

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

Decreto 286/009

Adóptase la Resolución GMC 14/01 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, que aprueba el "Reglamento Técnico Mercosur de Productos de Cervecería" y modifícase el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por Decreto 315/994.

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES

MINISTERIO DE TRANSPORTE Y OBRAS PUBLICAS

Montevideo, 15 de Junio de 2009

VISTO: la Resolución GMC N° 14/01 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR;

RESULTANDO: que, por la misma se aprobó el "Reglamento Técnico Mercosur de Productos de Cervecería";

CONSIDERANDO: I) que, resulta necesaria la actualización de la referida reglamentación, para acompañarla a la normativa regional en la materia y de esa manera permitir un mayor y mejor flujo comercial entre países, lo que beneficia a nuestro País;

II) que, teniendo en cuenta lo dispuesto por el Artículo 38° del Protocolo Adicional de Ouro Preto, aprobado por la Ley N° 16.712 de 1° de septiembre de 1995, por el cual los Estados Partes se comprometen a adoptar todas las medidas necesarias para asegurar en sus respectivos territorios el cumplimiento de las normas emanadas de los Organos correspondientes, previstos en el Artículo 2° del referido Protocolo;

III) que, la presente propuesta de internalización de la normativa referida, elevada por el Departamento de Alimentos y Otros, cuenta con la aprobación la División Salud de la Población del Ministerio de Salud Pública;

IV) que, la Dirección General de la Salud de dicha Secretaría de Estado, no formulan objeciones a lo proyectado;

V) que, corresponde proceder de acuerdo al compromiso asumido por la República en el Protocolo mencionado, poniendo en vigencia en el derecho positivo nacional las normas emanadas del Grupo Mercado Común referidas en el VISTO;

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y a lo dispuesto por la Ley N° 9.202 - Orgánica de Salud Pública - de 12 de enero de 1934 y concordantes;

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Adóptase la Resolución GMC N° 14/01 del Grupo Mercado Común del MERCOSUR, por la que se aprobó el "Reglamento Técnico Mercosur de Productos de Cervecería", que se figura anexa a la presente norma y forma parte integrante de la misma.

Artículo 2°.- Sustitúyese el Artículo 26.2.1 de la Sección 2 - Productos de Cervecería -, del Capítulo 26 - Bebidas Alcohólicas Fermentadas-, del Reglamento Bromatológico Nacional, aprobado por Decreto del Poder Ejecutivo N° 315/994 de 5 de julio de 1994, por la norma que se internaliza en Artículo 1° del presente Decreto.

Artículo 3°.- Deróganse los Artículos 26.2.2, 26.2.3, 26.2.4, 26.2.6, 26.2.7, 26.2.9, 26.2.10, 26.2.11, 26.2.12, 26.2.14, 26.2.15, 26.2.18 y 26.2.20, del citado Reglamento.

Artículo 4°.- Hasta tanto no exista el Reglamento Técnico del MERCOSUR que contenga la "Lista de asignación de aditivos y sus límites a productos de cerveza", se mantendrá la "Lista Positiva de Aditivos

Alimentarios", que se encuentra al final del Capítulo 26 del Reglamento referido, y que correspondan a Productos de Cervecería.

Artículo 5°.- Comuníquese a la Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común del MERCOSUR.

Artículo 6°.- Comuníquese, publíquese.

Dr. TABARE VAZQUEZ, Presidente de la República; MARIA JULIA MUÑOZ; PEDRO VAZ; VICTOR ROSSI.

