

22.03 – CERVEZA DE MALTA.

La cerveza es una bebida alcohólica que se obtiene por fermentación de un mosto preparado con malta de cebada o de trigo, que se ha hervido en agua con lúpulo, generalmente. Para la preparación del mosto pueden utilizarse también algunas cantidades de cereales sin maltear (por ejemplo, maíz y arroz). La adición de lúpulo proporciona principio amargos y aromáticos y permite una mejor conservación del producto. A veces, durante la fermentación, se aromatiza con cerezas u otros productos.

A la cerveza se suelen añadir azúcares, colorantes, dióxido de carbono y otras sustancias.

Sección IV 22.03₂/04,

Según los procesos de fermentación empleados, pueden resultar: cerveza de baja fermentación, que se obtiene a baja temperatura con levaduras llamadas bajas y cervezas de alta fermentación que se obtiene a una temperatura más elevada con levaduras llamadas altas.

La cerveza puede ser clara u oscura, dulce o amarga, ligera o fuerte; se presenta corrientemente en barriles, botellas o latas herméticas y también puede comercializarse con los nombre de «ale», «stout», etc.

Esta partida comprende también la cerveza concentrada, que se prepara por condensación al vacío hasta 1/5 ó 1/6 de su volumen, cerveza en general poco alcohólica pero my rica en extracto de malta.

No están comprendidos en esta partida:

- a) Ciertas bebidas que no contienen alcohol, aunque a veces se llaman cerveza (por ejemplo: las que se obtienen con agua y azúcar caramelizado) (**partida 22.02**).
- b) Las bebidas llamadas cerveza sin alcohol que son cervezas de malta cuyo grado alcohólico volumétrico se ha reducido a 0,5% vol o menos (**partida 22.02**).
- c) Los medicamentos de las **partidas 30.03 ó 30.04**.