

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

RESOLUCIÓN No. 2024038020 DE 14 de Agosto de 2024
Por la cual se concede un Registro Sanitario

La Directora Técnica 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.

ANTECEDENTES

Mediante escrito No.20241004896 de fecha 11 de enero de 2024, la señora Maried Muriel Muñoz, actuando 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. 2024005026 de 03 de abril de 2024 se requirió al interesado en los siguientes términos:

1. Ajustar el tamaño de la leyenda obligatoria "EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD", de tal forma que ocupe al menos la décima parte de la cara principal de exhibición, toda vez que en el estudio efectuado dicha relación alcanzó a ser del 5, 79%, acorde con lo establecido en el numeral 1 artículo 9 del decreto 162 de 2021.
2. Ajuste la declaración obligatoria "PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD", de conformidad con lo que establece el decreto 162 del 2021, en su artículo 9, numeral 2, tenga en cuenta que dentro de la información adjunta la declaración aportada indica "PROHIBIDO".
3. Incluir en la etiqueta del producto objeto de solicitud la leyenda "Hecho en Colombia" o "Industria colombiana" en cumplimiento de lo establecido en el numeral 3 del artículo 9 del Decreto 162 de 2021 que modificó el artículo 50 del Decreto 1686 de 2012.
4. Allegue las fichas técnicas para los ingredientes listados en la elaboración del producto.
5. Cuál fue el método donde determinaron la vida útil de la cerveza solicitada, toda vez que en la información figura muestra 24, manifiesta que hicieron control en cada 15 días, sírvase aclarar por qué este lapso de tiempo, además, sin tener certeza cuales fueron las variables en un diseño experimental que no soportan ensayos de pruebas analíticas.
6. Se advierte sobre los parámetros como: color y amargor, donde deben demostrarse mediante equipo de medición debidamente calibrado y guiado a través de una técnica de análisis reconocida, es decir que la medición debe ser objetiva, por ende, no se acepta otra información que no está avalada por una norma o un documento oficial. En caso en que no cuente con estos datos, deberá eliminar.
7. Allegar soportes técnicos exigidos en el artículo 61 numeral 1 del Decreto 1686 de 2012 para los dos fabricantes con sus respectivos directores técnico, debido a que en las actas de IVC tienen diferentes hallazgos encontrados en la visita.
8. Confirmar quién es el Director Técnico responsable que se encuentra ubicado en EL PEÑOL - ANTIOQUIA, es decir que se encuentra físicamente en la planta de fabricación validando el proceso tecnológico como ordena el artículo 6 del Decreto 162 de 2021. Lo anterior, el Acta de visita IVC, no se evidencia la presencia del Director Técnico.

Mediante radicado No. 20241097973 de fecha 23 de abril de 2024, la señora Maried Muriel Muñoz, actuando en calidad de Representante legal, dio respuesta al auto en comento en los siguientes términos:

1. Se ajusta la leyenda obligatoria "El exceso de alcohol es perjudicial para la salud" ubicándose en la cara principal cumpliendo con lo establecido en el numeral 1 del artículo 9 del decreto 162 de 2021.
2. La declaración obligatoria "PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD", en la etiqueta cumplo de conformidad con lo que establece el decreto 162 del 2021, en su artículo 9, numeral 2.
3. La etiqueta cuenta con la leyenda INDUSTRIA COLOMBIANA ubicada en lado izquierda junto con la información de los fabricantes y el titular.
4. Se adjunta fichas técnicas de las materias primas utilizadas en el proceso productivo; malta carared páginas 8 y 9, malta melanoidin o melano páginas 10 y 11, malta caramelpils malta ahumada o smoked páginas 14 y 15, lúpulo hallertau tradition páginas 16, levadura safe ale S04
5. Los indicadores o métodos pertinentes que se usaron para determinar la vida útil de la cerveza son:
 - a) Sabor; el cual debe ser el característico de la cerveza y su variedad.
 - b) Aroma; el cual debe permanecer igual desde el embotellado.

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

RESOLUCIÓN No. 2024038020 DE 14 de Agosto de 2024
Por la cual se concede un Registro Sanitario

La Directora Técnica 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.

