

PROYECTO

Decreto

n.º .../2026 de [fecha]

del Ministro de Agricultura

por el que se modifica el Decreto n.º 152/2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, de 12 de noviembre, sobre los requisitos obligatorios del Codex Alimentarius Hungaricus en lo que respecta a su reglamento sobre cerveza

[1] El objetivo de la legislación es proporcionar a los consumidores información adecuada sobre la calidad de la cerveza y aclarar la naturaleza y la calidad del producto al que se refiere la denominación del producto alimenticio.

[2] El Reglamento define los términos «cerveza», «cerveza aromatizada», «cerveza sin alcohol», «cerveza de calidad especial» y «cerveza aromatizada de calidad especial», así como los requisitos aplicables a estos productos. Esto garantiza a los consumidores que los productos comercializados con el nombre especificado en el reglamento se fabrican utilizando los procedimientos adecuados y los ingredientes permitidos.

[3] Sobre la base de la autorización concedida en el artículo 76, apartado 2, punto 5, de la Ley XLVI de 2008 sobre la cadena alimentaria y su supervisión oficial, y actuando en el marco de mis funciones establecidas en el artículo 54, apartado 3, del Decreto del Gobierno n.º 182/2022, de 24 de mayo de 2022, relativo a las funciones y competencias de los miembros del Gobierno, ordeno lo siguiente:

Artículo 1

En el Decreto n.º 152/2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, de 12 de noviembre de 2009, sobre los requisitos obligatorios del Codex Alimentarius Hungaricus (en adelante, «el Decreto»), se añade la letra h) siguiente al artículo 1, apartado 3:

[Los requisitos obligatorios del volumen I del Código alimentario húngaro (Codex Alimentarius Hungaricus), que contienen especificaciones nacionales de productos, se establecen en el siguiente anexo del presente Decreto:]

«h) el anexo 44 sobre la cerveza.».

Artículo 2

En el artículo 2 del Decreto se añade el siguiente apartado 28:

«28. Los productos que no cumplan las disposiciones del anexo 44 del presente Decreto, tal como se establece en el Decreto n.º .../2026, de [fecha], por el que se modifica el Decreto n.º 152/2009, de 12 de noviembre, del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, sobre los requisitos obligatorios del Codex Alimentarius Hungaricus con respecto a su Reglamento sobre la cerveza (en adelante, el Decreto modificativo n.º 17), pero que se ajusten a las disposiciones vigentes el día anterior a la fecha de entrada en vigor del Decreto modificativo n.º 17, y se mencionen en el anexo 44, podrán comercializarse hasta el último día del decimotavo mes siguiente a la fecha de entrada en vigor del Decreto modificativo n.º 17 y podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de duración mínima o de caducidad.».

PROYECTO

Artículo 3

Se añade el siguiente artículo 17 al Decreto:

«Artículo 17. El artículo 1, apartado 3, letra h), el artículo 2, apartado 28, y el anexo 44 del presente Decreto, tal y como se establece en el Decreto modificativo n.º 17, se ha notificado previamente de conformidad con los artículos 5 a 7 de la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.».

Artículo 4

Se añade al Decreto un anexo 44, tal como se indica en el anexo 1 presente.

Artículo 5

El presente Decreto entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación.

Artículo 6

Se ha cumplido el requisito de notificación previa del presente proyecto de Decreto, tal como se estipula en los artículos 5 a 7 de la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.

Dr. István Nagy
Ministro de Agricultura

PROYECTO

Anexo 1 del Decreto n.º.../2026 de [fecha] del Ministro de Agricultura

«Anexo 44 del Decreto n.º 152/2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de 12 de noviembre de 2009

Reglamento 1-3/24-1 del Código alimentario húngaro sobre cerveza

Parte A

DISPOSICIONES GENERALES

I.

1. La reglamentación se aplicará a la cerveza tal como se define en la parte B. La reglamentación no se aplicará a los productos que contengan cerveza como uno de sus ingredientes.
2. Si la cerveza es solo uno de los ingredientes del producto, el nombre del producto solo podrá incluir el término «cerveza» de forma que quede claro para el consumidor que la cerveza es solo uno de los ingredientes del producto, por ejemplo: mezcla de cerveza, mezcla con cerveza o bebida con cerveza.
3. En el caso de los productos comercializados, las denominaciones de los productos a que se refiere el presente Reglamento solo pueden utilizarse si los productos cumplen los requisitos establecidos en la parte B.
4. Este Reglamento no se aplica a la cerveza con una indicación geográfica protegida ni a la registrada como especialidad tradicional en virtud del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo.
5. Los productos producidos o comercializados en un Estado miembro de la Unión Europea o en Turquía, o producidos en un Estado de la AELC signatario del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, de conformidad con la legislación nacional aplicable en dicho Estado, no tendrán que cumplir las especificaciones técnicas especificadas en el presente Decreto si las disposiciones pertinentes ofrecen un nivel de protección equivalente al establecido en el presente Decreto en términos de protección de los consumidores.

