

Crece la producción y el consumo de cerveza en España, impulsados por el turismo

En 2016, la producción y el consumo de cerveza en España crecieron un 4,3% y un 3%, respectivamente, impulsados por el incremento del sector turístico en el país. Durante el año pasado se registraron las mejores cifras de consumo, ventas y producción de cerveza en España de los últimos diez años. Este mantenimiento se dio con el mantenimiento de la hostelería como principal canal de consumo de esta bebida (64%) –aunque todavía no se alcanzó el nivel de consumo en volumen de antes de la crisis– y con un patrón de consumo moderado, propio de la cultura mediterránea (46,4 litros). Así lo recoge el Informe Socioeconómico del sector de la cerveza en 2016 presentado por Cerveceros de España con el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, y la Federación Española de Hostelería.

Gracias al récord de turismo en 2016, cifrado en 75 millones de turistas extranjeros; la buena climatología; la estabilidad fiscal; y la generación de confianza en la economía, el consumo de cerveza en España superó los 38,6 millones de hectolitros en el último año. La mayoría del consumo se realizó fuera del hogar, en bares y restaurantes, con una cuota del 64% en volumen, que en valor representa el 86%.



■ Novedades Legislativas

Procesos autorizados para obtención de productos vitivinícolas

El pasado 28 de abril entró en vigor el reglamento delegado UE 2017/670 sobre procesos de producción autorizados para la obtención de productos vitivinícolas aromatizados, adaptando los que ha recomendado la Organización Internacional del Vino para que respondan mejor a las necesidades de los productores en materia de métodos de elaboración y a las expectativas de los consumidores en lo que se refiere a la calidad de los productos. Los procesos de referencia son, entre otros, los relativos a la acidificación, filtrado y centrifugado, corrección del color y del sabor, aumento y disminución del contenido en alcohol y clarificación.

Materiales plásticos en contacto con alimentos

El pasado 9 de mayo entró en vigor el Reglamento (UE) 2017/752 que modifica la normativa sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos acerca de varias sustancias sobre las que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria ha autorizado su utilización en materiales que estén en contacto con los alimentos, así como los usos permitidos en sustancias que ya estaban autorizadas. Además los materiales plásticos en su forma aplicable antes de la entrada en vigor de este nuevo Reglamento podrán comercializarse hasta el 19 de mayo de 2018 y permanecer en el mercado hasta que se agoten las existencias.

Sentencia sobre marca vitivinícola

Una reciente sentencia del Tribunal General de la Unión Europea declaró que una marca de vino no puede contener una denominación de origen protegida, y por ello rechazó el recurso presentado por unas bodegas españolas contra la denegación de registro de la marca de vino que incluye el mismo nombre que la italiana DOP “Sicilia”.

La bodega española solicitó el registro como marca de “Tempos Vega Sicilia” para bebidas alcohólicas, petición que la Oficina Europea de Propiedad Intelectual (EUIPO) rechazó y contra la cual las bodegas presentaron recurso judicial para solicitar que anulara la decisión de EUIPO. Según el Tribunal la solicitud de registro incurre en uno de los motivos de denegación absoluto del Reglamento que regula la marca europea, al incluir el término “Sicilia”, que es parte significativa de varias denominaciones de origen protegidas, dos de ellas para vinos. La normativa europea obliga a denegar las solicitudes de marcas europeas para vinos y bebidas espirituosas que incluyan o consistan en una indicación geográfica que identifique esos productos, cuando esos vinos o bebidas no tengan ese origen.

Esta sección ha sido elaborada por
Víctor Manteca Valdelande, abogado
Más información:

legislación nacional: www.boe.es; legislación europea: eur-lex.europa.eu;
normas autonómicas: páginas web de cada comunidad autónoma