MERCOSUR/GMC/RES. N° 14/01

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE PRODUCTOS DE CERVECERIA

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, N° 152/96 y N° 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 9/99 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario fijar la identidad y calidad de los productos de cerveza para el consumo humano.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos deberá eliminar los obstáculos al comercio que generan las diferentes reglamentaciones nacionales vigentes.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art 1- Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Productos de Cervecería que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

ARGENTINA - Ministerio de Salud - Secretaría de Políticas y Regulación Sanitaria

Ministerio de Economía - Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación

BRASIL - Ministério da Agricultura e do Abastecimento - (MAA)

PARAGUAY - Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social - (MSP y BS)

Ministerio de Industria y Comercio - -(MIC)

Ministerio de Agricultura y Ganadería - (MAG)

URUGUAY - Ministerio de Salud Pública - (MSP)

Ministerio de Industria, Energía y Minería - (MIEM)

Laboratorio Tecnológico del Uruguay - (LATU)

Art 3- El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona

Art 4- Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 13/XII/2001.

XLII GMC- Asunción, 13/VI/01

ANEXO

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE PRODUCTOS DE CERVECERIA

1. ALCANCE

1.1 Objetivo

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto fijar los patrones de identidad y calidad mínimos que deberán cumplir los productos de

cervecería.

1.2 Ambito de aplicación

El presente Reglamento Técnico se refiere a los productos de cervecería que se comercialicen en el territorio de los Estados Partes, entre ellos y a las importaciones extrazona.

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones

2.1.1 Cerveza

Se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.

La cerveza negra podrá ser azucarada.

La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes.

2.1.2 Malta líquida

Se entiende por malta líquida la bebida no alcohólica, resultante del mosto de cebada malteada o de extracto de malta y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionada o no con lúpulo, coloreada o no con colorante caramelo, carbonatada o no. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.

2.1.3 Cebada malteada o malta

Se entiende exclusivamente por cebada malteada o malta al grano de cebada cervecera sometido a germinación parcial y posterior deshidratación y/o tostado en condiciones tecnológicas adecuadas.

Cualquier otro cereal sometido a un proceso de malteo deberá denominarse "malta de" seguido del nombre del cereal.

2.1.4 Extracto de Malta

Se entiende exclusivamente por extracto de malta al producto seco o de consistencia siruposa o pastosa, obtenido exclusivamente de malta o de cebada malteada.

2.1.5 Adjuntos cerveceros

Se entiende por adjuntos cerveceros a las materias primas que sustituyan parcialmente a la malta, o al extracto de malta en la elaboración de cerveza. Su empleo no podrá ser en su conjunto superior al 45% en relación al extracto primitivo.

Se consideran adjuntos cerveceros a la cebada cervecera y a los cereales, malteados o no, aptos para el consumo humano, a excepción de los productos definidos en los numerales 2.1.3 y 2.1.4.

También se consideran adjuntos cerveceros a los almidones y azúcares de origen vegetal.

Cuando se trate de azúcares de origen vegetal distintos de los que provienen de cereales, la cantidad máxima de azúcar empleada en relación a su extracto primitivo deberá ser:

a) cerveza clara, menor o igual a 10% en peso

b) cerveza oscura, menor o igual a 25% en peso

2.1.6 Mosto

Es la solución en agua potable de carbohidratos, proteínas, sales minerales y demás compuestos resultantes de la degradación enzimática de la malta, con o sin adjuntos cerveceros, realizada mediante procesos tecnológicos adecuados.

7 Extracto primitivo u original

Es la cantidad de sustancias disueltas (extracto) del mosto que dio origen a la cerveza y se expresa en porcentaje (%) en peso.

2 Clasificación de cervezas

2.2.1 Respecto al extracto primitivo

2.2.1.1 Cerveza liviana

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 5% en peso y menor que 10,5% en peso.

Podrá denominarse "light", a la cerveza liviana cuando también cumpla con los requisitos a) y b)

a) Reducción de 25% del contenido de nutrientes y/o del valor energético con relación a una cerveza similar del mismo fabricante (misma marca) o del valor medio del contenido de tres cervezas similares conocidas, que sean producidas en la región.

b) Valor energético de la cerveza lista para el consumo: máximo de 35 Kcal/100 ml.

