



4. -Art. 13 2.º Obtención del mosto: Del malta previamente molido y adicionado, en su caso, de las materias amiláceas a que se refiere el artículo 2.º, se obtendrá el mosto mediante un proceso de extracción por sacarificación. A continuación se clarificará mediante filtración, se agregará el lúpulo y se seguirá con un proceso de cocción. Una vez extraídos los principios propios y aromáticos del lúpulo, se refrigerará el mosto.

3.º Fermentación del mosto: Se le adiciona levadura seleccionada, del género «sacharomyces», y se somete a fermentación por cualquiera de los sistemas denominados fermentación alta o fermentación baja.»

5. -Art. 14. 5. Concentración de extracto real superior al 3 por 100 en masa.

8. El extracto seco primitivo calculado será igual o superior al 11 por 100 en masa.

10. Las impurezas de los metales pesados no excederán de los siguientes límites máximos:

- a) Cobre, 1,0 ppm.
- b) Zinc, 1,0 ppm.
- c) Plomo, 0,2 ppm.
- d) Arsénico, 0,1 ppm.
- e) Cobalto: 50 ppb.»

6. -Art. 15 1. La adición de agua potable para rebajar el grado alcohólico y ajustar el extracto seco primitivo en el proceso de elaboración.

El agua podrá ser también destilada, desionizada y/o desmineralizada.

Asimismo, se podrá corregir el agua de bruceado siempre que conserve su potabilidad.

4. La filtración con materias inocuas, como papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón y de fibras sintéticas autorizadas, tierras de infusorios, perlitas y carbón activo.»

7. -Art. 21. 1. Relativas a los locales:

1.º Los paramentos de los locales de fabricación estarán recubiertos de material lavable hasta una altura mínima de 1,80 metros.

2. Relativas a las instalaciones y máquinas:

2.1 Serán accesibles, de modo que puedan limpiarse fácilmente.

2.2 Se emplearán como productos de desinfección aquéllos que estén expresamente autorizados por la Dirección General de Salud Pública.»

8. -Art. 28. Envasado.—1. Los productos destinados al consumo se envasarán en botellas o recipientes de vidrio, cerámica, madera, aluminio, acero inoxidable, hojalata protegida con barniz o cualquier otro material idóneo autorizado por la Dirección General de Salud Pública.

2. En consideración al envasado mecánico, se admitirá una tolerancia sobre la capacidad, de acuerdo con lo establecido en la tabla siguiente:

Volumen nominal (Vn) en ml	Errores máximos tolerados	
	En % Vn	En ml.
De 100 a 200 ml ... ..	4,5	—
De 200 a 300 ml ... ..	—	9
De 300 a 500 ml ... ..	3	—
De 500 a 1.000 ml ... ..	—	15
De 1.000 ml en adelante ... ..	1,5	—

Para la aplicación de esta tabla, los valores de los errores máximos tolerados, expresados en unidades de volumen o indicados en porcentaje, deben ser redondeados por exceso a la décima de milímetro.»

9. -Art. 27 Etiquetado.—En la etiqueta o etiquetas de los envases, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, constará necesariamente, al menos en la lengua oficial del Estado:

1. La denominación del producto de acuerdo con lo establecido en la presente Reglamentación Técnico Sanitaria.

1.1 La palabra «cerveza», seguida del apelativo que designe el cereal empleado en el caso de cerveza de otros cereales.

1.2 Las palabras «especial» o «especial extra», cuando el envase contenga este tipo de cervezas.

1.3 La mención «cerveza negra» será obligatoria cuando se comercialice en envases no transparentes.

2. El nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio y número de Registro Sanitario.

3. El extra to seco primitivo, expresado en tanto por ciento en masa o peso, indicado por la leyenda EXT. SEC. PRI.

4. Grado alcohólico, expresado en grados Gay-Lussac (º G.L.), con una tolerancia en más o en menos de 0,5º G.L.

5. Volumen del contenido, expresado en centilitros, cuando se trate de botellas o recipientes de pequeño volumen, y, en litros, cuando se trate de barriles o envases análogos.

6. El país de origen, en el caso de productos no elaborados en España, en tipo de letra no inferior a 2 mm. de altura.

7. Los aditivos se designarán por el grupo genérico al que pertenezcan, seguido de su nombre específico, que podrá sustituirse por el número asignado al mismo por la Dirección General de Salud Pública.

8. La fecha de duración mínima, se expresará:

a) Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de», seguida de:

— El día y mes en dicho orden, cuando su duración sea inferior a tres meses.

— El mes y el año en dicho orden, cuando su duración sea superior a tres meses pero no exceda de dieciocho meses.

b) Mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes del fin de», seguida del año cuando su duración sea superior a dieciocho meses.

9. Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación.

Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios de cada lote de fabricación.

10. Podrán figurar en el tapón de cierre las exigencias de los apartados 1.1, 2, 3, 4, 5, 7, 8 y 9, siempre que sean legibles.»

10. -Art. 32 2. En los locales de despacho habrá un rótulo en el que se indique de forma visible la marca o nombre comercial de la cerveza que se expenda. Dicha indicación concordará con las inscripciones de los barriles.

3. Los barriles estarán en sitio higiénico y asequible y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos cerrados, de materiales inocuos.

7. No se permitirá el relleno de barriles.»

11. -Art. 34. Importaciones.—1. Los productos elaborados en el extranjero para su consumo en nuestro país, deberán adaptarse estrictamente, para su distribución en él, a todas las disposiciones establecidas por esta Reglamentación y por el Código Alimentario Español.

2. En el etiquetado de los envases de todos los productos de importación se deberá incluir, en la lengua oficial del Estado, todas las informaciones requeridas en esta Reglamentación, y, asimismo, se indicará el nombre o razón social del importador o importadores autorizados.»

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Para todas las determinaciones analíticas contenidas en el artículo 14 de esta Reglamentación, y hasta tanto no se publiquen los métodos oficiales de análisis, se utilizarán los métodos recomendados por la European Brewery Convention (EBC) y, en su defecto, los de la American Society of Brewing Chemists (ASBC).

Segunda.—En cuanto a los plazos para la aplicación de las exigencias de la información obligatoria del etiquetado y la rotulación, establecidos en el artículo 27 de la adjunta Reglamentación, se estará a lo dispuesto en el Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado Presentación y Publicidad de los productos alimenticios envasados.

DISPOSICION ADICIONAL

Sin perjuicio de lo dispuesto en la disposición transitoria primera, para la determinación del arsénico, se empleará el ensayo con ditiocarbonato de plata.

Asimismo, en la determinación del extracto primitivo, se admitirán unas tolerancias de 0,3 unidades, en el porcentaje calculado para las cervezas especiales extras, y de 0,2 unidades, para las demás.

Dado en Madrid, a 28 de marzo de 1984.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia.  
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUNOZ

10190 CORRECCION de errores del Real Decreto 660/1984, de 8 de febrero, por el que se traspasan funciones y servicios a la Comunidad Autónoma de Aragón en materia de Patrimonio Arquitectónico, control de la calidad de la edificación y vivienda.

Advertido error por omisión en el texto remitido del Real Decreto 669/1984, de 8 de febrero («Boletín Oficial del Estado»