



GUÍA DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MERCADO.

Versión 1.0

2015

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.º 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1

1. OBJETIVO

Ofrecer lineamientos y pautas a los Inspectores de Entes Territoriales que realizan vigilancia sanitaria a productos de bebidas alcohólicas durante el transporte y comercialización.

2

2. ALCANCE

Aplica los Inspectores de los Entes Territoriales de Salud y los servidores públicos que ejercen vigilancia sanitaria.

3. DEFINICIONES

Bebida alcohólica. Producto apto para consumo humano que contiene una concentración no inferior a 2.5 grados alcoholimétricos y no tiene indicaciones terapéuticas.

Bebida alcohólica alterada. Es toda bebida alcohólica que sufre modificación o degradación, parcial o total de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Bebida alcohólica falsificada. Es aquella bebida alcohólica que:

1. Se designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
2. En su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.

3. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como esté, sin serlo.

3

Bebida alcohólica fraudulenta. Es aquella bebida alcohólica que:

1. No posee registro sanitario.
2. Es importada sin el cumplimiento de los requisitos señalados por las normas sanitarias vigentes.
3. Incumple con los requisitos exigidos por la legislación sanitaria vigente.
4. Se designa, comercializa, distribuye, expende o suministra con nombre o calificativo distinto al aprobado por la autoridad sanitaria.
5. En su envase o rótulo contiene diseño o declaraciones que puedan inducir a engaño respecto de su composición u origen.
6. Requiere declarar fecha de vencimiento y se comercializa cuando ésta haya expirado.
7. Tiene apariencia y características aprobadas por la autoridad sanitaria sin serlo y que no procede de los verdaderos fabricantes.

Bebida alcohólica como granel. Es aquella bebida alcohólica manejada en cantidad o volumen de líquido superior a 20 litros que tiene un grado alcohólico inferior a los 80 grados alcoholimétricos, la cual se hidrata con agua desmineralizada o destilada para obtener la graduación alcohólica de consumo sin que admita la adición de alcohol etílico puro o extra neutro o alcohol rectificado neutro. Pueden realizarse ligeras correcciones de color con caramelo.

También se considera bebida alcohólica como granel, aquel producto con el grado alcohólico de consumo y que únicamente se somete al proceso de envasado. Los alcoholes no son considerados bebidas alcohólicas como granel.

4

Aguardiente. Es el producto proveniente de la destilación especial de mostos fermentados tales como vinos, sidra o bien de zumos de frutas, jarabes, jugos o caldos de granos o de otros productos vegetales previamente fermentados que se caracteriza por conservar un aroma y un gusto particular inherente a las sustancias sometidas a fermentación y destilación. Pueden ser sometidos a ligeras correcciones de color únicamente con caramelo.

Aguardiente de caña, caña o branquiña. Bebidas alcohólicas incoloras, con una graduación entre 38 y 54 grados alcoholimétricos, obtenidas por destilación de zumos de caña de azúcar o sus derivados, incluidas también las mezclas que hayan sido sometidas a fermentación alcohólica.

Aguardiente de vino. Es el aguardiente simple, obtenido por la destilación de vinos sanos y que conserva las sustancias secundarias propias del vino, cuya graduación alcohólica no será inferior a 70 ni superior a 80 grados alcoholimétricos.

Alcohol rectificado neutro. Es el que ha sido sometido a un proceso de rectificación de manera que su contenido total de congéneres sea inferior o igual a 80 mg/dm³ de alcohol anhidro y un grado alcoholimétrico no menor de 95.

Anís o anisado. Bebida alcohólica con una graduación de 24 a 54 grados alcoholimétricos a 20°C, obtenida por destilación alcohólica en presencia de semillas maceradas de anís común, estrellado, verde, de hinojo o de cualquier otra planta aprobada que contenga el mismo constituyente aromático principal del anís o sus mezclas; al que se le pueden adicionar otras sustancias aromáticas. También se obtiene mezclando alcohol rectificado neutro o extra neutro con aceites o extractos de anís o de cualquier otra planta aprobada que contenga el mismo constituyente aromático principal del anís, o sus mezclas, seguido o no de destilación y posterior dilución hasta el grado alcoholimétrico correspondiente, así mismo, se le pueden adicionar edulcorantes naturales o colorantes, aromatizantes o saborizantes permitidos. En Colombia se da la denominación de aguardiente al anís o anisado.

Amargos o Amaros. Aperitivo en los cuales predomina el carácter amargo de las hierbas o sustancias añadidas (bitters, amargas, entre otros).

Aperitivo. Bebida alcohólica con una graduación de 2.5 a 15 grados alcoholimétricos a 20°C, estimulante del apetito que se obtiene por mezcla de destilados, fermentados, infusiones, maceraciones y digestiones de sustancias vegetales permitidas en sus extractos o esencias con vinos, vino de frutas, alcohol etílico rectificado neutro, alcohol extra neutro, alcohol vínico o mistela, a la que se le adiciona o no productos alimenticios orgánicos y otros aditivos permitidos.

Adicionalmente se puede obtener de una base de destilados (Brandy, Ron y Whisky, entre otros), cuyo contenido de congéneres debe ser como mínimo el 75% en volumen del valor del destilado utilizado. Puede además contener principios amargos o aromáticos a los cuales también se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito. Estos productos deben denominarse

como "aperitivo del respectivo destilado". La bebida que sólo sufre un proceso de hidratación, se denominará "licor de del respectivo destilado utilizado" "o licor saborizado de la respectiva bebida del destilado utilizado".