2.2.1.2 Cerveza

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 10,5% en peso, y en menor de 12,0% en peso.

2.2.1.3 Cerveza Extra

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 12,0% en peso y menor o igual a 14,0% en peso

2.2.1.4 Cerveza Fuerte

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor a 14,0% en peso.

2.2.2 Respecto al grado alcohólico

2.2.2.1 Cerveza sin alcohol

Se entiende por cerveza sin alcohol a la cerveza cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.).

2.2.2.2 Cerveza con alcohol o Cerveza

Es la cerveza cuyo contenido alcohólico es superior a 0,5% en volumen (0,5% vol.)

2.2.3 Respecto al color

2.2.3.1 Cerveza clara, blanca, rubia o Cerveza

Es la cerveza cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

2.2.3.2 Cerveza oscura o Cerveza negra

Es la cerveza cuyo color es igual o superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

2.2.4 Respecto a la proporción de materias primas

2.2.4.1 Cerveza

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo contiene un mínimo de 55% en peso de cebada malteada.

2 Cerveza 100% malta o de pura malta

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene exclusivamente de cebada malteada.

2.2.4.3 Cerveza de ... (seguida del nombre del o de los cereales mayoritarios)

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene mayoritariamente de adjuntos cerveceros. Podrá tener hasta un 80% en peso de la totalidad de los adjuntos cerveceros referido a su extracto primitivo (no menos del 20% en peso de malta). Cuando dos o más cereales aporten igual cantidad de extracto primitivo deben citarse todos ellos.

2.2.5 Respecto a otros ingredientes

2.2.5.1 Cerveza coloreada

Es la cerveza a la que se le ha adicionado colorante/s aprobado/s en MERCOSUR (exceptuando cuando se usa colorante caramelo para

estandarizar la coloración natural propia de la cerveza) para modificar las coloraciones propias naturales de la cerveza. Esta clasificación debe tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.4. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA COLOREADA.

Las siguientes clasificaciones deben tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4 y 2.2.5.1.

2.2.5.2 Cerveza con ... (seguido del nombre del vegetal)

Es la cerveza a la que se le ha adicionado jugo y/o extracto de origen vegetal (referido a la concentración de jugo) hasta un máximo de 10% en volumen.

Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON LIMON.

2.2.5.3 Cerveza sabor de ... (seguido del nombre del vegetal) o cerveza con aroma de (seguido del nombre del vegetal)

Es la cerveza a la que se le ha adicionado aroma/s aprobado/s en MERCOSUR.

Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMON.

2.2.5.4 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier

Es la cerveza oscura o negra a la que se le ha adicionado azúcares de origen vegetal hasta un máximo de 50% con relación al extracto primitivo (incluyendo los azúcares de origen vegetal empleados como adjuntos cerveceros), para conferirle sabor dulce.

2.3 Designación (denominación de venta)

2.3.1 Cerveza

Se designa con el nombre de cerveza a la bebida definida en el numeral 2.1.1 y que cumple con las características establecidas en los numerales 2.2.1.2, 2.2.2.2, 2.2.3.1 y 2.2.4.1.

2.3.2 Cerveza liviana y Cerveza "light"

Se designa con el nombre de cerveza liviana y "light" a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.1.1.

2.3.3 Cerveza extra

Para designar una cerveza como cerveza extra la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 2.2.1.3.

2.3.4 Cerveza fuerte

Para designar una cerveza como cerveza fuerte, la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 2.2.1.4.

2.3.5 Cerveza sin alcohol

Se designa con el nombre de cerveza sin alcohol, a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.2.1.

2.3.6 Cerveza oscura o Cerveza negra

Se designa con el nombre de cerveza oscura o cerveza negra a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.3.2.

2.3.7 Cerveza 100% malta o de pura malta

Se podrá designar con el nombre de cerveza 100% malta o de pura malta a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.4.2.