II.

A efectos de la presente reglamentación:

1. *Grado Balling (B°)*: unidad de medida que expresa el contenido original de extracto del producto acabado como porcentaje en peso, lo que muestra cuántos gramos de sacarosa están presentes en 100 gramos de solución a una temperatura de 17,5 °C.
2. *Maceración*: el proceso para hacer que los componentes de la harina de malta o malta y la harina complementaria sean solubles mediante la adición de agua.
3. *Número de color EBC*: valor de color aceptado por el Comité de Análisis de la Convención Europea sobre la Industria Cervecera (EBC), que debe aplicarse teniendo en cuenta las tolerancias derivadas del método de ensayo que se utiliza para determinar el valor de color EBC.
4. *Fermentación*: la adición de levadura o de bacterias fermentadoras al mosto enfriado, seguida de actividad microbiana en la que los hidratos de carbono del mosto se descomponen para producir etanol y dióxido de carbono, con disipación de calor en recipientes abiertos o cerrados, en condiciones atmosféricas o bajo presión.
5. *Bacteria fermentadora*: microorganismo que puede llevar a cabo procesos de fermentación

PROYECTO

en un entorno libre de oxígeno y, al mismo tiempo, producir productos finales útiles.

6. «*Producto alimenticio aromatizante*»:

6.1. sustancias aromatizantes naturales y preparados aromatizantes tal como se definen en el artículo 3, apartado 2, letras c) y d), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

6.2. Aromas tal y como se definen en el artículo 3, apartado 2, letra a), del Reglamento (CE) n.º 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, con excepción de los enumerados en el punto 6.1.

6.3. Plantas frescas o secas, partes de plantas, especias, preparados de frutas y hortalizas.

7. *Contenido original de extracto del producto acabado*: un valor calculado a partir del contenido alcohólico y del contenido real de extracto de la cerveza de acuerdo con la norma MSZ 8761-10:2002 o un método equivalente, que es característico de la cantidad de sólidos utilizados en la preparación de la cerveza.

8. *Lúpulo*: producto obtenido mecánicamente a partir de los conos del lúpulo hembra.

9. Por *producto de lúpulo* se entiende un producto o extracto de lúpulo cuya composición ha sido modificada químicamente.

10. *Malta*: grano germinado artificialmente y secado.

11. *Adjunto*: cebada cervecera, harina de maíz desgerminada, arroz y otros productos que contienen hidratos de carbono para sustituir parte de la malta, que contienen polisacáridos degradables enzimáticamente u otros hidratos de carbono.

12. *Levadura de cerveza*: especies de *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces pastorianus* adecuadas para la fermentación de mosto.

13. *Mosto*: Solución fermentable resultante del macerado, posible lupulado y enfriamiento de la malta y los adjuntos cuando se utilizan malta o adjuntos.

14. *Separación*: es un proceso que permite reducir la cantidad de sustancias que causan turbidez, en particular las células de levadura y las lías frías, mediante un método de separación basado en la diferencia de densidad.

15. *Colorante alimentario*: alimento con propiedades colorantes no contemplado en el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

16. *Filtración*: separación por medio de agentes filtrantes y clarificantes, que puede combinarse con la estabilización coloidal. El dióxido de carbono y el contenido original de extracto del producto terminado también pueden ajustarse durante esta operación.

17. *Proceso de cerveza concentrada*: un proceso tecnológico en el que se prepara una cerveza con un mayor contenido de extracto que el producto terminado, que se diluye con agua después de la fermentación.

Parte B CERVEZA

1. Definición del grupo de productos

1.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 14.2.1.

1.2. Por «cerveza» se entenderá una bebida elaborada con agua de malta y adjuntos, aromatizada con lúpulo, y fermentada con levadura de cerveza u otras levaduras y bacterias, rica en dióxido de carbono, en la que el producto acabado tiene un contenido de alcohol superior al 0,50 % en volumen. No más del 30 % del contenido de materia seca de la cerveza terminada puede proceder de adjuntos.

1.2.1. La cerveza aromatizada es una cerveza a la que se le añaden aromatizantes

PROYECTO

alimentarios en lugar del lúpulo o además de este, con el fin de producir un sabor específico. Estas sustancias se añaden al mosto o a la cerveza durante la maduración, la separación o la filtración, como muy tarde. Como resultado de la adición de aromatizantes alimentarios durante la maduración, la separación y la filtración, un máximo del 30 % del contenido total de extracto de la cerveza terminada puede proceder de aromatizantes alimentarios. Las frutas u hortalizas mencionadas en el nombre de la cerveza deben constituir al menos el 80 % del contenido total de frutas u hortalizas. Los alimentos colorantes también se pueden utilizar para este producto.

