

## I. DISPOSICIÓN XERAIS

### MINISTERIO DA PRESIDENCIA E PARA AS ADMINISTRACIÓN TERRITORIAIS

**11952** *Real decreto 678/2016, do 16 de decembro, polo que se aproba a norma de calidade da cervexa e das bebidas de malte.*

Até o momento actual, desde o punto de vista da calidade alimentaria, a elaboración e a comercialización de cervexas e bebidas de malte en España estiveron reguladas pola normativa horizontal da Unión Europea en materia alimentaria; polo Real decreto 53/1995, do 20 de xaneiro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio da cervexa e do malte líquido, e pola Orde do 15 de outubro de 1985 pola que se aproban os métodos oficiais de análise de cervexa.

Ante o desenvolvemento de innovacións tecnolóxicas, a evolución dos mercados e a modificación das expectativas dos consumidores, resulta necesario actualizar a normativa nacional sobre elaboración e comercialización de cervexas e bebidas de malte.

Por outra parte, o Real decreto 176/2013, do 8 de marzo, polo que se derrogan total ou parcialmente determinadas regulamentacións técnico-sanitarias e normas de calidade referidas a produtos alimenticios, realizou unha derogación parcial da normativa nacional sobre elaboración e comercialización de cervexas e bebidas de malte, anulando a maior parte dos requisitos hixiénico-sanitarios que figuraban nela.

A disposición derradeira cuarta da Lei 28/2015, do 30 de xullo, para a defensa da calidade alimentaria, habilita o Goberno para aprobar normas de calidade de produtos alimenticios, co obxecto, entre outros, de se adaptar á regulamentación da Unión Europea e de simplificar, modernizar e valorizar as normas existentes, así como de mellorar a competitividade do sector, incluíndo os adiantos producidos pola innovación tecnolóxica.

Neste contexto, estímase necesario aprobar unha nova norma de calidade para a cervexa e as bebidas de malte cuxo contido se adapte á realidade actual do mercado e derrogar o Real decreto 53/1995, do 20 de xaneiro, e a Orde do 15 de outubro de 1985, co fin de mellorar a seguranza xurídica, garantir a leal competencia entre as industrias, dotar das mesmas condicións todos os produtores, mellorar a competitividade do sector e proporcionar unha información adecuada ao consumidor que facilite o seu dereito á escolla de compra.

A adopción mediante real decreto da presente regulación como normativa básica alicézase na habilitación contida no artigo 149.1, regra 13.<sup>a</sup>, da Constitución española. De conformidade coa doutrina do Tribunal Constitucional, fundaméntase no carácter marcadamente técnico do obxecto da regulación e na necesidade de establecer un marco normativo unitario que sexa de aplicación a todo o territorio nacional e asegure un tratamento uniforme a todos os produtores.

Este real decreto foi sometido ao procedemento previsto na Directiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeo e do Consello, do 9 de setembro de 2015, pola que se establece un procedemento de información en materia de regulamentacións técnicas e de regras relativas aos servizos da sociedade da información, así como ao disposto no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información.

Así mesmo, foi sometido ao procedemento previsto no Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de outubro de 2011, sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor e polo que se modifican os regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, e polo que se derrogan a Directiva 87/250/CEE da Comisión, a Directiva 90/496/CEE do Consello, a Directiva 1999/10/CE da Comisión, a Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeo e do

Consello, as directivas 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comisión, e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comisión.

No proceso de tramitación deste real decreto foron consultadas as comunidades autónomas, as cidades de Ceuta e Melilla e as entidades representativas dos sectores afectados, tendo emitido informe favorable a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente e da ministra de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 16 de decembro de 2016,

#### DISPOÑO:

##### Artigo 1. *Obxecto.*

O obxecto deste real decreto é establecer a normativa básica de calidade para a elaboración e comercialización da cervexa e das bebidas de malte.

##### Artigo 2. *Definicións relativas ás materias primas.*

Para os efectos deste real decreto, establécense as seguintes definicións relativas ás materias primas:

1. Malte: produto final obtido dos grans de orxo ou doutros cereais unha vez sometidos ao proceso de malteación: remollo, xerminación e ulterior desecación e tostados en condicións tecnoloxicamente adecuadas. Designarase coa denominación do cereal de procedencia.

2. Mosto de malte: líquido obtido por tratamento de malte con auga potable para extraer os principios solubles en condicións tecnoloxicamente apropiadas.

3. Extracto de malte: produto de consistencia xaroposa ou en po, obtido por concentración do mosto de malte.

4. Mosto cervexeiro: produto obtido a partir de malte moído ou os seus extractos, mediante un proceso de extracción acuosa por sacarificación enzimática. A seguir clarifícase, agrégase o lúpulo ou os seus derivados neste punto ou tamén en etapas posteriores e continúaase cun proceso de cocción. Poderán utilizarse outros produtos amiláceos ou tamén azucres sempre que o malte represente, ao menos, o 50 % en masa do total da materia prima empregada.