- c) Color; el cual no debe modificarse con el tiempo
d) Análisis microbiológicos; los cuales se realizaron al final del estudio de vida útil de la cerveza. Se adjunta estudio de estabilidad de la vida útil, resultados fisicoquímicos y microbiológicos, realizados al final del estudio.
6. Se elimina las variables color y amargor de las etiquetas
7. Los hallazgos encontrados en la visita de IVC para la cervecería flor de la canela fueron corregidos y ajustados, estos no se evidencian en el acta de IVC debido a que no se ha realizado nueva visita por parte del INVIMA, es por esto por lo que se adjuntan: forma de loteado, forma de fecha de vencimiento, programa de monitoreo microbiológico el cual fue un hallazgo en el acta de concepto favorable de cervecería flor de la canela SAS
8. Se confirma que el director técnico de la cervecería flor de la canela SAS peñol – Antioquia es Manuel de Jesús Álvarez De La Hoz, ingeniero químico titulado con tarjeta profesional TP N° 2130. Dado que es una micro cervecería no se tienen jornadas continuas de producción.

CONSIDERACIONES DEL DESPACHO

Que ante este Instituto se ha solicitado la Concesión de un Registro Sanitario con base en la documentación allegada, previo estudio técnico y legal de la Dirección de Alimentos y Bebidas y en orden a lo establecido en el artículo 61 del Decreto 1686 de 2012 y demás normas concordantes, se emitió concepto favorable para la autorización de este Registro Sanitario.

Con relación al etiquetado da cumplimiento a lo establecido en el Artículo 46 del Decreto 1686 de 2012, modificado por el Artículo 7 del Decreto 162; y las leyendas obligatorias estipuladas por el Artículo 16 de la Ley 30 de 1986 y el Artículo 1 de la Ley 124 de 1994.

Cabe resaltar que el fabricante pone Cada lote de producción desde la elaboración del mosto que se convertirá en cerveza por la fermentación de la levadura tendrá una vida útil de 5 meses. La que se especificara como la fecha de vencimiento en las etiquetas.

Ejemplo 1: se elaboró mosto para producir cerveza el día 22 de septiembre de 2023

Contados 5 meses desde septiembre llegamos a febrero de 2024

FECHA DE VENCIMIENTO: 22 FEB 2024

La fecha de vencimiento del ejemplo 1 indica que vence el 22 de febrero del año 2024.

La información descrita, sanitariamente es aceptada y se enmarca en lo establecido en el Artículo 47 del Decreto 1686 de 2012.

Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de DIEZ (10) años al
PRODUCTO: CERVEZA ARTESANAL IRISH RED ALE MARCA BRI%CO INGENIERIA CERVECERA,
REGISTRO SANITARIO No.: INVIMA 2024L-0013298
TIPO DE REGISTRO: ELABORAR Y VENDER
TITULAR(ES): BRIXCO INGENIERIA CERVECERA SAS con domicilio en SANTO TOMAS - ATLANTICO

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

RESOLUCIÓN No. 2024038020 DE 14 de Agosto de 2024
Por la cual se concede un Registro Sanitario

La Directora Técnica 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.

FABRICANTE(S): MANJAI GROUP SAS con domicilio en SANTO TOMAS - ATLANTICO;
CERVECERÍA FLOR DE LA CANELA S.A.S con domicilio en PEÑOL -
ANTIOQUIA
GRADO ALCOHOLICO: 3,8 % vol (+/- 1°)
CLASIFICACION: CERVEZA
OBSERVACIONES:
EXPEDIENTE No.: 20270711
RADICACIÓN No.: 20241004896

ARTICULO SEGUNDO: AUTORIZAR el rotulado del producto CERVEZA ARTESANAL IRISH RED ALE marca BRI%CO INGENIERIA CERVECERA en su presentación comercial de 330ml, 10L, 20L, 30L, 50L, 60L.

ARTICULO TERCERO: Para poder comercializar el producto, éste y sus etiquetas, deben cumplir en todo momento con los requisitos técnico/legales, establecidos en el artículo 16 de la ley 30 de 1986, ley 124 de 1994, Decretos reglamentarios 1686 de 2012 y 162 de 2021 (**Debe inscribir el número del registro sanitario**), el Titular(es), Fabricante(es), envasador (es), hidratador (es), Importador(es) serán responsables por lo aquí dispuesto y en caso de incumplimiento o infracción a las normas sanitarias se impondrá las sanciones correspondientes de acuerdo a lo establecido en los artículos 576 y siguientes de la Ley 09 de 1979.

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. el 14 de Agosto de 2024

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

VoBo. Coordinadora: Claudia Calderon; Proyectó: Gyna Castillo; Legal: Claudia Escobar L.