6

Aperitivos especiales. Son los aperitivos no vínicos adicionados de productos alimenticios orgánicos (ponche, sabajón, entre otros), con una graduación alcohólica mínima de 14 a 15 grados alcoholimétricos.

Aperitivo no vínico. Bebida alcohólica con una graduación de 2,5 a 15 grados alcoholimétricos a 20°C; elaborada sin la adición de vino o vino de frutas o con adición en proporciones menores del 75% en volumen de vino o vino de frutas.

Aperitivo vínico. Aperitivo elaborado con vino o vino de frutas en una proporción no inferior al 75% en volumen, adicionado o no de alcohol vínico o alcohol etílico rectificado neutro o extra neutro. Cuando se emplee en su elaboración vino licoroso, este porcentaje se refiere al vino base sin encabezar. Los aperitivos vínicos deben cumplir los mismos requisitos de los vinos.

Dependiendo del tipo de vino del cual provenga el aperitivo, podrá tener una graduación alcohólica superior a los 15 grados alcoholimétricos.

Armañac. Denominación de origen que se asigna únicamente al producto vínico elaborado en la región de Armagnac - Francia, de acuerdo con las leyes y reglamentaciones del Gobierno Francés.

Aromatizados o saborizados. Aperitivos o licor, en cuya preparación predomina como principal ingrediente los concentrados alcohólicos (cereza, fresa, café,

cacao, entre otros), una sustancia aromática o una materia prima que justifique tal designación.

7

Brandy. Es el aguardiente obtenido de un destilado a menos de 94.8 grados alcoholimétricos de vino o mezcla de ellos entre sí, o de holandas, aguardientes o destilados de vinos o de sus mezclas.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Son las normas, procesos y procedimientos de carácter técnico que aseguran la calidad de las bebidas alcohólicas en su fabricación, elaboración, hidratación y envase.

Cachaca - Cachaza. Denominación de origen que designa únicamente el aguardiente de caña elaborada en el territorio brasileño, de acuerdo con las leyes y reglamentos del Gobierno de Brasil.

Calvados. Producto obtenido a partir de un destilado de mostos de manzana, elaborado en la región de Auge (Francia), de acuerdo con las leyes y reglamentaciones del Gobierno Francés y con más de 40 grados alcoholimétricos.

Cara principal de exhibición. Parte del envase con mayor posibilidad de ser exhibida, mostrada o examinada, en condiciones normales y acostumbradas en la venta al por menor.

Cerveza. Es la bebida obtenida por fermentación alcohólica de un mosto elaborado con cebada germinada y otros cereales o azúcares, adicionado de lúpulo o su extracto natural, levadura y agua potable, a la cual se le podrán adicionar sabores naturales permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Esta bebida está comprendida entre 2.5 y 12 grados alcoholimétricos.

Las cervezas con una graduación alcoholimétrica, inferior a 2.5 grados alcoholimétricos, se denominarán cervezas sin alcohol o cervezas no alcohólicas y se clasificarán como alimento.

Coctel (Cocktail). Bebida alcohólica (licor o aperitivo), obtenida a partir de la mezcla de una o más bebidas alcohólicas con la adición o no de ingredientes como jugos o zumos de frutas o amargos; edulcorada o no, adicionada de sustancias aromáticas o productos alimenticios diversos y aditivos, permitidos para alimentos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Cognac o Coñac. Denominación de origen que se asigna únicamente al brandy de uva elaborado en la región de Coñac (Francia), de acuerdo con las leyes y reglamentaciones del Gobierno Francés.

Comercialización. Es el proceso general de promoción de las bebidas alcohólicas, incluyendo la publicidad, así como, la distribución y venta de las mismas, en los mercados nacionales e internacionales.

Crema. Esta denominación excluye los productos lácteos y queda reservada a licores con un contenido mínimo de azúcar de 100 gr por litro, expresados en azúcar invertido.

Champagne-Champaña. Denominación de origen que se asigna únicamente al vino espumoso natural producido en la región de Champagne (Francia), bajo las normas francesas que regulan esta denominación de origen controlada.

Denominaciones de origen. Son aquellas que identifican una bebida alcohólica como originaria de un lugar, región o territorio, respetando las directrices que su

consejo regulador o autoridad equivalente haya determinado para dichos productos.

Embalaje. Elementos que permiten proteger a los envases de las influencias externas y permitir un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

9

Embarque. Es la cantidad de materia prima o bebida alcohólica que se transporta en cada vehículo y que como tal, constituye uno o varios lotes.

Envase primario. Artículo que está en contacto directamente con el producto, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación.

Envase secundario. Artículo diseñado para dar protección adicional al producto en envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

Etiqueta o rotulado permanente. Etiqueta o rótulo adherido a un producto o fijada en él de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido, gofrado, serigrafía, termofijación, u otros medios análogos, de tal forma que no se desprenda fácilmente del producto y que en condiciones normales de uso, permita estar adherido al mismo durante el término razonable de vida útil establecido por el fabricante, comercializador o importador, o por lo menos, hasta el momento de su comercialización o uso hacia consumidor.

Expendio. Establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano.

Ginebra. Es el aguardiente obtenido por destilación y rectificación de un mosto fermentado, posteriormente redestilado en presencia de especias de bayas de enebro (Juniperos comunis) y otras especias aromáticas. El grado alcohólico mínimo será de 37.5.

