

COMITÉ TÉCNICO

# NORMA VENEZOLANA

---

# COVENIN 91:2002

## CERVEZA

### (3<sup>ra</sup> Revisión)



FONDONORMA

COVENIN  
91:2002NORMA  
VENEZOLANA**PRÓLOGO**

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 91:2001 Cerveza, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios, por el Subcomité Técnico SC12 Productos Diversos y aprobada por FONDONORMA en la reunión del Consejo Superior N° 2002-09 de fecha 09/10/2002.

Participaron en la elaboración de esta norma, las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Fundación CIEPE; CAVEFACE; Universidad Simón Bolívar; Cervecería Polar, C.A.; C.A. Cervecería Regional; C.A. Cervecería Nacional.

CERVEZA

(3ª Revisión)

Depósito Legal: If55520026652790

ISBN: 980-06-3053-8

ICS: 67.160.10

FONDONORMA

## 1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir la bebida denominada cerveza.

## 2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente:

- COVENIN 910:2000 Norma general para aditivo alimentarios.
- COVENIN 1315-79 Alimentos. Determinación de pH (Acidez iónica).
- COVENIN 1922-85 Envases de vidrio para cervezas y bebidas carbonatadas (retornables).
- COVENIN 1923-88 Envases metálicos de dos piezas para cervezas y bebidas carbonatadas.
- COVENIN 2616:2001 Malta y Cerveza. Métodos de ensayo.
- COVENIN 2952:2001 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.
- COVENIN 2952/1:1997 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.
- COVENIN 3133/1:2001 (ISO 2859/1:1999). Procedimiento de muestreo para inspección por atributo. Parte I Esquemas de muestreo por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

## 3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana se aplican las siguientes definiciones:

### 3.1 Cerveza

Es una bebida alcohólica obtenida de la fermentación mediante una levadura de cultivo de la especie *Saccharomyces cerevisiae*, de un extracto obtenido de cereales entre los cuales debe figurar la cebada malteada como componente mayoritario (>50%) y el resto, de otros cereales malteados o no, y/o de otros adjuntos cerveceros, adicionada de lúpulo o sus derivados, a fin de impartirle aroma y sabor amargo característico y demás sustancias aprobadas por la autoridad sanitaria competente. La calificación de "Cerveza Genuina" se reserva para el producto que se obtenga de la cebada malteada y lúpulo, sin adición de otro cereal.

### 3.2 Cebada Malteada

Es el producto de someter el grano de cebada a un proceso controlado de remojo, germinación, secado y/o tostado.

### 3.3 Lúpulo

Es un producto natural obtenido de las flores de la planta femenina de la especie *Humulus lupulus*. Estas flores pueden haber sido sometidas a un proceso de clasificación, extrusión, secado, y/o extracción de las sustancias amargas y aromáticas mediante solventes, tales como etanol, hexano, gas carbónico licuado a condiciones normales o supercríticas, y asimismo obtener lúpulos isomerizados y/o reducidos, aprobados por la autoridad sanitaria competente.

### 3.4 Agua Potable

Es el producto del tratamiento del agua a fin de asegurar las características exigidas por los organismos competentes para las aguas potables para uso en la industria de bebidas.

### 3.5 Adjuntos Cerveceros

Son cereales tales como maíz, arroz, cebada sin maltear, u otros, así como también azúcares refinados o jarabes azucarados.

## 4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACIÓN

Los ingredientes, adjuntos y aditivos utilizados en la elaboración del producto deben cumplir con los requisitos establecidos por las Normas Venezolanas COVENIN en caso de existir, por las disposiciones sanitarias vigentes y regirse por las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

### 4.1 Ingredientes y Adjuntos

4.1.1 Cebada Malteada.

4.1.2 Lúpulo natural o procesado.

4.1.3 Agua potable previamente tratada de acuerdo a las necesidades del proceso.

4.1.4 Adjuntos Cerveceros.

### 4.2 Aditivos

4.2.1 Color caramelo natural y/o cualquier otro colorante establecido en la Norma COVENIN 910 y aprobados para su uso en Cerveza.

4.2.2 Para las cervezas aromatizadas y/o saborizadas, se permite el uso de aquellas sustancias aromáticas o mezclas de ellas obtenidas por procesos físicos o químicos de aislamiento o síntesis, o de tipo natural, idéntico al natural y artificial, aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.2.3 Acidificadores, reguladores del pH tales como ácido fosfórico o sulfúrico (ambos grado alimenticio), en cantidades limitadas por las Buenas Prácticas de Manufactura o ácido láctico obtenido por acidificación natural.

4.2.4 Sales, tales como cloruro de sodio, cloruro o sulfato de calcio, cloruro o sulfato de zinc limitado por las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

4.2.5 Antioxidantes, tales como ácido ascórbico, sus isómeros, y sus sales de metales alcalinos y metabisulfito de sodio o potasio.

4.2.6 Coadyuvantes en la fabricación.

4.2.6.1 Coagulantes, hidrolizantes, o absorbentes, tales como metabisulfito de sodio o potasio; gelatina natural, colágeno natural, gel de sílice (kieselgel); enzimas proteolíticas como papaína, bromelina, y ficina, alginato de propilenglicol, nylon, polivinilpolipirrolidona (PVPP); taninos, y carbón activado.