2.3.8 Cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto cervecero mayoritario).

Se designa con el nombre de cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto mayoritario) a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.4.3.

2.3.9 Cerveza (seguida de la clase definida en 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.4) coloreada.

Se designa con el nombre de cerveza ... coloreada a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.5.1. Ejemplo:

CERVEZA DE ARROZ LIVIANA COLOREADA

2.3.10 Cerveza (seguida de la clase definida en 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4 y 2.2.5.1) con ... (seguida del nombre del vegetal).

Se designa con el nombre de cerveza ... con ... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.5.2.

Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON LIMON COLOREADA

11 Cerveza (Seguida de la clase definida en 2.2.1, 2.2.2, 2.2.4 y 2.2.5.1) sabor de ... (seguida del nombre del vegetal) o cerveza (seguida de la clase definida en 2.2.1, 2.2.2., 2.2.4 y 2.2.5.1.) con aroma de ... (seguida del nombre del vegetal)

Se designa con el nombre de cerveza sabor de o cerveza con aroma de ... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.5.3. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMON COLOREADA

2.3.12 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier

Se designa con el nombre de cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier a la cerveza que cumple con las características del numeral 2.2.5.4.

2.3.13 Malta líquida o malta

Se designa con el nombre de malta líquida o malta a la bebida que cumple con las características establecidas en el numeral 2.1.2.

3. REFERENCIAS

3.1 Para los métodos analíticos se toman como referencia las normas:

ASBC: American Society of Brewing Chemists
ACBC

ASBC: American Society of Brewing Chemists.

EBC: European Brewery Convention.

4. COMPOSICION Y CARACTERISTICAS

4.1 Composición

4.1.1 Ingredientes obligatorios de la cerveza

4.1.1.1 Agua

El agua empleada en la elaboración de cerveza debe ser apta para el consumo humano.

4.1.1.2 Cebada malteada

Según definición del numeral 2.1.3

4.1.1.3 Lúpulo

Son los conos de la inflorescencia del *Humulus lupulus*, bajo su forma natural o industrializada, aptos para el consumo humano.

4.1.1.4 Levadura de cerveza

Son microorganismos cuya función es fermentar el mosto.

4.1.2 Ingredientes opcionales de la cerveza

4.1.2.1 Extracto de malta

Según definición del numeral 2.1.4.

4.1.2.2. Adjuntos cerveceros

Son los mencionados en el numeral 2.1.5.

3. Jugo o extracto de fruta

Según lo definido en MERCOSUR

4.1.2.4 Extractos o derivados

Son los extractos o derivados provenientes de los ingredientes obligatorios de la cerveza (numeral 4.1.1) y de la propia cerveza.

4.2 Requisitos

1 Características sensoriales

4.2.1.1 Aroma y sabor

Son los característicos y propios de la cerveza y de la malta líquida sin aromas y sabores extraños de acuerdo a su denominación de venta.

4.2.1.2 Aspecto

La cerveza debe presentar aspecto característico, siendo éste límpido o turbio, con o sin presencia de sedimentos, propios de la cerveza.

4.2.2 Características físico-químicas

La cerveza debe responder a los parámetros determinantes de su clasificación respecto al extracto primitivo, grado alcohólico y color.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA

Se utilizarán los autorizados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes microbiológicos, los residuos de pesticidas y demás contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el Reglamento Técnico MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración de productos de cervecería deben estar de acuerdo con lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica lo establecido en el Reglamento Técnico MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULACION

9.1 Consideraciones generales

La rotulación debe estar de acuerdo con lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR referentes a Rotulación de Alimentos Envasados

9.2 Consideraciones específicas

9.2.1 Es obligatoria la declaración del contenido alcohólico (a excepción de la cerveza sin alcohol y de la malta líquida) expresándolo en porcentaje en volumen (% vol.) con una tolerancia $\pm 0,5\%$ vol. En el caso de la cerveza sin alcohol se autoriza a realzar esta característica.

