

INFORME SOCIOECONÓMICO
DEL SECTOR DE
LA CERVEZA EN ESPAÑA
2016

Publicación conjunta de:

Con la colaboración de:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



INFORME SOCIOECONÓMICO DEL SECTOR DE **LA CERVEZA** EN ESPAÑA **2016**

Preámbulo

Cerveceros de España y el **Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente** son las principales fuentes de información de los datos recogidos en este informe. Asimismo, se han utilizado otras fuentes documentales, tal y como se especifica en el texto y las notas al pie de página.

Las cifras de Cerveceros de España han sido obtenidas mediante su sistema de recopilación de datos estadísticos referentes a la producción y comercialización de cerveza o 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.

Contenidos



MENSAJE DEL DIRECTOR GENERAL
DE CERVECEROS DE ESPAÑA

página 5



QUIÉNES SOMOS:
CERVECEROS DE ESPAÑA

página 7



01
EL SECTOR EN CIFRAS

página 9



02
CONSUMO DE CERVEZA

página 11



03
VENTAS DE CERVEZA

página 15



04
PRODUCCIÓN DEL SECTOR

página 19



05
COMERCIO EXTERIOR

página 23



06
RELEVANCIA DE LA CERVEZA
EN LA ECONOMÍA NACIONAL

página 25



07
APUESTA POR LA
MATERIA PRIMA NACIONAL

página 29



08
SOSTENIBILIDAD Y
CALIDAD EMPRESARIAL

página 31



09
SECTOR COMPROMETIDO
CON LA SOCIEDAD

página 35



10
BEBIDA NATURAL
Y MEDITERRÁNEA

página 39



11
NUESTRAS MARCAS

página 41



MENSAJE DEL

DIRECTOR GENERAL DE

CERVECEROS DE ESPAÑA

El 2016 ha sido un año de crecimiento para el sector cervecero, en todos los sentidos. Por un lado, la recuperación económica ha impulsado el aumento del consumo de cerveza, especialmente en hostelería, que se mantiene como principal canal de consumo de esta bebida



En España la cerveza se consume mayoritariamente en bares y terrazas, con familiares y amigos, y casi siempre con algo de comer. Este binomio cerveza/hostelería ha quedado reflejado un año más en los datos de crecimiento de ambos sectores.

Para mayor satisfacción del sector cervecero, que realiza una intensa labor de concienciación, estos buenos resultados se han dado con un consumo per cápita moderado -de los más bajos de la UE-, reflejo de nuestras pautas de consumo mediterráneas. No en vano, somos el primer país productor y consumidor de cerveza sin alcohol en la Unión Europea.

En la misma línea, han seguido creciendo las exportaciones de nuestra bebida, afianzando así la popularidad de la cerveza que se elabora en España y el liderazgo de nuestras compañías en el extranjero.

Existen varios factores que han contribuido a nuestro crecimiento en 2016. En primer lugar, las cifras récord de visitas de turistas a nuestro país, así como el clima tan privilegiado del que pudimos disfrutar el año pasado, han sido factores clave para mantener el creciente dinamismo del sector cervecero. En segundo lugar, la estabilidad fiscal de la cerveza sigue siendo un factor decisivo para que el sector cervecero español continúe aportando valor a la economía de nuestro país.

Estos resultados nos enorgullecen y animan a continuar trabajando para crecer y seguir siendo un sector relevante en el panorama agroalimentario español. De hecho, el crecimiento del sector cervecero en 2016 también ha tenido un reflejo en la propia Asociación, que ha cuadruplicado el número de cerveceras asociadas en el último año.

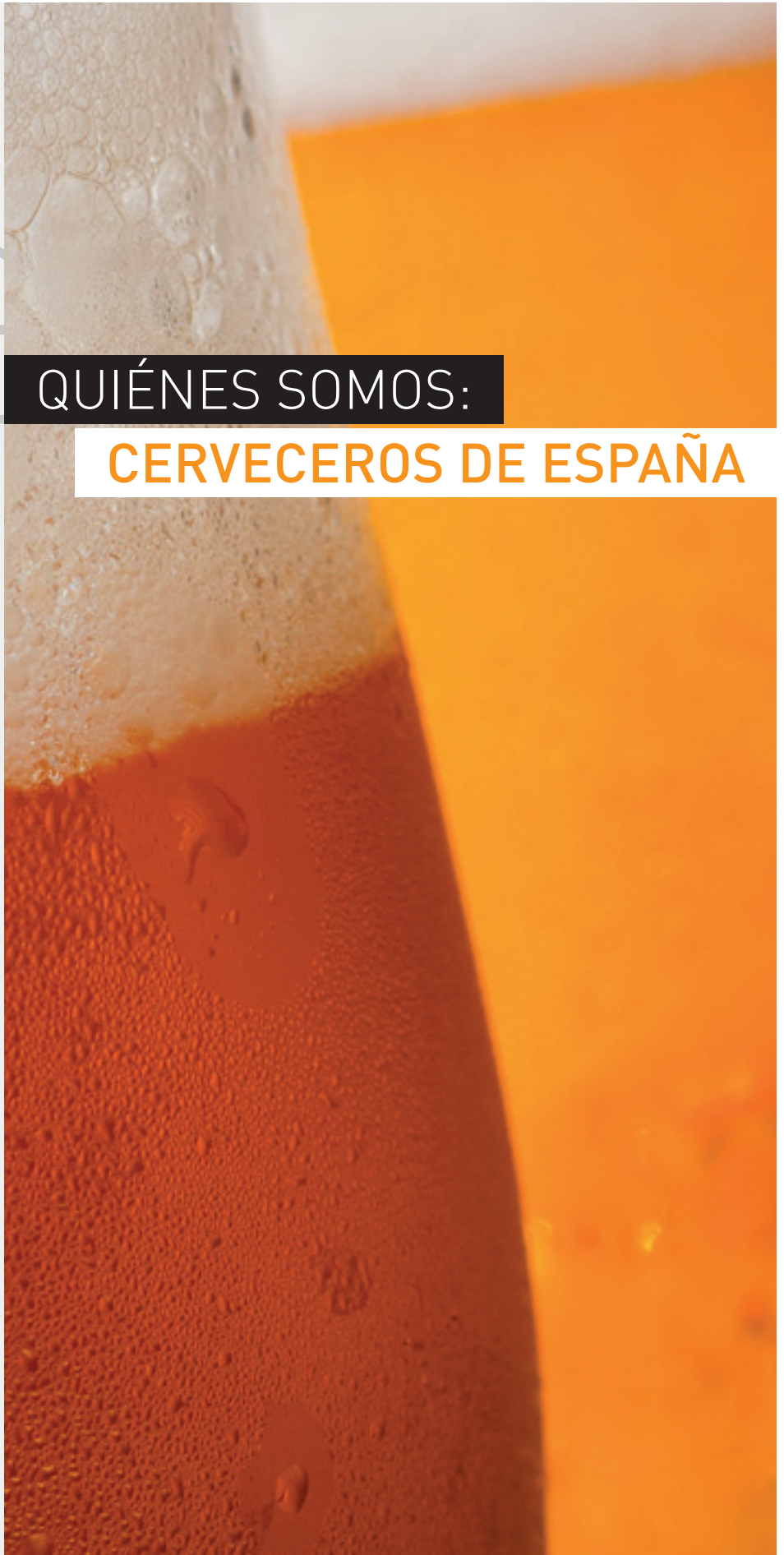
Queremos seguir haciendo disfrutar a españoles y turistas de la cerveza que elaboramos y, a su vez, continuar aportando nuestro granito de arena para mantener unas pautas de consumo mediterráneas en nuestro país. Brindo por ello.

Jacobo Olalla Marañón,
Director General de la Asociación de Cerveceros de España



QUIÉNES SOMOS:

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 la producción de cerveza en España

Esta asociación, nacida en 1922 como Asociación de Fabricantes de Cerveza de España, fue fundada por las compañías cerveceras que producen en España las principales marcas: **MAHOU SAN MIGUEL**, **HEINEKEN ESPAÑA**, **Grupo DAMM**, **HIJOS DE RIVERA**, **COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS** y **LA ZARAGOZANA**, a las que han empezado a sumarse nuevas cerveceras distribuidas por todo el territorio español. La Asociación de Cerveceros de España representa a un sector cervecero diverso y unido con presencia en todo el país.

Esta asociación está integrada en la **FIAB (Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas)** y se encuentra muy involucrada 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.

El sector cervecero participa activamente en **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.

COMPAÑÍAS FUNDADORAS DE CERVECEROS DE ESPAÑA



MAHOU SAN MIGUEL (Mahou, San Miguel, Athambra, Reina)



HEINEKEN ESPAÑA, S.A.



DAMM (Damm, Estrella de Levante)



HIJOS DE RIVERA



CÍA. CERVECERA DE CANARIAS, S.A.



LA ZARAGOZANA, S.A.

NUEVOS ASOCIADOS



AECAI



BARCELONA BEER COMPANY



BIRRA & BLUES S.L.



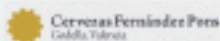
CEREX



CERVENA DEL MONTSENY



CERVEZA CASASOLA



CERVEZAS FERNÁNDEZ PONS



CERVEZAS LA VIRGEN



COMPAÑÍA CERVECERA ZETA



DOUGALL'S



GOOSE



ILDA'S TOWN BEER



LA SAGRA



MAD BREWING



NAPARBIERE



ROSITA



TYRIS



EL SECTOR

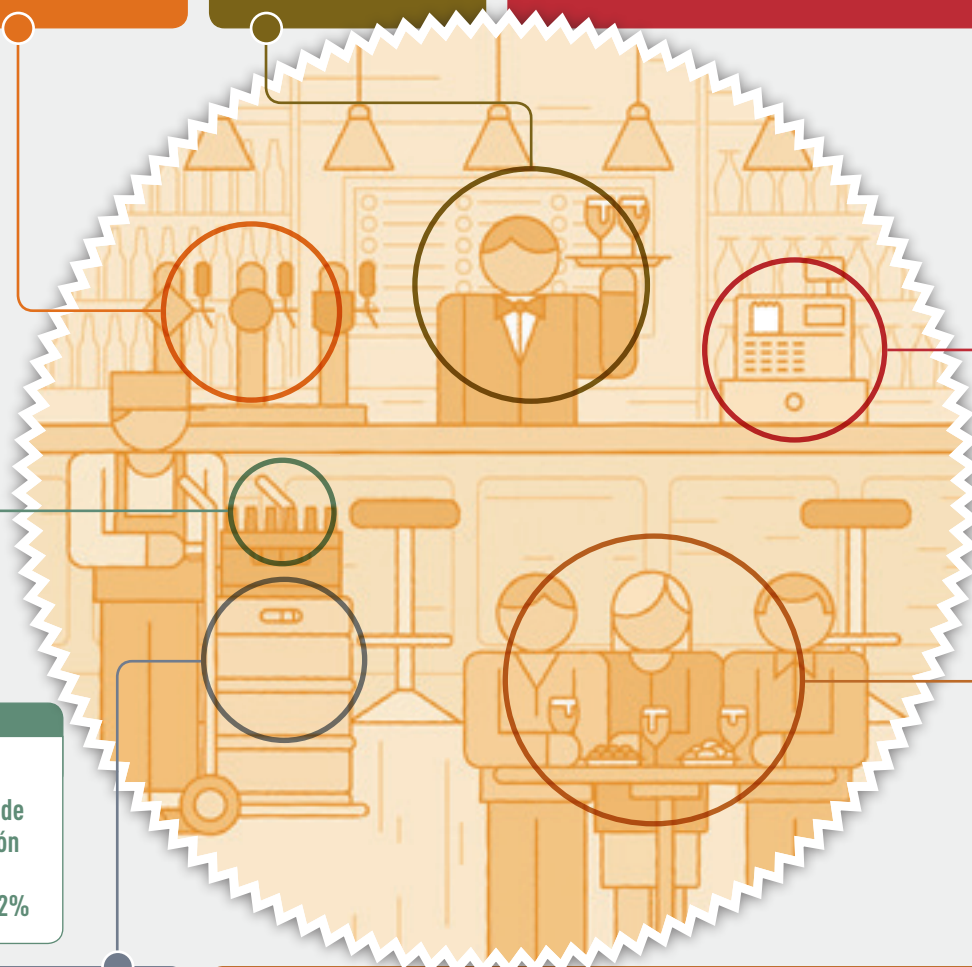
EN CIFRAS



- En 2016 las compañías cerveceras en España elaboraron **36,5 millones de hectolitros de cerveza**, un 4,3% más que el año anterior
- España es el **4º productor de cerveza** de la Unión Europea
- Las **ventas de cerveza** crecieron un **3,4%** en 2016