Ginebra compuesta o Gin. Es el aguardiente obtenido por la aromatización de alcohol rectificado neutro con maceraciones, destilados o aceites esenciales de bayas de enebro y sustancias aromáticas de origen natural, con o sin adición de sacarosa. El grado alcohólico mínimo será de 37.5 grados alcoholimétricos. De las ginebras que se elaboran, cabe destacar los siguientes tipos de Gin, según la procedencia Genever o Jenever procedencia de Scheiedam; Corenwyen - es un tipo de Jenever; London Dry Gin procede de Londres y es ginebra inglesa; Plymouth gin - es un tipo de ginebra más espesa y aromática; Sloe gin - es una bebida rural inglesa que se deja madurar con especas de bayas de endrino y otros tipos de frutas; Steinhager - walchlder - versión alemana de la ginebra que procede de la ciudad de Steinhager, en Westfalia; y Old Tom gin - es un tipo de ginebra azucarada.

Grados alcoholimétricos. Es el porcentaje en volumen de alcohol etílico a 20 grados centígrados.

Identificación del lote. Combinación bien definida de caracteres (números, letras, alfanuméricos, barras, fechas de fabricación), que identifican específicamente un lote, registros de lotes y certificados de análisis.

Inspección. Proceso que consiste en medir, examinar, ensayar o comparar de algún modo, la unidad en consideración con respecto a los requisitos establecidos.

Licor. Es la bebida alcohólica con una graduación superior a 15 grados alcoholimétricos a 20°C, que se obtiene por destilación de bebidas fermentadas o de mostos fermentados, alcohol vínico, holandas o por mezclas de alcohol rectificado neutro o aguardientes con sustancia de origen vegetal, o con extractos obtenidos con infusiones, percolaciones o maceraciones que le den distinción al producto, además, con adición de productos derivados lácteos, de frutas, de vino o de vino aromatizado.

11

Sólo se podrán utilizar edulcorantes naturales, colorantes y aromatizantes - saborizantes, para alimentos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Refresco de vino (Cooler Wine). Es el producto elaborado a base de vino, zumo de frutas cítricas, adicionado de anhídrido carbónico, con una graduación alcohólica mínima de 4 grados alcoholimétricos, el cual debe ser sometido a tratamiento de pasteurización y filtración a través de membranas u otros tratamientos físico-químicos que aseguren su estabilidad. No se permite la adición de colorantes y edulcorantes artificiales.

Ron. Es el aguardiente obtenido por destilación especial de mostos fermentados de zumo de la caña de azúcar, sus derivados o subproductos de forma que al final posea el gusto y el aroma que le son característicos, añejados total o parcialmente. Esta bebida tendrá una graduación alcohólica de 35 y 54 grados alcoholimétricos.

Ron viejo. Ron que ha sido sometido a un proceso de añejamiento o maduración por un tiempo mínimo de un (1) año.

Ron añejo. Ron que ha sido sometido a un proceso de añejamiento o maduración por un tiempo mínimo de tres (3) años.

Ron extra-viejo. Ron que ha sido sometido a un proceso de añejamiento o maduración por un tiempo mínimo de cinco (5) años.

12

Sabajón. Es la bebida alcohólica obtenida por la mezcla de leche, huevos, azúcar con adición de alcohol etílico neutro, aguardiente u otros licores y aditivos permitidos, la cual tendrá una graduación mínima de 14 grados alcoholimétricos.

Sangría. Es la bebida alcohólica derivada de vino, compuesta de vino tinto y agua natural o carbónica con zumos, extractos o esencias naturales de frutas cítricas, con adición o no de azúcares. La proporción mínima de vino contenida en la sangría ha de ser de 60% en volumen y su graduación alcohólica debe ser comprendida entre 6 y 12 grados alcoholimétricos.

Sidra. Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica total o parcial de la manzana fresca o de sus mostos y que tiene las mismas características de los vinos de frutas.

Tequila (agave azul). Aguardiente regional obtenido por destilación de mostos fermentados de maguey tequilano de acuerdo con la reglamentación de los Estados Unidos Mexicanos. Esta bebida debe tener una graduación alcohólica mínima de 35° grados alcoholimétricos.

Vermouth. Es el vino compuesto elaborado con vino, vino de frutas en una proporción no inferior al 75% en volumen, adicionado de alcohol vínico o alcohol etílico rectificado neutro, sustancias amargas aromáticas autorizadas, edulcorados

o no, de tal manera que el producto posea el gusto, aroma y características que le son propias.

13

Vino. Es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal del mosto de uvas frescas y sanas o del mosto concentrado de uvas sanas, sin adición de otras sustancias ni prácticas de otras manipulaciones técnicas diferentes a las especificadas en el presente reglamento técnico. Su graduación alcohólica mínima es de 6 grados alcoholimétricos.

Vino espumoso natural. (Método Champenoise o Charmat), es el que se expende en botellas a una presión no inferior a $4,053 \times 10^5$ Pa, (4,0 atmósferas) medida a 20 grados centígrados y cuyo anhídrido carbónico proviene exclusivamente de una segunda fermentación en recipiente cerrado. Esta fermentación puede ser obtenida por la adición de levaduras seleccionadas sobre sacarosa añadida al vino o sobre sus azúcares residuales. En el evento que a los vinos espumosos, secos, semisecos y dulces se le permita la adición de sacarosa, vino y brandy, se le denominarán licor de expedición. Se reservará la denominación "bruf" para distinguir el producto no adicionado de licor de expedición.

Vino espumoso o espumante. Es el que ha sido adicionado de anhídrido carbónico puro en el momento de su embotellado. Debe expenderse a una presión no inferior de $4,053 \times 10^5$ Pa, (4,0 atmósferas) medida a 20 grados centígrados. No se podrá incluir en el rotulado de este producto, el término "natural".