En la designación de venta para la rotulación se debe seguir el siguiente orden:

- a) Numeral 2.2.4 (respecto a la proporción de materia prima)
- b) Numeral 2.2.1 (respecto al extracto primitivo)
- c) Numeral 2.2.2 (respecto al grado alcohólico)
- d) Numeral 2.2.3 (respecto al color)
- e) Numeral 2.2.5. (respecto a otros ingredientes)

9.2.2 El eventual uso de colorante caramelo para la estandarización de la coloración típica de la cerveza definida en el numeral 2.2.3.1 no requerirá su declaración en el rótulo.

3 Se podrá emplear en el rotulado, denominaciones de fantasía acompañando a las denominaciones de venta descriptas en el numeral 2.3.

4 La denominación de venta correspondiente a las diferentes clasificaciones de cervezas debe tener el mismo realce y tamaño de letra.

10. METODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis de rutina para la determinación de extracto primitivo, grado alcohólico y color que se utilizan son los de las normas ASBC y para análisis de referencia se aplican los métodos analíticos EBC.

11. METODOS DE MUESTREO

De acuerdo a lo establecido en el MERCOSUR.

12. DISPOSICIONES GENERALES

Quedan prohibidas las siguientes prácticas en el proceso de producción:

- 1 Agregar cualquier tipo de alcohol, cualquiera sea su procedencia.
- 2 Usar saponinas u otras sustancias espumígenas no autorizadas expresamente.
- 3 Sustituir el lúpulo o sus derivados por otros principios amargos.
- 4 Adicionar agua fuera de las fábricas o plantas embotelladoras habilitadas.
- 5 Utilizar edulcorantes artificiales.
- 12.6 Utilizar estabilizantes químicos no autorizados expresamente.
- 12.7 Efectuar la estabilización/conservación biológica por medio de procesos químicos.

CAPITULO 26

BEBIDAS ALCOHOLICAS FERMENTADAS

Sección 1

Vinos

Definiciones para vinos

26.1.1 Vino. Es el producto obtenido por la fermentación alcohólica de la uva fresca, industrialmente madura, o del mosto proveniente de uva fresca, industrialmente madura, eventualmente sometida a correcciones y tratamientos enológicos autorizados.

26.1.2. Vino tinto. Es el producto obtenido por fermentación del mosto de uvas tintas o mezcla de tintas y blancas, en presencia de los hollejos durante el tiempo necesario para obtener una adecuada extracción de los principios contenidos en ellos.

26.1.3. Vino blanco. Es el producto de color amarillo más o menos pálido, o amarillo anaranjado, obtenido a partir de mosto de uvas blancas, rosadas o tintas, libradas de los hollejos en un lapso breve después de la molienda, no mayor de tres horas.

26.1.4. Vino rosado. Es el producto de color rosado pálido, liviano, afrutado, de pronta maduración, obtenido a partir de mosto de uvas tintas separadas del hollejo antes de la fermentación, en un lapso inferior a 3 horas.

26.1.5. Vino clarete. Es el vino poco coloreado (rubí rosado), poco cargado de tanino, liviano, obtenido por fermentación natural de jugo de uva, con corto tiempo de contacto con los hollejos.

Se reconocen dos tipos de vinos claretes:

a) obtenidos de fermentación directa de sangrías o prensado de uvas tintas, solas o mezcladas con uvas rosadas y/o blancas;

b) obtenidos del corte de vinos tintos y blancos genuinos.

26.1.6. Vino espumante o espumoso. Es el vino que por su contenido de gas carbónico, en el momento de ser volcado en una

copa, da lugar a la formación de espuma. Se reconoce dos tipos:

Sección 2

Productos de cervecería

Definiciones para productos de cervecería

26.2.1. Con la denominación genérica de cervezas se designan las bebidas resultantes de fermentar, mediante levaduras seleccionadas del género *Sacharomyces*, a los mostos procedentes de la cebada malteada y agua potable, sometidos previamente a un proceso de cocción, aromatizados con lúpulo (pellets, extractos, concentrado o en forma natural), coloreados o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos autorizados. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano.

