INFORME SOCIOECONÓMICO DEL SECTOR DE LA CERVEZA EN ESPAÑA 2007

MADRID, ABRIL 2008

Publicación conjunta de:

Cerveceros de España

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Convenio MAPA-Cerveceros de España de 16 de enero de 2008

Con la colaboración de:

Malteros de España

S.A. Española de Fomento del Lúpulo

INFORME SOCIOECONÓMICO DEL SECTOR DE LA CERVEZA EN ESPAÑA 2007

MADRID, ABRIL 2008

Preámbulo

Este documento se ha realizado en virtud del Convenio Específico de Colaboración firmado el 16 de enero de 2008 entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Asociación de Cerveceros de España con el objeto de publicar conjuntamente la información relativa al sector cervecero español, conforme a los datos que obran en poder de ambas partes.

FUENTES DE INFORMACIÓN

Cerveceros de España y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación son la fuente de información de los datos recogidos en el presente informe. También se han utilizado otras fuentes de documentación tal y como se especifica en las notas al pie de página.

Las cifras de Cerveceros de España han sido obtenidas bien a través de su sistema de recopilación de datos estadísticos referente a la producción y comercialización de cerveza, o bien a través de datos agregados elaborados a partir de información pública (memorias, páginas web u otros documentos publicados) de las empresas que conforman esta institución.

NIPO: 251-08-015-1
Depósito Legal: Madrid-19828-2008

Índice

1. EL SECTOR CERVECERO EN 2007 8

2. CONSUMO 9
- 2.1. En España 9
- 2.2. En Europa 11
- 2.3. Éxito de la cerveza sin alcohol en España 12

3. VENTAS 13
- 3.1. Ventas por tipo de cerveza: sin alcohol 13
- 3.2. Ventas por zona geográfica 14
- 3.3. Ventas según tipo de envase 15
- 3.4. Ventas por canal de distribución 15

4. PRODUCCIÓN 16

5. EL PESO DEL SECTOR CERVECERO EN LA ECONOMÍA ESPAÑOLA 18
- 5.1. Empleo 18
- 5.2. Apoyo a la producción agrícola nacional 18
  - 5.2.1. Malteros de España 19
  - 5.2.2. S. A. Española de Fomento del Lúpulo 20

6. COMERCIO EXTERIOR 21

7. INVERSIÓN Y DEFENSA DEL MEDIOAMBIENTE 22

8. COMPROMISO SOCIAL DEL SECTOR 23
- 8.1. Prevención del consumo en menores 23
- 8.2. Responsabilidad frente al consumo en los jóvenes 24
- 8.3. Alcohol y conducción son incompatibles 24
- 8.4. Compromiso por la autorregulación 25
- 8.5. Apoyo a la investigación 25

9. CERVECEROS DE ESPAÑA 26
- 9.1. Centros productivos 26
- 9.2. La calidad de las marcas españolas 27

10. LA CERVEZA, UNA BEBIDA MEDITERRÁNEA 29
- 10.1. Ingredientes 29
- 10.2. Elaboración 29
- 10.3. Características nutricionales 30

1. El sector cervecero en 2007

- El sector cervecero español es uno de los sectores más relevantes del panorama agroalimentario español. Aporta 5.100 millones de euros a la economía española[1] y genera cerca de 8.000[2] empleos directos y 212.750 indirectos[1].
- En 2007 exportó 745.950 hectolitros de cerveza española a más de 50 países[3].
- España es el tercer productor de cerveza de la UE y noveno del mundo[4].
- El consumo de cerveza ***per cápita*** en España fue de **56 litros**[5], uno de los más moderados de la Unión Europea.
- **La cerveza sin alcohol es el tipo que ha experimentado un mayor desarrollo** en los últimos cinco años (un 61%). Más de una de cada diez cervezas que se consumen en España es sin alcohol, lo que supone el liderazgo de producción y consumo en Europa.
- Las zonas de **mayor crecimiento de ventas de cerveza fueron la zona de Levante, Albacete y Murcia y la zona Centro de la Península y Norte de Castilla y León.** El Sur, seguido de la zona Centro y la zona Noreste-Baleares fueron las que registraron las cuotas de ventas más altas.
- El **vidrio es el material más empleado** en el envasado de cerveza, seguido por el barril y la lata.
- El sector cervecero recupera, por la vía de la reutilización o del reciclado, el 72,8% del total del peso de los envases[6]. Es **el sector alimentario que emplea en mayor proporción envases reutilizables,** un 52% del total.
- Cerveceros de España ha reforzado su **compromiso social por la prevención** de los casos de abuso y consumo indebido de cerveza.

1 *"The contribution made by beer to the European Economy" 2006. Ernst & Young*
2 *Fuente: MAPA e Instituto Nacional de Estadística*
3 *Fuente: Agencia Tributaria - Aduanas e Impuestos Especiales*
4 *Fuente: The Brewers of Europe y Barth Haas Group*
5 *Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (en adelante, MAPA)*
6 *Fuente: Ecovidrio y Asociación de Latas de Bebidas*

2. Consumo

2.1. EN ESPAÑA

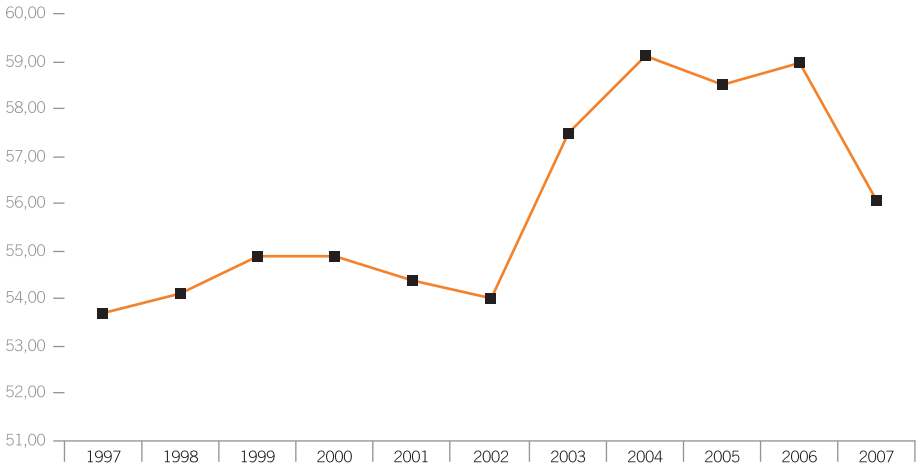
El consumo de cerveza realizado por los españoles en 2007 fue de **56 litros *per cápita***[7], un 5% menos que el año pasado, debido a las bajas temperaturas registradas el pasado año, así como al aumento de la población en cerca de medio millón de personas[8].

Es importante destacar el consumo realizado por los turistas, una de las variables que, junto al clima, más inciden en la ingesta de cerveza en España. En 2007 el número de turistas que nos visitaron experimentó un crecimiento del 2% con respecto a 2006 hasta los 59,2 millones, procedentes sobre todo de Reino Unido (27,5%) y Alemania (17%)[9], países con consumos *per cápita* de cerveza que llegan a duplicar el español.

Esta cifra indica que el consumo de cerveza por persona en nuestro país es de los más moderados de la Unión Europea. Si a este hecho se suman las pautas mediterráneas que tradicionalmente han estado asociadas a esta bebida (de carácter social, en compañía de amigos o familiares, junto con alimentos o aperitivos...), se puede concluir que el uso que la mayoría de la población hace de la cerveza es responsable y moderado, a diferencia de lo que ocurre, por ejemplo, en el norte de Europa.

Estas pautas de consumo de cerveza en España están en consonancia con los bajos porcentajes de abuso de alcohol en general: mientras que en nuestro país el 5% de la población ha manifestado que suele ingerir más de cuatro consumiciones o copas en un solo día, la media europea se duplica (10%) y en el caso de países del norte, como Irlanda o Finlandia alcanza el 34 y 27% respectivamente[10].

