

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA I PER A LES ADMINISTRACIONS TERRITORIALS

11952 *Reial decret 678/2016, de 16 de desembre, pel qual s'aprova la norma de qualitat de la cervesa i de les begudes de malt.*

Fins al moment actual, des del punt de vista de la qualitat alimentària, l'elaboració i la comercialització de cerveses i begudes de malt a Espanya han estat regulades per la normativa horitzontal de la Unió Europea en matèria alimentària, pel Reial decret 53/1995, de 20 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de la cervesa i del malt líquid, i per l'Ordre de 15 d'octubre de 1985, per la qual s'aproven els mètodes oficials d'anàlisi de cervesa.

Davant del desenvolupament d'innovacions tecnològiques, l'evolució dels mercats i la modificació de les expectatives dels consumidors, és necessari actualitzar la normativa nacional sobre elaboració i comercialització de cerveses i begudes de malt.

D'altra banda, el Reial decret 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen totalment o parcialment determinades reglamentacions tecnicosanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris, ha fet una derogació parcial de la normativa nacional sobre elaboració i comercialització de cerveses i begudes de malt, i ha anul·lat la major part dels requisits higienicosanitaris que hi figuraven.

La disposició final quarta de la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, habilita el Govern per aprovar normes de qualitat de productes alimentaris, amb l'objecte, entre d'altres, d'adaptar-se a la reglamentació de la Unió Europea, i de simplificar, modernitzar i valorar les normes existents, així com de millorar la competitivitat del sector, incloent-hi els avenços produïts per la innovació tecnològica.

En aquest context, es considera necessari aprovar una nova norma de qualitat per a la cervesa i les begudes de malt, que n'actualitzi el contingut a la realitat actual del mercat i derogui el Reial decret 53/1995, de 20 de gener, i l'Ordre de 15 d'octubre de 1985, amb la finalitat de millorar la seguretat jurídica, garantir la competència lleial entre les indústries, dotar tots els productors de les mateixes condicions, millorar la competitivitat del sector i proporcionar una informació adequada al consumidor que faciliti el seu dret a l'elecció de compra.

L'adopció mitjançant un reial decret de la present regulació com a normativa bàsica es fonamenta en l'habilitació que conté l'article 149.1, regla 13a, de la Constitució espanyola. De conformitat amb la doctrina del Tribunal Constitucional, es fonamenta en el caràcter marcadament tècnic de l'objecte de la regulació i en la necessitat d'establir un marc normatiu unitari, que sigui aplicable a tot el territori nacional i asseguri un tractament uniforme a tots els productors.

Aquest Reial decret s'ha sotmès al procediment que preveu la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de setembre de 2015, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de reglamentacions tècniques i de regles relatives als serveis de la societat de la informació, així com al que disposa el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació.

Així mateix, s'ha sotmès al procediment que preveu el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la

Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió.

En el procés de tramitació d'aquest Reial decret s'han consultat les comunitats autònomes, les ciutats de Ceuta i Melilla i les entitats representatives dels sectors afectats, i n'ha emès informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient i de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres a la reunió del dia 16 de desembre de 2016,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte.*

L'objecte d'aquest Reial decret és establir la normativa bàsica de qualitat per a l'elaboració i la comercialització de la cervesa i de les begudes de malt.

Article 2. *Definicions relatives a les primeres matèries.*

Als efectes d'aquest Reial decret, s'estableixen les següents definicions relatives a les primeres matèries:

1. Malt: producte final obtingut dels grans d'ordi o d'altres cereals una vegada sotmesos al procés de maltatge: remull, germinació i ulterior dessecació i torrats en condicions tecnològicament adequades. S'ha de designar amb la denominació del cereal de procedència.
2. Most de malt: líquid obtingut per tractament de malt amb aigua potable per extreure'n els principis solubles en condicions tecnològicament apropiades.
3. Extracte de malt: producte de consistència xaroposa o en pols, obtingut per concentració del most de malt.
4. Most cerveser: producte obtingut a partir de malt mòlt o els seus extractes, mitjançant un procés d'extracció aquosa per sacarificació enzimàtica. A continuació es clarifica, s'hi agrega el llúpul o els seus derivats en aquest punt, o també en etapes posteriors, i se segueix amb un procés de cocció. Es poden utilitzar altres productes amilacis o també sucres sempre que el malt representi, almenys, el 50% en massa del total de la primera matèria utilitzada.

