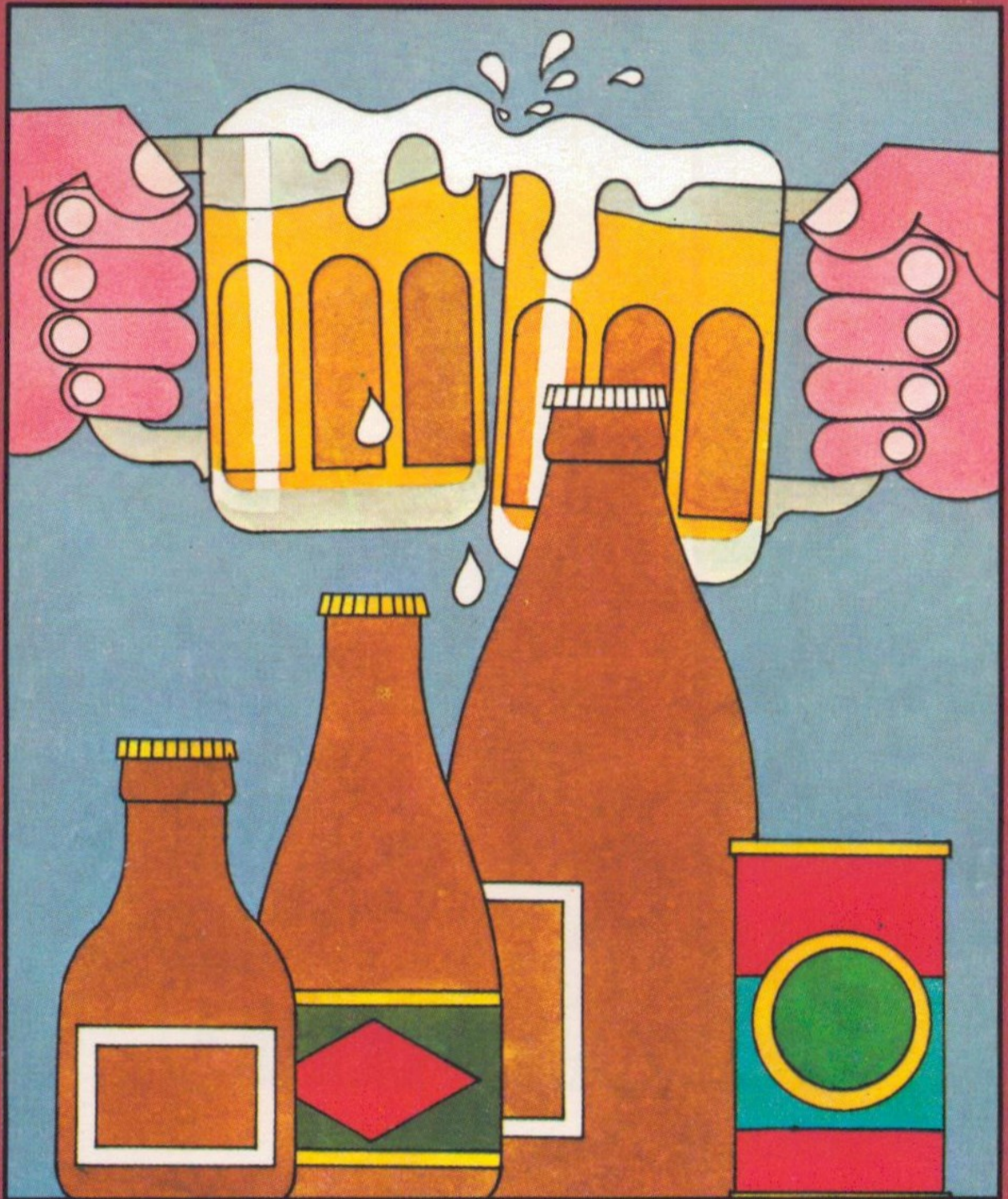


COLECCION
INFORMACION BASICA AL CONSUMIDOR
SOBRE EL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

SERIE: BEBIDAS ALCOHOLICAS - N.º 2



CERVEZAS

COLECCION

**INFORMACION BASICA AL CONSUMIDOR
SOBRE EL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL**

Serie: Bebidas alcohólicas - N.º 2

(Tercera edición)