- La cerveza contribuye a la creación de **más de 344.000 puestos de trabajo**, el 90% en hostelería
- España es el **2º país de la Unión Europea** en el que el **sector cervicero genera más empleo**, solo por detrás de Alemania

- La cerveza es la bebida con contenido alcohólico con **mayor impacto económico** a través de la **generación de empleo** y la **recaudación de impuestos**
- La cerveza puede suponer una **cuarta parte de la facturación** de los **establecimientos de hostelería** y hasta un **40%** para los **locales con menos de 10 empleados**
- La cerveza aporta **7.000 millones de euros** en **valor añadido** a la economía
- El **valor de la cerveza** en el mercado supera los **15.500 millones de euros** y supone un **1,4% del PIB**



- En 2016 el **porcentaje de recuperación** de envases alcanzó el **82%**

- Las **exportaciones** de cerveza **crecieron un 261%** en los últimos 10 años
- **Guinea Ecuatorial, Portugal, China y Reino Unido** son los **principales destinos** de las exportaciones de cerveza elaborada en España

- El **consumo de cerveza** creció en 2016 un **3%**
- El **consumo per cápita** de cerveza en España se situó en 2016 en **46,4 litros**, reflejo de un patrón de **consumo moderado y responsable**
- La **hostelería** se mantiene como **principal canal de consumo** de cerveza (**64%**)
- **Más del 14%** de la cerveza consumida por los españoles es de la **variedad sin alcohol**
- La mayoría de los españoles (**hasta un 84%**) suele **acompañar su cerveza de algo de comer**
- Casi el **90% de la cerveza consumida** en España **se elabora en España**



CONSUMO

DE CERVEZA

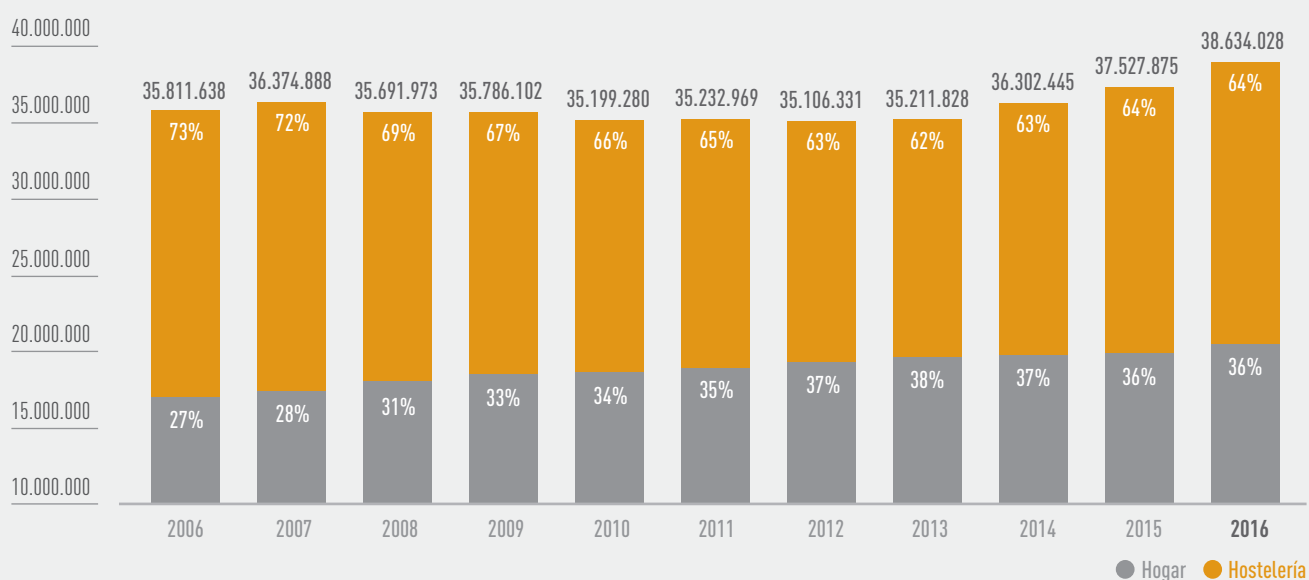


El consumo de cerveza creció en 2016 un 3%¹, continuando la senda de crecimiento iniciada en 2012, en paralelo con la recuperación de la economía española

Son varias las causas que explican este incremento. En primer lugar, los buenos resultados del turismo -en 2016 España recibió 75,3 millones de turistas extranjeros²- sumados a la buena climatología registrada en el último año, especialmente en los meses estivales (con una temperatura media de 1,2 °C por encima de la media para esta estación)³. Asimismo, la estabilidad fiscal y la generalización de un clima de confianza en la economía también han contribuido a la mejora del consumo.

Además, el incremento del consumo de cerveza en 2016 se dio con el mantenimiento de un patrón de consumo de cerveza propio de la cultura mediterránea, que se caracteriza por ser moderado y responsable, tal y como refleja el consumo per cápita que en 2016 fue de 46,4 litros⁴.

Evolución del consumo aparente de cerveza por canal (hl)



Turistas y cerveza

La tendencia positiva en el consumo de cerveza está relacionada con el peso del sector turístico en España, que en el último año volvió a crecer (un 10%) hasta alcanzar la cifra récord de 75,3 millones de turistas, la mayoría procedentes de Reino Unido (12%), Francia (7%) y Alemania (6%), países tradicionalmente cerveceros².

Un dato que refleja el claro vínculo entre turismo y consumo de cerveza es que el 99,5% de los visitantes extranjeros mayores de 18 años, la práctica totalidad,

consume cerveza durante sus vacaciones en España⁵. Por otro lado, la cerveza es uno de los nueve productos españoles más reconocidos por los turistas extranjeros que visitan España según el estudio 'Percepción de los productos y marcas agroalimentarias de España en turistas extranjeros' elaborado por el Foro de Marcas Renombradas Españolas (FFMRE) y la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) que reconoce la gastronomía como el segundo atractivo turístico de España, solo superado por el clima.

¹ Consumo aparente de cerveza: suma de la producción y las importaciones restando las exportaciones

² FRONTUR (Movimientos Turísticos en Fronteras). Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital

³ Agencia Estatal de Meteorología (AEMET)

⁴ 'El consumo de cervezas fuera del hogar'. Kantarmedia, 2016. A partir de panel de consumo para el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (solo contempla consumo de adultos +18)

⁵ 'Consumo de bebidas con contenido alcohólico por los turistas en hostelería'. Análisis e Investigación, 2016

El vínculo entre cerveza y hostelería

El consumo de cerveza en el canal hostelero creció en 2016 un 2,4%, manteniendo a la hostelería como principal canal de consumo de esta bebida. En 2016 el 64% del consumo de cerveza en España se realizó fuera del hogar, que en valor supone el 86%⁶.

Al mismo tiempo, la cerveza es la bebida fría más consumida en hostelería y representa el 46% del consumo de los españoles en locales de hostelería⁷.

En línea con el incremento del consumo de cerveza en hostelería, el empleo en el sector hostelero creció en 2016 un 6,6%, generando cerca de 100.000 nuevos empleos hasta alcanzar 1,6 millones de puestos de trabajo en el sector⁸.

En el contexto del consumo de cerveza en bares y restaurantes, destaca la importancia del binomio cerveza-tapa en España. De hecho, según diferentes estudios de mercado, hasta un 84% de los españoles suele tomar la cerveza acompañada de algo de comer⁹. Este dato es especialmente

significativo porque los momentos de consumo en los que está más presente la cerveza, la tarde y el aperitivo, no son los principales para el consumo de comida, de modo que la cerveza impulsa el consumo de alimentos en hostelería y éstos acaban suponiendo el mayor porcentaje del gasto que se realiza en este canal¹⁰.

Cerveza sin alcohol

En España la cerveza se consume con responsabilidad, por su sabor y propiedades y no buscando el contenido alcohólico (que en el caso de la cerveza es baja graduación alcohólica, situándose en torno a los 4,5 grados para las variedades más consumidas).

Así lo refleja el hecho de que España sea líder en producción y consumo de cerveza sin alcohol dentro de la Unión Europea. De hecho, en 2016, más del 14% del consumo de cerveza realizado por los españoles fue de la variedad sin alcohol¹¹ y el 33% de los consumidores de cerveza consumió cerveza sin alcohol fuera del hogar en alguna ocasión⁷.

Pautas de consumo moderado en España

La cerveza es una bebida social que consume la mayoría de la población adulta. Su consumo fuera del hogar se realiza mayoritariamente (90,3%) en cafeterías, bares y restaurantes, donde se reparte de lunes a domingo y en diferentes momentos del día, siendo la tarde, el aperitivo y la comida los principales¹⁰. Este patrón de consumo diferencia a la cerveza de otras bebidas con contenido alcohólico cuyo consumo

se realiza en locales de noche y se concentra en el fin de semana¹².

En línea con estas pautas de consumo, España tiene uno de los consumos más moderados de cerveza de la Unión Europea, su consumo per cápita se sitúa en los 46,4 litros anuales (frente a la media europea de 70 litros anuales y otros países con niveles de consumo muy superiores como República Checa, 134 l.

o Alemania, 116 l.)¹³. Además, España presenta uno de los niveles más bajos de abuso de bebidas con contenido alcohólico y el menor nivel de riesgo según la Organización Mundial de la Salud¹⁴. Al mismo tiempo, en España existe una correlación entre la reducción del consumo abusivo de alcohol y la mejora en el consumo de cerveza, que se debe al patrón de consumo de esta bebida en el país¹⁵.

6 'El consumo de cervezas fuera del hogar'. Kantarmedia, 2016. Hipótesis elaborada a partir de panel de consumo para el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) teniendo en cuenta el consumo de turistas

7 'El consumo de cervezas fuera del hogar'. Kantarmedia, 2016. A partir de panel de consumo para el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (solo contempla consumo de adultos +18)

8 Estudio de Población Activa. Instituto Nacional de Estadística (INE)

9 'Valor socioeconómico del binomio cerveza-tapa'. Eratema, 2011 (81%); 'Consumo de bebidas con contenido alcohólico en hostelería'. Análisis e Investigación, 2016 (84%); 'Estudio sobre la tapa y su consumo en hostelería'. FEHR, 2016 (70%)

10 'Consumo de bebidas con contenido alcohólico en hostelería'. Análisis e Investigación, 2016