1.2.2. Por cerveza sin alcohol se entiende una bebida elaborada con agua de malta y adjuntos, aromatizada con lúpulo, fermentada con levadura de cerveza u otras levaduras y bacterias, rica en dióxido de carbono, en cuyo caso el producto acabado tiene un contenido de alcohol no superior al 0,50 % en volumen. El aroma se puede utilizar para crear el carácter de la cerveza.

1.2.3. Cerveza de calidad especial: la cerveza de calidad especial es un producto con características distintivas que la diferencian de otras cervezas y que, debido a su método de producción y composición, ofrece un valor añadido a los consumidores. No se pueden utilizar aditivos para la producción de cerveza de calidad especial. Durante la producción, solo se pueden añadir al producto lactosa y, como aditivos alimentarios, ácido cítrico y ácido láctico. No se permite el uso de enzimas adicionales, excepto en el caso de las enzimas de resolución de gluten y de resolución de almidón para cervezas sin gluten. El proceso de concentración de cerveza no puede utilizarse en la producción de cerveza de calidad especial.

1.2.4. La cerveza aromatizada de calidad especial se define como una cerveza de calidad específica en la que se utilizan productos alimenticios aromatizantes, tal como se definen en los puntos 6.1 y 6.3 del capítulo II de la parte A, en lugar del lúpulo o además de este, para crear un aroma durante la producción de la cerveza, añadiéndolos al mosto o a la cerveza a más tardar durante la maduración, la separación o la filtración. Como resultado de los aromatizantes alimentarios añadidos durante la maduración, la separación y la filtración, un máximo del 30 % del contenido total de extracto de la cerveza terminada puede proceder de aromatizantes alimentarios. Las frutas u hortalizas mencionadas en el nombre de la cerveza deben constituir al menos el 80 % del contenido total de frutas u hortalizas. Los alimentos colorantes también se pueden utilizar para este producto.

2. Ingredientes que pueden utilizarse

2.1. Para la cerveza, la cerveza aromatizada y la cerveza sin alcohol:

2.1.1. malta,

2.1.2. agua,

2.1.3. suplementos,

2.1.4. lúpulo,

2.1.5. productos de lúpulo,

2.1.6. levaduras de cervecería, otras levaduras,

2.1.7. bacterias fermentadoras,

2.1.8. alimentos aromatizantes solo para cerveza aromatizada,

2.1.9. colorante alimentario solo para cerveza aromatizada,

2.1.10. dióxido de carbono,

2.1.11. nitrógeno.

2.2. En el caso de la cerveza de calidad especial y la cerveza aromatizada de calidad especial:

2.2.1. malta,

PROYECTO

- 2.2.2. agua,
- 2.2.3. lúpulo,
- 2.2.4. levaduras de cervecería, otras levaduras,
- 2.2.5. bacterias fermentadoras,
- 2.2.6. ácido cítrico,
- 2.2.7. ácido láctico,
- 2.2.8. lactosa,
- 2.2.9. los alimentos aromatizantes de conformidad con los puntos 6.1 y 6.3 de la parte A, capítulo II, solo podrán utilizarse para cerveza aromatizada de calidad especial,
- 2.2.10. alimentos colorantes solo para cerveza aromatizada de calidad especial,
- 2.2.11. dióxido de carbono,
- 2.2.12. nitrógeno.

3. Características de calidad

3.1. Propiedades físicas y químicas

3.1.1. Propiedades físicas

	A	B	C	D	E
1.	Características	Cerveza «pale»	Cerveza ámbar/»red ale»	Cerveza oscura	«Cerveza negra»
2.	Pureza	Las cervezas filtradas son brillantes, claras, sin sedimentos ni turbidez. Se permite la opacidad o ligera sedimentación resultante del contenido de proteínas y de los posibles efectos de la temperatura. Las cervezas sin filtrar también pueden ser turbias por naturaleza.			
3.	Color	amarillo	marrón rojizo, rojo	marrón, marrón oscuro, negro	marrón oscuro, negro
4.	valor del número de color EBC	< 20 unidad EBC	20 – 45 unidad EBC	> 45 unidad EBC	> 100 unidad EBC
5.	desviación	± 3,0 unidad EBC	± 6,0 unidad EBC	± 20,0 unidad EBC	± 20,0 %

3.1.1.1. El valor del número de color EBC se registrará en la hoja correspondiente al producto.

3.1.1.2. Si el color de la cerveza oscura registrada en la hoja de producto es superior a 100 unidades EBC, entonces la tolerancia para la desviación es del ± 20,0 %.