CERVEZAS

**INSTITUTO NACIONAL
DEL CONSUMO** 

P.º del Prado, 18-20 - 28071-MADRID

SECRETARIA GENERAL PARA EL CONSUMO

COLECCION

INFORMACION BASICA AL CONSUMIDOR
SOBRE EL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL

Series: Babilas científicas - N.º 5

(Formato original)

GERNEVAS

Edita: INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMO
Paseo del Prado, 18-20 - 28071-MADRID
Imprime: Publicaciones Fher, S. A.
Camilo Villabaso, 9. Bilbao-48002.
Depósito legal: BI - 565-85

1.ª edición: Mayo 83.
30.000 ejemplares
2.ª edición: Diciembre 84.
15.000 ejemplares
3.ª edición: Marzo 85.
20.000 ejemplares

CERVEZAS

Extracto de los preceptos más interesantes para el consumidor contenidos en la Reglamentación Técnico Sanitaria correspondiente, aprobada por Real Decreto 1.456/1981 de 10 de abril (B.O.E. del 20 de julio) que desarrolla la Sección Novena del Capítulo XXX del Código Alimentario Español.

En cuanto se refiere al etiquetado deberá tenerse en cuenta lo que se dispone, con carácter genérico, en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados, aprobada por Real Decreto 2.058/1982 de 12 de agosto (B.O.E. del 30) y publicada con el número 1 en esta colección.

Cervezas

LEGISLACION

Real Decreto 1456/1981, de 10 de abril, por el que se aprueba el nuevo texto revisado de la *Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de la cerveza* (B.O.E. 20 julio).

Real Decreto 865/1984 de 28 de marzo (B.O.E. del 11 de mayo), por el que se modifica el anterior.

Resolución de 2 de diciembre de 1982, rectificadora, de la Subsecretaría para la Sanidad, por la que se aprueba la *lista positiva de aditivos y coadyuvantes tecnológicos para uso en la elaboración de la cerveza* (B.O.E. del 21 de enero de 1983).

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Reglamentación obliga a los fabricantes, industriales o elaboradores de cerveza, así como, en su caso, a los comerciantes e importadores de este producto.

2. DEFINICION, CARACTERISTAS Y PROCESO DE ELABORACION

2.1. Definición y características

a) Cerveza.

La cerveza es una bebida resultante de fermentar, mediante levadura seleccionada, el mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática sometido previamente a un proceso de cocción y aromatizado con flores de lúpulo, sus extractos, y/o sus concentrados, conforme al apdo. 3.1.II.

Su graduación alcohólica no será inferior al 3% en masa y el extracto seco primitivo no será inferior al 11% en masa.

Se entiende por extracto seco primitivo el extracto del mosto original.

Se presentará límpida o ligeramente opalina, sin sedimento apreciable.

La acidez total, previa eliminación del anhídrido carbónico, expresada en ácido láctico, no será superior al 3% .

El anhídrido carbónico contenido no será inferior a tres gramos por litro.

Concentración en extracto real superior al 3% en masa.

El pH comprendido entre 3,5 y 5.

Grado de fermentación superior al 46%, salvo en la cerveza negra, que podrá ser inferior, sin descender del 35%.

El extracto seco primitivo calculado será igual o superior al 11% en masa.

Las cenizas no serán superiores al 4% en peso.

Las impurezas de los metales pesados no excederán de los siguientes límites máximos:

— Cobre, 1,0 p.p.m.

— Zinc, 1,0 p.p.m.

— Plomo, 0,2 p.p.m.