11 Panel de Consumo de Cerveza en España. Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA), 2016

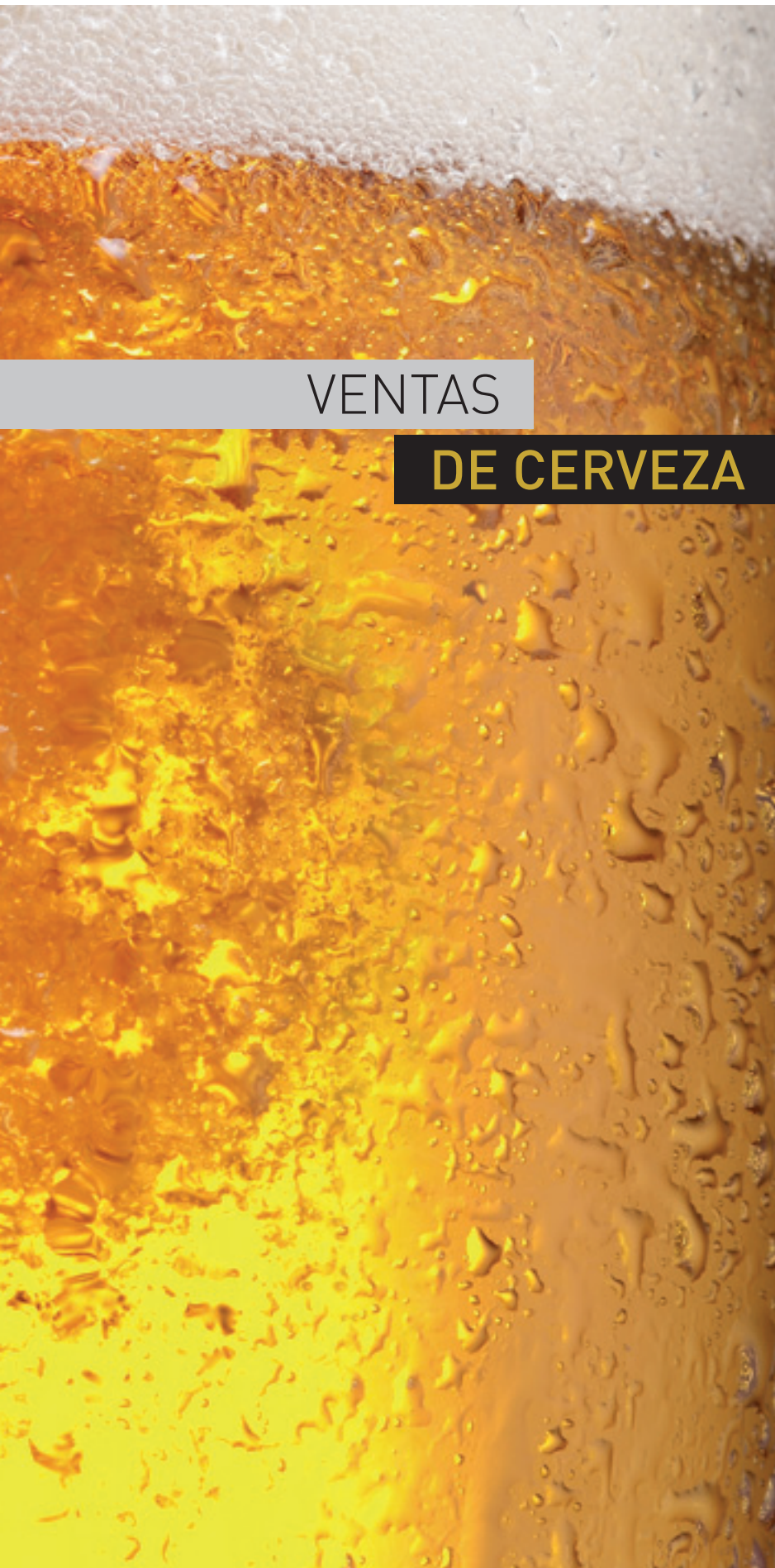
12 Encuesta Nacional de Salud. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, 2012

13 'El consumo de cervezas fuera del hogar'. Kantarmedia, 2016. A partir de panel de consumo para el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (solo contempla consumo de adultos +18) y estadísticas de Brewers of Europe

14 'Global Status Report on alcohol and health 2014'. Organización Mundial de la Salud

15 Organización Mundial de la Salud





VENTAS

DE CERVEZA

En 2016 las compañías cerveceras comercializaron 34,4 millones de hectolitros de cerveza, lo que supone un crecimiento del 3,4% respecto al año anterior y representa la mayor subida en los últimos diez años¹⁶.

Ventas por canal

La hostelería es el principal canal de consumo de cerveza en España y esto se refleja en las ventas de cerveza, que crecieron un 3,2% en este canal en 2016, hasta alcanzar los 19.016.580 hectolitros.

También aumentaron las ventas de cerveza al hogar, un 3,7% respecto al año anterior, hasta los 15.385.461 hectolitros.

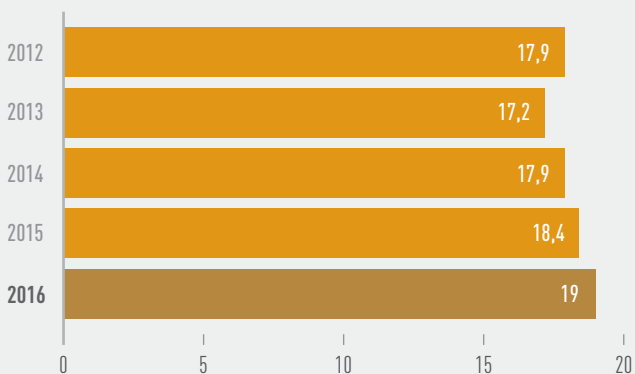
Ventas por tipo de envase

Con el incremento de ventas al canal hostelero aumentó la venta de cerveza en barril y botella reutilizable en 2016, los dos formatos más habituales en hostelería. Las ventas en barril crecieron un 3,5% y en botella reutilizable un 1,4%.

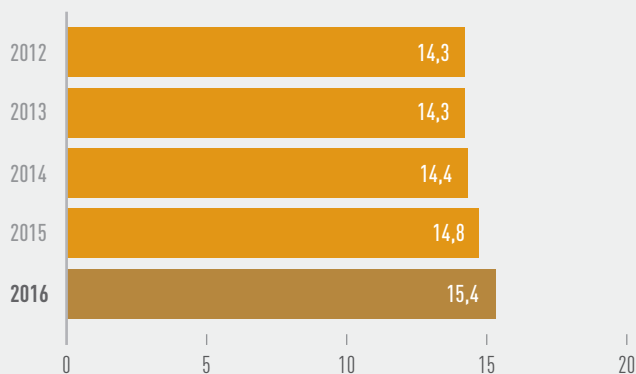
Los envases de vidrio son los más empleados por el sector cervecero, muestra de su compromiso con el medio ambiente, puesto que son los que ofrecen mayor tasa de retorno por reciclaje o reutilización.

Evolución de las ventas de cerveza por canal en los últimos 5 años (millones de hl)

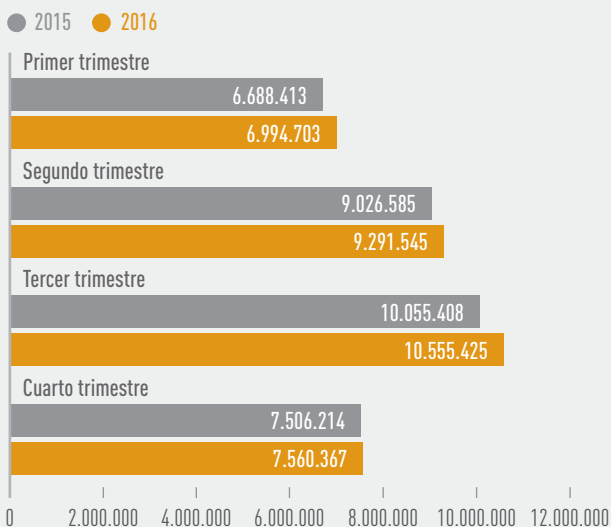
HORECA



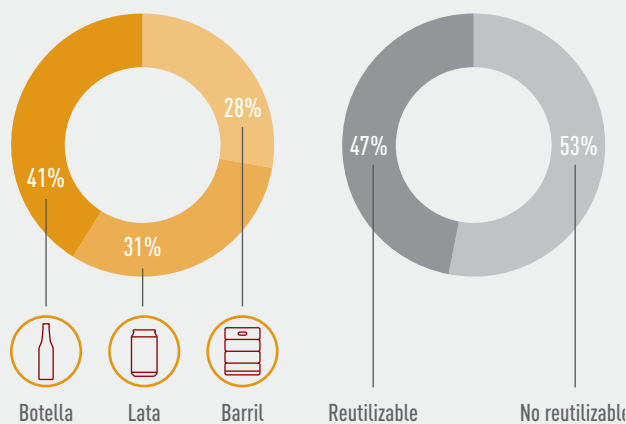
Distribución alimentación



Ventas de cerveza por trimestre (hl)



Ventas de cerveza por tipo de envase



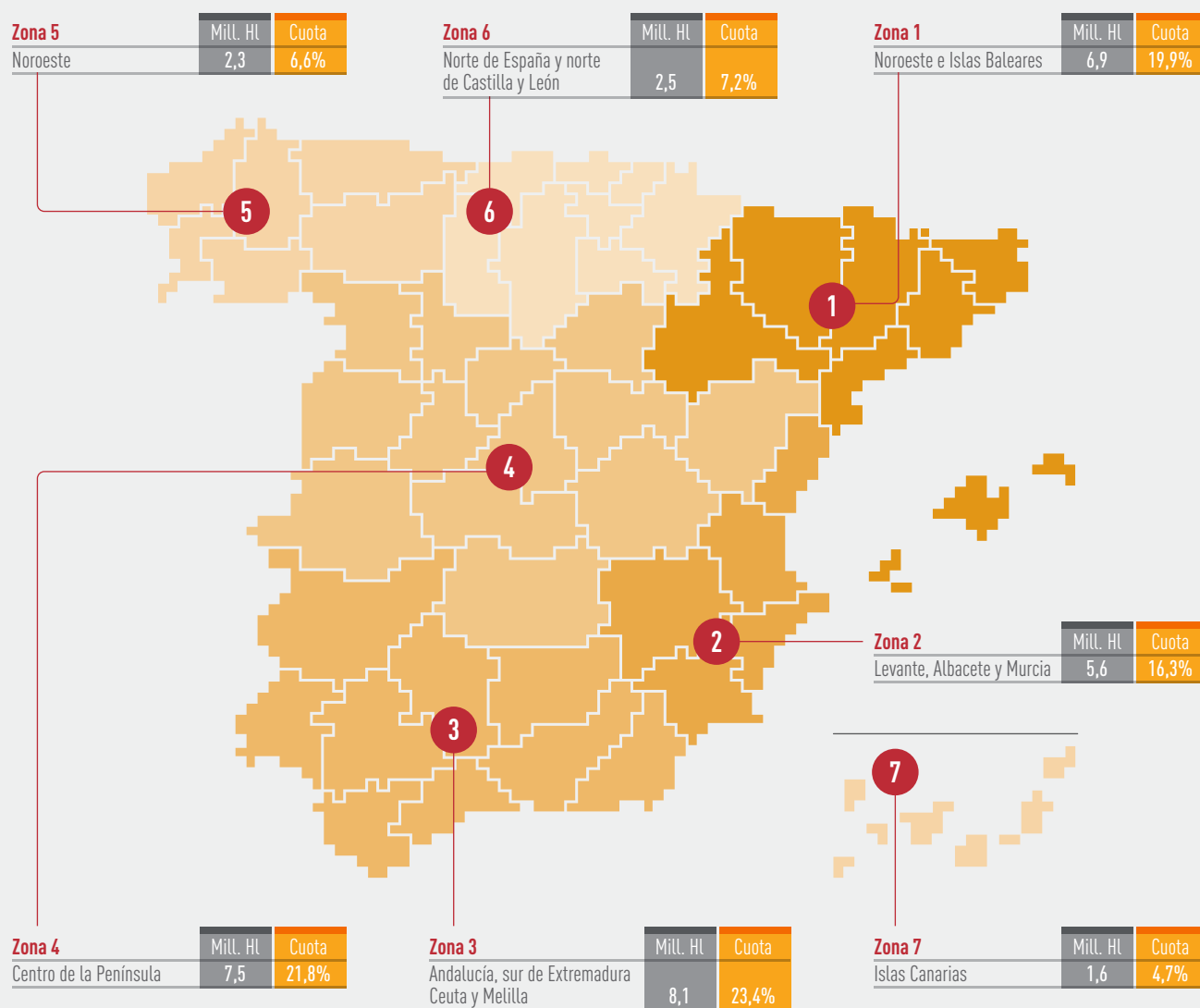
¹⁶ Ventas de las compañías fundadoras de Cerveceros de España

Ventas por zona geográfica

La zona compuesta por Andalucía, el sur de Extremadura, Ceuta y Melilla se mantiene como la primera en ventas de cerveza, con 8,1 millones de hectolitros comercializados en 2016, que representan más del 23% del total de ventas. La climatología y el buen comportamiento del turismo en esta zona, especialmente en Andalucía -una de las comunidades que más turistas reciben- contribuye a estos resultados.

En segundo lugar, se sitúa el centro de la península (7,5 millones de hectolitros) y la zona compuesta por el noroeste peninsular e Islas Baleares (6,9 millones de hectolitros). Por su parte, en las Islas Canarias es donde más han crecido las ventas de cerveza en 2016 (9,6%).