Vino burbujeante. Es el vino que ha sido adicionado de anhídrido carbónico "uro en el momento de su embotellado y se expende a una presión inferior a $4,053 \times 10^5$ Pa, (4,0 atmósferas) medida a 20 grados centígrados, también se puede

denominar vino de aguja, "petillant, per/wein, sparkling wine", de acuerdo con el nombre genérico de cada región.

Vino generoso. Es el vino encabezado o adicionado con alcohol vínico o alcohol etílico rectificado neutro, pudiendo ser edulcorado con mosto concentrado, con sacarosa, glucosa o fructuosa. Debe elaborarse con un mínimo de 75% de vino y tener una graduación alcohólica mínima de 14 grados alcoholimétricos. La mayor parte de su grado alcohólico procede de la fermentación del mosto. Estos vinos incluyen el oporto, el jerez y sus similares.

14

Vino pasito. Es aquel elaborado a base de uvas asoleadas o uvas pasas, con las mismas condiciones y parámetros de los vinos naturales de uva fresca.

Vinos compuestos. Son aquellos en los que predomina el carácter estimulante de las hierbas o sustancias añadidas. Deben presentar caracteres definidos del principio utilizado en su fabricación (Vermouth, quina, genciana, asperilla, condurango, entre otros).

Vino de frutas. Es el producto resultante de la fermentación alcohólica normal de mostos de frutas frescas y sanas distintas a la uva o mostos concentrados de frutas sanas, que han sido sometidos a las mismas prácticas que los vinos de uva y cuya graduación alcohólica mínima es de 6 grados alcoholimétricos.

Vino espumoso o espumante de frutas o gasificado. Vino de frutas adicionado de anhídrido carbónico puro en el momento del embotellado. Debe expendirse a una presión no inferior a $4,053 \times 10^5$ Pa, (4,0 atmósferas), medida a 20 grados centígrados. No se podrá incluir en el rótulo de éste producto el término "natural".

Vino burbujeante de fruta. Vino de frutas adicionado de anhídrido carbónico puro en el momento del embotellado. Debe expendirse a una presión inferior a 4,053 x 105 Pa, (4,0 atmósferas), medida a 20 grados centígrados.

15

Vodka. Es la bebida alcohólica con graduación alcohólica mínima de 37.5 grados alcoholimétricos a 20° e, obtenida de alcohol etílico potables o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificadas, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar las características organolépticas de las materias primas originales.

El vodka aromatizado o saborizado es aquel al que se le ha dado un aroma o un sabor predominante distinto del de las materias primas, su grado alcohólico mínimo será de 37,5 grados alcoholimétricos. El vodka aromatizado o saborizado podrá edulcorarse, ensamblarse, madurarse y colorearse. Esta bebida podrá comercializarse bajo la denominación de "vodka de" acompañada del nombre del saborizante o aromatizante predominante". Los aromatizantes a utilizar serán los permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Whisky. Es la bebida alcohólica obtenida de la destilación de caldos de cereales malteados, en presencia o no de granos enteros de otros cereales, que haya sido sacarificada por la diastasa de malta que contiene, con o sin otras enzimas naturales y fermentada por la acción de la levadura, mediante una o varias destilaciones a menos de 94.8 grados alcoholimétricos, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivado de las materias primas utilizadas, envejecidas, al menos durante tres (3) años en recipientes de roble. El grado alcohólico mínimo del whisky debe ser de 40 grados alcoholimétricos.

Whiskey. Es el aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados de cereales, en presencia o no de granos enteros de otros cereales, añejado en recipientes de roble, de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor derivado de las materias primas utilizadas y previamente quemadas durante un período no inferior a dos años, cuyo grado alcohólico no será inferior a 40 grados alcoholimétricos. Las designaciones Bourbon, Tennesse, Corn Whiskey, Rye Whiskey, Straight Whiskey, Irish Whiskey se reservarán para designar el Whisky de este tipo de procedencia Estadounidense e Irlandés.

16

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

La referenciada en el Manual de Inspección, Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas basada en riesgo para las entidades territoriales de salud – *Versión 1.0.*

5. ASPECTOS GENERALES

La bebida alcohólica nacional o importada en el mercado del territorio colombiano debe estar autorizada por el INVIMA mediante el Registro Sanitario.

Las bebidas alcohólicas importadas para consumo en la zona exclusiva de Maicao, Uribia y Manaure son amparados con Registro Sanitario Especial, y no se deben comercializar en el territorio nacional.

Las bebidas alcohólicas importadas al ser ingresadas a la Isla de San Andrés deben contar con autorización de la Secretaría de Salud (Decreto 3515 de 2007).

Las bebidas alcohólicas importadas que se comercializan en la Isla de San Andrés, requieren Registro Sanitario para ser comercializadas en el territorio nacional.

Las bebidas alcohólicas importadas que ingresan al país como muestras sin valor comercial sin propósitos de comercialización no requieren Registro Sanitario. La autorización muestra sin valor comercial obedece únicamente para estudio de mercadeo, catadores, análisis fisicoquímicos, microbiológicos, y estabilidad. Estas bebidas alcohólicas en su rotulado deben llevar la leyenda “Muestra sin valor comercial”.