— Arsénico, 0,1 p.p.m.

— Cobalto, 50 p.p.b.

b) Cerveza especial.

Es la que por sus características debe clasificarse como de calidad selecta. El extracto seco primitivo o extracto del mosto original no será inferior al 13% en masa.

c) Cerveza especial extra

Se considerará cerveza especial extra aquella cuyo extracto primitivo del mosto original no sea inferior al 15% en masa.

d) Cerveza de cereales.

Bebida obtenida partiendo únicamente de malta de cereales. Llevará la denominación del cereal o cereales de procedencia.

e) Cerveza negra

“Se considerarán cervezas negras todas aquellas cervezas incluidas en este apartado, siempre y cuando las mismas superen las cincuenta unidades de color medidas en la escala de la European Brewery Convention (E.B.C.)”.

f) Malta

Son los granos de cebada sometidos a la germinación y ulterior desecación y tostado en condiciones tecnológicamente adecuadas.

- Mosto de malta. Líquido obtenido por tratamiento de malta por agua potable para extraer los principios solubles en condiciones tecnológicamente apropiadas.
- Extracto de malta. Producto de consistencias siruposa, obtenido por concentración del mosto de malta. Su contenido en materia seca no será inferior al 65% en peso con actividad diastásica manifiesta (*).
- Extracto de malta en polvo. Producto obtenido como el anterior, pero concentrado hasta el mínimo del 95% de extracto.
- Concentrado de malta. Producto de idénticas características que las del extracto de malta, pero sin actividad diastásica apreciable.
- Malta líquido. Bebida obtenida del mosto de malta, con o sin lúpulo, y conservada por medios físicos. No contendrá más del 1% de alcohol.
- Malta espumoso. Bebida obtenida por saturación de malta líquido con anhídrido carbónico.

(*) Se conoce con el nombre de actividad diastásica la realizada por las amilasas —enzimas originadas en la germinación de los cereales, particularmente por la cebada—, en virtud de la cual tienen lugar las reacciones que producen los principios químicos característicos de la cerveza.

Las amilasas también son producidas por ciertos hongos del género “sacharomyces”, utilizados por algunas industrias cerveceras.

2.2. Proceso de elaboración

El proceso de elaboración de la cerveza comprende cuatro fases fundamentales:

- a) Preparación de la malta. La cebada será sometida a limpieza, remojo y germinación y, posteriormente, a desecación y tostado.
- b) Obtención del mosto: Del malta previamente molido y adicionado, en su caso, de las materias amiláceas a que se refiere el apdo. 2.1.a, se obtendrá el mosto mediante un proceso de extracción por sacarificación. A continuación se clarificará mediante filtración, se agregará el lúpulo y se seguirá con un proceso de cocción. Una vez extraídos los principios propios y aromáticos del lúpulo, se refrigerará el mosto.
- c) Fermentación del mosto. Se le adiciona levadura seleccionada del género "sacharomyces" y se somete a fermentación por cualquiera de los sistemas denominados fermentación alta o fermentación baja.
- d) Maduración y clarificación. La cerveza obtenida después de la fermentación, será sometida a un proceso de maduración y posterior clarificación en bodega.

3. PRACTICAS PERMITIDAS Y PROHIBICIONES

3.1. Permitidas

En la elaboración y conservación de la cerveza, quedan autorizadas las prácticas siguientes:

- a) La adición de agua potable para rebajar el grado alcohólico y ajustar el extracto seco primitivo en el proceso de elaboración. El agua podrá ser también destilada, desionizada y/o desmineralizada.

Asimismo, se podrá corregir el agua de braceado, siempre que conserve su potabilidad.

- b) El empleo de caramelo procedente de la deshidratación de sacarosa o glucosa comerciales y de extractos obtenidos de malta torrefactada, con el fin de conseguir una coloración adecuada.

- c) La clarificación con una tierra de infusorios, carbón activo, tanino, albúmina, gelatina alimenticia, bentonitas, alginatos y gel de sílice, caseína, queratina y poliamidas autorizadas.
- d) La filtración con materias inocuas, como papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón y de fibras sintéticas autorizadas, tierras de infusorios, perlitas y carbón activo.
- e) La refrigeración, esterilización, pasteurización, aireación, oxigenación y tratamiento por rayos infrarrojos y ultravioletas.
- f) La mezcla, en las fábricas, de mostos y cervezas entre sí, procedentes de sus propias elaboraciones o de otras fábricas legalmente establecidas en territorio nacional.
- g) El sulfitado por métodos autorizados, con la condición de que el producto terminado y dispuesto para el consumo no retenga más de 30 miligramos de anhídrido sulfuroso total por litro.
- h) El empleo de levaduras seleccionadas del género "sacharomyces".
- i) Adición de anhídrido carbónico procedente de la fermentación o de otro origen en la fase de resaturación, siempre que reúna las siguientes condiciones:
 - Ser técnicamente puro.
 - Poseer olor y sabor característicos.
 - No contener más de 1% de aire en volumen.
 - Estar exento de productos empireumáticos, ácido nitroso y sulfídrico y otras impurezas.
 - No contener óxido de carbono en proporción superior al 2% en volumen.
- j) Adición de fermentos proteolíticos, enzimas y estabilizadores autorizados por la Dirección General de la Salud Pública.
- k) Sustitución de las sumidades floridas del lúpulo por sus extractos y derivados.
- l) Adición de ácido ascórbico o su sal sódica y cualquier otro aditivo reductor expresamente autori-

zado por la Dirección General de la Salud Pública.

- //) Adición a la malta de malta de cereales, granos crudos que contengan féculas, así como azúcares y féculas, siempre que la sustancia o sustancias añadidas no excedan del 30% de la materia prima empleada.**

3.2. Prohibiciones

En la elaboración, conservación, maduración, manipulación y venta de la cerveza se prohíben las siguientes prácticas:

- a) La utilización del procedimiento denominado "al amilo" para sacarificar el almidón procedente de los cereales.**
- b) La adición de agua y cualquier manipulación fuera de las fábricas.**
- c) La adición de alcohol de cualquier procedencia.**
- d) El empleo de sucedáneos del lúpulo o de principios amargos extraños.**
- e) El uso de agentes neutralizantes de cualquier clase.**
- f) El empleo de materias colorantes, edulcorantes artificiales, esencias y otros productos cuyo uso no esté expresamente autorizado en esta Reglamentación.**
- g) La adición de estabilizadores no autorizados.**
- h) La adición de glicerina en cantidad, que exceda del 2% . Adición de dextrina y, en general, de sustancias que alteren la composición normal de la cerveza.**
- i) La presencia de ferrocianuros y derivados halogenados de ácido acético u homólogos.**
- j) La tenencia en las fábricas y sus locales anexos de productos cuyo empleo no esté justificado.**
- k) Utilización de amianto.**

3.3. Cervezas impropias

Se consideran cervezas impropias para el consumo:

- Las que se presentan turbias o contengan un sedimento apreciable a simple vista.
- Las que tengan un olor, color o sabor anormales.
- Las que por su análisis químico o examen microscópico u organoléptico acusen alteración.
- Las adulteradas o que, en general, hayan sido objeto en su elaboración de una práctica no autorizada.

4. ENVASADO, ETIQUETADO, VENTA Y PUBLICIDAD

4.1. Envasado

- a) Los productos destinados al consumo se envasarán en botellas o recipientes de vidrio, cerámica, madera, aluminio, acero inoxidable, hojalata protegida con barniz o cualquier otro material idóneo autorizado por la Dirección General de Salud Pública.
- b) En consideración al envasado mecánico, se admitirá una tolerancia sobre la capacidad, de acuerdo con lo establecido en la tabla siguiente:

Volumen nominal (Vn) en ml	Errores máximos tolerados	
	En % Vn	En ml.
De 100 a 200 ml	4,5	—
De 200 a 300 ml	—	9
De 300 a 500 ml	3	—
De 500 a 1.000 ml	—	15
De 1.000 ml en adelante	1,5	—

Para la aplicación de esta tabla, los valores de los errores máximos tolerados, expresados en unidades de volumen o indicados en porcentaje, deben ser redondeados por exceso a la décima de milímetro.