Evolución del consumo per cápita de cerveza en España (l)[7]



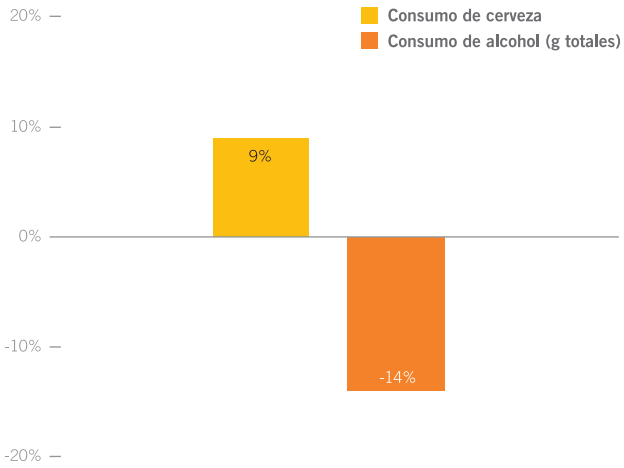
7 *Fuente: MAPA*
8 *Fuente: Padrón Municipal. Instituto Nacional de Estadística*
9 *Fuente: Ministerio de Industria, Turismo y Comercio*
10 *Fuente: "Attitudes towards alcohol" 2006 Eurobarómetro*

En los últimos años los patrones de consumo de alcohol han variado, y en la actualidad su ingesta está más extendida durante los fines de semana, especialmente entre los jóvenes de 25 a 34 años[11]. Según el estudio "Jóvenes y Alcohol"[12], la cerveza no es una de las bebidas preferidas por este colectivo los fines de semana, especialmente durante la tarde-noche; en cambio, el 43% de los jóvenes hasta 35 años que han afirmado que consumen bebidas alcohólicas sí consumen bebidas fermentadas (vino o cerveza) durante el resto del día, sobre todo en momentos asociados al aperitivo y las comidas. El Plan Nacional Sobre Drogas también confirma un descenso de un 25% en el consumo de cerveza entre los adolescentes (14-18 años) en días laborables y de un 20% en fines de semana[13].

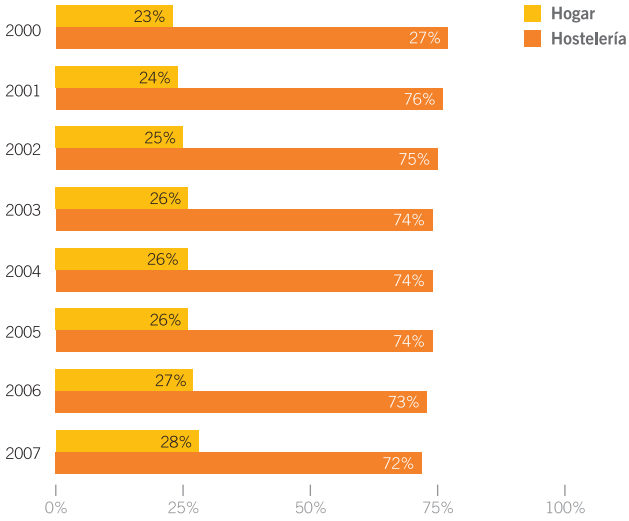
El primer gráfico[14] muestra cómo mientras que se ha incrementado el consumo *per cápita* de cerveza un 9% en los últimos años (de 54,37 litros en 2001 a 59,10 litros en 2006), ha descendido un 14% la ingesta de alcohol puro (gramos de alcohol contenidos en el total de bebidas consumidas), de casi 9 gramos a 7,5 debido fundamentalmente a la baja graduación de la cerveza.

El carácter social de la cerveza lo confirma el hecho de que en 2007 el 72% de la cerveza se consumió en hostelería y restauración y sólo algo más de la cuarta parte en el hogar; no obstante es precisamente en el entorno familiar donde más se incrementó el consumo de esta bebida (un 1,5%)[15].

Variación del consumo de cerveza en comparación con la variación de la ingesta de alcohol (de todas las bebidas) *per cápita* 2001 - 2006[14]



Evolución del consumo por canal[15]

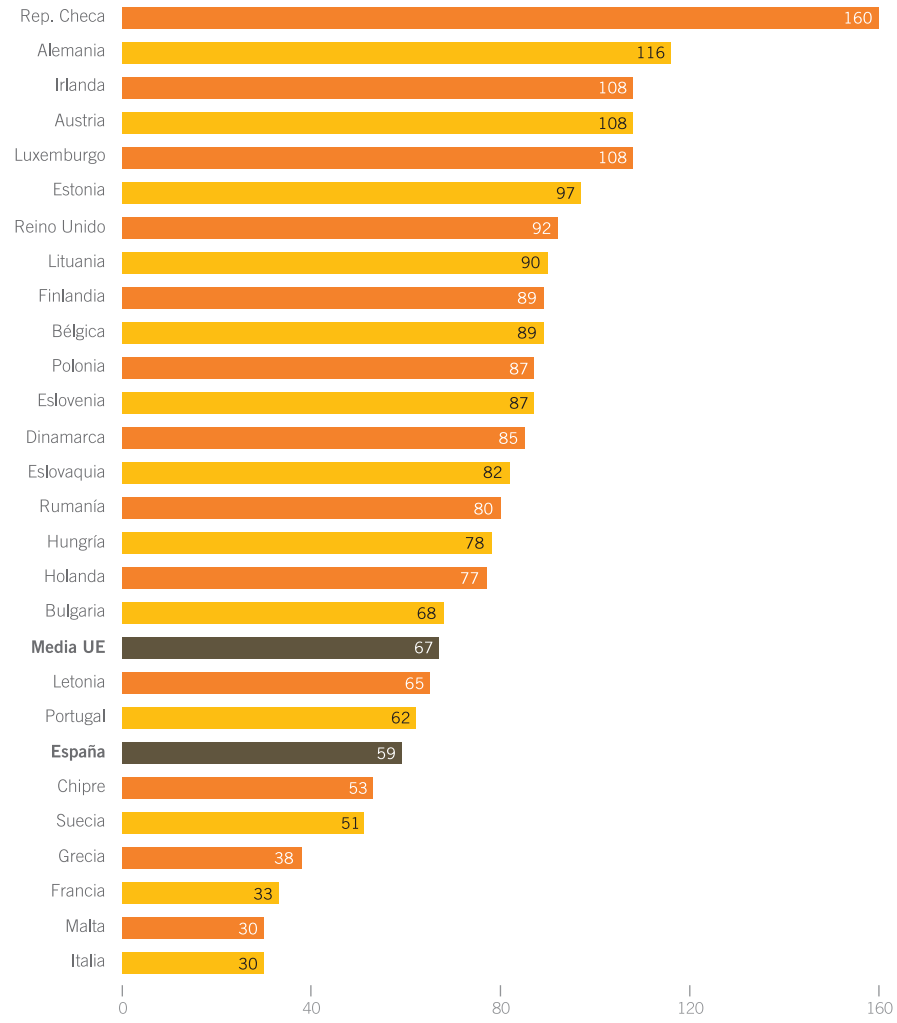


11 *Fuente: "Informe sobre alcohol" 2007. Comisión Clínica de la Delegación del Gobierno para el Plan Nacional Sobre Drogas (PNSD)*
12 *Fuente: Quota Research 2006*
13 *Fuente: Encuesta Estatal sobre Uso de Drogas entre Estudiantes de Enseñanzas Secundarias (ESTUDES) 2006-2007. PNSD*
14 *Fuente: MAPA*
15 *Fuente: MAPA. Las cifras relativas al consumo en hostelería y restauración, que representan el 72% del consumo total, pueden sufrir variaciones debido al cambio de metodología realizado a partir del 3er trimestre de 2007, en el que la muestra ha aumentado de 1.100 a 1.800 establecimientos y la recogida de información se realiza por audit personal, en lugar de hacerlo por cuestionario autogestionado*

2.2. EN EUROPA

Tomando como referencia los últimos datos europeos disponibles (2006)[16], el consumo de cerveza en España se mantiene un 12% por debajo de la media de UE, que se sitúa en 67 litros per cápita (frente a los 59 litros en nuestro país en el periodo de referencia). Si comparamos el consumo nacional con el de países como la República Checa o Alemania, donde se consumieron en ese año una media de 160 y 116 litros de cerveza por persona y año respectivamente, encontramos que en nuestro país consumimos menos de la mitad, de acuerdo con nuestros patrones mediterráneos.

Consumo per cápita de cerveza en la UE 2006 (l)[16]



16 *Fuente: The Brewers of Europe*

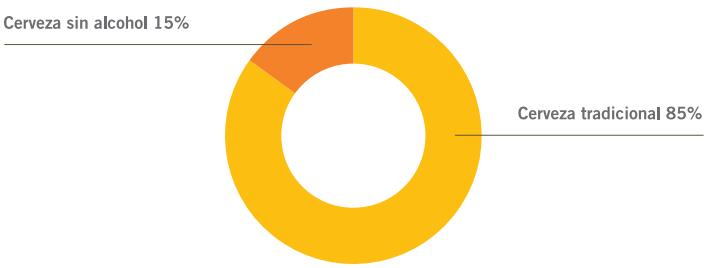
2.3. ÉXITO DE LA CERVEZA SIN ALCOHOL EN ESPAÑA

El 15% del consumo de cerveza en España se corresponde a la variedad sin alcohol, situándose en 8,5 l por habitante y año. En hostelería el consumo de cerveza *sin* supuso un 13% del total y en el hogar esta variedad alcanzó el 22% de la cerveza[17].

Este auge está directamente relacionado con nuestras pautas de consumo: si la cerveza está asociada a sus propiedades refrescantes y como acompañamiento de las comidas, no es de extrañar que ante situaciones como en la conducción o para aquellos que no deban o no quieran consumir alcohol, la variedad sin alcohol se convierta en una excelente alternativa cuando no se quiere renunciar al sabor y las propiedades de la cerveza. De este modo, nuestro país se ha convertido en el primero de la Unión Europea en producción y consumo de esta variedad, lejos de Francia, segundo país en consumo de cerveza *sin*, donde el porcentaje sobre el total es del 5,6%[18].

Uno de los factores que más influyen en este incremento, tal y como se ha referido, es la creciente concienciación de los conductores sobre la incompatibilidad del alcohol al volante. Según el estudio de opinión "Consumo de bebidas y conducción: cerveza sin alcohol y evolución de los hábitos de los conductores"[19], el 21% de los conductores afirma beber más cerveza sin alcohol que hace cinco años, mientras que los consumidores de cerveza tradicional son quienes muestran mayor cambio de hábitos al volante: el 26% de ellos afirma que ha incrementado su consumo de cerveza *sin* en relación a hace cinco años.

Consumo de cerveza sin alcohol y tradicional[17]



17 *Fuente: MAPA*
18 *Fuente: Les Brasseurs de France*
19 *Fuente: Departamento de Metodología de las Ciencias del Comportamiento. Facultad de Psicología. Universidad Complutense de Madrid 2007*

3. Ventas

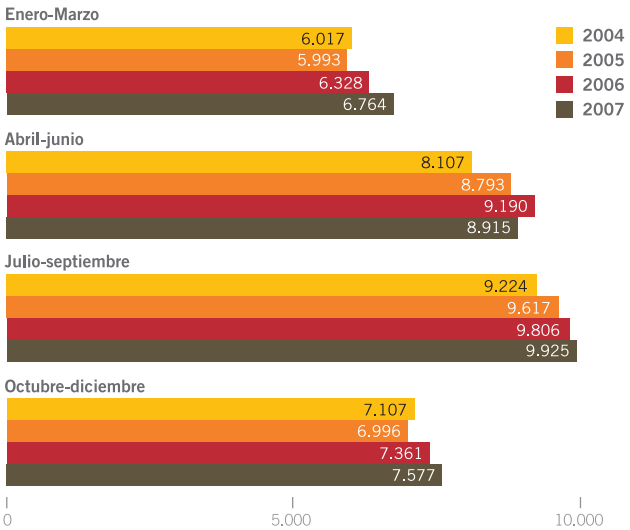
Las ventas del sector cervecero español ascendieron a **33,2 millones de hl** en 2007, manteniendo el ligero incremento sostenido de los últimos años. El ascenso del 1,52% de las ventas con respecto al año anterior se debe al mayor número de turistas y al incremento de la población, pero también a la competitividad y dinamismo del sector cervecero español y su apuesta por I+D, ofreciendo al consumidor productos de cada vez mayor calidad y variedad.

La evolución de las ventas a lo largo del año ha tenido un comportamiento similar al de años anteriores; en el tercer trimestre, en el que coinciden los dos meses de calor más fuerte, se producen el 30% de las ventas del año, si bien asistimos a una gradual desestacionalización del consumo. Esta tendencia se debe al mayor interés de los españoles por esta bebida, asociado al incremento de la cultura cervecera española.

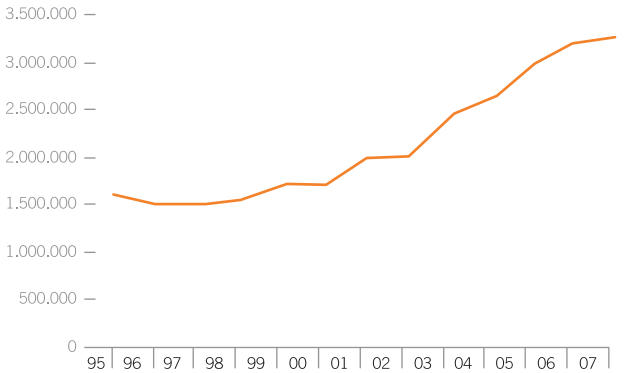
3.1. VENTAS POR TIPOS DE CERVEZA: SIN ALCOHOL

Las ventas de cerveza sin alcohol han alcanzado los 3,3 millones de hl, con un aumento del 1,8% respecto a 2006, hasta alcanzar el 10% de las ventas totales de cerveza. Si se compara la situación actual con la de hace 5 años, el incremento acumulado es del 61%, y con respecto a 1995, las ventas se han doblado.

Ventas por trimestres en los últimos cuatro años (miles de hl)[20]



Evolución ventas cerveza sin alcohol en España (hl)[20]



20 *Fuente: Cerveceros de España*

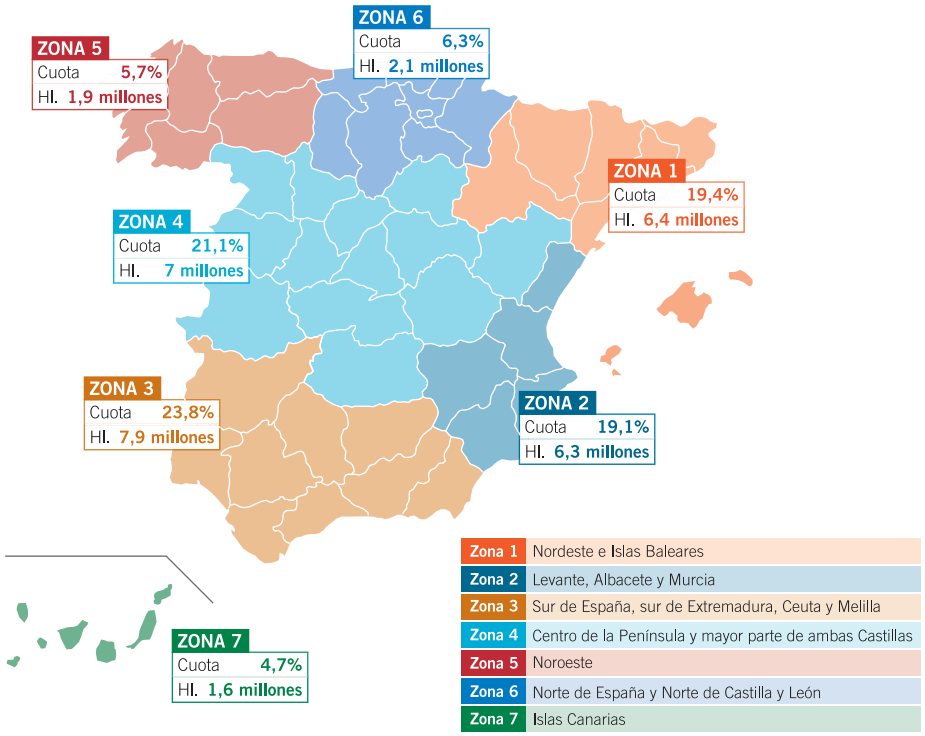
3.2. VENTAS POR ZONA GEOGRÁFICA

Las zonas que han experimentado un mayor crecimiento en la venta de cerveza fueron la zona de Levante, Albacete y Murcia y la zona de Canarias, dos de los principales focos de atracción turística en 2007, con incrementos del 5,5 y del 3,45% respectivamente.

El mayor porcentaje de ventas registrado por Cerveceros de España en todo el territorio nacional se corresponde, un año más, con la zona Sur (Andalucía, sur de Extremadura, Ceuta y Melilla con 7,9 millones de hl), seguida de todo el centro peninsular (que abarca la zona más extensa, con 7 millones de hl) y Cataluña y Baleares (6,4 millones de hl). En líneas generales, las mayores cuotas de ventas están relacionadas con las áreas geográficas más calurosas y que reciben un mayor número de turistas.

Estos datos coinciden con las estimaciones aportadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en sus paneles de consumo alimentario, que indican que en Andalucía, Murcia, Valencia, Madrid y Extremadura es donde se realiza un mayor consumo de cerveza.

Distribución de las ventas por zonas en España[21]



21 *Fuente: Cerveceros de España*

3.3. VENTAS SEGÚN EL TIPO DE ENVASE

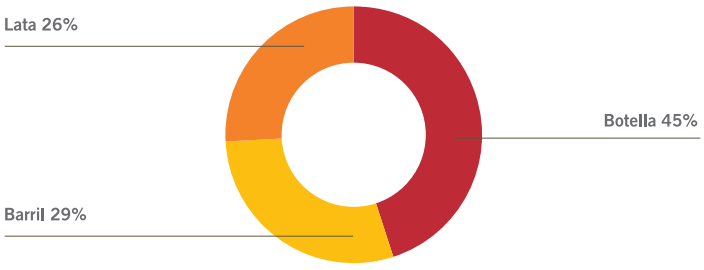
La mayor parte de la cerveza que se comercializa en España se envasa en botellas de vidrio (45%), seguido del barril (29%) y la lata (26%); esto supone que se comercializan un total de 15,2 millones de hl de cerveza en vidrio, 9,6 millones en barril y 8,4 en latas. En cuanto a la reutilización de los envases, el 52% de esta bebida se vende en recipientes reutilizables (17,3 millones de hl), a pesar de la tendencia en los últimos años a la disminución de estos envases.

3.4. VENTAS POR CANAL DE DISTRIBUCIÓN

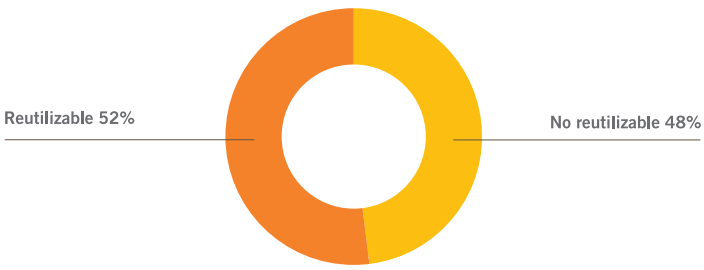
El 61% de las ventas realizadas por el sector cervecero español en 2007 se realizó al canal de hostelería y restauración (20,4 millones de hl), mientras que el 39% restante (12,8 millones de hl) se distribuyó a través del canal de alimentación (tiendas, supermercados y grandes superficies), manteniéndose en la misma línea que el año anterior con una variación menor a 1 punto porcentual.

La importancia del consumo de cerveza en el canal hostelero se refleja en que según la Federación Española de Hostelería y Restauración, esta bebida constituye, junto con el café, el principal producto en la actividad de un bar en términos de facturación. Además, según un informe de la consultora KPMG, el 60% de la cerveza consumida en establecimientos de hostelería se acompaña de algún tipo de tapa, aperitivo o alimento en general.

Ventas por tipo de envase[22]



Ventas según reutilización de los envases[22]



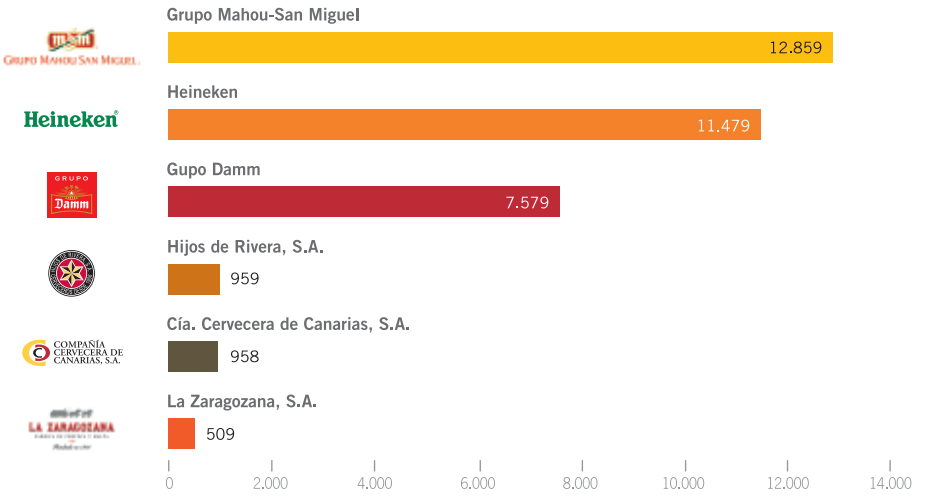
22 *Fuente: Cerveceros de España*

4. Producción

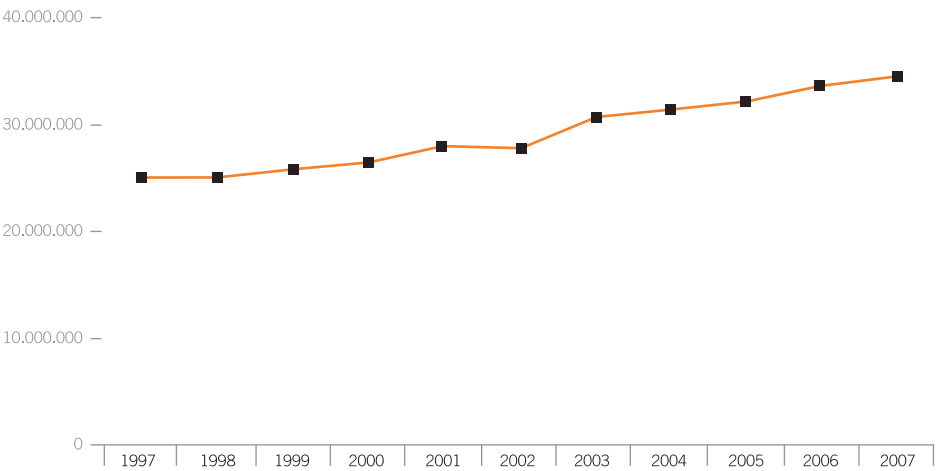
En 2007, la industria cervecera española produjo 34,3 millones de hl, lo que supone un ligero incremento con respecto al año anterior (2,24%).

España continúa siendo el tercer productor de cerveza de la Unión Europea, sólo superado por Alemania y Reino Unido, por encima de países como República Checa, Polonia, Holanda y Bélgica, y el noveno del mundo[23].

Producción de cerveza española en 2007 (miles de hl)[24]

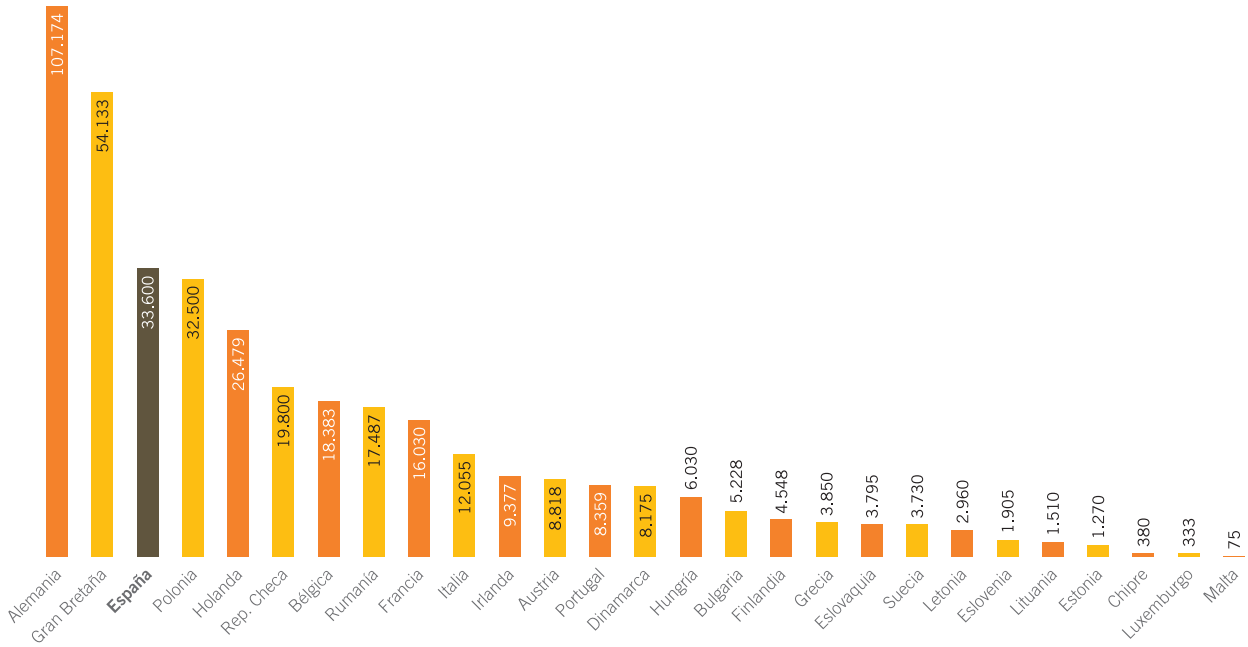


Evolución de producción de cerveza en los diez últimos años (hl)[24]

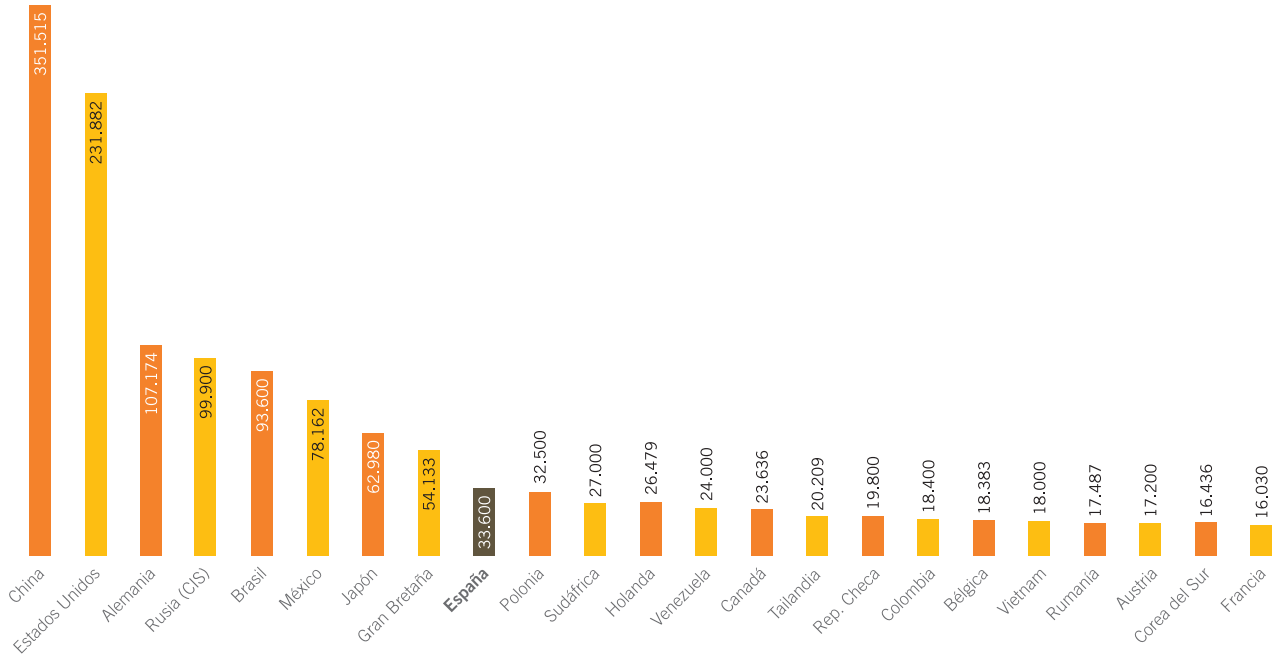


23 *Fuente: The Brewers of Europe y Barth Hass Group*
24 *Fuente: Cerveceros de España*

Producción de cerveza en la UE 2006 (miles de hl)[25]



Producción de cerveza en el mundo 2006 (miles de hl)[26]



25 *Fuente: Barth Hass Group*
26 *Fuente: Barth Hass Group*

5. El peso del sector cervecero en la economía española

El cervecero es uno de los sectores clave dentro del panorama agroalimentario español. En 2006 la facturación ascendió a 3.052 millones de euros, un 3,73% más que el año anterior[27].

El sector cervecero aporta 5.100 millones de euros anuales[28] a la economía nacional, lo que representa el 0,52% del PIB de nuestro país[29].

A ello contribuye la alta fiscalidad que soporta la cerveza, ya que tiene un 16% de IVA, incluso en su variedad sin alcohol, cuando otras bebidas se benefician de un impuesto reducido del 7%. Además, soporta un gravamen especial de 1 euro por hl, mientras que el vino, por ejemplo, con tres veces más contenido alcohólico, no está sujeto a esta tasa.

La recaudación del Estado en materia de impuestos a la cerveza asciende a 2.570 millones de euros: 250 millones en concepto de impuestos sobre el consumo, 1.430 de IVA y aproximadamente 890 de impuestos pagados directamente por los trabajadores[28].

La contribución de la cerveza en la cesta de productos que conforman el IPC es del 1,622%. Esta ponderación puede considerarse como significativa, ya que es comparable a la que tienen productos como el pescado fresco y congelado (1,775%) y casi el doble que la carne de ave (0,919%)[30].

5.1. EMPLEO

Como generador de puestos de trabajo, el sector cervecero español ocupa el cuarto puesto europeo con cerca de 8.000 empleos directos[27] y 212.750 indirectos[28], lo que revierte en el impulso de la economía española en sectores tan importantes como los proveedores de bienes y servicios (15.960 puestos de trabajo, de los cuales 3.420 corresponden al sector agrícola), la hostelería (192.440) y la alimentación (4.350)[28].

5.2. APOYO A LA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA NACIONAL

El fomento de la materia prima nacional es otro de los puntos que caracterizan al sector cervecero español, ya que utiliza para la elaboración de esta bebida la práctica totalidad de la producción nacional de malta y lúpulo. De este modo, contribuye a la investigación y desarrollo de nuevas variedades de cebada cervecera y al mantenimiento del cultivo del lúpulo en nuestro país, con una gran incidencia económica y social en sus áreas de producción, como León.

27 *Fuente: MAPA e Instituto Nacional de Estadística 2006*
28 *Fuente: "The contribution made by beer to the European Economy" 2006 Ernst & Young*
29 *Fuente: Instituto Nacional de Estadística 2006*
30 *Fuente: Price Waterhouse Coopers 2006*

5.2.1. Malteros de España[31]

En la asociación de Malteros de España, de la que forman parte la totalidad de los transformadores de cebada en malta, están integradas las 7 malterías del país cuya producción se destina casi íntegramente (más del 97%) a la elaboración de cerveza española. Asimismo, más del 98% de la cebada utilizada para producir malta cervecera es cebada nacional, lo que constituye una superficie cultivada de 320.000 hectáreas.

En 2007, el sector transformó más de 650.000 toneladas de cebada cervecera en la producción de 446.000 toneladas de malta, un 2,4% más que el año anterior y un 6,5% más que hace 5 años.

El pasado año, el sector maltero español facturó 142 millones de euros y realizó una inversión total de casi 6 millones de euros.

Las variedades de cebada más apreciadas en nuestro país por su calidad cervecera son Scarlett y Pewter. Además, existen variedades de uso específico que se pueden utilizar para determinados tipos de malta como Prestige y Nevada.

