

Capítulo XIII: Bebidas Fermentadas, artículos 1080, 1081, 1082 y 1082 bis del Código Alimentario Argentino (CAA)

DENOMINACIÓN: CERVEZA 100% MALTA FUERTE RUBIA

IMPORTANTE: El orden y clasificación legislado en el artículo 1080 del CAA determina la denominación de la cerveza. Dicha denominación dependerá de la **COMPOSICIÓN** y **PARÁMETROS** físico-químicos. De acuerdo a éstos, el orden correspondiente es **CERVEZA + ...** (clasificación respecto a la proporción de materia prima) + ... (clasificación respecto al extracto primitivo) + ... (clasificación respecto al grado alcohólico) (aclarar solo si es "sin alcohol") + ... (clasificación respecto al color) + ... (clasificación respecto a otros ingredientes).

COMPOSICIÓN

La sumatoria de ingredientes y aditivos debe ser exactamente el 100% y deben declararse en orden decreciente de proporciones.

INGREDIENTES

Agua

Cebada Malteada

Lúpulo

Dióxido de Carbono

Levadura (puede declararse en el cuadro o en el ítem "Aclarar aspectos adicionales" al tratarse de un coadyuvante de tecnología..

Pueden utilizarse los aditivos legislados en el Art. 1081 pero no podrá clasificarse como una "ELABORACIÓN ARTESANAL" según art. 1082 bis.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Adjuntar:

- Análisis de alcohol y parámetros físico-químico legislados en el artículo 1082 (sólo se exceptúa la presentación de la determinación de glicerina y CO2 ya que los laboratorios expresan no determinarlo, lo que no quita que la empresa debe garantizar su cumplimiento). En caso que la cerveza cumpla con ser de "ELABORACIÓN ARTESANAL" no deben presentar análisis de turbidez. Corroboen que los parámetros se encuentren determinados en las unidades legisladas.

En caso de consignar en rótulo: certificación de calidad, autorización de logos, imágenes patentadas, etc.

Documentación según condición: adjuntar análisis, certificaciones.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Deben declararse las etapas fundamentales, indicando los puntos críticos de control.

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS - MOLIENDA - MACERADO - FILTRADO - COCCIÓN - FERMENTACIÓN - CARBONATACIÓN - ENVASADO.

En la legislación vigente no se encuentra permitida la realización de una segunda fermentación en botella.

RÓTULO

Debe completarse con la información obligatoria legislada en la Res. 26/03 del CAA. Debe guardar coincidencia con lo declarado a lo largo del formulario y dicha información puede verificarse en ESQUEMA DE RÓTULO:

- Marca.
- Denominación.
- Contenido neto.
- Lista de ingredientes: debe declarar primero los ingredientes y al final los aditivos precedidos de su función, ambos en orden decreciente de proporciones.
- Leyenda de alérgenos: debe declararse en letras MAYÚSCULA, NEGRITA y a continuación o por debajo de la lista de ingredientes según art. 235 séptimo del CAA. En este caso es: **CONTIENE CEBADA**.
- Contenido de alcohol (expresado en % vol y que se corresponda con el análisis ajunto).
- Identificación del origen en correspondencia con la opción seleccionada en ESQUEMA DE RÓTULO.
- Nombre y dirección de la razón social titular en correspondencia con la información que arroja ESQUEMA DE RÓTULO.
- Identificación del lote.
- Fecha de duración en correspondencia con la opción seleccionada en ESQUEMA DE RÓTULO.
- Leyenda de conservación del producto cerrado.
- RNE y RNPA.
- Pictograma de la mujer embarazada (Debe coincidir con el legislado en el art. 236).
- Leyenda **BEBER CON MODERACIÓN**. "PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS".
- Leyenda "Elaboración artesanal": siempre que cumpla con lo legislado en el Art. 1082 bis del CAA.
- Pueden incorporarse leyendas sobre los IBU del producto siempre que se adjunte en el ítem ESPECIFICACIONES TÉCNICAS una justificación de su determinación.
- Leyenda "NO CONSUMIR DIRECTAMENTE DEL ENVASE" en la cara principal del rótulo en caso que utilice como envase latas según art. 235 tris del CAA.