

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PRODUCTOS DE CERVECERÍA

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 cervecería 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 COMÚN 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

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE PRODUCTOS DE CERVECERÍA

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 Ámbito 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. DESCRIPCIÓN

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.

2.1.7 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.

2.2 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

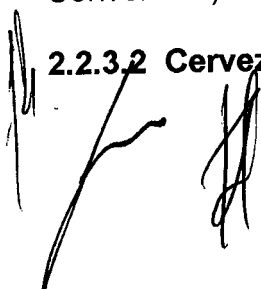
Es la cerveza cuyo contenido alcohólico es superior a 0,5% en volumen (0,5%vol.)

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.

2.2.4.2 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 LIMÓN.

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 LIMÓN.

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

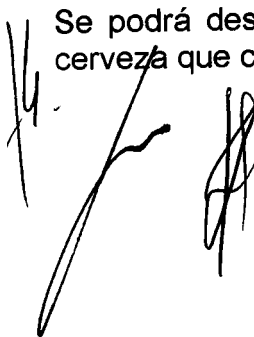
Se designa con el nombre de cerveza sin alcohol, a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 2.2.2.1

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 LIMÓN COLOREADA

2.3.11 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 LIMÓN 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

EBC: European Brewery Convention.

4. COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS

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.

4.1.2.3. Jugo o extracto de fruta

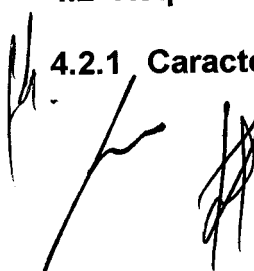
Según lo definido en MERCOSUR

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

4.2.1 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 TECNOLOGÍA

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. ROTULACIÓN

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 ésta 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.

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

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

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

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. MÉTODOS DE MUESTREO

De acuerdo a lo establecido en el MERCOSUR

12. DISPOSICIONES GENERALES

Quedan prohibidas las siguientes prácticas en el proceso de producción:

12.1 Agregar cualquier tipo de alcohol, cualquiera sea su procedencia.

12.2 Usar saponinas u otras sustancias espumígenas no autorizadas expresamente.

12.3 Sustituir el lúpulo o sus derivados por otros principios amargos.

12.4 Adicionar agua fuera de las fábricas o plantas embotelladoras habilitadas.

12.5 Utilizar edulcorantes artificiales.

12.6 Utilizar estabilizantes químicos no autorizados expresamente.

12.7 Efectuar la estabilización/conservación biológica por medio de procesos químicos.