##### Artigo 3. *Definicións relativas aos produtos e aos métodos de fabricación.*

Para os efectos deste real decreto, establécense as seguintes definicións relativas aos produtos e aos seus métodos de fabricación:

1. Bebida de malte: bebida non fermentada obtida a partir de malte, só ou mesturado con outros produtos amiláceos, sometido a un proceso de cocción, con ou sen lúpulo ou os seus derivados. En todos os casos o malte representará, ao menos, o 50 % do total dos produtos amiláceos utilizados. A súa graduación alcohólica será menor do 1 por 100 en volume.

2. Cervexa: alimento resultante da fermentación, mediante lévedos seleccionados, dun mosto cervexeiro elaborado a partir de materias primas naturais.

Segundo as súas características, distínguense os seguintes tipos de cervexa:

a) Cervexa de cereais: cando no mosto cervexeiro a presenza de malte de cebada sexa inferior ao 50 % respecto ao total do malte levará a denominación de «cervexa de» seguida do nome do cereal con maior contido en peso.

b) Cervexa extra: cervexa cun extracto seco primitivo superior ou igual ao 15 por 100 en masa.

- c) Cervexa especial: cervexa cun extracto seco primitivo superior ou igual ao 13 por 100 en masa e inferior ao 15 por 100 en masa.
- d) Cervexa negra: cervexa que supere as 50 unidades de cor, conforme o método analítico da European Brewery Convention (EBC).
- e) Cervexa de baixo contido en alcohol: cervexa cuxa graduación alcohólica estea comprendida entre o 1 e o 3 por 100 en volume.
- f) Cervexa sen alcohol: cervexa cuxa graduación alcohólica sexa menor do 1 por 100 en volume.

3. Clara: mestura de calquera tipo de cervexa con gasosa, ou con bebida refrescante aromatizada ou bebida refrescante de zumes de froitas con carácter organoléptico exclusivamente de cítricos, na cal a porcentaxe de cervexa sexa superior ao 50 por 100 ou a súa graduación alcohólica sexa superior a 0,5 por 100 en volume.

4. Fabricación artesá: elaboración conforme o establecido na presente norma de calidade, mediante un proceso que se desenvolva de forma completa na mesma instalación e no cal a intervención persoal constitúe o factor predominante, baixo a dirección dun mestre cervexeiro ou artesán con experiencia demostrable, e primando o factor humano sobre o mecánico, do cal se obtén un resultado final individualizado, que non se produza en grandes series, sempre que se cumpra a lexislación que lle sexa aplicable en materia de artesanía.

#### Artigo 4. *Prácticas prohibidas.*

Na elaboración, manipulación e venda ao consumidor final da cervexa e das bebidas de malte prohíbense as seguintes prácticas:

- 1. A transformación do amidón en azucres mediante hidrólise exclusivamente ácida.
- 2. Calquera manipulación ou trasfega fóra das instalacións produtivas, salvo que se realice con autorización da empresa cervexeira elaboradora.
- 3. A adición de alcohol, excepto o procedente do propio proceso de fermentación e elaboración da cervexa.
- 4. A substitución do lúpulo ou os seus derivados por outros principios amargos.
- 5. A neutralización despois do proceso de fermentación.

#### Artigo 5. *Outros ingredientes.*

Na elaboración dos produtos comprendidos no ámbito desta norma de calidade poderá utilizarse, de conformidade coas boas prácticas de elaboración, calquera outro ingrediente utilizado en alimentación humana ou, se for o caso, autorizado de conformidade coa normativa relativa a novos alimentos, distinto dos propios da cervexa ou do seu proceso de elaboración, sempre que non exceda o 2 por 100 en peso do produto final.

O límite do 2 por 100 establecido no parágrafo anterior non inclúe os aditivos, aromas, enzimas ou coadxuvantes empregados no proceso de fabricación.

#### Artigo 6. *Características dos produtos terminados.*

Desde o punto de vista da calidade alimentaria, alén dos requisitos establecidos nas súas respectivas definicións, a cervexa e as bebidas de malte deberán presentar as seguintes características:

- 1. Un pH inferior ou igual a 5,5.
- 2. Un amargor superior a 5 mg/l (1 mg/l de  $\alpha$  isoácidos en cervexas equivale a unha unidade de amargor IBU), excepto no caso das bebidas de malte.