Distribución de las ventas por zonas geográficas







PRODUCCIÓN

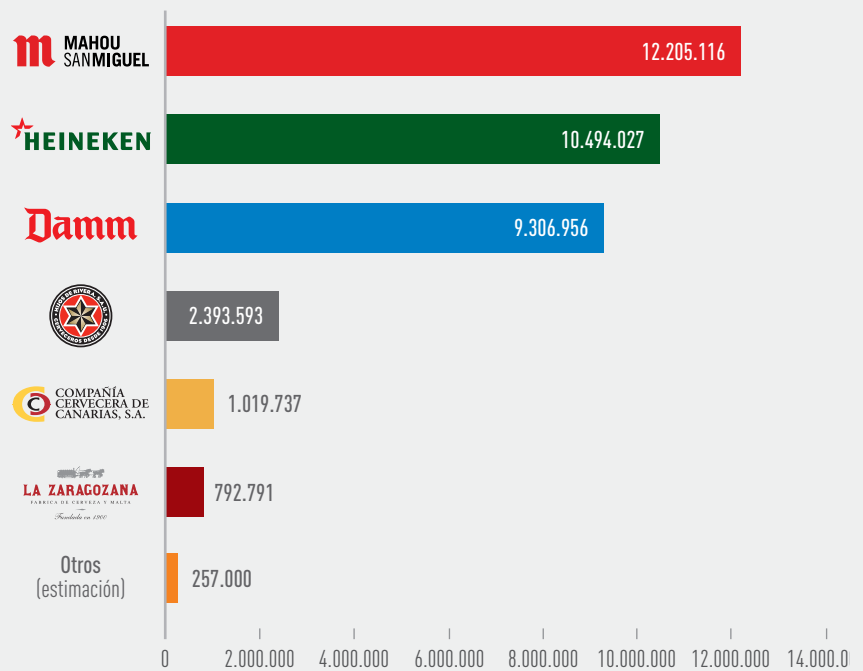
DEL SECTOR



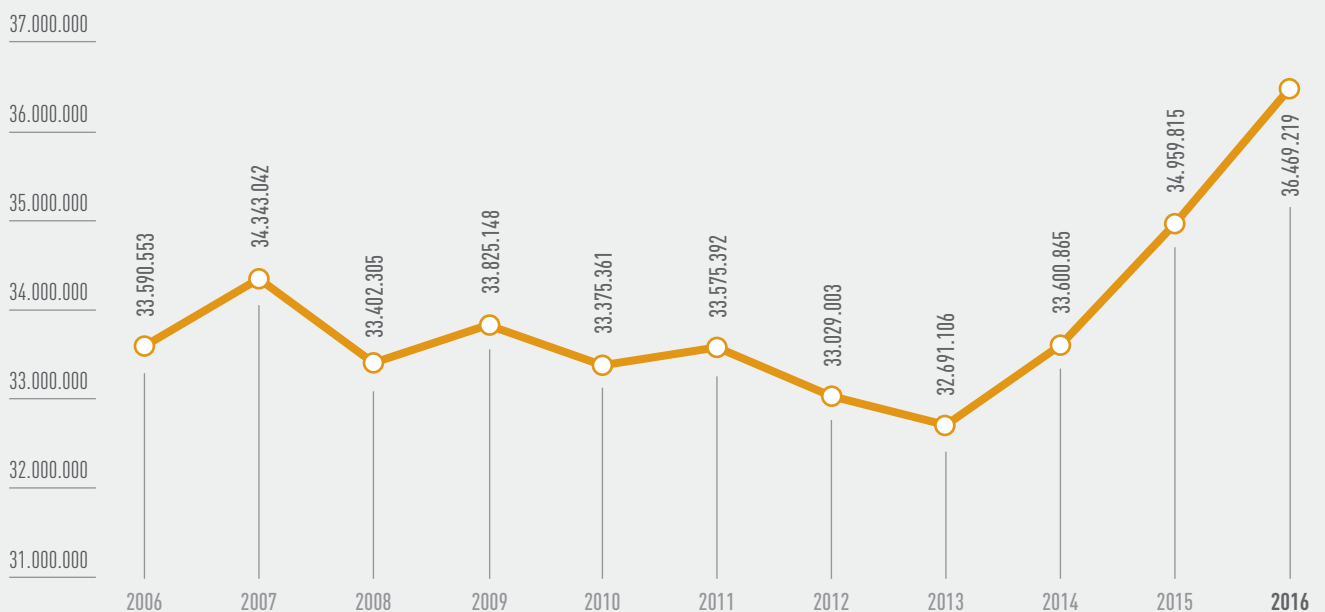
En 2016, la producción del sector cervecero creció un 4,3%. En total, se elaboraron más de 36 millones de hectolitros de cerveza

A nivel internacional, España es el cuarto productor de cerveza de la Unión Europea, solo por detrás de Alemania, Reino Unido y Polonia¹⁷, y se sitúa en undécima posición a nivel mundial¹⁸.

Producción de cerveza en España en 2016 (hl)



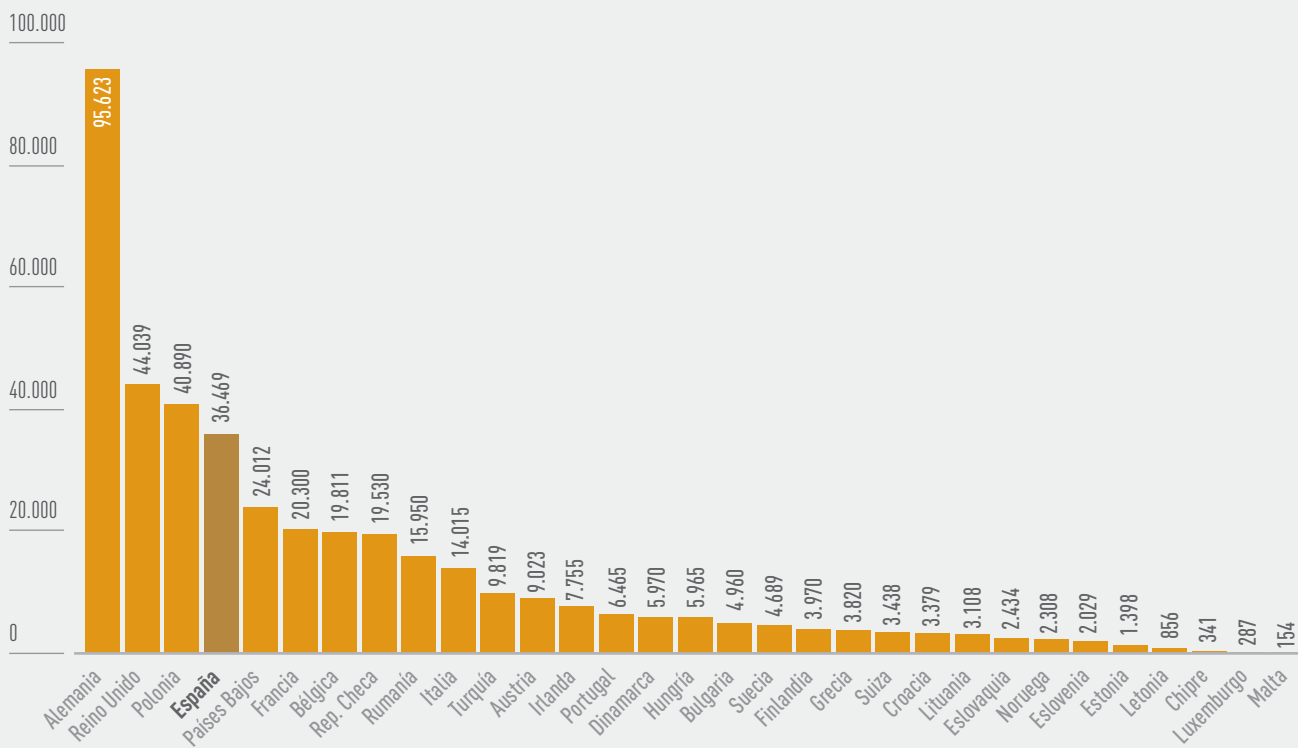
Producción de cerveza en España en 2016 (hl)



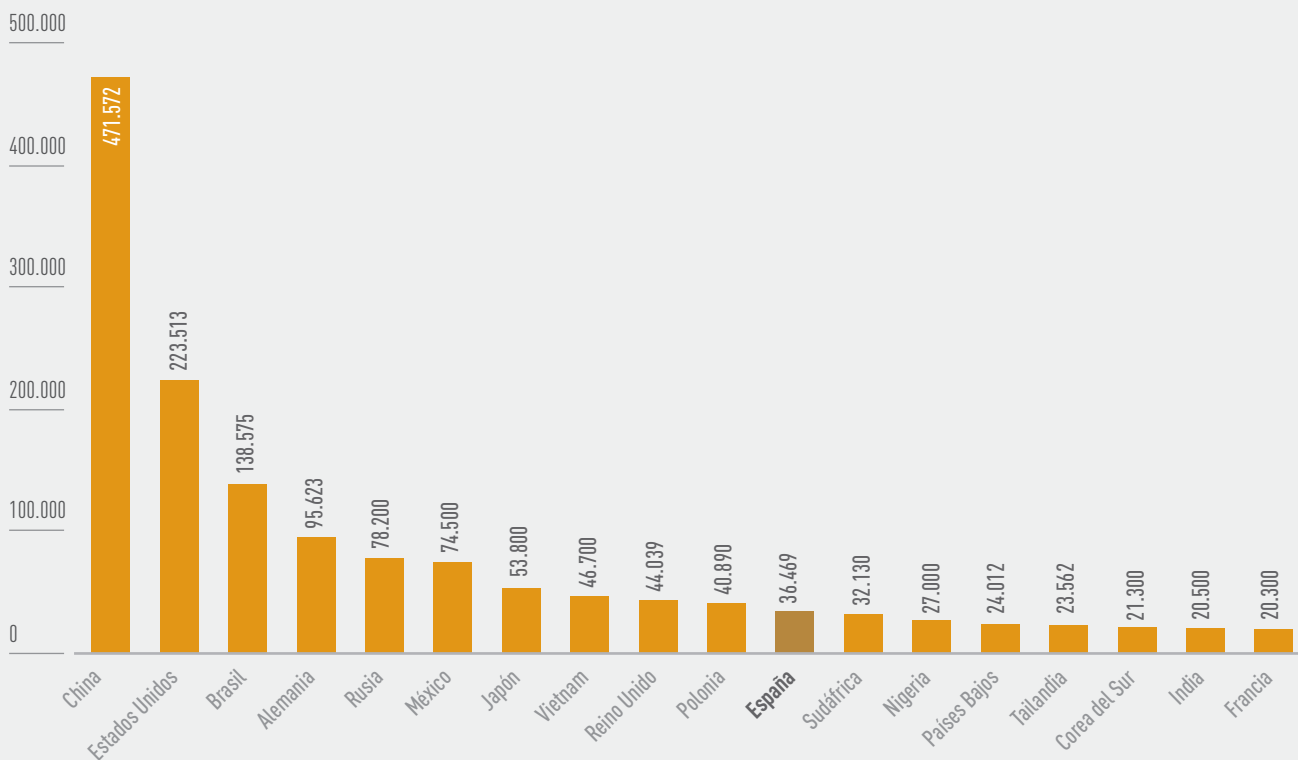
¹⁷ Beer Statistics (2016 edition). Brewers of Europe (datos de 2015)

¹⁸ The Barth Report 2015-2016. Barth Hass Group (datos de 2015)

