

La nueva normativa definirá qué es una clara y una cerveza artesanal

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 16/11/2016 [Cervezas](#)



La cerveza y bebidas de malta son uno de los productos alimenticios que se encuentran en la **lista de espera de nuevas regulaciones que tiene que sacar adelante el nuevo Gobierno**, según apunta Jose María Ferrer, responsable del departamento de Derecho Alimentario de Ainia Centro Tecnológico. Se trata de **propuestas que se han notificado ya a la Comisión Europea y que una vez arranque la legislatura, es previsible que vean la luz en el Boletín Oficial del Estado (BOE)**.

En concreto, señala Ferrer, en breve se debería proceder a actualizar la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta, tanto en lo relativo a la denominación legal de la cerveza, como en lo referente a la elaboración de productos. De esta forma se armoniza la regulación con el mercado y los consumidores aproximando el desarrollo de innovaciones tecnológicas, la evolución de los mercados y la modificación de las expectativas de los consumidores.

Quizá, uno de los aspectos más esperados es el de la regulación de **conceptos tan cotidianos como “clara” y “fabricación artesana”**, ambas categorías mantienen una tendencia de demanda creciente por parte del consumidor y la industria necesita una regulación clara y concreta para avanzar en estas líneas. La futura normativa establece que una clara es una “mezcla de cualquier tipo de cerveza con gaseosa, o con bebida refrescante aromatizada o bebida refrescante de zumos de frutas con carácter organoléptico exclusivamente de cítricos, en la que **el porcentaje de cerveza sea superior al 50% o su graduación alcohólica sea superior a 0,5 por 100 en volumen**”.

Por su parte, la fabricación artesana se acota a la elaboración “mediante un **proceso que se desarrolle de forma completa en la misma instalación** y en el que la intervención personal constituye el factor predominante, bajo la dirección de un maestro cervecero o artesano con experiencia demostrable y **primando en su fabricación el factor humano sobre el mecánico**, obteniéndose un resultado final individualizado, que no se produzca en grandes series, siempre y cuando se cumpla la legislación que le sea aplicable en materia de artesanía”.

Además, Ferrer espera que en breve se concreten otras propuestas legislativas que llevan más de un año pendientes de su aprobación y que repercutirán en subsectores tan relevantes en el ámbito alimentario, como el de las **aceitunas de mesa, la sidra natural y de la sidra; y para las harinas, las sémolas y otros productos de la molienda de los cereales**. Los grandes ejes que presentan las futuras regulaciones, son por un lado que la normativa se acompañe con el desarrollo tecnológico y por otra parte que responda a las demandas y expectativas del mercado.

Alimarket