vinetur

Estados Unidos redefine el encaje legal de la kombucha con alcohol

La guía federal fija el umbral del 0,5% ABV y abre clasificaciones como cerveza, vino o espirituoso

martes 16 de junio de 2026



La Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB), la agencia federal de Estados Unidos que regula parte del mercado de bebidas alcohólicas, ha actualizado su información pública sobre la kombucha para aclarar cómo clasifica este producto cuando supera el umbral legal de alcohol. La guía explica que la consideración regulatoria de la kombucha depende de su método de elaboración y de su graduación, y que puede quedar encuadrada como cerveza, vino o bebida espirituosa.

La información publicada por el organismo recuerda que la kombucha es una bebida fermentada y precisa que los productos con más de 0,5% de alcohol por volumen (ABV) quedan bajo la supervisión del TTB como bebidas alcohólicas. En cambio, las kombuchas con menos de 0,5% ABV no son reguladas por esa agencia como bebidas alcohólicas.

El cambio tiene interés para productores, importadores y distribuidores porque la frontera del 0,5% ABV marca qué norma se aplica a cada producto. Esa clasificación puede influir en el etiquetado, en los avisos sanitarios obligatorios y en la fiscalidad especial que corresponde a cada categoría. Para el sector de bebidas fermentadas, incluidas empresas que trabajan cerca de ese umbral, la interpretación del TTB puede tener efectos prácticos en formulación, controles internos y salida al mercado.

La guía del organismo estadounidense indica además que las decisiones sobre si una kombucha debe tratarse como bebida de malta o como vino se basan en los ingredientes empleados y en los métodos de producción. No fija una respuesta única para todos los casos, sino que remite al análisis técnico de cada producto. Esa precisión es relevante en un segmento donde pequeñas variaciones en receta o fermentación pueden alterar tanto la graduación final como el encaje legal.

El TTB también recuerda que las etiquetas de bebidas alcohólicas deben cumplir sus normas específicas, incluida la declaración del contenido alcohólico. En paralelo, señala que las fórmulas de kombucha con más de 7% ABV requieren aprobación previa del organismo. La documentación pública incorpora además referencias a procedimientos de análisis del grado alcohólico, obligaciones de información y vías de contacto para operadores.

Aunque el texto difundido por la agencia adopta un formato general de preguntas frecuentes y recursos para la industria, el mensaje central es que la kombucha no recibe un tratamiento uniforme cuando entra en el terreno de las bebidas alcohólicas. Su clasificación depende de cómo se produce y del nivel real de alcohol presente en el producto final.

La actualización llega en un momento en el que la kombucha mantiene presencia en canales minoristas y especializados de varios mercados, también fuera de Estados Unidos, con propuestas que van desde versiones sin alcohol apreciable hasta referencias con fermentaciones más largas o perfiles más próximos a otras bebidas alcohólicas. En ese escenario, las pautas del TTB sirven como referencia para operadores que venden o planean vender en el mercado estadounidense.

Para bodegas, cerveceras artesanas, elaboradores de bebidas mixtas y empresas de fermentados, esta aclaración puede ser útil porque reduce dudas sobre qué marco normativo corresponde a cada producto. También puede ayudar a prever qué requisitos documentales y fiscales deben cumplirse antes de comercializar una kombucha con graduación superior al límite legal fijado por la agencia.

El organismo incluye entre sus materiales recursos para productores e industria, preguntas frecuentes sobre kombucha e indicaciones sobre etiquetado y fórmulas. A ello suma información sobre control y cumplimiento normativo, con referencias a pruebas para medir el alcohol y a obligaciones de reporte. Con esta revisión, el TTB ordena en una sola página criterios que afectan a una categoría situada entre el mundo de los fermentados funcionales y el de las bebidas alcohólicas reguladas.