4.2. Etiquetado

En la etiqueta o etiquetas de los envases, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, constará necesariamente, al menos en la lengua oficial del Estado:

- a) La denominación del producto de acuerdo con lo establecido en la presente Reglamentación Técnico Sanitaria.
 - I) La palabra "cerveza", seguida del apelativo que designe al cereal empleado en el caso de cerveza de otros cereales.
 - II) Las palabras "especial" o "especial extra", cuando el envase contenga este tipo de cervezas.
 - III) La mención "cerveza negra" será obligatoria cuando se comercialice en envases no transparentes.
- b) El nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio y número de Registro Sanitario.
- c) El extracto seco primitivo, expresado en tanto por ciento en masa o peso, indicado por la leyenda EXT. SEC. PRI.
- d) Grado alcohólico, expresado en grados Gay-Lussac (º G.L.), con una tolerancia en más o en menos de 0,5º G.L.
- e) Volumen del contenido, expresado en centilitros, cuando se trate de botellas o recipientes de pequeño volumen, y, en litros, cuando se trate de barriles o envases análogos.
- f) El país de origen, en el caso de productos no elaborados en España, en tipo de letra no inferior a 2 mm. de altura.
- g) Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenezcan, seguido de su nombre específico, que podrá sustituirse por el número asignado al mismo por la Dirección General de Salud Pública.
- h) La fecha de duración mínima, se expresará:
 - I. Mediante la leyenda "Consumir preferentemente antes de", seguida de:

- El día y mes en dicho orden, cuando su duración sea inferior a tres meses.
- El mes y el año en dicho orden, cuando su duración sea superior a tres meses pero no exceda de dieciocho meses.
- //. Mediante la leyenda "Consumir preferentemente antes de fin de", seguida del año cuando su duración sea superior a dieciocho meses.
- i) Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios de cada lote de fabricación.

- j) Podrán figurar en el tapón de cierre las exigencias de los apartados a, b, c, d, e, g, h, i, siempre que sean legibles.

4.3. Venta

- Queda prohibido el trasvase en los establecimientos de venta, almacenistas, detallistas, cafeterías, bares, tabernas, restaurantes o similares.
- Los elaboradores podrán fijar libremente, de acuerdo con los expendedores, las condiciones del suministro; caso de no hacerlo así, se entenderá que ambos se acogen al sistema tradicional de devolución de envases y embalajes, que siguen siendo propiedad del suministrador, ante el que los expendedores serán responsables de las faltas o de los deterioros que impidan su normal utilización.

En el despacho de la cerveza al grifo se observarán las siguientes reglas:

- Las instalaciones de despacho al público serán mantenidas en las debidas condiciones de higiene y limpieza.
- En los locales de despacho habrá un rótulo en el que se indique de forma visible, marca o nombre

comercial de la cerveza que se expendan. Dicha indicación concordará con las inscripciones de los barriles.

- Los barriles estarán en sitio higiénico y asequible y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos cerrados, de materiales inocuos.
- La presión se logrará exclusivamente con anhídrido carbónico comprimido, que reúna las condiciones exigidas en esta Reglamentación.
- Las operaciones necesarias para llenar los vasos o jarras se harán a la vista del público.
- No se permitirá aprovechar la cerveza vertida al llenar otros vasos ni la remanente de los vasos de consumo, quedando prohibida la instalación de recipientes para recoger el excedente.
- No se permitirá el relleno de barriles.

