

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

RESOLUCIÓN No. 2024006094 DE 15 de Febrero de 2024
Por la cual se concede un 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

ANTECEDENTES

Mediante escrito No. 20231194349 de 24 de julio de 2023, el Señor German Alberto Florez Rojas, 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. 2023011612 de 02 de noviembre de 2023, este Instituto requirió en los siguientes términos:

1. Ajuste la solicitud de registro sanitario, toda vez que la Ingeniería Industrial no cumple con el requisito de formación profesional para adelantar el control de calidad fisicoquímico y/o microbiológico de bebidas alcohólicas y sus materias primas como lo exige el artículo 40 del Decreto 1686 de 2012 modificado por el artículo 6 del Decreto 162 de 2021, Así las cosas deberá cambiar el director técnico y aportar nuevamente toda la documentación técnica con la firma del nuevo director técnico.
2. Ajusta la etiqueta del producto de la referencia, en la medida que la marca comercial no aparece de manera similar como fue otorgada por la Superintendencia de Industria y comercio (SIC), la cual debe ser: GERANIO CRAFT BEER y no solo GERANIO como fue aportado al Invima. Así las cosas deberá aportar nuevamente las artes finales de la etiqueta cumpliendo a cabalidad con el artículo 46 del Decreto 1686 de 2012.
3. Precisar cuál fue la base de cálculo correspondiente a la formulación o composición del producto que no quedó especificado, teniendo en cuenta que en la fase de preparación de macerado utiliza el volumen de agua para la composición de entrada. En este caso, debe precisar y allegar la información de composición.
4. Allegar fichas técnicas de las materias primas para la fabricación de la cerveza con el fin de validar los ingredientes relacionados en la formulación o composición.
5. Cómo determina la medición donde obtuvieron los valores IBU y SRM?
6. Allegar reporte microbiológico del producto terminado.
7. Allegar etiquetado del producto de la referencia, dejando espacio donde se inscribirá la fecha de vencimiento y lote de producción.
8. Definir el estilo de la cerveza con base en la literatura oficial o norma reconocida.

Mediante radicado No. 20231337313 de 21 de diciembre de 2023, el Señor German Alberto Flórez Rojas, en calidad de Representante legal, dio respuesta al auto en comento en los siguientes términos:

1. Anexo encontrará los documentos que soportan el cambio de director técnico, y la descripción del proceso de elaboración firmada por el mismo.
2. Anexo encontrará las etiquetas corregidas con la marca aprobada por la SIC
3. Anexo se envía nuevamente la descripción del proceso de elaboración, anexando composición cuali-cuantativa.
4. Anexo encontrará las fichas técnicas de las materias primas usadas dentro del proceso de elaboración.

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

RESOLUCIÓN No. 2024006094 DE 15 de Febrero de 2024
Por la cual se concede un 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

5. Se define nuevamente en la descripción del proceso de elaboración y para las características sensoriales, se envía una muestra al laboratorio donde se analiza: apariencia, sabor/aroma, sensación en boca y características de oxidación. No se analiza IBU, ni SRM, reafirmando nuevamente el proceso de elaboración las variables sensoriales analizadas. Ver el reporte del laboratorio estabilidad sensorial en el informe de vida útil.

6. Anexo encontrara el reporte microbiológico del producto, y el estudio de vida útil.

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 los artículos 61 y 62 del Decreto 1686 de 2012 modificado por el artículo 14 del Decreto 162 de 2021 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.

Información de Lote de producción emitida por el fabricante:

Se determinará como lote la misma fecha de empaque de dicho producto.

EJEMPLO:

L 100123
L: LOTE
10: día 10 del mes
01: mes 01 del año
23: año 2023
Fue elaborado el día 19 de abril de 2023

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

En consecuencia, con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Invima,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el término de DIEZ (10) años al
PRODUCTO: CERVEZA ARTESANAL SWEET STOUT Marca GERANIO CRAFT BEER.
REGISTRO SANITARIO No.: INVIMA 2024L-0012974
TIPO DE REGISTRO: ELABORAR y VENDER
TITULAR(ES): GERMAN ALBERTO FLOREZ ROJAS propietario del establecimiento de comercio CERVECERIA GERANIO CRAFT BEER con domicilio en SABANETA - ANTIOQUIA
FABRICANTE(S): GERMAN ALBERTO FLOREZ ROJAS Propietario del establecimiento de comercio CERVECERIA GERANIO CRAFT BEER con domicilio en SABANETA - ANTIOQUIA
GRADO ALCOHOLICO: 5,01 % en Volumen (+/- 1 °).
CLASIFICACION: CERVEZA

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

RESOLUCIÓN No. 2024006094 DE 15 de Febrero de 2024
Por la cual se concede un 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 No.: 20259312
RADICACIÓN No.: 20231194349

ARTICULO SEGUNDO: AUTORIZAR el rotulado del producto CERVEZA ARTESANAL SWEET STOUT Marca GERANIO CRAFT BEER en la presentación comercial de 330 mL.

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 (**Deberá inscribir el número de Registro Sanitario**), el Titular(es), Fabricante(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 (E) 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 15 de Febrero de 2024

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORATECNICA(E) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proyectó: Gyna Castillo; VoBo legal Iván Salazar
Coordinadora: Angela Rueda; Revisó: Belquis Jory