Artigo 7. *Información alimentaria facilitada ao consumidor.*

1. A información alimentaria facilitada ao consumidor sobre os produtos obxecto deste real decreto rexeráse polo disposto nas normas de ámbito comunitario e nacional aplicables na materia.

2. A denominación legal será a establecida no artigo 3 desta norma, coas seguintes particularidades:

a) Os produtos que satisfagan unha das definicións establecidas nas alíneas a) a f), ambas inclusive, do artigo 3.2, deberán empregar a denominación legal que lles corresponda.

En caso contrario, deberán empregar a denominación legal «cervexa».

b) Os produtos que satisfagan máis dunha das definicións establecidas nas alíneas a) a f), ambas incluídas, do artigo 3.2, deberán empregar unha denominación legal que combine as correspondentes denominacións.

3. As cervexas que se elaboren conforme o método de fabricación artesá poderán incluír a expresión «de fabricación artesá» como información alimentaria voluntaria.

4. Na información alimentaria facilitada ao consumidor sobre os produtos obxecto deste real decreto poderase incluír outra información alimentaria voluntaria, sempre que esta sexa conforme coas normas da Unión Europea e nacionais aplicables na materia.

En particular, poderase indicar a variedade ou estilo de cervexa sempre que estes sexan compatibles coa lexislación en materia de réximes de calidade, propiedade intelectual, incluídas marcas, e calquera outra que poida resultar aplicable.

Artigo 8. *Venda e despacho de cervexa de barril ou doutros grandes formatos.*

1. Nos dispositivos para o despacho de cervexa de barril ou doutros grandes formatos deberá constar a marca ou nome comercial da cervexa expedida mediante o dispositivo.

2. Cando o gas propulsor que se utilice entre en contacto coa cervexa, só se poderá utilizar anhídrido carbónico ou outro gas ou mestura de gases aptos para uso alimentario, de conformidade cos criterios de identidade e pureza legalmente aprobados. Os recipientes de presión que conteñan os mencionados gases só se poderán reencher naquelas instalacións que se adecuen ás condicións previstas pola normativa aplicable aos equipamentos de presión e as súas instrucións técnicas complementarias.

Artigo 9. *Métodos analíticos.*

Os métodos de análise utilizados nos controis oficiais conformes con esta normativa son os recomendados pola European Brewery Convention (EBC) ou, na súa falta, aqueles métodos de organismos nacionais e internacionais de recoñecida solvencia.

1. Grao alcohólico. Pódense utilizar os seguintes métodos alternativos:

- a) Destilación e densimetría.
- b) Espectroscopia de infravermello próximo (NIR).
- c) Cromatografía de gases (baixo contido en alcohol e sen alcohol).
- d) Enzimático (baixo contido en alcohol e sen alcohol).

2. pH: potenciometría.

3. Densidade e masa volúmica: densimetría.

4. Extracto real: densimetría e cálculos.

5. Extracto seco primitivo: cálculo (mediante fórmula de Balling).

6. Cor: espectrofotometría a 430 nm.

7. Amargor. Pódense utilizar os seguintes métodos alternativos:

- a) Espectrofotometría a 275 nm (unidades IBU, International Bitterness Unit).
- b) Iso  $\alpha$  ácidos do lúpulo: HPLC.

Na determinación do extracto seco primitivo admitirase unha tolerancia de 0,3 unidades na porcentaxe calculada para a cervexa extra e de 0,2 unidades para as demais.

Artigo 10. *Réxime sancionador.*

O incumprimento do establecido nesta norma de calidade sancionarase de acordo coa Lei 28/2015, do 30 de xullo, para a defensa da calidade alimentaria, e coa normativa que regule as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor.

Disposición adicional primeira. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos da presente regulamentación non serán de aplicación aos produtos legalmente fabricados ou comercializados nos outros Estados membros da Unión Europea, nin aos produtores orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes no Acordo do Espazo Económico Europeo (EEE), nin aos Estados que teñan un acordo de asociación aduaneira coa Unión Europea.

Disposición adicional segunda. *Control do gasto público.*

As medidas incluídas nesta norma non poderán supor incremento de dotacións nin de retribucións nin doutros gastos de persoal.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de produtos.*

Os produtos fabricados e as etiquetas e envases rotulados adquiridos antes da entrada en vigor deste real decreto que cumpran as disposicións aplicables nese momento poderanse comercializar até se esgotaren as existencias.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogados o Real decreto 53/1995, do 20 de xaneiro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e comercio da cervexa e do malte líquido, e a Orde do 15 de outubro de 1985 pola que se aproban os métodos oficiais de análise de cervexa.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13.<sup>a</sup> da Constitución española, que atribúe ao Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 16 de decembro de 2016.

FELIPE R.

A vicepresidenta do Goberno e ministra da Presidencia e para as Administracións Territoriais,  
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN