



Análisis de producto

Cerveza

Ing. Agr. Cecilia Fiorentini

De acuerdo al capítulo XIII del Código Alimentario Argentino, “*se entiende exclusivamente por cerveza a la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros*”. Art 1080 - (Res. GMC N° 014/01)

La cerveza se obtiene por medio de la fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada sola o en mezcla con otros cereales, sustancias amiláceas, lúpulo, levadura y agua potable.

Según los cereales utilizados, las cervezas se clasifican en “*genuina*” o “**cerveza de ...**” (indicando el o los cereales empleados). Luego, de acuerdo al contenido de extracto del mosto original, pueden ser cervezas *claras* (livianas, común, especial o extra) u *oscuras* (negra). Y según el contenido de alcohol (sin alcohol, malta líquida o extracto de malta).

Proceso de Producción

El proceso de elaboración consta de tres etapas fundamentales:

- **La maceración** de la malta previamente molida en agua durante un tiempo a temperatura para la elaboración del Mosto. En esta etapa, se produce la disolución y transformación de los elementos de la malta produciéndose el cambio del almidón, principalmente la maltosa y de proteínas, en albúminas y aminoácidos necesarios para producir alcohol y gas carbónico.
- El producto final de esta etapa es el mosto, del que se eliminan las materias insolubles en suspensión mediante un filtrado. El líquido resultante es hervido, y durante esta operación se dosifica el lúpulo, consiguiéndose su esterilización, lupulado, concentración y coagulación. Luego el mosto es enfriado de 100° C a valores que oscilan entre 5° y 12° C -temperatura adecuada para la adición de la levadura- en condiciones de esterilidad especial.
- **La Fermentación**, que resulta de la acción de la levadura de cerveza agregada, y del desdoblado de la maltosa del mosto en alcohol y gas carbónico. El proceso comprende dos etapas: una fermentación principal y separación de la levadura excedente y otra fermentación secundaria, que llega hasta la temperatura de 0° (maduración y saturación natural con gas carbónico). Esta transformación puede llevarse a cabo en dos

Cerveza

recipientes o en uno sólo (según el arte de elaboración) y se desarrolla en más o menos 20 días.

- **Filtración y envasado**, durante esta etapa se eliminan totalmente del producto las levaduras y sustancias proteicas. Una vez filtrada, la cerveza es envasada en botellas, latas y barriles, con o sin proceso de pasteurización.

El objetivo de la pasteurización es otorgar larga duración a la cerveza, evitando que sufra alteraciones en su color, brillo y gusto.



En el envasado de cervezas y productos de cervecería existen diversas presentaciones, tales como envases de vidrio, con tapa a rosca o no, hojalata, aluminio, acero inoxidable, todos ellos bromatológicamente aptos y autorizados por la autoridad sanitaria nacional. El rótulo de la bebida consigna el contenido neto y su graduación alcohólica centesimal.

La Producción Nacional

La producción nacional se encuentra distribuida principalmente entre tres grandes empresas: Cervecería Quilmes, Compañía Industrial Cervecera S.A (CICSA) e Inversora Cervecera S.A. (ICSA), que producen anualmente alrededor de 19.660 millones de hectolitros de cerveza en total.

La empresa Quilmes, controlada por la firma belgo-brasileña InBev, tiene el 71% de participación en el mercado. Le sigue la chilena Compañías Cerveceras Unidas (CCU), controlante en el país de las marcas Schneider, Budweiser y Heineken, entre otras, con 16% de presencia en el consumo. Y el tercer lugar del *ranking* o ocupa ICSA con 7% de *market share*. La alemana Isenbeck, que además comercializa la marca Warsteiner, cierra el marcador con el restante 6%.

Quilmes es una de las empresas más importantes de la industria de bebidas de la Argentina. Creada en 1890, ocupa unas 4.700 personas en forma directa y posee 10 plantas industriales: 3 en la provincia de Buenos Aires (capacidad productiva 9.351.000 hl/año), 1 en Corrientes (1.450.000 hl/año), 1 en Tucumán (1.200.000 hl/año) y 1 en Mendoza (capacidad productiva de 1.900.000 hl/año). Suma a esa nómina una maltería, 7 centros de distribución y una red de más de 200 distribuidores independientes. Produce, elabora, distribuye y comercializa cervezas, gaseosas, aguas minerales, jugos e isotónicos, en alianza con empresas internacionales líderes como PepsiCo y Nestlé.

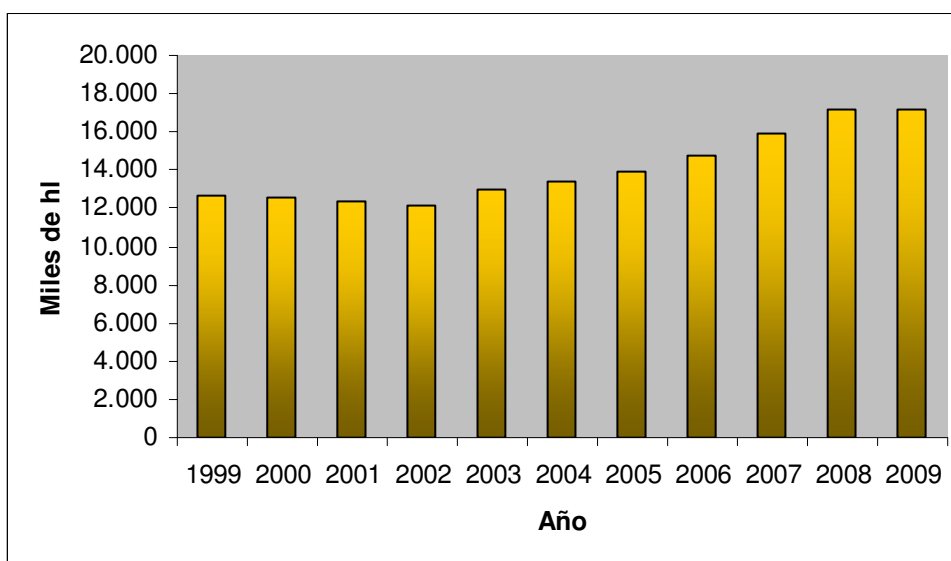
La Compañía Industrial Cervecería S.A. cuenta con un establecimiento en Santa Fe que emplea a 550 personas aproximadamente y otro en Salta donde trabaja un centenar de empleados. La empresa invirtió más de diez millones de dólares en una década, y ubicó a Cervecería Santa Fe entre las plantas más modernas de Sudamérica. Produce las cervezas denominadas *locales* o *nacionales*: Santa Fe, Schneider y Córdoba. En su establecimiento santafecino elabora dos líneas de marcas internacionales líderes en el mercado mundial Budweiser y Heineken. En la planta de Salta produce las cervezas *Salta*, *Salta Negra*, *Malta* y *Schneider Negra*. También comercializa y distribuye las marcas internacionales Guinness (Irlanda) y Corona (México).

Fundada recientemente, Inversora Cervecería Sociedad Anónima (ICSA) es la única productora de cerveza constituida íntegramente por capitales nacionales. Elabora las cervezas Bieckert, Imperial y Palermo. Posee una producción anual de 2,9 millones de hectolitros, cifra que incluye la fabricación de de cerveza por convenios de “*façoneo*” con los principales actores del mercado.

En los últimos años la producción de cerveza artesanal ha mostrado un crecimiento notable, y según estiman diversas fuentes ya comprende más de 1200 cerveceros y alrededor de 200 micro cervecerías. Su producto, la cerveza casera, ocupa un nicho en crecimiento, integrado por consumidores que buscan nuevas alternativas a la cerveza industrial.

De acuerdo a datos de la Cámara de la Industria Cervecería Argentina, en los últimos diez años la producción nacional de cerveza ha tenido un crecimiento notable. Desde el año 1999 al 2009 el incremento en las ventas fue de 26 %, alcanzando en 2009 los 17 millones de hectolitros. El sostenido crecimiento registrado por la elaboración de cerveza a partir de 2002 está reflejado en el siguiente gráfico.

Gráfico N° 1 – Elaboración de cerveza 1999 - 2009



Fuente: Cámara de la Industria Cervecera Argentina

Consumo per capita

En el mundo el ranking de consumo de cerveza ES liderado por la República Checa con 160 lts, el segundo lugar lo ocupa Irlanda con 127 lts y en tercer lugar se encuentra Alemania.

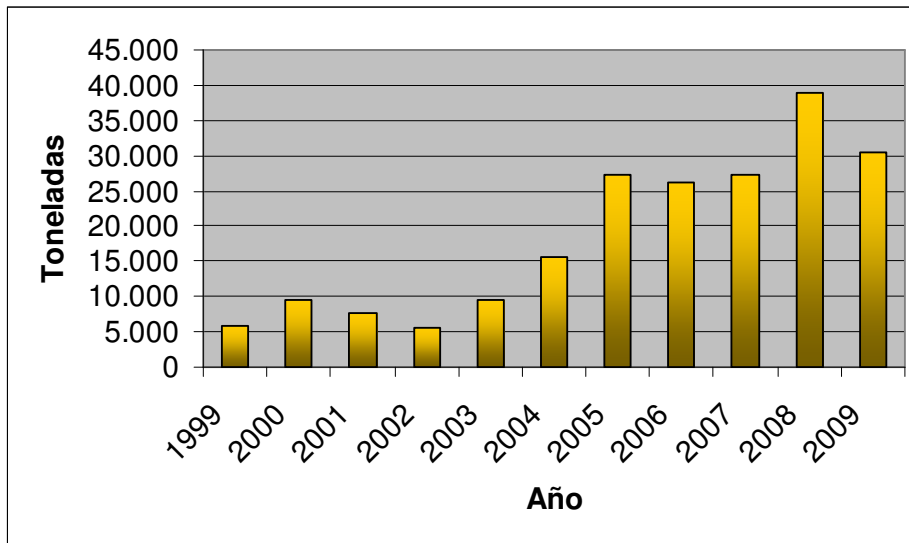
En Argentina el consumo de cerveza pasó de 34,1 litros anuales en 2001 a 41 litros per capita, según datos de 2007 publicados en la Cámara de la Industria Cervecera Argentina.

Comercio exterior

La exportación argentina de cerveza mostró en los últimos diez años un crecimiento escalonado, sufriendo una disminución en el año 2009, cuando las ventas externas alcanzaron un valor FOB de U\$S 18 millones. En volumen, los envíos totalizaron 30 mil toneladas, sufriendo una disminución del 21% respecto a las de 2008.

El gráfico N° 2 muestra las exportaciones a lo largo del período 1999-2009.

Gráfico N° 2 – Exportación de cerveza 1999 - 2009



Fuente: MAGyP basado en datos del INDEC.

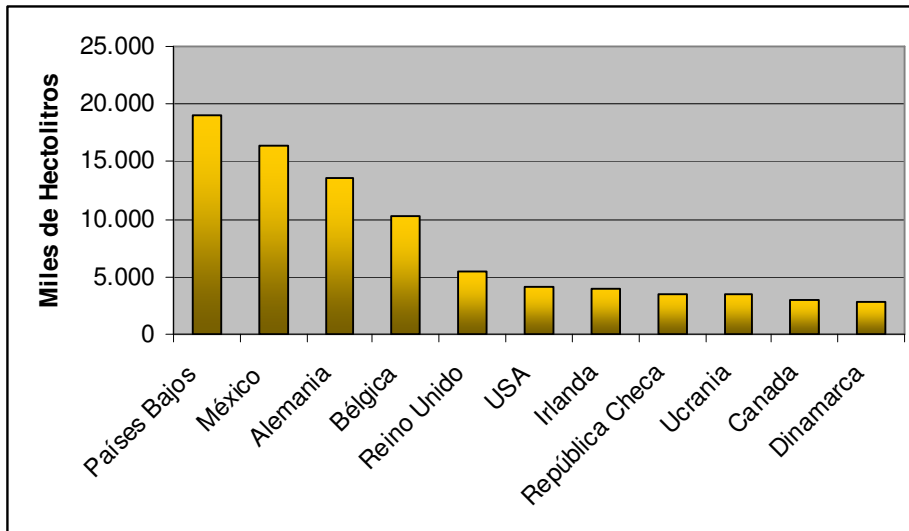
Los principales destinos de las exportaciones de cerveza argentina en 2009 fueron los siguientes:

País Destino	Toneladas
Chile	16.498
Paraguay	5.176
Uruguay	2.107
Brasil	2.056
España	330
Reino Unido	213
Honduras	138
Estados Unidos	132
Otros	130

La Compañía Industrial Cervecera S.A. exporta cervezas de la marca Schneider a Perú, Bolivia, Uruguay, Israel y Tenerife, y la marca Budweiser a Chile, Perú, Bolivia, Uruguay y Brasil.

Mercado mundial

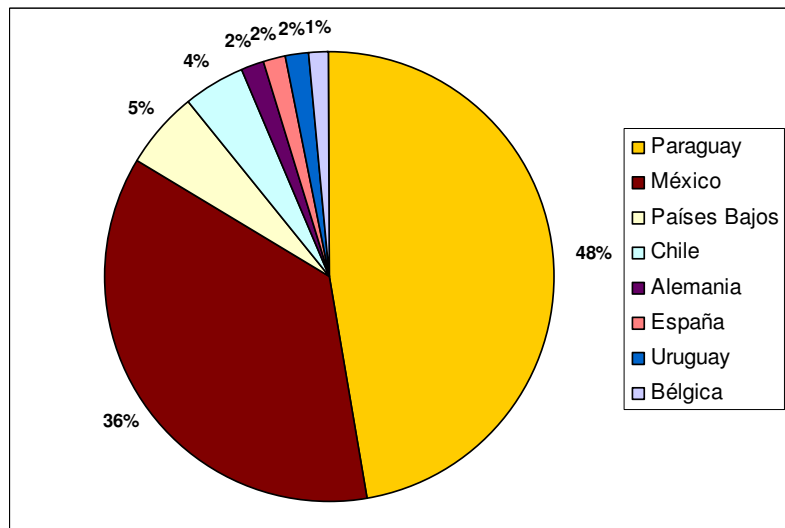
En principal exportador de cerveza del mundo son los Países Bajos con (19.107 miles de hectolitros) y en segundo lugar se ubica México (16.461 miles de hectolitros) seguidos por Alemania, Bélgica y el Reino Unido.



Fuente: Dirección Nacional de Transformación y Comercialización de Productos Agrícolas y Forestales- MAGyP con datos UN Comtrade Database.

En Argentina las importaciones de cerveza provienen de Paraguay, México, los Países Bajos, Chile, Alemania y España, como se muestran en la Tabla y el gráfico siguientes.

País	Toneladas
Paraguay	3.047,0
México	2.341,2
Países Bajos	351,0
Chile	277,1
Alemania	118,4
España	103,9
Uruguay	103,7
Bélgica	91,8
Reino Unido	58,3
Italia	55,9
Japón	36,8
Irlanda	12,9
Turquía	12,6
EE.UU.	11,7
Francia	4,5



Fuente: MAGyP basado en datos del INDEC