La malta cervecera producida en España no solo cumple rigurosamente la reglamentación vigente en calidad sanitaria, sino que también se atiene a la autorregulación más rigurosa en materia de trazabilidad, almacenamiento y transporte. Por otro lado, se recomiendan especificaciones de calidad para la cebada que se utilizará en la elaboración de la malta como son la pureza varietal, que ha de ser de un mínimo del 95%; un 97% de capacidad germinativa; ausencia de materias que pudieran alterar el producto final (el grano partido o impurezas no pueden superar el 4%); y una proteína óptima de entre 9,5 y 11,5%.

Malterías en España

31 *Fuente: Malteros de España*

5.2.2. S.A. Española para el Fomento del Lúpulo[32]

El sector cervecero español, junto con la Sociedad Agraria de Transformación Grupo de Cultivadores de Lúpulo (que aglutina a más de 300 cultivadores), conforman la Sociedad Anónima Española de Fomento del Lúpulo, en cuyas modernas instalaciones se selecciona y procesa la totalidad del lúpulo cultivado en España. Nuestro país es el séptimo productor de lúpulo de la Unión Europea y noveno del mundo con una producción que en 2007 alcanzó 1 millón de kilos de flor en 500 hectáreas dedicadas a este cultivo.

El lúpulo se utiliza básicamente en la elaboración de cerveza, de la que se considera una de sus materias primas o constituyentes nobles insustituibles, junto con la malta y el agua, proporcionando su característico amargor al cocer, junto con el mosto, proceso que produce la transformación (isomerización) de sus resinas, convirtiéndolas en compuestos amargos. Además, se utiliza como planta medicinal y son conocidas sus cualidades relajantes y terapéuticas, incluso se usa en otros países como plato de alta cocina (espárragos de lúpulo).

Las variedades cultivadas en España son las consideradas "superamargas", con contenido medio de alfa superiores al 11%, así como las nuevas variedades aromáticas, que combinan un contenido en alfa-ácidos moderado (casi propio de las variedades amargas tradicionales) con unas excelentes cualidades aromáticas.

En 2007, la Sociedad inauguró una nueva planta que ha contribuido a la mejora de la conservación del lúpulo español. Con una inversión de 1.200.000 euros y una superficie de más de 3.000 m, el nuevo edificio acoge modernas cámaras frigoríficas y un área de control de envasado, que contribuyen a la comercialización de una materia prima de mayor calidad, aportando un notable valor al producto final.

Aunque la superficie explotada, en comparación con la de otros cultivos, pudiera hacer catalogar al lúpulo como un cultivo menor dentro de sus zonas de producción, éste, con cerca de 9.000 euros, ocupa el primer lugar en ingresos brutos por hectárea (más de 3.000 de diferencia sobre el segundo, la alfalfa) y el octavo en ingresos totales, solo por detrás de cultivos con gran arraigo y superficie cultivada como el maíz, remolacha, alfalfa o trigo.

Se puede afirmar que desde el momento de su implantación hasta hoy, el lúpulo ha sido y es para los casi 14.000 habitantes que viven en las más de 40 localidades en las que se cultiva, uno de los principales indicadores en importancia de su situación social y económica.

32 *Fuente: S.A. Española para el Fomento del Lúpulo*

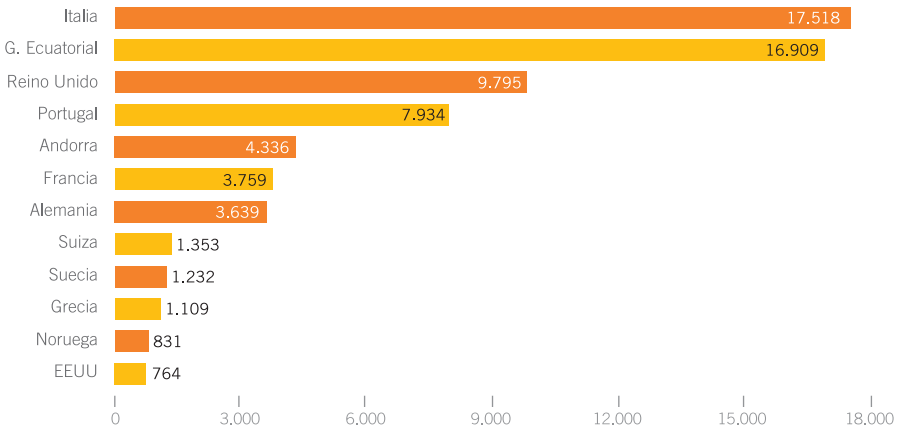
6. Comercio exterior

Las cifras de exportación de cerveza nacional se situaron en 745.950 hl y 55 millones de euros en ventas fuera de nuestras fronteras a más de 60 países, lo que supone un aumento del 13,66% respecto al año anterior[33].

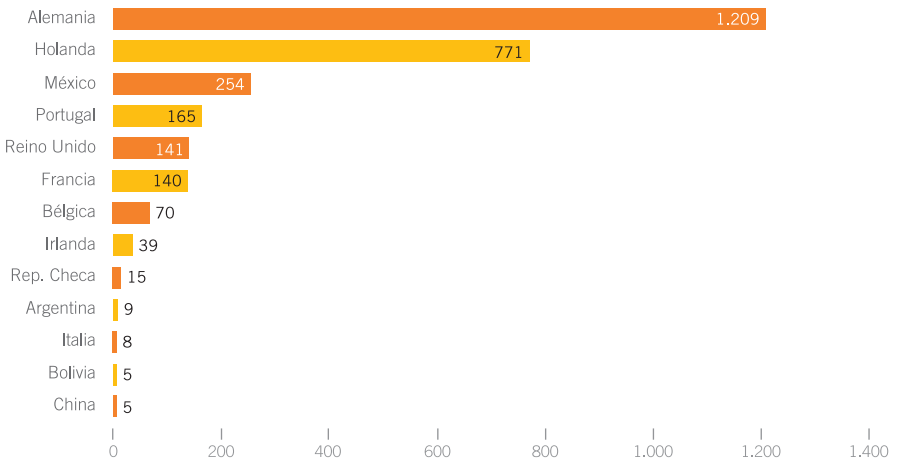
Los principales destinos de la cerveza producida en España son, por este orden: Italia, Guinea Ecuatorial, Reino Unido y Portugal. Tal y como refleja este ranking, la cerveza española goza de gran aceptación en países con gran consumo de esta bebida.

Las importaciones de cerveza ascendieron en 2007 a los 2.857.829 hectolitros, fundamentalmente de Alemania, seguida de Holanda, México, Portugal y Reino Unido.

Ranking de países importadores de cerveza española (miles de l)[33]



Procedencia de la cerveza importada en España (miles de hl)[33]



33 *Fuente: Agencia Tributaria - Aduanas e Impuestos Especiales*

7. Inversión y defensa del Medio Ambiente

El sector cervecero siempre se ha caracterizado por su inversión constante en la mejora integral del proceso productivo y en actuaciones que garanticen la calidad final de la cerveza. En 2006 se destinaron a esta partida 947 millones de euros[34], un importante incremento con respecto a los últimos años, cuando la inversión anual rondaba los 200 millones de euros. Esa cantidad se ha debido a las elevadas aportaciones de las empresas españolas en nuevas plantas destinadas a una mayor modernización y calidad en la elaboración de cerveza.

Por otra parte, la preocupación por la protección del medioambiente le ha llevado ha ser pionero en la organización de sistemas tendentes a la reducción del impacto medioambiental de los residuos de envases.

El sector cervecero recupera, por la vía de la reutilización o del reciclado, el 72,8% del total del peso de los envases. Ya se ha indicado que es el sector alimentario que emplea en mayor proporción envases reutilizables, un 52% del total, a lo que hay que sumar que se recicla el 56% del vidrio no reutilizable[35] y el 67,6% del metal no reutilizable[36] empleados en la comercialización de cerveza.

34 *Fuente: MAPA*
35 *Fuente: Ecovidrio*
36 *Fuente: Asociación de Latas de Bebidas*

8. Compromiso social del sector

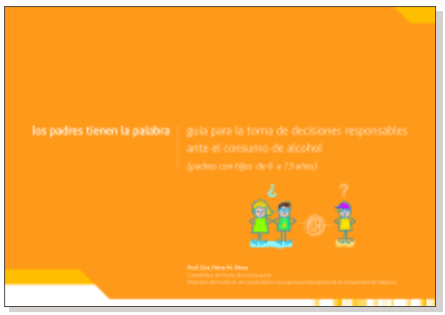
El sector cervecero español está comprometido, desde hace años, con la prevención de los casos de abuso y de consumo inadecuado de cerveza. Para ello, continúa reforzando iniciativas para evitar que los menores tengan acceso al alcohol y para promover un consumo moderado y responsable de cerveza exclusivamente entre los mayores de edad, de acuerdo con los patrones de consumo mediterráneos en el marco de una dieta equilibrada.

Asimismo, Cerveceros de España apuesta por la educación, prevención y autorregulación, como medidas más eficaces para prevenir el consumo inadecuado. Para alcanzar este objetivo, mantiene el ofrecimiento del sector a colaborar con las autoridades públicas, aportando su experiencia y conocimiento.

8.1. PREVENCIÓN DEL CONSUMO EN MENORES

"Los padres tienen la palabra" es una campaña informativa dirigida a los padres, que destaca la importancia de su implicación en la educación y la formación de sus hijos para ayudarles a que tomen decisiones responsables frente al consumo de alcohol.

La iniciativa, promovida por Cerveceros de España, cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en virtud del Convenio Marco de Colaboración suscrito ente ambas entidades. Asimismo, se desarrolla con las asociaciones de padres de alumnos más representativas de nuestro país (Confederación Española de Asociaciones de Padres y Madres de Alumnos-CEAPA y Confederación Nacional Católica de Padres de Familia y Padres de Alumnos-CONCAPA), y está basada en la edición y difusión de una guía informativa donde se ofrecen pautas eficaces y reales sobre cómo educar a los hijos en una edad conflictiva como es la preadolescencia.



Este documento, elaborado por la Prof. Petra Mª Pérez, Catedrática de Teoría de la Educación de la Universidad de Valencia, se difunde en centros de enseñanza con la colaboración de las asociaciones de padres de alumnos.

También se puede descargar directamente desde:
http://www.cerveceros.org/padresyalcohol.asp

8.2. RESPONSABILIDAD FRENTE AL CONSUMO EN LOS JÓVENES

La iniciativa **"un dedo de espuma, dos dedos de frente"** surgió en 2000 con el objetivo de transmitir a la opinión pública en general y a los jóvenes mayores de edad en particular, recomendaciones para que el consumo de cerveza sea siempre responsable y moderado, dentro de las pautas mediterráneas.

La campaña consiste en la difusión de spots y postales en entornos frecuentados por los jóvenes (en salas de cine y salas de ocio y culturales), cuya creatividad, bajo el mismo lema de la campaña, se va renovando cada año. Para ello, Cerveceros de España convoca un certamen creativo con el objetivo de involucrar a los propios jóvenes en el diseño y mensajes de la misma. El proyecto, en la edición de 2007, contó con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, de acuerdo con el Convenio Marco de Colaboración firmado por ambas partes y la colaboración de la Confederación Española de Consumidores y Usuarios (CECU) y la Unión de Consumidores de España (UCE), e instituciones autonómicas como el Gobierno de Navarra, el Instituto Aragonés de la Juventud y la Consejería de Cultura de la Junta de Extremadura (instituciones con las que también se suscribieron para este fin acuerdos de colaboración).

Más información y convocatorias en: ***www.undedodeespuma.es***

8.3. ALCOHOL Y CONDUCCIÓN SON INCOMPATIBLES

En 2007 se puso en marcha la séptima edición de la campaña **"La carretera te pide SIN"**, en colaboración con la Dirección General de Tráfico y otras entidades de interés (asociaciones de autoescuelas, consumidores, asistencia en carretera, gasolineras...). La iniciativa contribuye a concienciar tanto a los conductores como a los alumnos de las autoescuelas de que alcohol y conducción son totalmente incompatibles y propone a los consumidores de cerveza la alternativa de la cerveza SIN alcohol.

El proyecto forma parte del Convenio Europeo de Carreteras Seguras (European Road Safety Charter) con objeto de reducir a la mitad las víctimas de accidentes de tráfico en la Unión Europea antes del 2010.

La campaña consiste en la difusión de carteles, postales y materiales promocionales en autoescuelas y estaciones de servicio, así como la emisión de un spot en salas de cine, recordando el mensaje principal de la campaña: "El alcohol y la conducción son incompatibles. Si vas a conducir, bebe cerveza SIN alcohol".

A pesar de la baja graduación alcohólica de la cerveza común (4º-5º frente a, por ejemplo, los 12º-14º del vino o los 40º-50º de las bebidas destiladas), los promotores de la iniciativa somos tajantes: SIN alcohol al volante.

8.4. COMPROMISO POR LA AUTORREGULACIÓN

El sector cervecero español suscribió en 1995 el **Código de Autorregulación Publicitaria**, pionero en el sector de alimentación y bebidas, revisado y ampliado en 2003 -asumiendo nuevos compromisos, especialmente en lo referente a los menores de edad-, en colaboración con Autocontrol de la Publicidad y asociaciones de consumidores (UCE y CECU).

Se trata de un compromiso asumido por el sector cervecero de forma voluntaria mediante el establecimiento de principios y normas éticas que garanticen unas comunicaciones comerciales de cerveza responsables de forma aún más estricta que la propia Ley. Cerveceros de España apuesta, así, por la autorregulación al considerar que, de cara al consumidor, aporta importantes ventajas frente a la legislación, como son una mayor efectividad y flexibilidad en el tratamiento de cada caso concreto, además de una mayor capacidad de reacción.

En el Código se presta especial atención a la protección de los menores y los conductores y se definen, entre otras medidas, aspectos relacionados con la obligatoriedad de la inserción del mensaje de consumo responsable en todas las comunicaciones comerciales: tamaño del mensaje, ubicación y tiempo de exhibición en los spots publicitarios de TV.

Las incidencias recogidas por la Comisión de Seguimiento del Código en 2007 fueron mínimas, destacando que la publicidad del sector cervecero ha sido coherente con los principios recogidos en el Código.

8.5. APOYO A LA INVESTIGACIÓN

Cerveceros de España apuesta por la investigación y formación de sus técnicos; ostenta la presidencia de la Fundación Benéfico-Docente, que cuenta en su patrono con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Industriales de la U. Politécnica de Madrid y la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, que gestiona la Escuela Superior de Cerveza y Malta.

Asimismo, Cerveceros de España es miembro del Comité Técnico Asesor del Centro de Información Cerveza y Salud, entidad de carácter científico dedicada a fomentar el estudio y la investigación sobre las propiedades nutricionales del consumo moderado de cerveza. Para ello colabora con universidades, centros de investigación y sociedades científicas.

9. Cerveceros de España

Cerveceros de España (Asociación Nacional Empresarial de la Industria Cervecera en España) es la entidad que representa en nuestro país a la práctica totalidad de las empresas productoras de cerveza. Esta asociación, nacida en 1922 como Asociación de Fabricantes de Cerveza de España, está compuesta en la actualidad por los principales grupos empresariales que, con 21 plantas repartidas por el territorio nacional, suponen la práctica totalidad de la producción de cerveza en nuestro país.

Esta asociación está integrada en la FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas) y participa en las actividades desarrolladas por los organismos europeos Cerveceros de Europa y EBC (European Brewery Convention), dedicado a investigar y mejorar la calidad de esta bebida.

Cerveceros de España ejerce la presidencia de Ecovidrio, asociación que promueve y gestiona el reciclado de los residuos de envases de vidrio en toda España, cuyo objetivo es preservar el medio ambiente mediante la reducción del volumen e impacto medioambiental de los residuos de envases.

Grupos empresariales pertenecientes a Cerveceros de España:

- **GRUPO MAHOU-SAN MIGUEL**
- **HEINEKEN ESPAÑA, S.A.**
- **GRUPO DAMM**
- **CIA. CERVECERA DE CANARIAS, S.A.**
- **HIJOS DE RIVERA, S.A.**
- **LA ZARAGOZANA, S.A.**

9.1. CENTROS PRODUCTIVOS

Número total de centros de producción: 21

9.2 LA CALIDAD DE LAS MARCAS ESPAÑOLAS

En la actualidad, Cerveceros de España comercializa casi 100 marcas distintas de cerveza, abarcando una gran variedad de tipos, aromas, sabores y matices.