26.2.2. El extracto original de las cervezas se calcula empleando la siguiente fórmula:

Extracto original (Eo) = $(2.0665 \times A \times Er) \times 100 / (1.0665 \times A + 100)$ donde A es el Alcohol % (m/m) y Er el extracto de la cerveza desalcoholizada.

26.2.3. De acuerdo al tipo de extracto original, calculado según 26.2.2., las cervezas se clasifican en:

- a) cerveza liviana, o "light", o "leicht", es la cerveza cuyo extracto original está comprendido entre 7 y 11°P (grados Plato);
- b) cerveza sin otro calificativo, es aquella cuyo extracto original es superior a 11°P (grados Plato);
- c) cerveza fuerte o extra, es la cerveza cuyo extracto original es superior a 14°P (grados Plato).

26.2.4. De acuerdo al color, las cervezas se clasifican en:

- a) cerveza blanca, o clara, o rubia, o simplemente cerveza, es aquella cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention);
- b) cerveza negra, u oscura, es aquella cuyo color es superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention);

26.2.5. Cerveza de barril o cerveza cruda. Es cualquier clase de cerveza no pasteurizada en el envase.

26.2.6. Cervezas sin alcohol. Son las bebidas resultantes de la mezcla de mosto con cerveza, o de la de alcoholización de cerveza, o de fermentar parcialmente, mediante levadura seleccionada del género *Sacharomyces*, al mosto procedente de la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, aromatizado con lúpulo (pellets, extractos, concentrado o en forma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares, o productos que los contengan, aptos para el consumo humano. El contenido de alcohol no debe superar al 0.5% (m/m). Se distingue las mismas clases que las indicadas para cervezas.

26.2.7. Malta. Es la bebida resultante del mosto procedente de la cebada malteada y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción y aromatizado con lúpulo (pellets, extractos, concentrados o en forma natural), coloreado o no con cebada tostada y/o cebada malteada y tostada y/o colorante caramelo, con el agregado o no de aditivos de uso permitido. Una parte de la cebada malteada puede ser reemplazada por cereales malteados o no, almidones, azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humanos.

El extracto del mosto original, calculado según 26.2.2., debe ser superior a 16°P (grados Plato). El contenido de alcohol no debe superar el 0.5% (m/m).

26.2.8. Cebada malteada o malta. Es el grano de cebada cervecera sometido a germinación y posterior deshidratación y/o tostación en condiciones tecnológicas adecuadas.

26.2.9. Adjuntos cerveceros. Son aquellos cereales malteados o no, almidones o azúcares o productos que los contengan, aptos para el consumo humano, empleados junto a la cebada malteada en la elaboración de mosto.

26.2.10. Mosto. Es el líquido resultante de adicionar a las tortas de cebada malteada agua potable, con o sin la adición de adjuntos cerveceros y transformados por acción enzimática, en condiciones tecnológicas adecuadas.

26.2.11. Extracto de malta. Es el producto de consistencia siruposa, pastosa o seca, de manifiesta actividad enzimática (diastásica) obtenido por concentración del mosto de cebada malteada, o de cebada malteada y adjuntos cerveceros. No debe contener alcohol en cantidad superior al 0.5% (m/m) y su extracto seco no debe ser inferior al 65% (m/m).