4.2.6.2 Filtrantes, tales como tierras infusorias, materiales de origen volcánico (perlita) y fibra de celulosa.

4.2.6.3 Levadura de cultivo de la especie *Saccharomyces cerevisiae*

4.2.7 Cualquier otro aditivo aprobado por la autoridad sanitaria competente para su uso en cerveza.

## 5 DENOMINACIONES

Las cervezas se denominan comúnmente de acuerdo a las siguientes características.

**5.1 Según el "tipo de levadura" que se emplea en su elaboración:**

**5.1.1** Cerveza de baja fermentación, es elaborada usando levaduras cultivadas de la especie *Saccharomyces cerevisiae*, las cuales tienden a sedimentar al concluir el proceso de fermentación.

**5.1.2** Cerveza de alta fermentación, es elaborada usando levaduras cultivadas de la especie *Saccharomyces cerevisiae*, las cuales tienden a flotar sobre la superficie del producto al concluir el proceso de fermentación.

**5.2 Según el "extracto del mosto" usado como punto de partida en el proceso de fermentación:**

**5.2.1** Cervezas, son aquellas que presentan un extracto original entre 10° y 12° Plato (entre 10 y 12 % p/p) y un mínimo de nitrógeno de 380 mg/l.

**5.2.2** Cervezas suaves, son aquellas que presentan un extracto entre 6° y hasta menos de 10° Plato (entre 6 y < 10% p/p) y un mínimo de nitrógeno de 145 mg/l.

**5.2.3** Cervezas fuertes, son aquellas que presentan un extracto original de más de 12° Plato (12% p/p) y un mínimo de nitrógeno de 450 mg/l.

**5.3 Según "el color" de la cerveza:**

**5.3.1** Cervezas claras, también llamadas rubias, son aquellas cuyo color es inferior a ocho unidades de color, medido espectrofotométricamente (° SRM o ° EBC equivalente).

**5.3.2** Cervezas oscuras, también llamadas negras, son aquellas cuyo color es igual o superior a ocho unidades de color, medido espectrofotométricamente (° SRM o ° EBC equivalente).

**5.4 Denominaciones especiales:**

**5.4.1** Cerveza sin alcohol, es aquella que tiene una concentración no mayor de 1° G.L. (° Plato)

**5.4.2** Cerveza de calorías reducidas, es aquella que tiene menos de las dos terceras partes del contenido calórico de una cerveza referencia

**5.4.3** Cerveza aromatizada y/o saborizada, es el producto definido en el punto 3.1, el cual ha sido adicionado de aromatizantes y/o saborizantes limitados por Buenas Prácticas de Fabricación y demás sustancias aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

**6 REQUISITOS**

La cerveza debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

**6.1 Requisitos generales**

**6.1.1** El color, olor y sabor deben ser característicos del producto. En el caso de la cerveza aromatizada y/o saborizada debe corresponder con el aroma y/o sabor indicado en el envase.

**6.1.2** No debe contener materias extrañas, tales como: fragmentos metálicos, partículas de vidrio, plásticos u otros.

**6.1.3** No debe contener insectos o fragmentos de estos, huevos ni larvas.

**6.1.4** No se permite el uso de materiales filtrantes como el asbesto u otros materiales prohibidos en la industria, de acuerdo con lo establecido por las autoridades competentes.

**6.2** Requisitos Físicoquímicos (Véase Tabla 1).

## 7 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

### 7.1 Envases

7.1.1 Los envases deben ser de un material inerte a la acción del producto, tales como: vidrio, hojalata, aluminio y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria, los cuales deberán cumplir con las Normas Venezolanas COVENIN respectivas.

7.1.2 Los envases retornables deben ser sometidos a procesos adecuados de higienización antes de su uso. En el caso de envases no retornables es suficiente un enjuague con agua potable a más de 80 °C.

### 7.2 Marcación y Rotulación

7.2.1 El nombre del producto es Cerveza

7.2.2 Los rótulos o etiquetas deben cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2952, podrán ser de papel o de cualquier otro material que pueda adherirse a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos y en el caso de declarar propiedades nutricionales, debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952/1

## BIBLIOGRAFÍA

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36.081. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas; 07-11-1996

Reglamento de la ley de alcohol y especies alcohólicas. Venezuela 1985

Participaron en la revisión de este documento: Abud, Carmen; Benavente, Héctor; Boscán, Eli; Fracassetti, Paola; Lazo, Juan Andrés; Oropeza, Patricia; Rodríguez, Leopoldo.

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos

Parámetros medidos	Intervalo		Métodos de ensayo
	Mínimo	Máximo	
Extracto original (° Plato % P/P)	6	—	COVENIN 2616
Unidades de Amargo (U.A.)	6	—	COVENIN 2616
Carbonatación (Vol. Co <sub>2</sub> )	2,2	3,5	COVENIN 2616
pH	3,5	4,6	COVENIN 1315
Alcohol (% vol. A 20° C ó °G.L.)	—	7	COVENIN 2616
Color ( ° SRM o ° EBC equivalente)	—	120	COVENIN 2616
Nitrógeno (mg/l)*	145	—	COVENIN 2616

\* Los valores de nitrógeno están relacionados con el extracto original de acuerdo al tipo de cerveza (véase punto 5.2).

COVENIN  
91:2002

CATEGORÍA  
B

---

**FONDONORMA**  
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12  
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12  
CARACAS

**publicación de:**



Depósito Legal: If55520026652790  
ISBN: 980-06-3053-8  
ICS: 67.160.10

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS  
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

---

**Descriptor:** Bebida alcohólica, cerveza.