Todas las marcas de cerveza que se producen en España son de gran calidad. Muestra de ello es que del consumo total de cerveza en nuestro país, más del 92% es de fabricación nacional y que las exportaciones han aumentado en los últimos años. Las excelentes cualidades de la cerveza española, notables tanto en su proceso de elaboración como en el producto final, la hacen cada vez más apreciada tanto dentro como fuera de nuestras fronteras.

Dentro de la diversidad de cervezas españolas, desde las lager rubias y refrescantes a las tostadas, negras o estilo de abadía, se encuentra una variedad muy habitual en nuestro país, la cerveza sin alcohol. Todas las compañías cerveceras españolas cuentan con distintas marcas de esta variedad.

Además, en los últimos años las cerveceras españolas han presentado nuevas marcas, en respuesta a la creciente demanda de diferentes tipos de cervezas por parte de una población cada vez más exigente y conocedora de esta bebida milenaria.

Listado de marcas de cerveza producidas o distribuidas por las empresas asociadas a Cerveceros de España

GRUPO MAHOU-SAN MIGUEL	
MAHOU CINCO ESTRELLAS	SAN MIGUEL 0,0% Té Sabor Limón
MAHOU CLÁSICA	SAN MIGUEL 0,0% Manzana
MAHOU NEGRA	ALHAMBRA PREMIUM LAGER
MAHOU SIN	ALHAMBRA ESPECIAL
MAHOU PREMIUM LIGHT	ALHAMBRA RESERVA 1925
MIXTA-SHANDY	ALHAMBRA SIN
LAIKER	ALHAMBRA NEGRA
SAN MIGUEL ESPECIAL	SUREÑA
SAN MIGUEL ECO	MEZQUITA
SAN MIGUEL NOSTRUM	REINA
SAN MIGUEL 1516	CARLSBERG
SAN MIGUEL 0,0%	KRONENBOURG 1664

HEINEKEN ESPAÑA	
HEINEKEN	KALIBER SIN
CRUZCAMPO PILSEN	KALIBER 0,0%
CRUZCAMPO ESPECIAL	AMSTEL
CRUZCAMPO SELEC. ESPECIAL	AMSTEL RESERVA
CRUZCAMPO LIGHT	AMSTEL ORO
CRUZCAMPO SIN	AMSTEL 1870
CRUZCAMPO FUTURE	GUINNESS
CRUZCAMPO SHANDY Limón	PAULANER
CRUZCAMPO SHANDY Fruta de la Pasión	MURPHY'S IRISH RED
CRUZ DEL SUR	ADELSCOTT
LEGADO DE YUSTE	AFFLIGEM
BUCKLER SIN	FISCHER
BUCKLER 0,0%	DESPERADOS

DAMM	
ESTRELLA DAMM	BOCK-DAMM
ESTRELLA DAMM N.A	FREE DAMM Limón
ESTRELLA DAMM APTA CELIACOS	DAMM LEMON
ESTRELLA DAMM INEDIT	XIBECA
ESTRELLA LEVANTE CLÁSICA	KELER LAGER
ESTRELLA LEVANTE ESPECIAL	KELER 18
ESTRELLA LEVANTE SIN	SAAZ
ESTRELLA DEL SUR	SKOL
VOLL-DAMM	VICTORIA
FREE DAMM	BUDWEISER
A.K. DAMM	

COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS	
DORADA	PILSNER URQUELL
DORADA ESPECIAL	KILKENNY
DORADA SIN	MILLER
TROPICAL	CARLSBERG
TROPICAL PREMIUM	GUINNESS
TROPICAL SIN	

HIJOS DE RIVERA	
ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	HR
1906	RIVER (SIN)
RIVER ZERO	

LA ZARAGOZANA	
AMBAR	AMBAR SIN
AMBAR EXPORT	AMBAR GREEN
AMBAR LEMON	AMBAR 1900
AMBAR NEGRA	MARLEN
AMBAR PREMIUM	SPUTNIK

10. La cerveza, una bebida mediterránea

La cerveza es una bebida fermentada de baja graduación alcohólica, de origen agrario y uso alimentario elaborada con ingredientes naturales, que está ligada a nuestra cultura mediterránea desde hace miles de años. De hecho, los vestigios europeos más antiguos de esta bebida se encontraron en la provincia de Barcelona, y datan del 3000 a.C.

Al igual que otras bebidas fermentadas, como el vino o la sidra, el alcohol que contiene proviene sólo de la fermentación natural de sus materias primas, por lo que mantiene inalterados muchos micronutrientes.

10.1. INGREDIENTES

Agua, cebada malteada y lúpulo son los ingredientes básicos de la cerveza. Aunque la cebada es el cereal cervecero por excelencia, también se pueden utilizar parcialmente, junto con la cebada, otros como el trigo, el maíz o el arroz, minoritarios en nuestro país. La malta se obtiene por la germinación de los granos de cebada, que se humedecen hasta alcanzar su punto óptimo; luego se frena el proceso reduciendo su humedad hasta que se secan. El grado de tostado posterior de la malta influirá en el color final de la cerveza.

El característico sabor amargo de la cerveza lo aportan las flores femeninas de lúpulo, una planta que cuando comenzó a utilizarse en su elaboración en el s. IX, su principal función era higienizar y conservar esta bebida. De hecho, la cerveza fue la bebida de los conventos y posadas de la Edad Media, y se ofrecía, como una bebida segura desde el punto de vista higiénico, a peregrinos y enfermos como reconstituyente.

10.2. ELABORACIÓN

En primer lugar, se obtiene el mosto cervecero, una infusión de la malta molida en agua, al que se añade el lúpulo. Los azúcares provenientes del cereal presentes en este mosto son los que se transformarán, por efecto de la levadura, en alcohol y anhídrido carbónico.

Finalizado este proceso, por el cual las cervezas alcanzan los 4 a 5 grados de alcohol, se suele enfriar la cerveza a 0ºC y filtrarla antes de ser envasada para conseguir su brillante dorado. Salvo determinadas especialidades, la cerveza se pasteuriza o se filtra estérilmente para garantizar la integridad del producto hasta que llega al consumidor.

10.3. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES[37]

La cerveza contiene múltiples nutrientes como fibra soluble, vitaminas del grupo B -entre las que destaca el ácido fólico-, y minerales como potasio, magnesio, fósforo y silicio, así como xanthohumol contenido en el lúpulo y otros flavonoides, polifenoles que poseen efectos antioxidantes.

Todo ello, sin tener en cuenta la cerveza sin alcohol, una bebida hidratante y sana, tal y como señala el Centro de Información Cerveza y Salud, ya que aporta todos los nutrientes y beneficios de la cerveza convencional, adecuada para quienes no deban o no quieran consumir alcohol.

En relación a su aporte calórico, la cerveza **solo tiene 45 Kcal. por 100 ml, y 14 Kcal. como media la variedad sin alcohol.**

La literatura científica indica el consumo moderado de alcohol es de 30g/día para los varones (600 ml[38]) y 20g/día para las mujeres (400 ml[39]). El consumo de alcohol en menores y mujeres embarazadas debe ser cero.

Una vez más, es preciso insistir en que la cerveza ha de consumirse con **moderación y responsabilidad,** por parte de adultos sanos.

37 *Fuente - para más información: Centro de Información Cerveza y Salud www.cervezaysalud.com*
38 *Equivalente a 3 cañas de 200 ml*
39 *Equivalente a 2 cañas de 200 ml*

CERVECEROS DE ESPAÑA

■ Presidente	**José Mª Rivera Trallero**
■ Director General	**Jacobo Olalla Marañón**
■ Asuntos Técnicos	**Consejo Quesada López**
■ Asuntos Sociales	**Cristina de Aguirre Cadena**

■ Sede Social

C/ Almagro, 24. 28010 Madrid
Tfno.: 91 308 67 70
Fax: 91 308 66 61
info@cerveceros.org
www.cerveceros.org

Para ampliar información

■ Gabinete de Prensa

Tfno.: 91 384 67 04 /00
prensa.cerveza@bm.com

Publicación conjunta de:

Cerveceros de España

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Con la colaboración de:

Malteros de España

S.A. Española de Fomento del Lúpulo

Convenio MAPA-Cerveceros de España de 16 de enero de 2008