26.2.12. Concentrado de malta. Es el extracto de malta no diastásico.

Disposiciones generales para productos de cervecería

26.2.13. Se reconoce las siguientes prácticas permitidas en la elaboración de productos de cervecería:

- a) mezcla, en el proceso de elaboración, de mosto y de cerveza entre sí;
- b) dilución con agua potable, de las cervezas en cualquier etapa de elaboración, a los efectos de ajustar los contenidos de extractos y alcohol;
- c) filtración con papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón o fibras sintéticas, tierra de infusorios y carbón activado, de calidad alimentaria;
- d) clarificación o tratamiento de la cerveza en elaboración con tierra de infusorios, carbón activado, tanino, albúminas, gelatina alimenticia, bentonitas, gel de sílice, caseína, poliamidas autorizadas, polímeros cruzados, polivinil polipirrolidona (PVPP);
- e) esterilización, la pasteurización y la refrigeración por medios físicos;
- f) coloración con cebada tostada y/o cebada malteada tostada, y/o caramelo obtenido exclusivamente con azúcares refinados;
- g) adición de enzimas proteolíticas y de extractos naturales isomerizados de lúpulo;

h) gasificación con anhídrido carbónico bromatológicamente apto;

i) empleo de levaduras seleccionadas (*Sacharomyces*).

26.2.14. Se prohíbe en forma expresa las siguientes prácticas en la elaboración de productos de cervecería:

a) agregado de alcohol de cualquier procedencia;

b) uso de saponinas o cualquier otra sustancia espumígena;

c) empleo de sucedáneos de lúpulo u otros principios amargos;

d) adición de edulcorantes artificiales.

26.2.15. Los porcentajes de fermentación para cervezas (a excepción de cervezas sin alcohol), deben tener los siguientes valores mínimos y se calculan de acuerdo a las fórmulas que se indican en el siguiente cuadro:

Mínimo

Porcentaje de fermentación real 50% m/m PFR =

$$100 \times (E_o - E_r) / E_C$$

Porcentaje de fermentación aparente 65% m/m PFA =

$$100 \times (E_o - E_a) / E_o$$

Porcentaje de fermentación final 75% m/m PFF =

$$100 \times (E_o - E_f) / E_o$$

Donde E_o y E_r son los definidos en el artículo 26.2.2., E_a es el extracto % (m/m) del producto terminado E_f es el extracto % (m/m) resultante de fermentar el extracto residual fermentecible del producto terminado.

26.2.16. Los recipientes para fermentación y conservación deben ser de los siguientes materiales: acero inoxidable, fibra de vidrio o aluminio, hormigón y/o hierro, revestidos (si es necesario) con productos inertes aptos (epoxi, barnices sanitarios).

26.2.17. Los productos de cervecería deben envasarse en recipientes adecuados de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable, recubiertos con barnices sanitarios, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni color al producto.

26.2.18. El aroma y sabor serán los característicos de la cerveza y malta bien elaboradas, sin sabor ni olor extraños, sean ellos provenientes de recipientes y/o envases en mal estado, de ataques microbianos o tratamientos inadecuados.

Tanto las cervezas como la malta deben presentarse limpiadas, sin turbidez o depósito perceptibles. El grado de turbidez expresado en unidades de formacina (U.F.), no debe ser superior a 2.0.

26.2.19. Todos los productos de cervecería deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a continuación:

Acidez volátil expresada en ácido

acético mín. 0,06% m/m

Acidez total expresada en ácido

acético mín. 0,4% m/m

Estabilidad de espuma por el método

de Kloppes (NIBEN) mín. 180 segundos

Diacetilo máx. 0.15 mg/l

Anhídrido carbónico mín. 0.35% m/m

Glicerina máx. 0.30% m/m

Disposiciones particulares para productos de cervecería

26.2.20. Los productos de cervecería que se detallan deben cumplir con los caracteres físicos y químicos que se indican a

continuación:

Cervezas Malta

Sin alcohol Liviana Las demás

pH a 20°C 4.5 - 5.5 3.5 - 5.0 3.5 - 5.0 4.5 - 5.5

Grado

alcohólico mín. 0.5% m/m mín. 1% m/m mín. 3% m/m mín. 0.5% m/m