3.1.2. Características químicas

3.1.2.1. Grado alcohólico

PROYECTO

3.1.2.1.1 El contenido original del extracto y el contenido de alcohol en el producto acabado se registrarán en la hoja de producto.

3.1.2.1.2 El contenido de alcohol deberá indicarse de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, incluso en el caso de las cervezas con un contenido de alcohol de hasta el 1,2 % en volumen.

3.1.2.1.3 Al indicar el grado alcohólico volumétrico, las tolerancias positivas y negativas para la cerveza con un grado alcohólico superior al 0,5 % en volumen e inferior o igual al 1,2 % en volumen serán del 0,5 % en volumen.

3.1.2.1.4 En el caso de las cervezas sin alcohol, el contenido de alcohol no podrá superar el 0,5 por ciento en volumen, sin que se permita una tolerancia positiva.

3.1.2.1.5 La desviación del producto acabado con respecto al valor del contenido del extracto original es de ± 1 % (m/m) cuando se mide.

3.2. Propiedades organolépticas

3.2.1. El aroma, el sabor, la armonía de los sabores, la textura y el amargor del producto son característicos de su variedad y coherentes con su estilo.

4. Marcado, etiquetado

4.1. Denominación

4.1.1. Denominación del producto: cerveza.

4.1.2. El término que se refiere al color del producto se indicará en la designación de conformidad con las columnas B a E de la fila 1 del cuadro que figura en el punto 3.1.1. Las cervezas que son turbias por naturaleza, así como las cervezas aromatizadas y las cervezas que tienen un color diferente debido a aromatizantes o colorantes alimentarios, están exentas de este requisito de designación.

4.1.3. En el caso de la cerveza sin filtrar, el nombre del producto debe ir acompañado del término «sin filtrar».

4.1.4. En el caso de las cervezas sin alcohol, deberá añadirse al nombre el término «sin alcohol».

4.1.5. En el nombre de las cervezas elaboradas a partir de malta derivada de cereales distintos de la cebada, se podrá añadir al nombre la especie del cereal. Ejemplos de denominación: «Cerveza de trigo».

4.1.6. En el caso de las cervezas aromatizadas, se añadirá el término «aromatizada» al nombre. La denominación podrá completarse con el nombre del producto alimenticio aromatizante utilizado para aromatizarlo. La denominación solo podrá completarse con el nombre de la fruta u hortaliza si al menos el 80 % de las frutas u hortalizas utilizadas para aromatizar proceden de esa fruta u hortaliza en particular.

4.1.7. En el caso de la cerveza de calidad especial y la cerveza aromatizada de calidad especial, se podrá añadir el término «calidad especial» a la denominación.

4.1.8. Cuando el embotellado u otro envasado tecnológico de cerveza no sea realizado por un operador de empresa alimentaria en el sentido del artículo 8, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, el nombre de la empresa embotelladora se indicará mediante uno de los términos «embotellador», «embotellado por», «envasado por» o «envasador».

4.2. Lista de ingredientes

4.2.1. Independientemente de su contenido alcohólico, los productos deben indicar sus ingredientes de conformidad con el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo.

PROYECTO

4.3. Indicación del contenido del extracto original del producto acabado.

4.3.1. El producto deberá llevar información sobre el contenido original del extracto del producto acabado en grados Balling. La cifra que expresa el contenido original de extracto del producto terminado se indicará con un máximo de un decimal. A continuación figurará el símbolo B° y podrá ir precedido de las palabras «contenido original del extracto» o «extracto original».

Parte C MÉTODOS DE INSPECCIÓN

1. Los parámetros de calidad especificados en la parte B se determinaron con el uso de los métodos que figuran a continuación. Por lo tanto, se utilizarán estos métodos o métodos equivalentes al comprobar los parámetros de calidad:

	A	B	C
1.	Propiedades físicas y químicas	Número de la norma o número del Código alimentario húngaro	Norma o título del Código alimentario húngaro
2.	Contenido del extracto	MSZ 8761-10:2002	Determinación del contenido de alcohol, el contenido de extracto y el grado de fermentación
3.	Grado alcohólico	Decreto n.º 152/2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, de 12 de noviembre, sobre los requisitos obligatorios del Codex Alimentarius Hungaricus, anexo 30 (MÉ 3-1/15-1)	Reglamento n.º 3-1/15-1 del Código alimentario húngaro relativo a la tabla para determinar el grado alcohólico de las mezclas de alcohol etílico y agua
4.		MSZ 8761-10:2002	Determinación del contenido de alcohol, el contenido de extracto y el grado de fermentación
5.	Número de color EBC	MSZ 8761-6:2002	Determinación del color por método espectrofotométrico