Producción de cerveza en Europa (miles de hl)¹⁹



Producción de cerveza en el mundo (miles de hl)²⁰



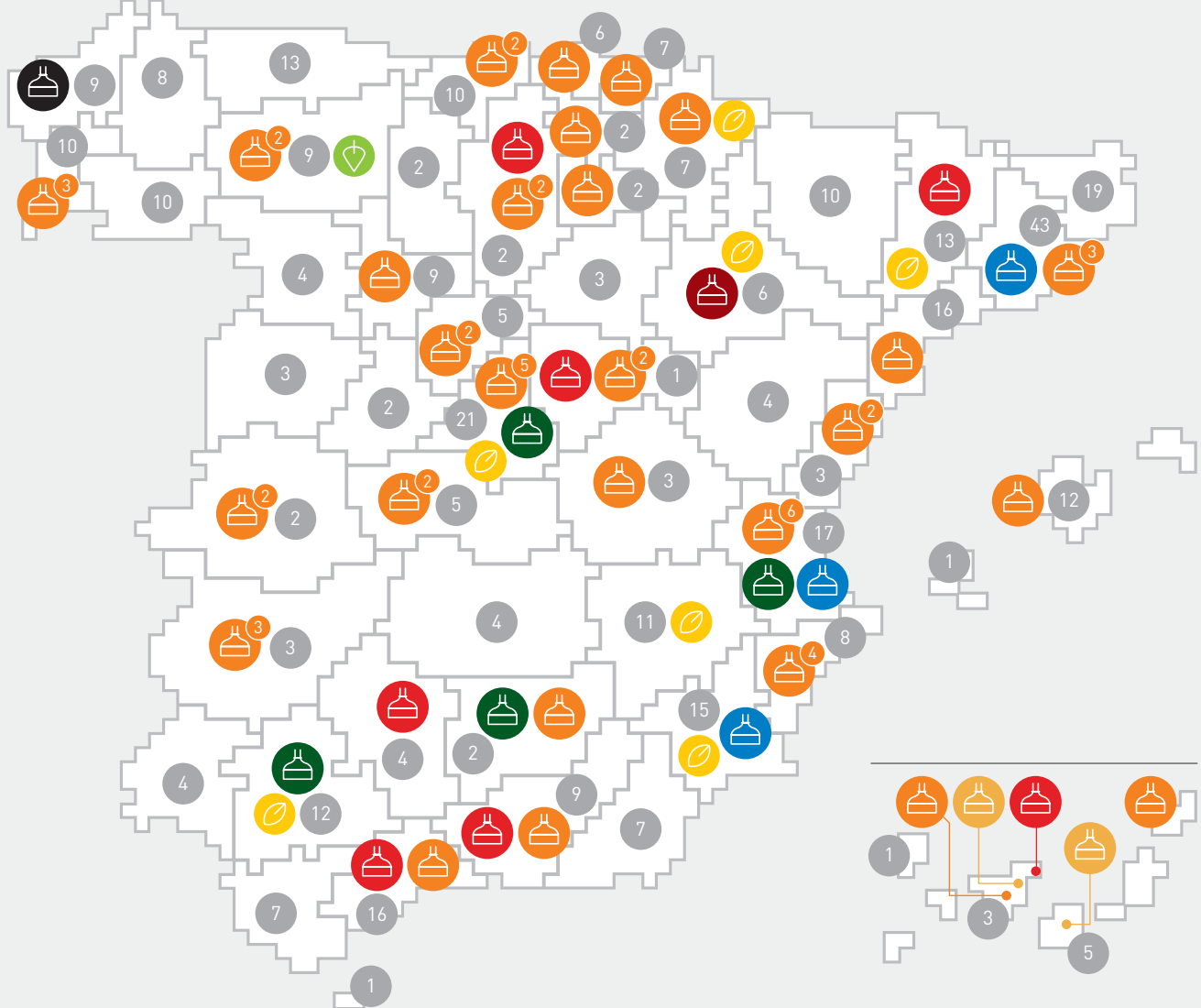
¹⁹ Beer Statistics (2016 edition). Brewers of Europe (datos de 2015, excepto dato de España de 2016)

²⁰ Elaboración propia a partir de datos de Barth-Haas Group y Brewers of Europe (datos de 2015, excepto dato de España de 2016)

Centros productivos de cerveza

La cerveza es una bebida con fuerte arraigo en España cuyo interés no deja de crecer. A las compañías cerveceras tradicionales se han sumado en los últimos años nuevas cerveceras repartidas por toda la geografía española. A cierre de 2016, había 483 inscritas en el Registro Sanitario.

Centros de Producción de Cerveza en España en 2016



<ul style="list-style-type: none"> • Burgos • Córdoba • Granada • Guadalajara • Lleida • Málaga • Santa Cruz de Tenerife 	<ul style="list-style-type: none"> • Madrid • Jaén • Sevilla • Valencia 	<ul style="list-style-type: none"> • Barcelona • Murcia • Valencia 	<ul style="list-style-type: none"> • A Coruña 	<ul style="list-style-type: none"> • Las Palmas de Gran Canaria • Santa Cruz de Tenerife 	<ul style="list-style-type: none"> • Zaragoza 	<ul style="list-style-type: none"> • Otras cerveceras • Malterías • Cultivo de lúpulo



COMERCIO

EXTERIOR

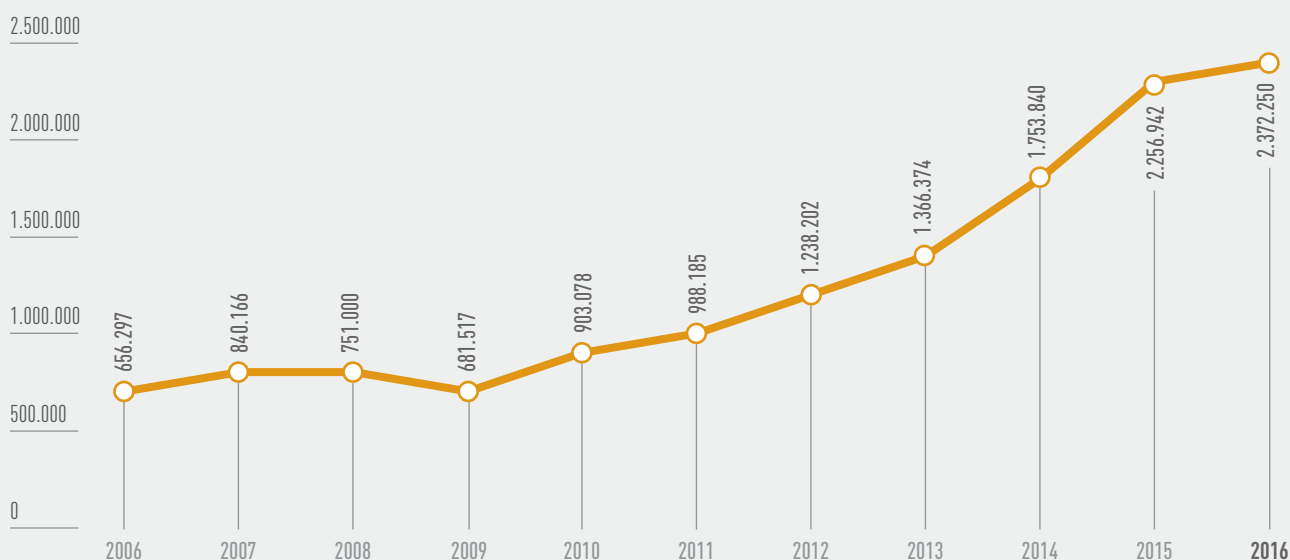
Las exportaciones de cerveza elaborada por las compañías cerveceras en España crecieron un 261% en los últimos 10 años

En 2016 se comercializaron fuera de nuestras fronteras cerca de 2,4 millones de hectolitros de cerveza. Los principales destinos fueron Guinea Ecuatorial, Portugal, China y Reino Unido.

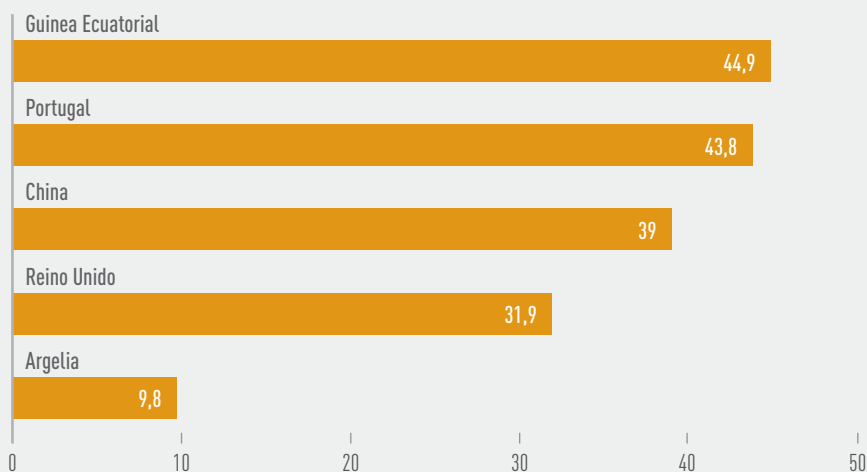
Estos resultados reflejan el nivel de reconocimiento de nuestras marcas fuera de España y están relacionados con el carácter dinámico e innovador del sector cervecero y su estrategia de crecimiento basada en la internacionalización y, por supuesto, en el turismo. Los millones de turistas extranjeros que visitan España cada año contribuyen al conocimiento de las cervezas españolas en sus países de origen, de hecho, una alta proporción de los turistas proceden de países con gran tradición cervecera y datos de consumo per cápita muy superiores al de España como Reino Unido y Alemania.

En cuanto a las importaciones, se sitúan en los 4,5 millones de hectolitros de cerveza, un 6% menos que el año anterior. Francia, Países Bajos y Alemania son los principales países emisores.

Evolución de las exportaciones de cerveza 2006-2016 (hl)



Principales destinos de las exportaciones de cerveza (millones de l)





RELEVANCIA DE

LA CERVEZA EN

LA ECONOMÍA NACIONAL



El sector cervecero es un referente dentro del panorama agroalimentario español por su contribución a la economía

De hecho, la cerveza es la bebida con contenido alcohólico con mayor impacto económico a través de la recaudación de impuestos y la generación de empleo, muy vinculado al sector hostelero.

El valor de la cerveza en el mercado supera los 15.500 millones²¹ de euros y supone un 1,4% del PIB²².

Sector generador de empleo

La cerveza contribuye a la creación de más de 344.000 puestos de trabajo, el 90% de ellos en el sector hostelero, que es uno de los principales motores de generación de empleo en España²¹.

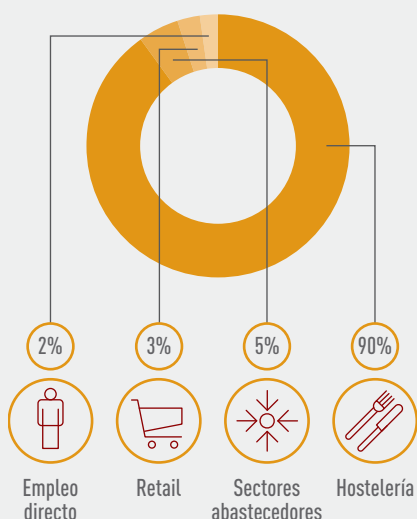
Cerca 20.000 puestos de trabajo son atribuibles a los sectores abastecedores, casi el 30% en agricultura y más de 10.000 en el sector minorista. A estos se suman los casi 6.000 empleos que generan directamente las propias compañías cerveceras²¹.

Además, España es el segundo país de la Unión Europea en el que el sector cervecero genera más empleo, solo por debajo de Alemania²¹.

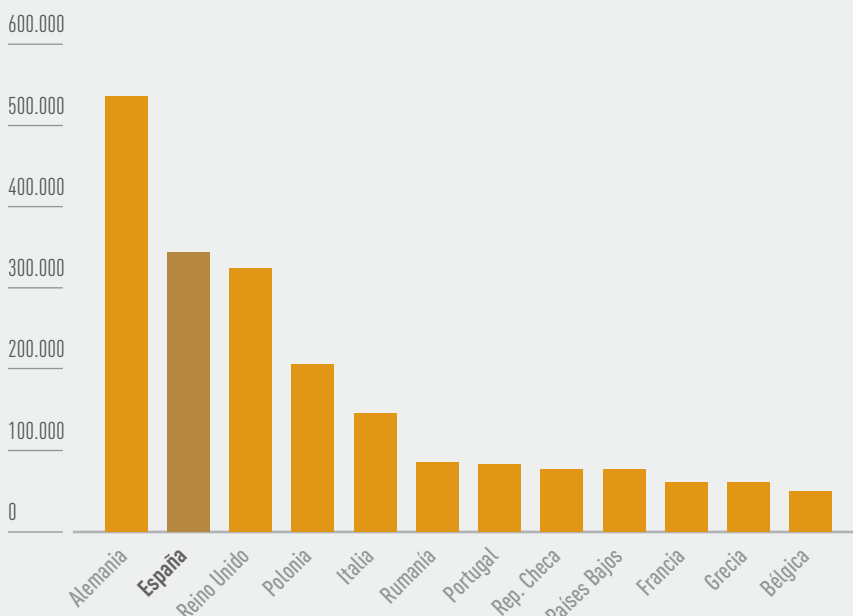
Contribución a los ingresos fiscales

La cerveza genera una aportación al Estado de más de 3.600 millones de euros²³ a través de la recaudación de impuestos (cifra que según estudios europeos asciende a casi 5.000 millones de euros). De hecho, la aportación de la cerveza es hasta tres veces superior en comparación con lo recaudado con otras bebidas.