4.4. Publicidad

En la publicidad de la cerveza queda prohibida cualquier alusión, mención o indicación falsa o que pueda inducir a error en relación con la composición, propiedades, origen u otras características. También serán aplicables las prohibiciones contenidas en el último párrafo del apartado 4.2., así como las contenidas en las disposiciones reguladoras de la actividad publicitaria.

5. IMPORTACIONES

Los productos elaborados en el extranjero, para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación y por el Código Alimentario Español.

En el etiquetado de los envases de todos los productos de importación se deberá incluir, en la lengua oficial del Estado, todas las informaciones requeridas en esta Reglamentación, y, asimismo, se indicará el nombre o razón social del importador o importadores autorizados.

ANEXO

LISTA POSITIVA DE ADITIVOS Y COADYUVANTES TECNOLOGICOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACION DE LA CERVEZA

1. ADITIVOS

1.1. Colorantes

Caramelo E-150: B.P.F.

1.2. Antioxidantes:

Anhídrido sulfuroso y productos que lo generan E-220: El contenido total de SO_2 en el producto terminado no sobrepasará los 30 mg/l.

Acido ascórbico E-300: B.P.F.

Ascorbato sódico E-301: B.P.F.

1.3. Estabilizantes

Alginato de propilenglicol E-405: 80 mg/l.

Carragenatos E-407: B.P.F.

Goma arábiga E-414: B.P.F.

2. COADYUVANTES TECNOLOGICOS

2.1. Filtrantes y clarificantes

Celulosa

Carbón activo

Tierra de infusorios

Tanino

Albúmina

Gelatina alimenticia

Bentonitas

Alginatos

Dióxido de silicio amorfo

Caseína

Queratina

Poliamidas

Polivinil pirrolidona insoluble

2.2. Preparados enzimáticos.

Proteolíticos		Especialmente autorizados para este fin
Aminolíticos		

PLAN DE PUBLICACION

Con la colección "Información Básica al Consumidor sobre el Código Alimentario Español", el Instituto Nacional del Consumo, con el asesoramiento de la Secretaría General de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, pretende difundir el contenido de las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y Normas de Calidad promulgadas en desarrollo de dicho Código y precisamente en aquellos de sus aspectos de mayor interés para los consumidores y usuarios.

El contenido de cada uno de sus números está constituido por el texto correspondiente a una Reglamentación o Norma, en lo que se refiere a los aspectos que deben ser conocidos por los consumidores, en relación con la materia que regula. Se ha tenido especial cuidado en conservar en todo momento la redacción original de aquéllas al objeto de evitar confusiones.

La presente colección se ha estructurado en varias series. Cada una de ellas corresponde a uno de los grupos temáticos o de productos alimentarios que el Código regula: aspectos generales, lácteos, cárnicos... El formato será común para todos los números, pero cada una de las series quedará identificada por un color propio y además dentro de ella se seguirá una numeración ordinal independiente de la correspondiente a las restantes.

TITULOS PUBLICADOS EN ESTA COLECCION

1. Etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.
2. Abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.
3. Aguas de bebida envasadas.
4. Aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.
5. Pastas alimenticias.
6. Galletas.
7. Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales.
8. Turrone y mazapanes.
9. Productos cárnicos crudos adobados.
10. Embutidos crudos curados.
11. Productos cárnicos tratados por el calor.
12. Arroz.
13. Cervezas.
14. Aceites vegetales comestibles.
15. Bebidas refrescantes.
16. Zumos de frutas.
17. Helados.
18. Conservación de alimentos.
19. Productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.
20. Jamón, paleta y magro de cerdo cocido.
21. Aditivos alimentarios autorizados.
22. Patata de consumo.
23. La leche: pasterizada, esterilizada, UHT.
24. Manipuladores de alimentos.
25. La leche: Concentrada, Evaporada, Condensada.
26. Masas fritas.
27. Detergentes sintéticos y jabones de lavar.
28. Comedores colectivos.

