

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2024016655 DE 16 de Abril de 2024

Por la cual se NIEGA una solicitud de Concesión de un producto con Registro Sanitario
La Directora Técnica (E) de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Decreto 1686 de 2012, Decreto 162 de 2021.

EXPEDIENTE: 20256009 **RADICACIÓN:** 20231143970

ANTECEDENTES

Mediante escrito No. 20231143970 de 31 de mayo de 2023, el Señor HERNAN FELIPE APAEZ PASTRANA, en calidad de Representante Legal, presentó la solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto descrito abajo en la modalidad de ELABORAR y VENDER.

Mediante Auto No. 2023007954 de 11 de agosto de 2023, este Instituto requirió al interesado en los siguientes términos:

1. Aportar los resultados de los análisis de las constantes analíticas y las técnicas de análisis para variables fisicoquímicas del producto final: pH, Amargor, color.
2. Aportar certificado de la Superintendencia de Industria y Comercio SIC del registro de la marca comercial CASILDA
3. Explicar por qué se declara en las etiquetas que el producto final tiene sabor y aroma a chocolate, café y canela, si estos no se encuentran dentro de los ingredientes
4. En la descripción del proceso de elaboración informa que el responsable de la mayoría de las etapas es un maestro cervecero. Por favor informar quien ostenta este título y aporte los documentos que lo soporten.
5. Justifique el uso de la expresión ANTAÑO en la etiqueta, teniendo en cuenta que dicha expresión no hace parte de la marca del producto.
6. Justifique la vida útil de seis meses del producto aportando las pruebas de estabilidad pertinentes que lo soporten, conforme lo establecido en el parágrafo 1 del artículo 7 del Decreto 162 de 2021.
7. Aclare si los valores reportados de etanol, metanol, zinc, plomo, cobre, hierro, arsénico, mesófilos, coliformes, mohos y levaduras en la ficha técnica corresponden a especificaciones o a resultados. En el caso de que no correspondan a resultados, deberá aportarlos debidamente firmados por el director técnico de la planta.

Mediante escrito No. 20231246983 de 18/09/2023, el Señor HERNAN FELIPE APAEZ PASTRANA, en calidad de representante legal presente solicitud de prórroga para dar respuesta al auto en mención.

Mediante radicado No. 20231297282 de 23 de noviembre de 2023, el señor HERNAN FELIPE APAEZ PASTRANA, en calidad de representante legal, dio respuesta al auto en comento en los siguientes términos:

1. Técnicas completas de análisis.
2. Aportamos Certificado de Registro de Signo Distintivo No. 610930 Marca Mixta CASILDA
3. En la elaboración de la ficha técnica, el anterior jefe de calidad cometió el error de confundir café con caramelo, en la brown ale los sabores de caramelo y de chocolate son evidentes, debido al uso de la malta tostada, en cuanto a la canela es una apreciación, en todas las brown ale la apariencia de la espuma es baja a moderada y tiene un color a canela suave
4. Actualmente se encuentra vinculado a nuestra empresa el señor VICTOR ALFONSO LARRAHONDO RAMIREZ quien ostenta el título de:

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2024016655 DE 16 de Abril de 2024

Por la cual se NIEGA una solicitud de Concesión de un producto con Registro Sanitario
La Directora Técnica (E) de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Decreto 1686 de 2012, Decreto 162 de 2021.

° TECNÓLOGO EN ALIMENTOS de la FUNDACION UNIVERSITARIA DEL AREA ANDINA.

El señor LARRAHONDO cuenta además con estudios en:

- ° FORMACION DE HABILIDADES COMO AUDITOR INTERNO INTEGRAL PARA SISTEMAS DE GESTION BAJO LAS NORMAS ISO 9001:08 / ISO 22000:05 / BPM – HACCP – ISO 19011:12,
- ° AUDITOR INTERNO ISO-9001:2000
- ° SISTEMAS DE GESTION DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
- ° CURSO DE ENTRENAMIENTO DE PANELISTA SENSORIAL DE FRUTAS Y DERIVADOS.

Aportamos copia de Los diplomas y certificados de estudio del señor LARRAHONDO en siete (7) folios.

5. Se realizó el registro de la marca del producto, ante la superintendencia de industria y comercio de Colombia (sic), mediante la solicitud número: SD2023/0056577, donde se registró la marca ANTAÑO CERVECERÍA ARTESANAL, dando así cumplimiento a lo establecido en el numeral 6 del artículo 61 del Decreto 1686 de 2012, modificado por el artículo 14 del decreto 162 de 2021.

Adjunto formulario de registro de marca, ANTAÑO CERVECERÍA ARTESANAL

6. Para determinar la vida útil de nuestros productos se tomaron en cuenta los estudios de vida útil con los cuales se obtuvieron los registros sanitarios INVIMA 2018L-0009683 - INVIMA 2018L-0009682 - INVIMA 2018L-0009681 - dichos reportes se adjuntan a este documento.

Para validar esta información fueron enviadas al laboratorio muestras actuales de cerveza con el fin de evaluar sus características fisicoquímicas y microbiológicas De esta forma se otorga a nuestras cervezas, una vida útil de 6 meses a partir de la fecha de embotellado.

La razón para hacer esta extrapolación de resultados consiste en que se mantienen constantes las variables en la producción como lo son: el equipamiento, el sistema de L&D, los POES, el personal manipulador, entre otros.

Las diferencias entre los estilos de cerveza consisten en proporciones, cantidades y diferencias en tipos de materias primas (cepas de levadura cervecera, variedades de malta y lúpulo), que no presentarían riesgo en la modificación de la estabilidad de la bebida, específicamente en el tiempo de vida útil determinado por el laboratorio externo, puesto que las materias primas son adquiridas con el mismo proveedor y las técnicas de producción son las mismas para todos los estilos producidos dentro de la cervecería.

Aportamos los resultados de estudios de vida útil de la referencia, Rubísima Múnich Helles.

7. Se realizó una caracterización fisicoquímica y microbiológica a una muestra de Cerveza artesanal tipo Brown ale, la muestra se envió a un laboratorio certificado con el fin de determinar los parámetros mencionados y evaluar mediante normatividad colombiana la calidad de la Cerveza Casilda, con el objetivo de determinar parámetros de calidad fisicoquímica y microbiológica en Cerveza artesanal tipo brown ale estipulados en la Norma Técnica Colombiana NTC-3854 para cerveza, este procedimiento estuvo a cargo del Microbiólogo Felipe Antonio Jaramillo Ruiz, adscrito a nuestra empresa.

En la ficha técnica únicamente se declaran los valores de Etanol (Grado Alcohólico) a 20°C, y Metanol.

En cuanto a los valores declarados de mesófilos, coliformes, mohos y levaduras, adjuntamos el reporte microbiológico No. Referencia: 5711-2023, del laboratorio microbiológico de alimentos MICRO LAB.

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCION No. 2024016655 DE 16 de Abril de 2024

Por la cual se NIEGA una solicitud de Concesión de un producto con Registro Sanitario
La Directora Técnica (E) de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Decreto 1686 de 2012, Decreto 162 de 2021.

la anterior información técnica ha sido elaborada y aprobada por el director técnico de la Cervecería Antaño Producción S.A.S., el señor Víctor Alfonso Larrahondo Ramírez quien ostenta el título de Tecnólogo en Alimentos de la Fundación Universitaria del área Andina, dando cumplimiento con el artículo 40 del decreto 1686 del 2012. el señor Tecnólogo se encuentra vinculado a la cervecería mediante un contrato de prestación de servicios y la copia de sus certificados de estudios profesionales se adjunta en siete (7) folios.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Una vez evaluada la información que reposa en el expediente se encuentra que no se da cumplimiento a lo establecido en el punto 1 del artículo 62 del Decreto 1686 de 2012, por cuanto, cambian el director técnico de la planta ya no es DIANA MARCELA ARGOTY ROSALES, si no VÍCTOR ALFONSO LARRAHONDO RAMÍREZ, pero no aportan la documentación técnica con la firma del nuevo director técnico.

En mérito de lo anteriormente expuesto, este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: NEGAR la solicitud de concesión de Registro Sanitario radicada por el señor HERNAN FELIPE APAEZ PASTRANA, bajo el número 20231143970 de 31 de mayo de 2023, por las razones expuestas en la parte considerativa de este proveído.

ARTICULO SEGUNDO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECTORA TECNICA (E) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los diez (10) días siguientes a su modificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 16 de Abril de 2024

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



ALBA ROCÍO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA TÉCNICA (E) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proyecto Amanda Doris Díaz.:Proyectó: Legal: cescobarl, Técnico: adiazrod Revisó: cordina_licoresProyectó: Legal: adiazrod, Técnico: cescobarl Revisó: cordina_licores Legal: Claudia Escobar L.
Coordinadora: Angela Rueda; Revisó: Belquisj*