Máx.	Mín.																																					
<b>CULTIVO TRADICIONAL</b>																																									
<b>Patrones semiananos</b> (MM 106, MM 111, M7)	6 x 6	4 x 4	277	--																																					
<b>Patrón Franco</b>	10 x 10	8 x 8	100	150																																					
<b>CULTIVO EN EJE</b>																																									
<b>Patrones semiananos</b> (MM 106, MM 111, M7)	6 x 3	5 x 2	512	921																																					
<b>Patrón Franco</b>	8 x 6	6.5 x 4.5	180	250																																					
<p><b>Recolección de la manzana</b></p>	<p>La manzana se recolectará de forma manual o mecánica, en un estado de maduración próximo al óptimo. El fruto se recolectará con suficiente firmeza, limitando los daños derivados de su manipulación durante la recogida, almacenamiento y/o transporte.</p> <p>Los rendimientos de las plantaciones en producción no podrán exceder de 35 toneladas/ha.</p>	<p>Cuaderno de explotación donde se registra la cosecha comercializada</p> <p>Partes de entrega de manzana (formato PEM) para cada entrega con destino a DOP.</p> <p>Declaración de cosecha de manzana (formato DCM)</p> <p>Declaración de comercialización de manzana a DOP (Cartilla del productor - formato CP)</p>																																							
<p><b>Transporte</b></p>	<p>En sacos o a granel en tractores o camiones.</p>																																								
<p><b>Almacén</b></p>	<p>Evitar el almacenamiento prolongado en sacos, a temperaturas elevadas y en lugares poco aireados.</p>																																								



## PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO

**PAM**

Edición: 03

Fecha: 15.06.2020

Página 3 de 6

### B) PROGRAMA DE AUTOCONTROL DE LAGARES INSCRITOS EN EL REGISTRO DE LAGARES DEL C.R.

PARÁMETROS		REGISTROS
<b>Inscripción en el Registro de Lagares</b>  <b>Certificación de Lagares</b>	<p>En el Registro de Lagares podrán inscribirse aquellas instalaciones de elaboración de sidra situadas en la zona de producción que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar sidras y que puedan optar a ser protegidas por la Denominación de Origen Protegida.</p>	<p>Inscripción del Lagar en el Registro del Consejo Regulador (formato SIL).</p> <p>Solicitud de certificación de Lagares (formato SCL)</p> <p>Acuerdo de certificación</p> <p>Declaración de capacidad</p>
<b>Zona de elaboración</b>	<p>Corresponde a la totalidad de los municipios (concejos) del Principado de Asturias: Allande, Aller, Amieva, Aviles, Belmonte de Miranda, Bimenes, Boal, Cabrales, Cabranes, Candamo, Cangas de Narcea, Cangas de Onís, Caravia, Carreño, Caso, Castrillón, Castropol, Coaña, Colunga, Corvera, Cudillero, Degaña, El Franco, Gijón, Gozón, Grado, Grandas de Salime, Ibias, Ulano, Illas, Langreo, Las Regueras, Laviana, Lena, Llanera, Llanes, Mieres, Morcín, Muros de Nalón, Nava, Navia, Noreña, Onís, Oviedo, Parres, Peñamellera Alta, Peñamellera Baja, Pesoz, Piona, Ponga, Pravia, Proaza, Quirós, Ribadedeva, Ribadesella, Ribera de Arriba, Riosa, Salas, San Martín de Óseos, San Martín del Rey Aurelio, Santirso de Abres, Santa Eulalia de Óseos, Santo Adriano, Sariego, Siero, Sobrescobio, Somiedo, Soto del Barco, Tapia de Casariego, Taramundi, Teverga, Tineo, Valdés, Vegadeo, Villanueva de Óseos, Villaviciosa, Villayón, Yernes y Tameza.</p>	
<b>Recepción de manzana</b>	<p>Lavado de la manzana, rechazo de frutos que presentan daños y eliminación de hojas y suciedad incorporada con la materia prima.</p>	<p>Comunicación de entrada de manzana (formato CEM)</p> <p>Ticket de báscula/peso</p> <p>Copia de partes de entrega de manzana (formato PEM)</p> <p>Registro de trazabilidad, fecha entrada, origen, etc. depósito de destino, etc.</p>



# PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO

**PAM**

Edición: 03  
Fecha: 15.06.2020  
Página 4 de 6

<b>Elaboración</b>	<p><b>1. Obtención del mosto de manzana:</b> Realización por prensado de manzanas de sidra de las variedades autorizadas y sus mezclas (trituration previa).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Molienda:</b> el material del molino en contacto con la manzana de acero inoxidable o recubierto de material alimentario inerte.</li><li>- <b>Maceración</b> (opcional): estática o dinámica.</li><li>- <b>Prensado:</b> rendimiento de extracción de mostos variará en función del sistema de extracción.</li></ul> <p>Extracción lenta (prensas tradicionales mecánicas o hidráulicas con uno o dos usillos): rendimiento <math>\leq</math> 80 %</p> <p>Extracción rápida (prensas hidráulicas de bandeja u horizontales de pistón / neumáticas): rendimiento <math>\leq</math> 75 %.</p> <p><b>2. Clarificación pre-fermentativa</b> Realización por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sedimentación o desfangado estático (agentes químicos clarificantes autorizados).</li><li>- Centrifugación o desfangado dinámico.</li><li>- Filtración a vacío y/o tangencial (tierras filtrantes y soportes cerámicos).</li><li>- Defecación encimática, clarificación encimática o flotación mediante equipos en continuo.</li></ul> <p><b>3. Fermentación:</b> fermentación alcohólica y maloláctica.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Seguimiento a lo largo de la fermentación alcohólica de la densidad.</li></ul> <p><b>4. Maduración:</b> Controles sistemáticos de acidez total, volátil y pH.</p> <p><b>5. Trasiego:</b> Al final de la fermentación y durante la maduración.</p> <p><b>6. Clarificaciones:</b> Realización por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Clarificación por coadyuvantes: adición de agentes clarificantes coloidales de naturaleza orgánica (proteínas, alginatos, enzimas) o mineral (bentonitas, caolín, tierra de Lebrija...)</li><li>- Clarificación por filtración: filtración de flujo frontal (placas, tierras, fondo) o tangencial (orgánicos, minerales).</li><li>- Clarificación por centrifugación: permitido la adición de pequeña cantidad de clarificante (orgánico o mineral).</li></ul> <p><b>7. Estabilización:</b> permitido el empleo de sustancias autorizadas o por procedimientos físicos (filtración).</p> <p><b>8. Edulcoración * ETAPA EXCLUSIVA DE LA ELABORACIÓN DE "SIDRA":</b> Incorporación de jarabe de azúcar, mosto natural o mosto concentrado de manzana (prohibido el empleo de edulcorantes artificiales y dextrinas). Límite máximo de 80 gramos de azúcares por litro y en una proporción máxima en volumen de 1/10 de sidra base.</p> <p><b>9. Carbonatación * ETAPA EXCLUSIVA DE LA ELABORACIÓN DE "SIDRA":</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Método tradicional</li><li>- Método Charmat o Granvas</li></ul> <p>Se establecen periodos mínimos de maduración en la segunda fermentación de cuatro y siete meses en función del método de producción del anhídrido carbónico (depósito o botella)</p> <p>Se permite la mezcla de sidras amparadas y la aplicación de técnicas de frío y gases inertes para el mantenimiento.</p>	Identificación de las partidas de almacenamiento de sidra  Registros de trazabilidad desde la entrada de la manzana hasta su embotellado  Indicador del rendimiento de extracción de mostos y tipos de prensas utilizadas.
--------------------	---	--



## PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO

**PAM**

Edición: 03  
Fecha: 15.06.2020  
Página 5 de 6

	<p><b>Técnicas PROHIBIDAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modificación de la riqueza natural en azúcar de los mostos naturales de manzana.</li> <li>- Mezcla de mostos naturales con mostos concentrados en cualquier proporción</li> <li>- Aromatización artificial</li> <li>- Aumento artificial de graduación alcohólica natural</li> <li>- Corrección y/o adición de productos no autorizados</li> <li>- Adición de agua en cualquier fase de elaboración</li> <li>- Adición de vino, fermentados de frutas y/o de alcohol</li> <li>- Empleo de esteres, aromas y sustancias similares</li> <li>- Adición de anhídrido carbónico exógeno</li> <li>- Pasteurización</li> <li>- SIDRA NATURAL: además no se permite adición de anhídrido carbónico de cualquier procedencia, ni el empleo de azúcares de cualquier tipo de procedencia.</li> </ul>																																										
<p><b>Calificación de producto</b> (sólo en caso de desarrollar la actividad de embotellado)</p>	<p><b>Características físico-químicas</b></p> <table border="1" data-bbox="336 972 946 1160"> <thead> <tr> <th></th> <th>Sidra</th> <th>Sidra natural</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Acidez volátil (g/l ac. Acético)</b></td> <td>&lt; 2.0</td> <td>&lt; 2.0</td> </tr> <tr> <td><b>Grado alcohólico % (v/v)</b></td> <td>&gt; 5%</td> <td>&gt; 5%</td> </tr> <tr> <td><b>Dióxido de azufre (mg/l)</b></td> <td>&lt; 200</td> <td>&lt; 150</td> </tr> <tr> <td><b>Presión botella (20°C) Atm.</b></td> <td>&gt; 3</td> <td>&gt; 0.5</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="979 972 1240 1122"> <thead> <tr> <th colspan="2"><b>Contenido azúcar Sidra</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seca</td> <td>&lt; 30</td> </tr> <tr> <td>Semiseca</td> <td>30-50</td> </tr> <tr> <td>Dulce</td> <td>&gt; 50</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Características sensoriales</b></p> <table border="1" data-bbox="336 1238 1240 1624"> <thead> <tr> <th></th> <th>Sidra</th> <th>Sidra natural</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Aroma</b></td> <td>Limpio y equilibrado, con notas a manzana fresca o compota de manzana</td> <td>Limpio y equilibrado, con notas varietales o frutales y sensación de acidez</td> </tr> <tr> <td><b>Sabor</b></td> <td>Franco que puede ser seco, semiseco o dulce.</td> <td>Franco con equilibrio entre acidez y amargor, ligera o moderadamente astringente</td> </tr> <tr> <td><b>Color</b></td> <td>Distintas tonalidades de amarillo</td> <td>Distintas tonalidades de amarillo con irisaciones pajizas</td> </tr> <tr> <td><b>Aspecto</b></td> <td>Transparente y brillante</td> <td>Transparente y brillante</td> </tr> <tr> <td><b>Atributo de gas</b></td> <td>Persistencia de rosarios, burbujas y corona finas</td> <td>Ligera sensación de aguja natural.</td> </tr> </tbody> </table>		Sidra	Sidra natural	<b>Acidez volátil (g/l ac. Acético)</b>	< 2.0	< 2.0	<b>Grado alcohólico % (v/v)</b>	> 5%	> 5%	<b>Dióxido de azufre (mg/l)</b>	< 200	< 150	<b>Presión botella (20°C) Atm.</b>	> 3	> 0.5	<b>Contenido azúcar Sidra</b>		Seca	< 30	Semiseca	30-50	Dulce	> 50		Sidra	Sidra natural	<b>Aroma</b>	Limpio y equilibrado, con notas a manzana fresca o compota de manzana	Limpio y equilibrado, con notas varietales o frutales y sensación de acidez	<b>Sabor</b>	Franco que puede ser seco, semiseco o dulce.	Franco con equilibrio entre acidez y amargor, ligera o moderadamente astringente	<b>Color</b>	Distintas tonalidades de amarillo	Distintas tonalidades de amarillo con irisaciones pajizas	<b>Aspecto</b>	Transparente y brillante	Transparente y brillante	<b>Atributo de gas</b>	Persistencia de rosarios, burbujas y corona finas	Ligera sensación de aguja natural.	<p>Registros de calificación de producto (análisis físico-químicos y organolépticos)</p> <p>Comunicación de calificación de producto</p>
	Sidra	Sidra natural																																									
<b>Acidez volátil (g/l ac. Acético)</b>	< 2.0	< 2.0																																									
<b>Grado alcohólico % (v/v)</b>	> 5%	> 5%																																									
<b>Dióxido de azufre (mg/l)</b>	< 200	< 150																																									
<b>Presión botella (20°C) Atm.</b>	> 3	> 0.5																																									
<b>Contenido azúcar Sidra</b>																																											
Seca	< 30																																										
Semiseca	30-50																																										
Dulce	> 50																																										
	Sidra	Sidra natural																																									
<b>Aroma</b>	Limpio y equilibrado, con notas a manzana fresca o compota de manzana	Limpio y equilibrado, con notas varietales o frutales y sensación de acidez																																									
<b>Sabor</b>	Franco que puede ser seco, semiseco o dulce.	Franco con equilibrio entre acidez y amargor, ligera o moderadamente astringente																																									
<b>Color</b>	Distintas tonalidades de amarillo	Distintas tonalidades de amarillo con irisaciones pajizas																																									
<b>Aspecto</b>	Transparente y brillante	Transparente y brillante																																									
<b>Atributo de gas</b>	Persistencia de rosarios, burbujas y corona finas	Ligera sensación de aguja natural.																																									
<p><b>Embotellado y etiquetado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envase de vidrio</li> <li>- Presentación diferente (cierre) según tipo de sidra</li> <li>- Realizado separadamente de otros productos no amparados por la D.O.P</li> <li>- Control y trazabilidad de los productos obtenidos, evitando mezclas con otros de distinta procedencias</li> <li>- Etiqueta y contraetiqueta numerada, aprobada, controlada y suministrada por el Consejo Regulador</li> <li>- Mención "Denominación de Origen Protegida - Sidra de Asturias"</li> <li>- Mención "Sidra" o "Sidra natural"</li> <li>- Menciones obligatorias de etiquetado</li> </ul>	<p>Registro de embotelladores</p> <p>Comunicación de embotellado y etiquetado. (min. 24h antes de la actividad)</p> <p>Registro de lotes de embotellado y gestión de las precintas de garantía</p>																																									



## PLAN DE AUTOCONTROL MÍNIMO

**PAM**

Edición: 03  
Fecha: 15.06.2020  
Página 6 de 6

		<p>Registros de trazabilidad</p> <p>Declaración de embotellados (mensual a través de la Declaración de movimientos y existencias)</p> <p>Comunicación de marcas y etiquetas comerciales</p>
<b>Expedición</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Control de trazabilidad</li><li>- Movimientos de sidra entre lagares</li></ul>	<p>Declaración de existencias y movimientos dentro de los siete primeros días del mes siguiente al periodo de la declaración.</p> <p>Declaración de ventas durante los primeros 20 días del año siguiente al periodo de la declaración.</p> <p>Comunicar el transporte de sidra de un lagar a otro con al menos 24 horas de antelación a la realización efectiva de la actividad mediante el envío del documento de acompañamiento de transporte.</p>
<b>Quejas y reclamaciones</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gestión de reclamaciones</li></ul>	<p>Registro de reclamaciones</p>