vinetur

# Estados Unidos tratará como cerveza cualquier kombucha que supere el 0,5% durante su elaboración

La agencia obliga a registrar y etiquetar como cerveza las partidas que rebasen ese umbral en fábrica

viernes 25 de septiembre de 2026



La Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) de Estados Unidos ha precisado el criterio que aplica a la kombucha para decidir cuándo pasa a estar regulada como bebida alcohólica y, en concreto, como cerveza. La regla es simple en su formulación, pero tiene consecuencias directas para los fabricantes: si una kombucha supera el 0,5% de alcohol por volumen (ABV) en cualquier momento del proceso de elaboración, entra en el ámbito regulatorio de la TTB como cerveza, aunque ese nivel pueda variar después.

La agencia federal recuerda que la kombucha es una bebida fermentada elaborada a partir de té, azúcar y un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras, conocido como SCOBY, al que a menudo se añaden otros sabores. Esa composición la diferencia de otras bebidas fermentadas, como la cerveza, el vino o la sidra fuerte, pero esa diferencia de ingredientes no evita su control por parte de la TTB si rebasa el umbral alcohólico fijado por la normativa federal.

La TTB señala que toda kombucha con más de 0,5% ABV se considera bebida alcohólica y queda sujeta a su regulación. El punto más relevante de la aclaración es que el examen no se limita al producto final puesto a la venta. Para la agencia, basta con que el 0,5% se supere en algún punto de la producción para que la kombucha sea tratada como cerveza a efectos regulatorios.

Ese matiz cambia el modo en que deben trabajar los productores. No basta con embotellar una kombucha por debajo del umbral si durante la fermentación o en otra fase previa lo ha superado. La TTB indica que los fabricantes deben analizar el grado alcohólico y asegurarse de que el producto no excede el 0,5%, salvo que estén registrados como elaboradores de cerveza y cumplan todas las obligaciones aplicables.

Entre esas obligaciones figuran el etiquetado veraz y exacto, la declaración del contenido alcohólico cuando proceda y la conservación de registros para acreditar el cumplimiento de la norma. En el caso de las kombuchas que la TTB regula como alcohólicas, el etiquetado debe ajustarse a las reglas previstas para la cerveza.

La agencia también aclara el caso inverso. Las kombuchas no alcohólicas que se mantienen por debajo del 0,5% ABV no quedan bajo la regulación de la TTB. Esa frontera, habitual en otras categorías de bebidas en Estados Unidos, es la que separa

un producto tratado como no alcohólico de otro sometido a controles fiscales y administrativos propios del alcohol.

La precisión de la TTB tiene efecto directo en un segmento que ha intentado moverse cerca de esa línea, sobre todo en bebidas de baja graduación y en proyectos que combinan fermentación, sabores añadidos y posicionamiento alternativo frente a la cerveza tradicional. En esos casos, la evolución del alcohol durante la elaboración adquiere un peso central, porque una subida temporal por encima del 0,5% puede activar obligaciones de registro, control y etiquetado aunque la marca no pretenda comercializar una bebida alcohólica.

Para el sector de bebidas, esto puede afectar a pequeñas empresas de kombucha, cerveceras artesanas que desarrollan productos híbridos y grupos que trabajan con categorías de bajo alcohol para ampliar su oferta. El criterio obliga a revisar protocolos de medición, calendario de fermentación y documentación interna, y puede influir en la decisión de lanzar ciertos productos en el mercado de Estados Unidos.

La aclaración también reduce el margen para interpretaciones amplias sobre el momento en que debe medirse el alcohol. La posición de la TTB no se centra solo en la botella o la lata lista para la venta, sino en todo el recorrido del producto dentro de la fábrica. Para las empresas que exportan o quieren entrar en EE UU, esa lectura obliga a ordenar mejor los controles desde el inicio del proceso.

Con este criterio, la TTB fija una referencia clara para una categoría que ha crecido al mezclarse con otras tendencias de consumo, entre ellas las bebidas fermentadas de baja graduación y los productos que buscan presentarse como alternativa a refrescos o cervezas. La línea regulatoria, en este caso, no la marca el nombre comercial de la bebida ni su perfil de consumo, sino el nivel de alcohol que alcanza durante su elaboración.