Es importante conocer las modalidades de Registro Sanitario para una bebida alcohólica importada o nacional según la forma de fabricación, a saber:

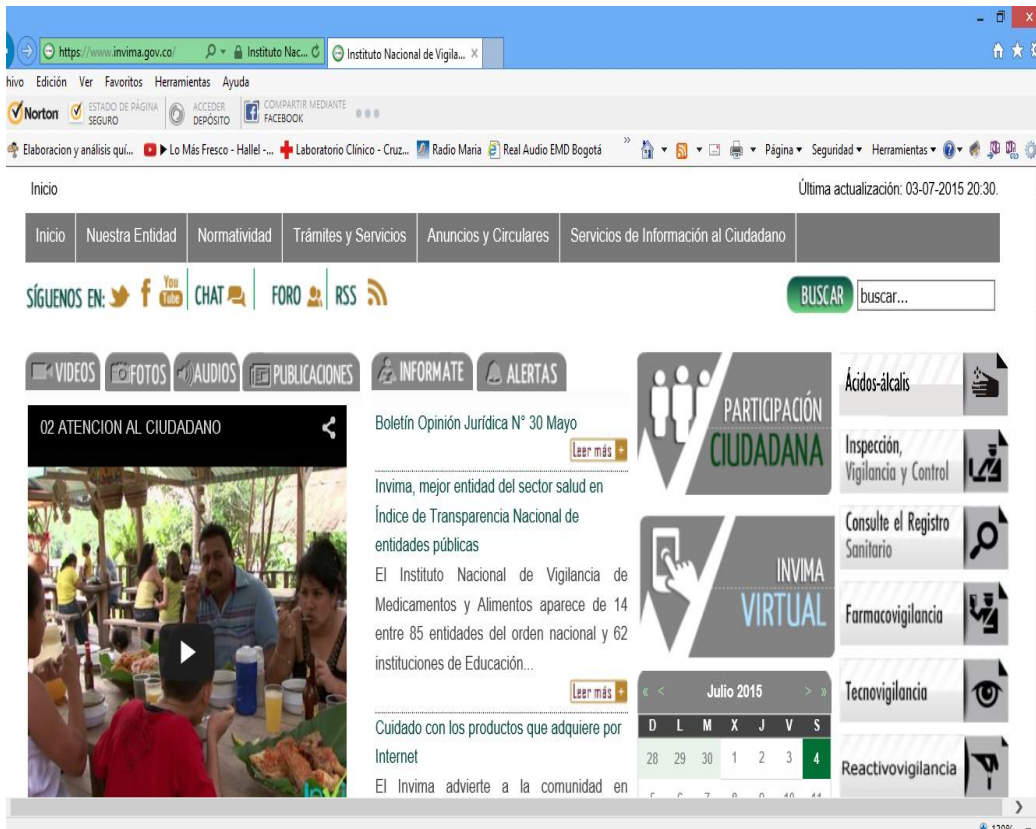
MODALIDAD	NORMA ESPECIFICA
ELABORAR Y VENDER	Art. 62 del Decreto 1686 de 2012
ELABORAR Y EXPORTAR	Art. 62 del Decreto 1686 de 2012
ELABORAR	Art. 62 del Decreto 1686 de 2012
IMPORTAR Y VENDER	Art. 64 del Decreto 1686 de 2012
IMPORTAR	Art. 64 del Decreto 1686 de 2012
HIDRATAR Y VENDER	Art. 63 del Decreto 1686 de 2012
ENVASAR Y VENDER	Art. 62 del Decreto 1686 de 2012

Los Inspectores de los Entes Territoriales de Salud cuando encuentren un producto de bebidas alcohólicas que está al alcance del consumidor final, pueden verificar, revisando el producto envasado en un establecimiento fabricante, distribuidor, almacenador o importador, que todavía no está al acceso del público pero que está listo para comercializar.

El producto bebida alcohólica envasado, se debe verificar la información que posee el Registro Sanitario cuya información se encuentra en la página electrónica del Invima:

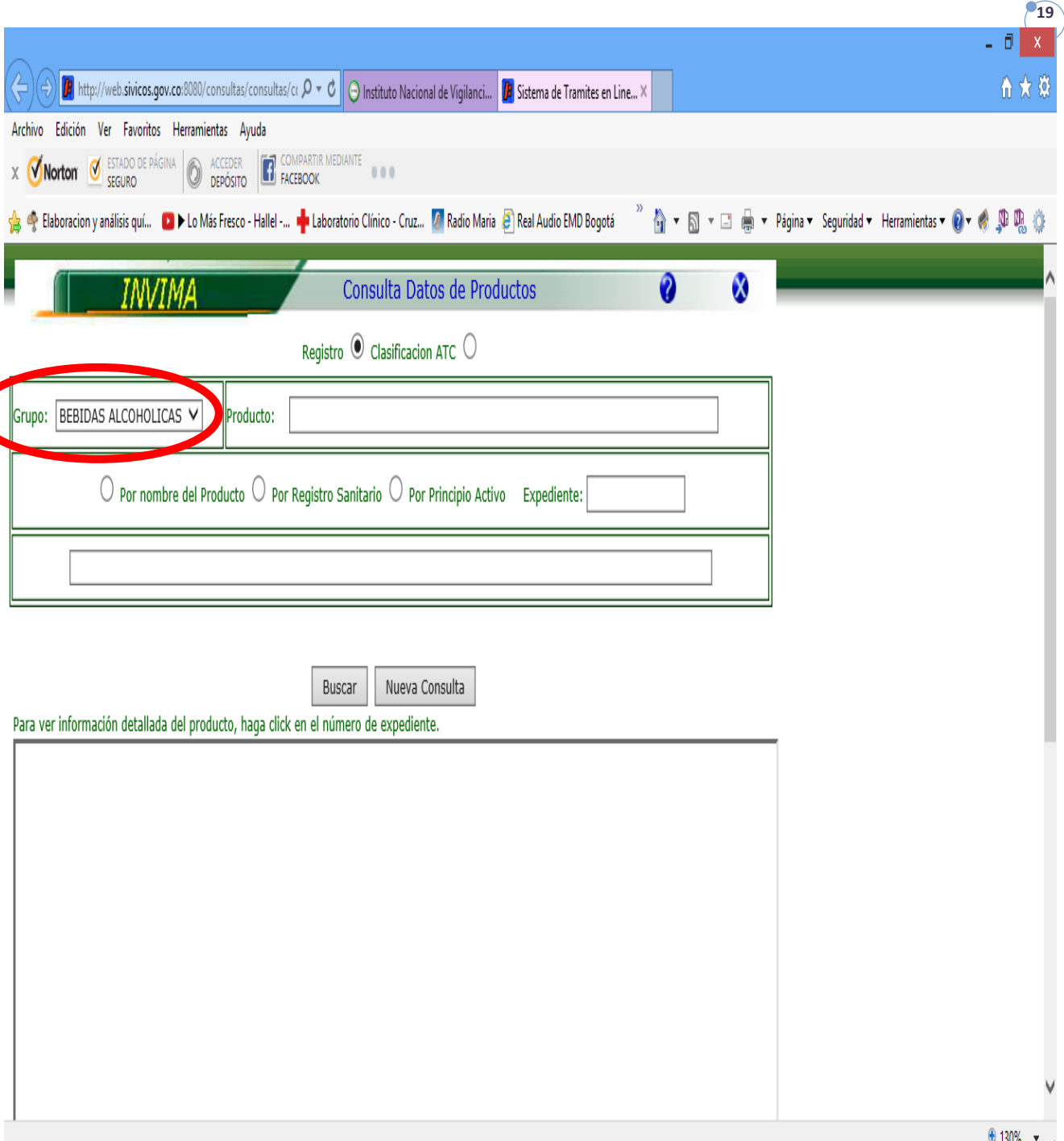
PRIMER PASO

Ingresar la página: www.invima.gov.co/consulte el Registro Sanitario.



SEGUNDO PASO

Seleccionar el grupo de Bebidas Alcohólicas.



19

http://web.sivicos.gov.co:8080/consultas/consultas/c/ Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) Sistema de Trámites en Línea

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Norton ESTADO DE PÁGINA SEGURO ACCEDER DEPÓSITO COMPARTIR MEDIANTE FACEBOOK

Elaboración y análisis qui... Lo Más Fresco - Hallel... Laboratorio Clínico - Cruz... Radio María Real Audio EMD Bogotá

INVIMA Consulta Datos de Productos

Registro Clasificación ATC

Grupo: **BEBIDAS ALCOHOLICAS** Producto:

Por nombre del Producto Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

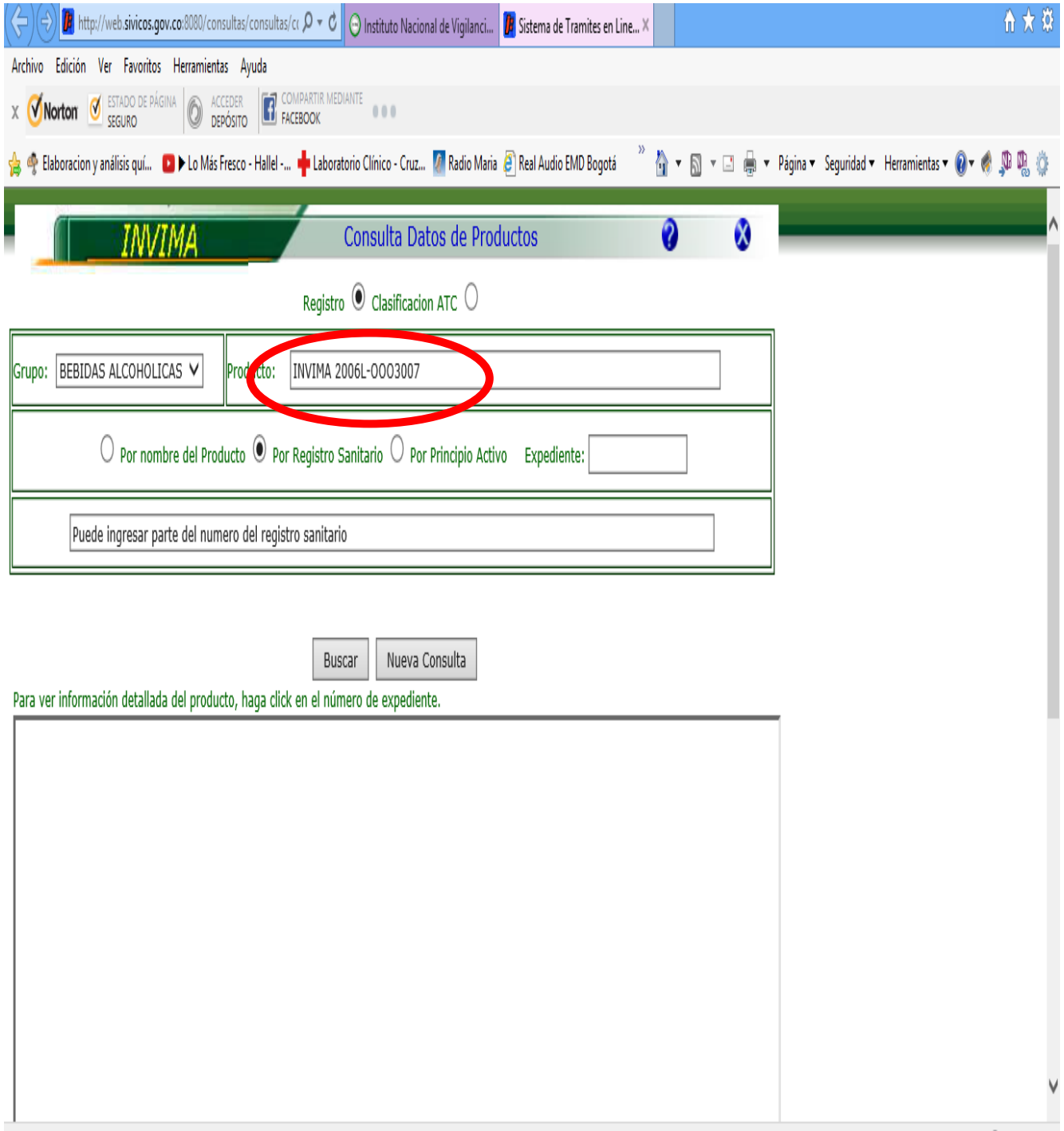
Buscar Nueva Consulta

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

130%

TERCER PASO

Digitar el número de Registro Sanitario, el nombre del producto o el número del expediente, simultáneamente señala el ítem por Registro Sanitario.



http://web.sivicos.gov.co:8080/consultas/consultas/ci Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) Sistema de Tramites en Linea

Archivo Edición Ver Favoritos Herramientas Ayuda

Norton ESTADO DE PÁGINA SEGURO ACCEDER DEPÓSITO COMPARTIR MEDIANTE FACEBOOK

Elaboración y análisis químico Lo Más Fresco - Hallel... Laboratorio Clínico - Cruz... Radio Maria Real Audio EMD Bogotá

INVIMA Consulta Datos de Productos

Registro Clasificación ATC

Grupo: BEBIDAS ALCOHOLICAS Producto: **INVIMA 2006L-0003007**

Por nombre del Producto Por Registro Sanitario Por Principio Activo Expediente:

Puede ingresar parte del numero del registro sanitario

Buscar Nueva Consulta

Para ver información detallada del producto, haga click en el número de expediente.

Después de verificar la información presentada en el etiquetado de bebidas alcohólicas, se debe precisar el nombre del producto en atención a lo establecido en el Artículo 46 del Decreto 1686 de 2012. Se debe vigilar que el nombre del producto envasado no sea falso, equívoco o engañoso o que conduzcan a formar una impresión errónea de su naturaleza o inocuidad.



CONSTATACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE ROTULADO DE LOS PRODUCTOS BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MERCADO.

Cuando se Inspecciona un producto de bebidas alcohólicas revisar el etiquetado teniendo en cuenta la siguiente información:

- a. Cuando el producto es envasado en botella y protegido con un empaque secundario (estuche, caja de cartón). La norma no contempla la exigencia en el empaque secundario o terciario. Únicamente se debe verificar el empaque primario adherido en el envase {Pet, vidrio, tetrabrik}.
- b. Los rótulos o etiquetas que se adhieran a los envases de las bebidas alcohólicas no se podrán remover o separar fácilmente de éste.
- c. Nombre y marca del producto.

- d. Nombre, ubicación y dirección del fabricante, hidratador o envasador responsable según corresponda o de la dirección corporativa, si se dispone de más de una planta, en cuyo caso la identificación del lote debe garantizar la trazabilidad del producto.
- e. Nombre, ubicación y dirección del importador.
- f. Número de Registro Sanitario.
- g. Contenido neto expresado en Unidades del Sistema Internacional de Medidas.
- h. Contenido alcohólico expresado en grados alcoholimétricos o en porcentaje en volumen.
- i. Número de Lote {Observación: no se permite el uso de adhesivo}.
- j. Fecha de vencimiento {Cerveza, Aperitivo no vínicos especiales: son productos elaborados a base de compuestos orgánicos como cremas, sabajón, ponche, además, es oportuno recordar que para ser catalogado aperitivo especial cuya graduación alcohólica debe ser comprendida entre 14 ° y 15 °}.
- k. Declarar la leyenda obligatoria para la bebida alcohólica nacional: “Industria Colombiana”, “Hecho en Colombia” ó “Elaborado en Colombia”.

- i. Las Bebidas Alcohólicas que se envasen o hidraten en el país debe llevar la leyenda obligatoria “hidratado por” o “envasado por”.
- m. Se admite el uso de rótulo complementario para las bebidas alcohólicas importadas en cuya información deben aparecer: los datos del importador, el número de registro sanitario, las leyendas precautorias sanitarias: “El exceso de alcohol es perjudicial para la salud” y “Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad”. {Norma aplicable Parágrafo del Artículo 50 del Decreto 1686 de 2012}.
- n. NO se acepta rótulo superpuesto con enmiendas {Norma aplicable Artículo 49 del Decreto 1686 de 2012}.
- o. NO se acepta el uso de rótulo complementario para el dato de contenido alcohólico ni la fecha de vencimiento {Norma aplicable Artículo 49 del Decreto 1686 de 2012}.
- p. Los nombres de las bebidas alcohólicas: aperitivos o licores debe ser cinco veces a uno (5:1) con respecto al sabor o la base destilada. Por ejemplo, aperitivo sabor a ron, el nombre aperitivo debe ser notorio y proporcionado con relación a la palabra “Ron”.
- q. Existen etiquetados de bebidas alcohólicas con la leyenda “Para exportación” es autorizado únicamente para fines de exportación. Estas bebidas alcohólicas con la leyenda descrita NO deben circular en el mercado.



- r. La información debe ser clara, legible e indeleble.

5.1 Tener en cuenta

24

En el mercado encontrará las bebidas alcohólicas nacionales o importadas con **una** marca autorizada y no se deben permitir varias marcas en un mismo Registro Sanitario.

De conformidad con el Decreto 1686 de 2012 Artículo 58 Parágrafo 2, en el mercado existen productos bebidas alcohólicas **únicamente** los vinos de uva con la misma marca, diferentes tiempos de añejamiento, diferentes denominaciones de origen {son nombres que identifican la región del viñedo o la destilería}, por eso tienen el mismo número de registro sanitario.

Con relación al literal D de los requisitos en la información de etiquetado del producto debe tener presente:

Si es Hidratar y Vender o Envasar y Vender, el etiquetado debe declarar Hidratado por. Se trata de un producto que es elaborado a partir de graneles (bebidas destiladas) (bien sea importado o nacional) que se le adiciona agua para obtener una bebida alcohólica al consumo es decir hidratada.

Para el caso de envasar y vender, se refiere aquel producto que viene en graneles (bebidas fermentadas) se envasa en botellas de diferente volumen. De ahí que se declara envasado por:...otros pueden llevar el nombre del fabricante exterior.

INSPECCIÓN FÍSICA DE PRODUCTOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MERCADO.

Después de haber revisado el etiquetado, se debe realizar la Inspección física del producto teniendo en cuenta que:



- 1) Al realizar el examen de apariencia del producto. El examen de limpidez se realiza levantando la botella suficientemente para mirar la parte media e inferior en una fuente luminosa. Revisar el color del líquido de la botella cuyas características debe ser brillante, transparente, cristalino. *Se debe tener en cuenta que en algunas bebidas alcohólicas con carga tánica, como el brandy, el ron o el vino, pueden existir partículas que al agitar la botella desaparecen porque son aglomeraciones de taninos que se pueden precipitar. Si hay alteraciones es probable que es una bebida alcohólica alterada* {Norma aplicable Artículo 3 del Decreto 1686 de 2012 definición bebida alcohólica alterada}.
- 2) Comparar las botellas con otras si el nivel de llenado del envase es diferente, es una bebida alcohólica fraudulenta. {Norma aplicable Artículo 3 del Decreto 1686 de 2012 definición bebida alcohólica fraudulenta}.
- 3) La tapa debe estar sin signos de haber sido violada o manipulada. Sin magulladuras. De fácil apertura con anillos móviles que no deben estar pegados con silicona ni acrílicos. El caso de los envases tetra brik, revisar en los bordes que no haya indicio de alteración.
- 4) Al revisar al detalle la etiqueta, la impresión y papel de la misma, debe estar adherida al envase; cuando pase el dedo por la etiqueta, y si ésta se despega, probablemente el producto es fraudulento. {Norma aplicable Artículo 3 del Decreto 1686 de 2012 definición bebida alcohólica fraudulenta}.

Nota Informativa:

Las bebidas alcohólicas están relacionadas con otras Entidades como Rentas Departamentales y la DIAN por los impuestos fiscales. Un riesgo encontrado son las bebidas alcohólicas que el comerciante coloca en el mercado con un alto contenido alcohólico que no ha sido autorizado por el Invima. Y se considera una bebida fraudulenta.

26

MONITOREAR LA PUBLICIDAD DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MERCADO.



Se debe vigilar la publicidad de los productos de bebidas alcohólicas que se encuentra en el mercado:

Almacenes de cadena, Expendios, Cigarrerías, Tiendas, Radio, Televisión, Folletos, Afiches, panfletos, entre otros, que publicitan o promocionan productos. Al hacer vigilancia sanitaria, el Inspector debe validar la información en atención al Artículo 53 del Decreto 1686 de 2012.

DILIGENCIAMIENTO DE FORMATO DE ACTA DE VISITA EN EL ESTABLECIMIENTO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL MERCADO.

Llenar el contenido.



APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD.

27



Con base en lo establecido en el Artículo 87 del Decreto 1686 de 2012. Determina las infracciones sanitarias de bebidas alcohólicas, deben aplicar las medidas sanitarias de seguridad, preventiva e imponer las sanciones correspondientes, de acuerdo a lo establecido en los artículos 576 y siguientes de la Ley 09 de 1979, para lo cual, se ceñirán al procedimiento establecido en el Capítulo XIV del Decreto 3075 de 1997 o las normas que lo modifiquen o adicionen o sustituyan.

TOMA DE MUESTRA DE PRODUCTO

La información relacionada con la toma de muestra del producto bebida alcohólica se encuentra en el Artículo 91 del Decreto 1686 de 2012 que expresa: “*Muestras para análisis. La toma de muestras para el análisis deberá ser practicada por la autoridad sanitaria correspondiente en cualquiera de las etapas de fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación para efectos de inspección,*



vigilancia y control sanitario”. Podrá exigir las en cualquier momento o tomarlas del mercado para los análisis técnicos pertinentes.

La toma de muestras de productos al hacer la vigilancia sanitaria, para lo cual se levantará un acta en la que conste el método de muestreo y la cantidad de muestras tomadas, dejando copia del acta con una contramuestra, muestra testigo o muestra de retención.