Empleo generado por el sector de la cerveza²¹



Contribución al empleo por países²¹



²¹ 'The Contribution made by beer to the European Economy'. Europe Economics, 2016 (dato de 2014)

²² Instituto Nacional de Estadística (INE) (dato de 2014)

²³ 'Informe del valor generado por la cerveza en la hostelería y el turismo'. PricewaterhouseCoopers, 2016

Del total de ingresos por las actividades de venta de cerveza, el 83% procede del consumo en hostelería, en su mayoría gracias a las cotizaciones a la Seguridad Social e IRPF (62%) derivadas del empleo que genera el sector hostelero y el IVA en este canal (33%)²⁴.

La fiscalidad que soporta la cerveza contribuye a su aportación a la economía nacional, con un IVA que ya alcanza el 21% (incluso en su variedad sin alcohol).

Concretamente en 2016, se devengaron 324 millones de euros solo en concepto de impuestos especiales a la cerveza²⁵, cifra que confirma la importancia de mantener un marco fiscal estable para un sector estratégico como el cervecero con el fin de garantizar su aportación a la economía nacional.

El papel relevante del sector cervecero se debe a sus sinergias con la hostelería y el turismo. Así, el sector cervecero en España genera cerca de 7.000 millones de euros de valor añadido, la mayor parte en hostelería, que es el principal canal de consumo de cerveza –tal y como se refleja en este informe–.

De hecho, otra muestra del estrecho vínculo entre cerveza y hostelería es que esta bebida puede suponer un 25% de la facturación de los establecimientos hosteleros y hasta un 40% en el caso de los locales con menos de 10 empleados²⁴, que suponen el 97% del total (siendo España uno de los países con mayor densidad de locales de hostelería, con 260.000 establecimientos, uno por cada 175 personas)²⁶.

También destaca el valor generado en la propia industria cervecera, que refleja un ratio bastante alto de valor añadido al empleo directo²⁷. Asimismo, el valor de las ventas de cerveza creció por primera vez desde 2008, un 3%²⁸.

Recaudación por los impuestos a la venta de cerveza²⁴



¿Por qué es necesario mantener la fiscalidad de la cerveza?²⁴

La cerveza, con el vino y el café, es uno de los productos más consumidos en los bares y restaurantes españoles. Por ello, para minimizar el impacto en un sector clave como es la hostelería, las últimas reformas impositivas de 2013 y 2016 sobre las bebidas con contenido alcohólico no se aplicaron a estas bebidas fermentadas.

La decisión ha tenido en cuenta que con un potencial incremento del 10% en el impuesto especial, el consumo de cerveza experimentarían una caída de 22 millones de litros, de los cuales 13 se perderían en hostelería.

Con el mantenimiento del marco fiscal de la cerveza, también se ha evitado la pérdida de más de 1.500 puestos de trabajo en la hostelería, uno de los motores de creación de empleo en España. Además, la subida del 10% en el impuesto especial también supondría reducir en 7 millones de euros la recaudación del Estado debido al coste de los subsidios de desempleo.

En cuanto al IVA, una modificación del tipo en hostelería del actual 10% al 21% hubiese conllevado la destrucción de casi 18.000 empleos y una caída del consumo de cerveza cifrado en más de 170 millones de litros. Por otro lado, hay que tener en cuenta que el consumo de cerveza representa una mayor proporción de la renta disponible para aquellos individuos con menos ingresos. Por tanto, un incremento del impuesto especial a la cerveza afectaría en mayor medida a los individuos con rentas más bajas.

Además, en el último trienio, se han obtenido incrementos sustanciales en la recaudación del impuesto especial de la cerveza (más de un 10%) sin necesidad de subir los tipos, evitando así las consecuencias negativas derivadas de una subida impositiva.

²⁴ 'Informe del valor generado por la cerveza en la hostelería y el turismo'. PricewaterhouseCoopers, 2016

²⁵ Agencia Tributaria 2016

²⁶ Nielsen 2016

²⁷ 'The Contribution made by beer to the European Economy'. Europe Economics, 2016.

²⁸ Instituto Nacional de Estadística (INE) (dato de 2014)





APUESTA POR LA

MATERIA PRIMA NACIONAL

La aportación del sector cervecero a la economía española favorece a toda la cadena de valor y, por tanto, empieza en el primer eslabón del proceso de elaboración de la cerveza, con el cultivo de sus ingredientes principales: el lúpulo y la cebada

El sector cervecero mantiene desde hace años un compromiso con el campo español, el 90% de la materia prima que compra es de origen nacional²⁹. Así, en la elaboración de este alimento las compañías cerveceras emplean la práctica totalidad de la malta y el lúpulo producidos en nuestro país.

Lúpulo: el carácter de la cerveza

El lúpulo es un ingrediente esencial en la elaboración de la cerveza, que se ha utilizado desde la Edad Media por sus diversas propiedades. El lúpulo no solo proporciona a la cerveza su característico sabor y aroma amargo, sino que además ayuda a la estabilidad de la espuma y a conservar el frescor de la bebida debido a sus cualidades antisépticas.

En 2016 la cosecha de lúpulo en kilogramos de flor en España experimentó un descenso ligeramente superior al 15% respecto a la de 2015, a diferencia de otros países de la Unión Europea. Las condiciones meteorológicas, muy favorables durante la última parte del ciclo de cultivo, no fueron suficientes para recuperar el retraso acumulado durante los primeros meses. A pesar de ello, España se mantiene como sexto país productor de lúpulo en Europa y asciende un puesto, del décimo al noveno, a nivel mundial. En lo que respecta a la superficie cultivada, en 2016 se mantuvo en niveles similares a los de los años anteriores, entorno a las 530 hectáreas. Las zonas en las que se concentra el cultivo de lúpulo son Castilla y León –por encima del 90%–, La Rioja, Navarra, Galicia y Cataluña. El contenido en alfa ácidos por variedades estuvo en los valores medios históricos, lo que supuso un incremento del 6% respecto a los obtenidos en el año 2015³⁰.

Malta de cebada

Junto al lúpulo, la malta de cebada es un ingrediente indispensable para la elaboración de la cerveza. De hecho, el procedimiento del malteado del grano de este cereal libera las enzimas necesarias para producir azúcares durante la elaboración de la cerveza, los cuales después se convierten en alcohol durante la fermentación. La malta de cebada se obtiene remojando el grano para que germine y, una vez la germinación llega al grado deseado, se seca y se tuesta. La duración de la germinación y la temperatura del secado son los factores que determinan el color, aroma y sabor de la malta requeridos para cada tipo de cerveza.

En 2016, se cultivaron alrededor de 1.000.000 de toneladas de cebada cervecera en unas 320.000 hectáreas de campos españoles, de las cuales se seleccionó en torno al 70% para producir cerca de 485.000 toneladas de malta, lo que supone un aumento superior al 4% respecto al año anterior. A su vez, el sector exportó más del 5% de la producción y facturó casi 176 millones de euros³¹.

En nuestro país existe una asociación, Malteros de España, encargada de promover y asegurar la calidad del cultivo de la cebada cervecera. Malteros de España impulsa la mejora continua en sus instalaciones y procesos para hacer que nuestra industria sea competitiva en los mercados internacionales. Además, en colaboración con los cerveceros, fomenta el cultivo de cebadas más productivas y de mejor calidad maltera en nuestro país. Esto supone un impulso a la economía agraria al mejorar los rendimientos agrícolas con semillas más productivas y promover las técnicas más adecuadas de cultivo. Para ello, cuentan con una red de ensayos agronómicos donde se llevan a cabo las pruebas necesarias para determinar la calidad de distintas cebadas. Los resultados de estos ensayos, así como los de la experiencia a escala comercial, se recogen en una ficha de variedades de cebada donde se indican las más apreciadas para elaborar cerveza.



²⁹ Instituto Nacional de Estadística (INE)

³⁰ Hopsteiner España

³¹ Malteros de España



SOSTENIBILIDAD Y

CALIDAD EMPRESARIAL

En 2016, el sector cervecero **recuperó el 82% de los envases utilizados**

Prevención de los residuos de envases

Dentro de su compromiso con la protección del medio ambiente, el sector cervecero es pionero en la reducción del impacto de los envases que utiliza y trabaja en una continua mejora en la recuperación de éstos, ya sea mediante reutilización o reciclaje. Así, en 2016, el porcentaje de recuperación de envases alcanzó el 82%³², lo que supone un aumento del 3,9% respecto al año anterior.

Los envases de vidrio son los más utilizados por el sector cervecero y los que ofrecen mayor tasa de recuperación. En 2016, el 20% (en peso) de los envases que utilizó el sector eran de vidrio reutilizable y el 73%³³ de los no reutilizables fueron reciclados. También se reciclaron el 84,8% de los envases de metal no reutilizable y el 76% de los de otros materiales³⁴.

En los últimos años, la industria también ha reducido el peso de los envases que utiliza para comercializar la cerveza. De acuerdo con el "Plan Empresarial de Prevención de los Residuos de Envases 2014-2016", el sector utiliza envases cuya relación entre continente y contenido en peso sea más favorable tomando en consideración cada material. Así, por ejemplo, el peso total de los envases sobre el peso total del producto envasado pasó de representar el 21,4% al 20,3%.

Optimización de los recursos naturales

Las empresas cerveceras desarrollan diferentes actividades para hacer sus procesos más sostenibles desde un punto de vista ambiental. Entre ellas destacan las iniciativas que tienen por objetivo reducir la huella hídrica y la huella de carbono.

- **AGUA**

De 2015 a 2016, se redujo un 5% el ratio de consumo de agua por hectolitro de cerveza elaborado, suponiendo un ahorro de casi 76 millones de litros de agua, cantidad equiparable a la capacidad de 30 piscinas olímpicas. A su vez, desde 2008, el sector cervecero ha ahorrado más de 2.000 millones de litros de agua, equivalentes al consumo de más de 18 millones de españoles en un día (equivalente a la población conjunta de Andalucía, Cataluña y Castilla-La Mancha). Por otro lado, también ha mejorado el ratio de emisiones de agua residual, que de 2015 a 2016 descendió un 3%, lo que significa que casi 330 millones de litros menos de agua residual han tenido que ser depurados (cantidad equivalente a la que trata la depuradora de Segovia en ocho días).

- **EMISIONES A LA ATMÓSFERA**

El ratio de emisiones de CO₂ emitido por combustión por cada hectolitro de cerveza elaborado se ha reducido un 5% en 2016, lo que supone una reducción del 24% desde 2008. Con esta reducción se ha evitado la emisión de la misma cantidad de CO₂ que hubiesen producido cerca de 30.000 europeos al alimentarse, encender la calefacción y ducharse durante un mes, o lo que es lo mismo, la cantidad de emisiones que un bosque de 55.000 árboles llega a absorber en un periodo de 50 años.

³² Porcentaje resultado de datos de Ecovidrio y Ecoembes de 2016

³³ Datos de Ecovidrio de 2016

³⁴ Datos de Ecoembes de 2016

- **ENERGÍA**

De 2015 a 2016 también se redujo el ratio de consumo de energía en un 3%, lo que supone que, desde 2008, la industria ha reducido su ratio de consumo de energía en un 27%, lo que equivale al consumo de más de 25.000 hogares españoles en un año.

En cuanto al uso de energías renovables, en 2016 este porcentaje superó el 56% (con un incremento de tres puntos respecto al año anterior), mientras que en 2008 la industria utilizaba un 2,3% de energía procedente de fuentes renovables.

- **DERIVADOS**

Durante el proceso de elaboración de la cerveza se obtiene materia sólida, conocida como bagazo y utilizada como pienso animal por su alto valor proteico y biogás, que es utilizado como fuente de energía por las propias cerveceras y supone un importante ahorro de consumo de otras fuentes. En 2016 la industria produjo casi 600.000 tone-

ladas de bagazo y más de 9 millones de metros cúbicos de biogás, equivalentes al gas natural consumido por casi 14.000 hogares españoles en un año.

Otras iniciativas de sostenibilidad

En el marco de su compromiso por reducir su huella medioambiental, las compañías cerveceras desarrollan otras iniciativas para elaborar y distribuir sus productos de forma sostenible.

Entre ellas, la implementación de planes de movilidad sostenible en los departamentos de compras, logística, distribución y responsabilidad corporativa; la instalación de puntos limpios para fomentar la recogida selectiva y concienciar a la ciudadanía en la entrega de envases usados; la incorporación de sistemas de medición de la huella de carbono; y la inversión en la optimización de su consumo energético y en la generación de energías renovables.



-5%

ratio de consumo de agua por hectolitro de cerveza en 2016



Capacidad de 30 piscinas olímpicas



-28%

ratio de emisiones de CO₂ entre 2008 y 2016



Cantidad de CO₂ que absorben 55.000 árboles en 50 años



-27%

ratio de consumo de energía desde 2008



Consumo energético de 25.000 hogares en 1 año



+56%

de energía procedente de fuentes renovables en 2016

Compromiso de calidad y responsabilidad

Las compañías asociadas a Cerveceros de España siguen rigurosamente los principios de sostenibilidad y calidad empresarial en toda su actividad. Así, mantienen un firme compromiso por garantizar el bienestar y las condiciones de sus empleados a través de la elaboración e implementación de iniciativas de seguridad laboral y desarrollo profesional y personal.

Las compañías cerveceras también buscan la excelencia y transparencia a la hora de relacionarse con sus públicos externos. Con este propósito, el sector innova en el lanzamiento de productos dirigidos a satisfacer a diferentes grupos de consumidores que, por distintas razones, no pueden tomar cerveza en su variedad tradicional o prefieren otras variantes (este es el caso de la cerveza sin gluten o la cerveza con limón). Además, las cerveceras están comprometidas en la difusión de sus comunicaciones de manera responsable procurando en todo momento que la información que ofrecen a los consumidores sea precisa y clara.

La política de responsabilidad de las empresas se traslada también a toda su cadena de proveedores. En algunos contratos de materias primas, por ejemplo, se han incluido cláusulas de responsabilidad social. Asimismo, los proveedores están implementando planes de reducción de las emisiones de CO₂ en su transporte.

El compromiso con la sostenibilidad de la industria ha sido reconocido con diferentes certificaciones en el plano social, medioambiental y económico (como EMAS, OHSAS, ISO 22000, ISO 14001 o ISO 9001). La práctica totalidad de los procesos llevados a cabo por las compañías asociadas a Cerveceros de España cumplen estas normas de carácter voluntario.

Apoyo al emprendimiento

Cerveceros de España se adhirió en 2014 a la 'Estrategia de Emprendimiento y Empleo Joven 2013-2016' promovida por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social. En el marco de esta iniciativa, la asociación presentó programas para poder beneficiar a más de 400 jóvenes a través de acciones formativas, becas, prácticas, contratación y fomento del emprendimiento.

Mayor ratio de inversión por empleado de la industria alimentaria³⁵

El sector cervecero posee el mayor ratio de inversión por empleado de la industria de alimentación y bebidas, por encima de la media de la industria española.

35 Instituto Nacional de Estadística (INE)



SECTOR COMPROMETIDO

CON LA SOCIEDAD



El sector cervecero mantiene desde hace años un firme compromiso con la sociedad. Así, realiza una intensa labor de promoción de hábitos de consumo de cerveza responsable y moderado, en el marco de nuestras pautas mediterráneas

El sector desarrolla, en este aspecto, un papel activo en la puesta en marcha de numerosas iniciativas de prevención centradas en los menores de edad, los jóvenes adultos, las embarazadas y los conductores. Para ello, Cerveceros de España apuesta por mecanismos que han demostrado su eficacia, como la autorregulación publicitaria y las estrategias educativas y divulgativas, colaborando y promoviendo el diálogo con todos los agentes implicados que tienen sus mismos objetivos de responsabilidad: instituciones públicas y privadas, asociaciones de consumidores y de hostelería, entidades del ámbito de la seguridad vial o sociedades médicas.

Compromiso ante el Foro de la Unión Europea sobre Alcohol y Salud

Cerveceros de España, representado por Cerveceros de Europa en el Foro de la Unión Europea sobre Alcohol y Salud, ha asumido voluntariamente una serie de compromisos ante esta institución, con la finalidad de contribuir a evitar los daños ocasionados por el consumo abusivo de alcohol. A día de hoy, el sector cervecero europeo ha asumido 110 compromisos, lo que le convierte en uno de los actores más activos y responsables (en total se han presentado 325 compromisos por todos los miembros del foro).

Prevención del consumo de alcohol en menores

- **Los padres tienen la palabra.** Cerveceros de España lanzó en 2004 esta campaña, dirigida a los padres de menores entre 6 y 13 años, para fomentar su implicación a la hora de educar y ayudar a sus hijos a tomar decisiones responsables en lo que se refiere al consumo de alcohol.

La guía cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, y el de las asociaciones de padres y alumnos más representativas de España (CONCAPA y CEAPA). Se han distribuido más de 30.000 ejemplares de la guía y más de 2.400 cuadernos del formador entre las Confederaciones de Padres y Madres de todo el país con el propósito de dotar a los centros de las herramientas necesarias para organizar jornadas formativas con los padres de sus alumnos.

- **Manifiesto contra el consumo de bebidas alcohólicas en menores.** En 2011, Cerveceros de España firmó este compromiso, que tiene por objetivo establecer estrategias y medidas preventivas que conduzcan a lograr el nivel de consumo cero de alcohol por parte de los menores. Este manifiesto supone un gran pacto social entre el entonces Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad, el Parlamento y la sociedad civil en general, pasando por los productores de bebidas con contenido alcohólico y todos los sectores implicados.

Responsabilidad y moderación entre los jóvenes adultos

- **Un dedo de espuma, dos dedos de frente.** Orientada al público en general, pero haciendo hincapié en los jóvenes adultos, esta campaña nace en el año 2000 para recordar que el consumo de cerveza debe ser siempre responsable y moderado. A través de un certamen creativo, esta actividad pretende involucrar a los jóvenes en cuatro categorías en las que presentar sus proyectos: audiovisual, gráfica, fotografía y microrrelatos (a través de Twitter).

La iniciativa cuenta con el apoyo del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de acuerdo con el Convenio Marco de Colaboración suscrito entre ambas entidades, con las asociaciones de consumidores UCEUCA (Unión de Consumidores de Andalucía), UCA (Unión de Consumidores de Aragón) y CECU, así como con la colaboración de instituciones autonómicas.

www.undedodeespuma.es

Seguridad Vial

- **En la carretera, cerveza SIN.** El sector cervecero lleva 17 años concienciando a la población sobre la incompatibilidad entre alcohol y conducción a través de la campaña En la carretera, cerveza SIN, que ha renovado en los últimos años para seguir captando el interés de conductores y ciudadanos. Con esta campaña se traslada un mensaje fundamental, "el alcohol y la conducción son incompatibles", ofreciendo la alternativa de la cerveza sin alcohol a los consumidores de cerveza.

Esta iniciativa se ha confirmado como una campaña de referencia para la sociedad y el resto de países de la Unión Europea en cuanto a seguridad vial. Entre los hitos de la campaña destacan su incorporación a la Carta Europea de la Seguridad Vial, el reconocimiento por parte del Consejo Europeo de Seguridad en el Transporte por su éxito en materia de seguridad vial y la concesión de la medalla al mérito de la Dirección General de Tráfico (DGT) por su labor y resultados en sus 10 años de trayectoria. Además, en 2014 la campaña recibió el Premio de la Fundación CEA.

Cabe destacar el fuerte respaldo institucional de la campaña, que cuenta con el apoyo de cerca de 20 instituciones, entre las que destaca la Dirección General de Tráfico y numerosos ayuntamientos españoles.

www.enlacarreteracervezasin.es

Embarazo y lactancia sin alcohol

- **Un embarazo SIN.** Esta campaña, que se realiza en colaboración con la Sociedad Española de Ginecología y Obstetricia (SEGO), tiene como objetivo recordar la incompatibilidad del consumo de alcohol durante el embarazo y recomienda a las mujeres embarazadas que, si van a beber cerveza, opten por la variedad sin alcohol, dentro de una dieta completa y equilibrada.
- **Su alimentación depende de ti. Durante la lactancia, bebe SIN.** Esta campaña promueve hábitos saludables de alimentación y conciencia a las mujeres sobre la incompatibilidad del consumo de alcohol durante el periodo de lactancia, ofreciendo la cerveza sin alcohol como una opción segura durante este periodo de la vida.

Ambas campañas cuentan con el apoyo de la Secretaría de Estado de Servicios Sociales e Igualdad del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Compromiso con la autorregulación

- **Código de Autorregulación Publicitaria.** Este compromiso, pionero en nuestro país en el sector de la alimentación y bebidas y asumido de forma voluntaria por los asociados a Cerveceros de España, establece una serie de principios y normas éticas que garantizan unas comunicaciones comerciales de cerveza legales, honestas, verídicas, éticas y elaboradas con sentido de responsabilidad social.

Fue creado en 1995 con la Unión de Consumidores de España (UCE) y su primera actualización fue suscrita por la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU) y Autocontrol de la Publicidad en 2003 para profundizar en la garantía de protección a los consumidores, en especial los menores de edad. En 2009 se realizó una nueva versión incluyendo los "7 Operational Standards de la Autorregulación Publicitaria", presentados por Cerveceros de Europa como compromiso ante el Foro Europeo de Alcohol y Salud (Comisión Europea).

Cerveceros de España ha reforzado su responsabilidad con la sociedad mediante la realización de dos actualizaciones del Código, en 2003 y 2009, en las que se incluyeron medidas más estrictas focalizadas en la protección de los menores.

Con el objeto de seguir evolucionando como sector responsable y comprometido con la sociedad, en 2016 se revisó el Código por tercera vez. En esta versión, se aborda el entorno digital con especial protección de los menores de edad. Además, se incluye el compromiso del sector por mejorar la información al consumidor sobre ingredientes y composición nutricional.

Fomento de la vida activa

- **Beer Runners.** Esta iniciativa une dos aspectos fundamentales de nuestra cultura mediterránea: la actividad física y el acto social de compartir el aperitivo, recordando además que el consumo de cerveza debe ser siempre moderado y responsable. A través de este movimiento, Cerveceros de España busca promover un estilo de vida activo, animando a la población a salir a correr en grupo y a disfrutar, después, de unas cervezas con algo de comer y en compañía.

Además de la organización de carreras en diferentes ciudades españolas en las que tras un recorrido de cinco kilómetros se ofrece un aperitivo a todos los participantes, se ha propiciado la creación de una comunidad de corredores Beer Runners organizados en grupos locales que salen a correr juntos cada semana y se comunican a través de las redes sociales.

www.beerrunners.es

Apoyo a la investigación

Cerveceros de España apuesta por la formación de profesionales técnicos y la investigación sobre las propiedades nutricionales del consumo moderado de cerveza. Por un lado, colabora con la Fundación Benéfico-Docente de la AETCyM, que cuenta en su patronato con la Facultad de Farmacia de la Universidad de Alcalá de Henares, y con la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta, que gestiona la Escuela Superior de Cerveza y Malta. Por otro, apoya las actividades 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, regido por un Comité Científico formado por profesionales procedentes del mundo académico, médico y nutricional.

Respaldo al sector hostelero

El sector cervecero mantiene un compromiso activo con el sector hostelero español. En este sentido, el sector puso en marcha en 2013 un programa de formación sobre el servicio de la cerveza en hostelería y su vínculo con productos de calidad. En el marco de esta iniciativa se realizan sesiones de formación en escuelas de hostelería, contribuyendo activamente a la formación de los futuros profesionales de la hostelería y restauración española, incrementando su conocimiento acerca de una de las bebidas más consumidas en este canal. Asimismo, la iniciativa pone en valor los productos de calidad –aquellos que gozan de Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida– de todo el país y el papel que pueden desempeñar en la alta gastronomía. El proyecto ha contado desde su implementación con la colaboración de numerosos Consejos Reguladores de productos de Denominación de Origen o Indicación Geográfica Protegida y centros educativos donde se imparten cursos de hostelería y cocina.





BEBIDA NATURAL

Y MEDITERRÁNEA



DESDE LOS CAMPOS DE CEBADA HASTA LOS LOCALES DE HOSTELERÍA

La norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta, que se aprobó en diciembre de 2016, define a la cerveza como **“ALIMENTO resultante de la fermentación, mediante levaduras seleccionadas, de un mosto cervecero elaborado a partir de materias primas naturales”**.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

La cerveza contiene múltiples nutrientes: **vitaminas del grupo B, minerales, magnesio, fósforo y silicio y fibra soluble.**

La **variedad sin alcohol** posee las mismas características y aporta **idénticos nutrientes.**

La cerveza solo tiene **45 Kcal. (por 100 mL.)** y **17 Kcal.** de media en su **variedad sin alcohol.**

La cerveza está **incluida en el texto de la Dieta Mediterránea** considerada Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO y en la **Pirámide de la Alimentación Saludable** de la **Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC).**



Los tres ingredientes esenciales de la cerveza son **agua, cebada malteada y lúpulo**



El contenido alcohólico de la cerveza proviene solo de la **fermentación natural** de sus materias primas.

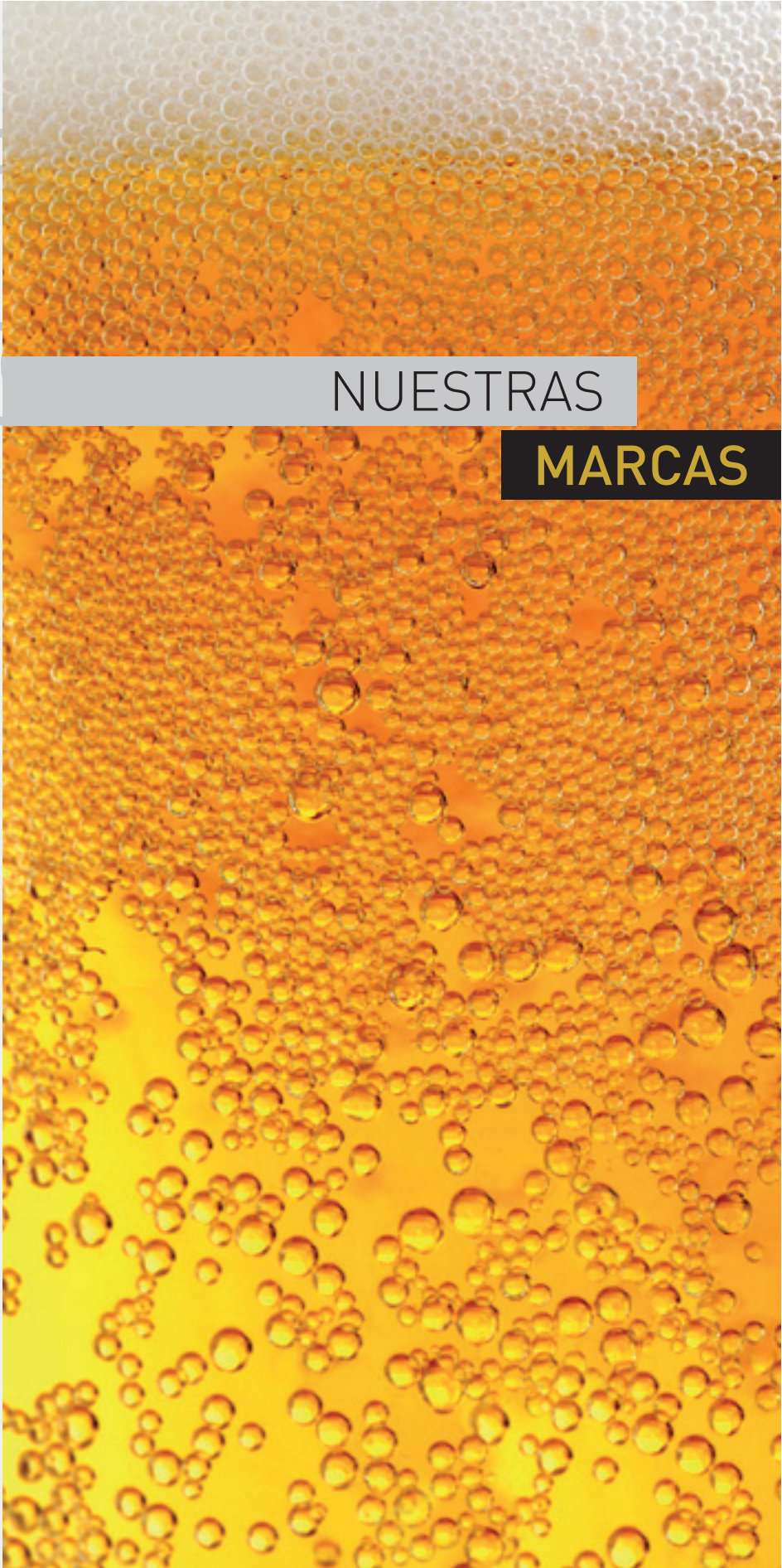
TIPOS DE CERVEZA

Cervezas de baja fermentación o lager.

Ligeras, espumosas y suaves. Se fermentan a temperaturas bajas. Aquí encontramos desde las rubias, a las tostadas de tipo extra o incluso las negras.

Cervezas de alta fermentación o ales.

Creemosas y oscuras. Se fermentan a altas temperaturas. Aquí encontramos las de tipo ale, de abadía, trapenses, negra stout o las de trigo.



NUESTRAS

MARCAS

En 2016 las empresas asociadas a Cerveceros de España comercializaron una gran variedad de marcas de cerveza que abarcan un amplio abanico de variedades, 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, casi el 90% es de elaboración nacional y que las exportaciones han aumentado en los últimos años, como se pone de manifiesto el capítulo dedicado al comercio exterior.

Listado de las principales marcas de cerveza elaboradas o distribuidas por las empresas asociadas a Cerveceros de España en 2016

MAHOU SAN MIGUEL



MAHOU CINCO ESTRELLAS



MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN



MAHOU CLÁSICA



MAHOU SIN



MAHOU NEGRA



MAHOU LIMÓN



MAESTRA DE MAHOU



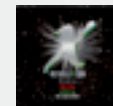
MAHOU BARRICA



MAHOU PREMIUM LIGHT



MIXTA



MIXTA REVOLUXION



CASIMIRO MAHOU



SAN MIGUEL ESPECIAL



SAN MIGUEL SIN GLUTEN



SELECTA DE SAN MIGUEL



SAN MIGUEL 1516



SAN MIGUEL CLARA



SAN MIGUEL ECO



SAN MIGUEL FRESCA



SAN MIGUEL 0,0



SAN MIGUEL 0,0 LIMON



SAN MIGUEL 0,0 MANZANA



SAN MIGUEL 0,0 MELOCOTUVA



SAN MIGUEL 0,0 NARAMANGO



SAN MIGUEL 0,0 ISOTÓNICA



BLU SAN MIGUEL



ALHAMBRA RESERVA



ALHAMBRA RESERVA ROJA



ALHAMBRA ESPECIAL



ALHAMBRA SIN



ALHAMBRA TRADICIONAL



REINA



CARLSBERG



KRONENBOURG



GRIMBERGEN



WARSTEINER



KÖNIG LUDWIG WEISSBIER



TETLEY'S



FOUNDERS BREWING



LA SALVE



NÓMADA BREWING

HEINEKEN ESPAÑA



HEINEKEN



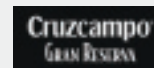
HEINEKEN 0,0



CRUZCAMPO



CRUZCAMPO CRUZIAL



CRUZCAMPO GRAN RESERVA



CRUZCAMPO LIGHT



CRUZCAMPO 0,0



CRUZCAMPO RADLER



CRUZCAMPO SIN GLUTEN



CRUZ DEL SUR



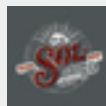
SHANDY CRUZCAMPO



SHANDY CRUZCAMPO ZERO



SHANDY NARANJA



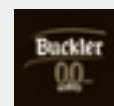
SOL



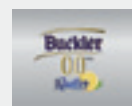
BUCKLER 0,0%



BUCKLER BLANCA



BUCKLER NEGRA



BUCKLER RADLER



BIRRA MORETTI



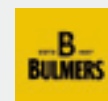
NEWCASTLE BROWN ALE



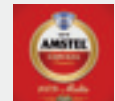
MAES



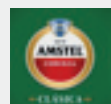
MORT SUBITE



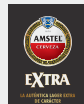
BULMERS



AMSTEL



AMSTEL CLÁSICA



AMSTEL EXTRA



AMSTEL 1870



AMSTEL ORO



AMSTEL RADLER



AMSTEL 0,0



MURPHY'S IRISH RED



GUINNESS



LEGADO DE YUSTE



AFFLIGEM



PAULANER



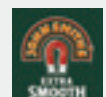
DESPERADOS



JUDAS



Foster's



JOHN SMITH'S



Strongbow



Killkeny



XX



FALKE 0,0

DAMM

Damm



ESTRELLA DAMM



ESTRELLA DAMM N.A.



DAURA DAMM APTA CELÍACOS



INEDIT



ESTRELLA DEL SUR



ESTRELLA DEL SUR 0,0



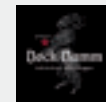
VOLL-DAMM



FREE DAMM



A.K. DAMM



BOCK-DAMM



FREE DAMM LIMÓN



DAMM LEMON



XIBECA



KELER



KELER LAGER



KELER N.A.



SAAZ



SKOL



VICTORIA



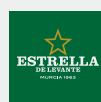
RADEBERGER



CALATRAVA



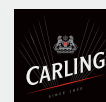
TURIA MÄRZEN



ESTRELLA DE LEVANTE



ESTRELLA DE LEVANTE SIN



CARLING



HIJOS DE RIVERA



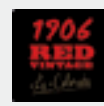
ESTRELLA GALICIA



ESTRELLA GALICIA PILSEN



1906 RESERVA ESPECIAL



1906 RED VINTAGE



1906 BLACK COUPAGE



ESTRELLA GALICIA 0.0



SHANDY ESTRELLA GALICIA



ESTRELLA DE NAVIDAD



DE KONINCK



DUVEL



ERDINGER WEISSBRÄU



GROLSCH



BRASSERIE D'ACHOUFFE



LIEFMANS



MAREDSOUS



VEDETT



MILLER



O'HARA'S

COMPAÑÍA CERVECERA DE CANARIAS



DORADA



DORADA ESPECIAL



DORADA SIN



DORADA SIN CON LIMÓN



TROPICAL



TROPICAL LIMÓN



BANDIDO



KELSON



SATURDAY



CARLSBERG



GUINNESS



PERONI NASTRO AZZURRO

LA ZARAGOZANA



AMBAR ESPECIAL



AMBAR 0,0



AMBAR ORIGINAL



AMBAR EXPORT



AMBAR 1900



AMBAR ESPECIAL SIN GLUTEN



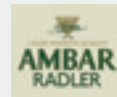
AMBAR 0,0% CELÍACOS



AMBAR LEMON 0,0%



AMBAR MANSANA 0,0%



AMBAR RADLER



AMBAR CAESARAUGUSTA



AMBAR NEGRA



AMBAR 10



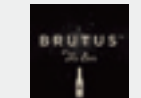
AMBAR PICANTE



MARLEN



SPUTNIK



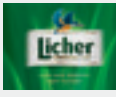
BRUTUS



TENNENT'S



PRAGA



LICHER



WERNESGRÜNER



FLOREFFE



VELTINS



BITBURGER

NUEVAS CERVECERAS



AECI



BARCELONA BEER COMPANY



BIRRA & BLUES S.L.



CEREX



CERVENA DEL MONTSENY



CERVEZA CASASOLA



CERVEZAS FERNÁNDEZ PONS



CERVEZAS LA VIRGEN



COMPAÑÍA CERVEZA ZETA



DOUGALL'S



GOOSE



ILDA'S TOWN BEER



LA SAGRA



MAD BREWING



NAPARBIEL



ROSITA



TYRIS

CERVECEROS DE ESPAÑA

Presidente: **Richard Weissend**

Director General: **Jacobo Olalla Marañón**

Asuntos Técnicos: **Consejo Quesada López**

Asuntos Sociales: **Cristina de Aguirre Cadena**

Secretaria Dirección: **Mara Martínez Domínguez**

•
Sede Social:

C/Almagro, 24. 28010 Madrid

Tel.: 91 308 67 70

Fax: 91 308 66 61

info@cerveceros.org

www.cerveceros.org

•
Para ampliar información

Gabinete de Prensa

Tel.: 91 384 67 00

comunicacion.cerveza@bm.com



MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE