

# **REQUISITOS LEGALES PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE CERVEZA**

**6 de SETIEMBRE de 2018**

**FORO PreFIAR - Rosario**

Méd.Vet. Eduardo Di Franco

Jefe Distrital Dpto Auditoría/Inspección

**INSTITUTO DEL ALIMENTO**

Municipalidad de Rosario

## INSTITUTO DEL ALIMENTO “Dr. Benjamín Berisso”

- 1996: se crea integrando las Direcciones de Bromatología y Veterinaria

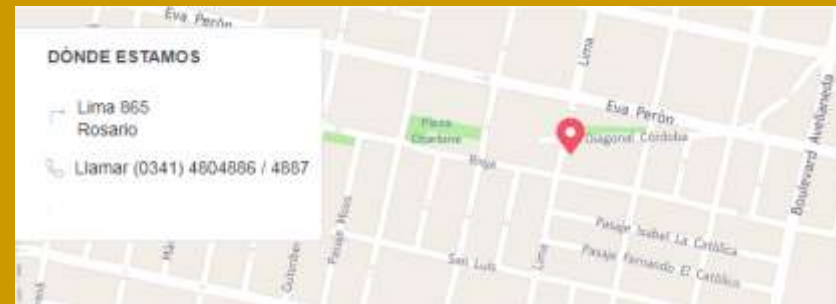
### **Estructura y organización:**

Consta de 4 departamentos:

- Educación,
- Administración
- Laboratorio
- Inspección/Auditoría.

### **Misión**

- Integración de todos los actores de la cadena agroalimentaria, interrelacionando al sector público con el privado. Cumpliendo con todas las normativas vigentes de carácter internacional, nacional, provincial y municipal.



# Función Rosario = salud

- Monitoreo de BPM y POES en establecimientos elaboradores, fraccionadores y comercializadores de alimentos interactuando auditorías/ inspecciones, análisis de alimentos, capacitaciones, etc.
- Registro de establecimientos  
H.M / R.N.E.
- Aprobación de productos  
GIP / RNPA

## Registro de PRODUCTOS con HM

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:		
EVALUACIÓN DE RIESGO:	ALTO	
GESTIÓN DE INCIUDAD DEL PRODUCTO:	Nº	
<b>COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO</b>		
MATERIA PRIMA	Cantidad	%

DESE A LA TOTALIDAD DE LOS DATOS VOLCADOS EN ESTE FORMULARIO CARACTER DE DECLARACIÓN JURADA.

<small>Auditoría por el Instituto del Alimento Forma 80804300</small>	<small>Firma, estimación, tipo y nº de documento del Titular. Representante Legal o Acreditado</small>
---	--

Lima 805 - 2000 - Rosario Tel.-Fax: (0341) 4804886 - 4804887 e-mail: alimento@rosario.gob.pe

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	
1. CARACTERÍSTICAS IMPORTANTES DEL PRODUCTO FINAL (EJ: PH, AW, ETC.)	
2. FORMA DE USO DEL PRODUCTO	
3. CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE	
4. PERIODO DE APTITUD: debe estar justificado con los análisis correspondientes para ser presentados cuando la autoridad sanitaria lo requiera	
5. DONDE SERÁ VENDIDO EL PRODUCTO	
6. INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN EL RÓTULO	
7. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	
8. A QUIEN VA DIRIGIDO EL PRODUCTO	
INFORMACIÓN OBLIGATORIA EN EL RÓTULO	<b>REGULACIÓN VIGENTE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS. REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR - GMC - RES N° 026/03</li> <li>• ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS. REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR - GMC - RES N° 046/03</li> <li>• ROTULADO NUTRICIONAL DE PORCIONES DE ALIMENTOS ENVASADOS. REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR - GMC - RES N° 047/03</li> </ul>

DESE A LA TOTALIDAD DE LOS DATOS VOLCADOS EN ESTE FORMULARIO CARACTER DE DECLARACIÓN JURADA.

<small>Auditoría por el Instituto del Alimento Forma 80804300</small>	<small>Firma, estimación, tipo y nº de documento del Titular. Representante Legal o Acreditado</small>
---	--

Lima 805 - 2000 - Rosario Tel.-Fax: (0341) 4804886 - 4804887 e-mail: alimento@rosario.gob.pe

## Aprobación de Producto con RNE

**JASSAL**  
Agencia Nacional de Seguridad Alimentaria

Sesión actualizada a las 13:04:31

Inicio > BPM > Manual BP Faena > Manual BPM > Manual BPM Solas Extracción Miel > Rne > Rne > Laboratorio de An

Datos	Composición	Descripciones	Información Nutricional	Etiquetado	Etiquetas	Observaciones (Historial)	Acciones
-------	-------------	---------------	-------------------------	------------	-----------	---------------------------	----------

Indique con \* los campos que no correspondan a su producto

1. Características importantes del producto final:  
Pc:  AW:   
Acácic: \*  \*BFC: \*

2. Forma de Uso del Producto:  
\*

3. Características del Envase:  
Material: \*   
Atmosfera modificada:

4. Período de Aptitud: \*

5. Modo de Conservación: \*

6. Desde qué venido el Producto: \*

7. Instrucciones Contadas en el Envase: \*

8. Controles y Cuidados Especiales Durante la Distribución y Comercialización: \*

9. A Qué se Dirige el Producto: \*

[Ingresar Observación](#)

**Exitar DE:** permite que legislación alimentaria pueda observar dicha declaración jurada. (Solo está habilitada esta opción cuando usted haya registrado el pago del trámite)  
**Guardar y Continuar:** permite que pueda guardar y continuar luego con dicha declaración jurada.

[Exitar DE](#) [Guardar y Continuar](#) [Cancelar](#)

**JASSAL**  
Agencia Nacional de Seguridad Alimentaria

Sesión actualizada a las 13:04:31

Inicio > BPM > Manual BP Faena > Manual BPM > Manual BPM Solas Extracción Miel > Rne > Rne > Labora

Datos	Composición	Descripciones	Información Nutricional	Etiquetado	Etiquetas	Observaciones (Historial)	Acciones
-------	-------------	---------------	-------------------------	------------	-----------	---------------------------	----------

Indique con \* los campos que no correspondan a su producto

Nombre Comercial:

Búsqueda de denominación:

Ingredientes:

Marca:

Contenido:  Contenido neto

Fecha de Duración:  Consumir preferentemente antes de

[Ingresar Observación](#)

**Exitar DE:** permite que legislación alimentaria pueda observar dicha declaración jurada. (Solo está habilitada esta opción cuando usted haya registrado el pago del trámite)  
**Guardar y Continuar:** permite que pueda guardar y continuar luego con dicha declaración jurada.

[Exitar DE](#) [Guardar y Continuar](#) [Cancelar](#)

## MODELO DE ROTULO

Denominación Del Producto		
Marca --		
Nombre Del Titular --	Elaborado y envasado por:	
Dirección --	Rosario, Provincia de Santa Fe	
(Colocar los ingredientes en orden decreciente de proporciones)	Ingredientes:	
(Indicar lo que no corresponda)	Peso/Volumen neto:	Nº DE GIP:
	INDUSTRIA ARGENTINA	VENTA EXCLUSIVA EN
	ROSARIO	
	Fecha de elaboración: día/mes/año	
	Fecha de vencimiento: día/mes/año	
Modo De Conservación --		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Porción	Cantidad por porción		% VD (*)
	kcal	kJ	
Valor energético			
Carbohidratos (g)			
Proteínas (g)			
Grasas totales (g)			
Grasas saturadas (g)			
Grasas trans (g)			
Fibra alimentaria (g)			
Sodio (mg)			

(\*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

DEBE A LA TOTALIDAD DE LOS DATOS VOLCADOS EN ESTE FORMULARIO CARACTER DE DECLARACIÓN JURADA.

Audited por el Instituto del Alimento  
Firma, aclaración

Firma, aclaración, tipo y nº de documento del Titular,  
Representante Legal o Apoderado

Datos	Composición	Descripciones	Información Nutricional	Flojograma	Rotulo	Observaciones Historial	Adjuntos																														
<p>SERVICIOS ASSAL FRANCIA 2690 MUNICIPIO DE SANTA FE PROVINCIA DE SANTA FE</p> <p>INGREDIENTES</p> <p>CONTENIDO NETO</p> <p>FECHA DE ELABORACION CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE</p> <p>LOTE Nº: • • •</p> <p>R.N.E. Nº 21-112565 Provincia de Santa Fe R.N.P.A. Nº</p>																																					
<p>Selecciones uno de los isologos</p>																																					
<p>INFORMACION NUTRICIONAL</p>																																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Porción:</th> <th>Cantidad por porción</th> <th>% VD(*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energetico (Kcal = Kj)</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Grasas trans (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibra alimentaria (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Otros nutrientes cuando corresponde</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal. - u 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas</p>								Porción:	Cantidad por porción	% VD(*)	Valor Energetico (Kcal = Kj)		0	Carbohidratos (g)	0	0	Proteínas (g)	0	0	Grasas totales (g)	0	0	Grasas Saturadas (g)	0	0	Grasas trans (g)	0	0	Fibra alimentaria (g)	0	0	Sodio (mg)	0	0	Otros nutrientes cuando corresponde		
Porción:	Cantidad por porción	% VD(*)																																			
Valor Energetico (Kcal = Kj)		0																																			
Carbohidratos (g)	0	0																																			
Proteínas (g)	0	0																																			
Grasas totales (g)	0	0																																			
Grasas Saturadas (g)	0	0																																			
Grasas trans (g)	0	0																																			
Fibra alimentaria (g)	0	0																																			
Sodio (mg)	0	0																																			
Otros nutrientes cuando corresponde																																					

## Clasificación de cervezas

- Extracto primitivo: liviana, <5%  
cerveza,  $10\% < EP < 12$   
extra, >12%  
fuerte, >14%
- Grado alcohólico: sin alcohol, <0,5%  
con alcohol o cerveza, >0,5%
- Color: clara, blanca, rubia o cerveza color < 20 u. EBC  
oscura o cerveza negra color > 20 u. EBC
- Proporción de materias primas: cerveza mín. 55% malta  
cerveza 100% malta  
cerveza de ..... (cereales mayoritarios)
- Otros ingredientes: coloreada  
cerveza con .....(jugos hasta 10%)  
sabor de .....  
oscura o negra azucarada o malzbier: máx 50% azúcar

## Condiciones mínimas de infraestructura

- \* Superficies lisas, lavables, y no absorbentes
- \* Sala de molienda aislada con extracción de polvo ambiental
- \* Sistema de extracción forzada de vapor y calor (extractor, campanas, etc)
- \* Barreras físicas y mecánicas para plagas (roedores, cucarachas, moscas, etc)
- \* Sistema de desagües



## Buenas Prácticas de Manufactura

- \* **Manual:**
  - procedimiento de elaboración y envasado
  - procedimiento de manejo y almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados
  - procedimiento de limpieza y desinfección
  - procedimiento de manejo integrado de plagas
  
  - instructivos operacionales
  
- \* **Trazabilidad** - registros de recepción MP, elaboración, envasado, despacho, y limpieza
  
- \* **Personal:**
  - carne de manipulador de alimentos y/o exención
  - vestimenta adecuada

## Rotulación

\* **Botellas:** etiqueta inviolable con la información obligatoria según CAA.

\* **Barriles:** ídem botellas, con la posibilidad de etiqueta permanente inscribiéndose con tinta indeleble aquellos datos propios del producto como fecha de elaboración, lote, etc

## Denominación de artesanal

Artículo 1082 bis – Año 2017

- a) Que no utilice en su producción aditivos alimentarios
- b) Que se encuentre adicionada únicamente con ingredientes naturales
- c) Que la elaboración sea de ***manera manual o semiautomática***
- d) Que en el caso que se le agregue jugos o extractos de frutas, éstos sean previamente pasteurizados.

A la cerveza que se comercialice con la leyenda “Elaboración Artesanal” no se le aplicará el parámetro de turbidez establecido en el artículo 1082 inciso b).

Se permitirá el uso del gas autorizado en el artículo 1067.”

CONTACTO

Méd. Vet. Eduardo Di Franco

Jefe Distrital Dpto Auditoría/Inspección

Instituto del Alimento

[alimento@rosario.gov.ar](mailto:alimento@rosario.gov.ar) – TE 4804886/7

Lima 865 - Rosario

**GRACIAS POR SU ATENCIÓN!**