Article 3. *Definicions relatives als productes i als mètodes de fabricació.*

Als efectes d'aquest Reial decret, s'estableixen les següents definicions relatives als productes i als seus mètodes de fabricació:

1. Beguda de malt: beguda no fermentada obtinguda a partir de malt, sol o mesclat amb altres productes amilacis, sotmès a un procés de cocció, amb llúpul o els seus derivats o sense. En tots els casos el malt representa, almenys, el 50% del total dels productes amilacis utilitzats. La seva graduació alcohòlica és inferior a l'1 per 100 en volum.
2. Cervesa: aliment resultant de la fermentació, mitjançant llevats seleccionats, d'un most cerveser elaborat a partir de primeres matèries naturals.

Segons les seves característiques, es distingeixen els tipus de cervesa següents:

- a) Cervesa de cereals: quan en el most cerveser la presència de malt d'ordi sigui inferior al 50% respecte al total del malt ha de portar la denominació de «Cervesa de» seguida del nom del cereal amb més contingut en pes.

- b) Cervesa extra: cervesa amb un extracte sec primitiu superior o igual al 15 per 100 en massa.
- c) Cervesa especial: cervesa amb un extracte sec primitiu superior o igual al 13 per 100 en massa i inferior al 15 per 100 en massa.
- d) Cervesa negra: cervesa que superi les 50 unitats de color, de conformitat amb el mètode analític de la European Brewery Convention (EBC).
- e) Cervesa de baix contingut en alcohol: cervesa la graduació alcohòlica de la qual estigui compresa entre l'1 i el 3 per 100 en volum.
- f) Cervesa sense alcohol: cervesa la graduació alcohòlica de la qual sigui inferior a l'1 per 100 en volum.

3. Clara: barreja de qualsevol tipus de cervesa amb gasosa, o amb beguda refrescant aromatitzada o beguda refrescant de suc de fruites amb caràcter organolèptic exclusivament de cítrics, en què el percentatge de cervesa sigui superior al 50 per 100 o la seva graduació alcohòlica sigui superior a 0,5 per 100 en volum.

4. Fabricació artesana: elaboració de conformitat amb el que estableix aquesta norma de qualitat, mitjançant un procés que es dugui a terme de manera completa a la mateixa instal·lació i en el qual la intervenció personal constitueixi el factor predominant, sota la direcció d'un mestre cerveser o artesà amb experiència demostrable i en què prevalgui en la fabricació el factor humà sobre el mecànic, amb l'obtenció d'un resultat final individualitzat, que no es produeixi en grans sèries, sempre que es compleixi la legislació que li sigui aplicable en matèria d'artesania.

Article 4. *Pràctiques prohibides.*

En l'elaboració, la manipulació i la venda al consumidor final de la cervesa i de les begudes de malt, es prohibeixen les pràctiques següents:

- 1. La transformació del midó en sucres, mitjançant hidròlisi exclusivament àcida.
- 2. Qualsevol manipulació o transvasament fora de les instal·lacions productives, llevat que es faci amb autorització de l'empresa cervesera elaboradora.
- 3. L'addició d'alcohol, excepte el procedent del mateix procés de fermentació i elaboració de la cervesa.
- 4. La substitució del llúpul o els seus derivats per altres principis amargs.
- 5. La neutralització després del procés de fermentació.

Article 5. *Altres ingredients.*

En l'elaboració dels productes compresos en l'àmbit d'aquesta norma de qualitat es pot utilitzar, de conformitat amb les bones pràctiques d'elaboració, qualsevol altre ingredient utilitzat en alimentació humana o, si s'escau, autoritzat de conformitat amb la normativa relativa a nous aliments, diferent dels propis de la cervesa o del seu procés d'elaboració, sempre que no excedeixi el 2 per 100 en pes del producte final.

El límit del 2 per 100 que estableix el paràgraf anterior no inclou els additius, aromes, enzims o coadjuvants utilitzats en el procés de fabricació.

Article 6. *Característiques dels productes acabats.*

Des del punt de vista de la qualitat alimentària, a més dels requisits que estableixen les seves respectives definicions, la cervesa i les begudes de malt han de presentar les característiques següents:

- 1. Un pH inferior o igual a 5,5.
- 2. Una amargor superior a 5 mg/l (1 mg/l de α isoàcids en cerveses equival a una unitat d'amargor IBU), excepte en el cas de les begudes de malt.

Article 7. *Informació alimentària facilitada al consumidor.*

1. La informació alimentària facilitada al consumidor sobre els productes objecte d'aquest Reial decret es regeix pel que disposen les normes d'àmbit comunitari i nacional aplicables en la matèria.

2. La denominació legal és la que estableix l'article 3 d'aquesta norma, amb les particularitats següents:

a) Els productes que satisfacin una de les definicions que estableixen els apartats a) a f), tots dos inclusivament, de l'article 3.2, han d'utilitzar la denominació legal que els correspongui.

En cas contrari, han d'utilitzar la denominació legal «cervesa».

b) Els productes que satisfacin més d'una de les definicions que estableixen els apartats a) a f), tots dos inclusivament, de l'article 3.2, han d'utilitzar una denominació legal en la qual es combinin les denominacions corresponents.

3. Les cerveses que s'elaborin de conformitat amb el mètode de fabricació artesana poden incloure l'expressió «de fabricació artesana», com a informació alimentària voluntària.

4. En la informació alimentària facilitada al consumidor sobre els productes objecte d'aquest Reial decret, s'hi pot incloure altra informació alimentària voluntària, sempre que aquesta sigui conforme a les normes de la Unió Europea i nacionals aplicables en la matèria.

En particular, es pot indicar la varietat o estil de cervesa, sempre que aquests siguin compatibles amb la legislació en matèria de règims de qualitat, propietat intel·lectual, incloses les marques, i qualsevol altra que pugui ser aplicable.

Article 8. *Venda i despatx de cervesa de barril o d'altres grans formats.*

1. En els dispositius per al despatx de cervesa de barril o d'altres grans formats, hi ha de constar la marca o nom comercial de la cervesa expedida mitjançant aquest dispositiu.

2. Quan el gas propulsor que s'utilitzi entri en contacte amb la cervesa, només es pot utilitzar anhídrid carbònic o un altre gas o mescla de gasos aptes per a ús alimentari, de conformitat amb els criteris d'identitat i puresa aprovats legalment. Els recipients a pressió que continguin els gasos esmentats només es poden emplenar a les instal·lacions que s'adeqüin a les condicions que prevegi la normativa aplicable als equips a pressió i les seves instruccions tècniques complementàries.

Article 9. *Mètodes analítics.*

Els mètodes d'anàlisi utilitzats en els controls oficials conformes a aquesta normativa són els recomanats per la European Brewery Convention (EBC) o, si no, els mètodes d'organismes nacionals i internacionals de reconeguda solvència.

1. Grau alcohòlic. Es poden utilitzar els mètodes alternatius següents:

- a) Destil·lació i densimetria.
- b) Espectroscòpia d'infraroig proper (NIR).
- c) Cromatografia de gasos (baix contingut en alcohol i sense alcohol).
- d) Enzimàtic (baix contingut en alcohol i sense alcohol).

2. pH: potenciometria.

3. Densitat i massa volúmica: densimetria.

4. Extracte real: densimetria i càlculs.

5. Extracte sec primitiu: càlcul (mitjançant fórmula de Balling).

6. Color: espectrofotometria a 430 nm.

7. Amargor. Es poden utilitzar els mètodes alternatius següents:

- a) Espectrofotometria a 275 nm (unitats IBU, International Bitterness Unit).
- b) Iso α àcids del llúpul: HPLC.

En la determinació de l'extracte sec primitiu s'admet una tolerància de 0,3 unitats en el percentatge calculat per a la cervesa extra i de 0,2 unitats per a les altres.

Article 10. *Règim sancionador.*

L'incompliment del que estableix aquesta norma de qualitat se sanciona d'acord amb la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, i amb la normativa que reguli les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor.

Disposició addicional primera. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la present reglamentació no són aplicables als productes legalment fabricats o comercialitzats en els altres estats membres de la Unió Europea, ni als productors originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants a l'Acord de l'Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició addicional segona. *Control de la despesa pública.*

Les mesures que inclou aquesta norma no poden suposar un increment de dotacions ni de retribucions ni d'altres despeses de personal.

Disposició transitòria única. *Comercialització d'existències de productes.*

Els productes fabricats i les etiquetes i envasos retolats adquirits abans de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret que compleixin les disposicions aplicables en aquest moment, es poden comercialitzar fins que se n'esgotin les existències.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogats el Reial decret 53/1995, de 20 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de la cervesa i del malt líquid, i l'Ordre de 15 d'octubre de 1985, per la qual s'aproven els mètodes oficials d'anàlisi de cervesa.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la seva publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 16 de desembre de 2016.

FELIPE R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència
i per a les Administracions Territorials,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN