

Viche/Biche artesanal

¡Con todas las de la ley!

Buenas prácticas y pasos para el
Registro Sanitario Artesanal Étnico (AE)
del Viche/Biche





Culturas

Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes

Juan David Correa Ulloa

Ministro de las Culturas, las Artes y los Saberes

Yannai Kadamani Fonrodona

Viceministra de las Artes y la Economía Cultural y Creatividad

Saia Vergara Jaime

Viceministra de los Patrimonios, las Memorias y la Gobernanza Cultural

Luisa Fernanda Trujillo Bernal

Secretaría General

Mónica Orduña Monsalve

Directora de Patrimonio y Memoria

Ruth Flórez Rodríguez

Coordinadora Grupo Patrimonio Cultural Inmaterial

Diego Martínez Celis

Diseñador

Cesar Augusto Palacios Chaverra

Ilustrador

Primera edición

Bogotá, D.C., 2025

Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes

Dirección de Patrimonio y Memoria

serviciolaciudadano@mincultura.gov.co

Calle 9 No. 8-31, Bogotá, D. C.

Teléfono: 601 3424100



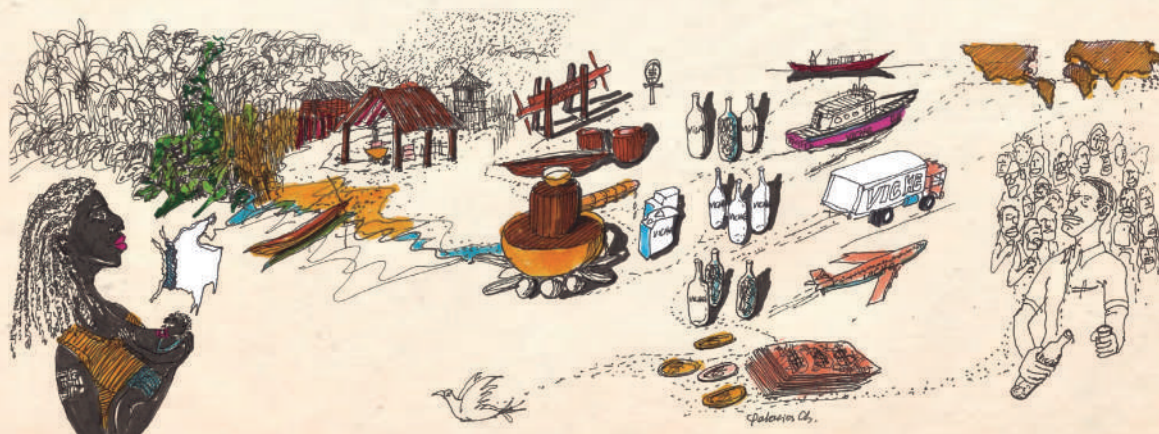
Introducción

Amiga y amigo vichero/bichero, este texto está hecho para usted, porque a partir de su saber ancestral y práctica artesanal ha recorrido el camino para hacer real la reglamentación de la ley del Viche/Biche. Teniendo en cuenta la sabiduría local y la memoria que a partir de la práctica permanente logra pervivir en el tiempo, el Ministerio de Salud y Protección Social y el Ministerio de las Culturas, las Artes y los Saberes establecen unos requisitos sanitarios generales a través de la Resolución 113 de 2024, emitida para que todas y todos los productores, con respeto a sus tradiciones y prácticas, de manera igualitaria puedan elaborar y comercializar Viche/Biche.

Esta guía incluye algunos aspectos adicionales a considerar, como las **buenas prácticas** en las etapas de producción, la importancia de expedir el **Registro Sanitario Artesanal Étnico (AE) del Viche** y los pasos para obtenerlo.

De igual forma, se señala que para que se pueda comercializar a nivel nacional e internacional, el Viche/Biche debe tener su **etiqueta**.

Nada de esto sería posible sin el saber de ustedes, los productores, y sin el diálogo que se ha logrado con los habitantes de los cuatro departamentos del Pacífico, al igual que el trabajo, experiencia y conocimiento de los procedimientos técnicos y legales de las diferentes entidades que han acompañado los procesos. Esperamos sea una guía de gran utilidad.





Buenas Prácticas de Manufactura

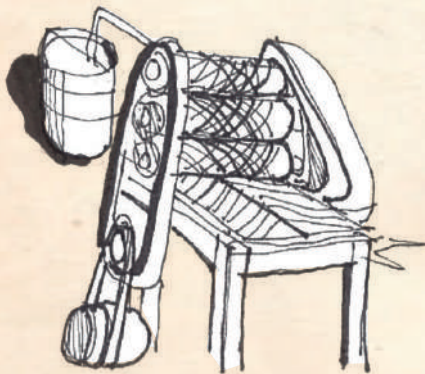
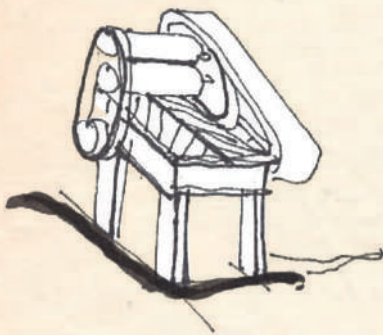
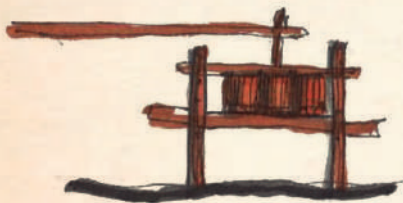
Se entiende y denominan buenas prácticas de manufactura (BPM) el conjunto de normas y directrices que buscan prevenir riesgos en la salud pública. Están basadas en prácticas y conocimientos que expertos y maestros que han mostrado ser eficaces y eficientes en la elaboración del Viche/Biche, recomiendan seguir en los procesos artesanales de producción, envase y distribución del Viche/Biche, para que sea un producto de óptima calidad, saludable y bueno.

Buenas Prácticas en el Cultivo de la Caña

- Clasifique y trate de igualar los tipos de caña nativa (caña palo, morada, tigre, pate perro, la pro pro, etc.) para mantener un sabor lo más parejo posible en cada producción.



Buenas Prácticas en la Molienda



Antes de la molienda

- El trapiche debe estar limpio y listo para moler.
- Para evitar contaminaciones, transporte únicamente la caña nativa hasta la unidad productiva.
- Si no se hace la molienda inmediatamente, almacene la caña en un lugar limpio y cubierto, en un terreno contralado y fuera del alcance de animales.
- El sitio de almacenamiento de la caña debe estar bajo una estructura cubierta que sea fácil de desinfectar, mantener y lavar con agua potable.
- Lave la caña antes de llevarla al trapiche de tracción animal, mecánico o mata cuatro.

Durante la molienda

- Si el trapiche es mecánico debe estar limpio de cualquier residuo de aceite, ACPM, gasolina y/o similares. Cualquiera de estas sustancias almacenadas en tarros, botellas o galonetas, deben mantenerse alejadas del trapiche para que no contaminen el jugo de la caña.
- En caso de usar aceites, ACPM, gasolina y/o similares, mantenga el combustible en recipientes

debidamente etiquetados y distintos a los que se usan para envasar bebidas. De esta forma evitará confusiones peligrosas.

- No permita que queden sólidos de ningún tipo en el jugo. Remueva y filtre hojas, trozos de caña y otros materiales extraños.
- Para evitar contaminación, trate de que los residuos como el bagazo siempre estén alejados de la unidad productiva.



Buenas Prácticas en la Cocción y Fermentación del Jugo de Caña

- En caso de que se cocine el jugo de caña antes de fermentar, debe llevarlo a punto de ebullición y retirar la cachaza del jugo.
- Para fermentar use envases que impidan la contaminación y que sean exclusivos para este uso.
- Si emplea envases plásticos, asegúrese de que NO sean aquellos que suelten el sabor a plástico (es decir que tengan “certificados libres de migración” o “libres de BPA”).
- Recuerde que se prohíbe el uso de aditivos o acelerantes de la fermentación como levaduras, panela, azúcar o cualquier otro producto.
- El tiempo de fermentación debe ser natural, de acuerdo con las condiciones ambientales de cada cuenca, y con la experticia y esencia del maestro vichero.



Buenas Prácticas en la Destilación

- Durante la destilación, recuerde que el sacatín o las ollas donde se destila deben ser solo para este uso.
- Evite usar en el sacatín materiales como hierro, tubos de PVC, mangueras plásticas o caucho, o cualquier otro material que contamine el jugo de la caña y el destilado. Trate de emplear materiales de la región como guadua, barro cocido o madera.
- Siempre envase el destilado en galonetas o botellas nuevas y limpias.
- Recuerde llevar el control del lote anotando la fecha de producción.



El lote se puede hacer de la siguiente manera:

Para embotellar

Una vez determinada la cantidad de caña y obtenido el destilado (sacatín), asigne el número 0001 al primer embotellado y siga enumerando en orden con el número de veces que haga un nuevo embotellamiento.

Adicional a este número, coloque la fecha de destilación para saber de dónde viene y cómo se hizo el Viche/Biche.

Por ejemplo: Si produce 700 litros y el embotellado se hace en dos tandas de 350 litros, asigne el número de lote 0001 a la primera tanda y 0002 a la segunda, e incluya la fecha de destilación en cada lote, como “2024-09-16”.

- Tener el registro de cada lote es importante para garantizar la trazabilidad (seguimiento) y tener control sobre la calidad de cada producto. Por ejemplo, en caso de que se presente algún problema, se pueden identificar rápidamente los productos afectados al identificar el lote al que pertenecen.
- Etiquete de acuerdo con el volumen de sus envases (350 ml, 750 ml, 1 litro) y el grado de alcohol.





¿Cómo sacar el Registro Sanitario Artesanal Étnico (AE) del Viche/Biche?



1. Diligencie el formato de solicitud definido por el INVIMA que contiene información general y una ficha técnica del producto. Puede acceder a este formato contactando al equipo del Grupo del Viche del Ministerio de las Culturas, los Artes y los Saberes en el correo: vichepatrimonio@mincultura.gov.co De igual forma pueden obtenerlos a través de la página web del INVIMA.
2. Incluya también en este formato de solicitud el documento que contenga el rótulo o etiqueta de su producto, de acuerdo con los parámetros que exige la reglamentación.
3. Entregue el certificado que le acredita como productor o productora vichera, que debe ser solicitado al Consejo Comunitario, Junta Veredal o la estructura organizativa y comunitaria de base territorial que corresponda. Dicha acreditación debe ser remitida al Ministerio de las Culturas al correo electrónico: vichepatrimonio@mincultura.gov.co
4. Entregue un certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil, el cual puede ser emitido por la Cámara de Comercio más cercana.
5. Si usted no hace el trámite directamente, autorice mediante un poder a su representante, mencionando

con nombre completo y documento de identidad a quien le reemplaza. Esta carta debe ir firmada de puño y letra por el representante legal.

6. Entregue los análisis fisicoquímicos que evidencian el cumplimiento de los parámetros establecidos en la Resolución 0113 de los Ministerios de Salud y de Culturas. Son importantes porque permiten asegurar el control y seguimiento del proceso de fabricación en cada una de sus etapas.

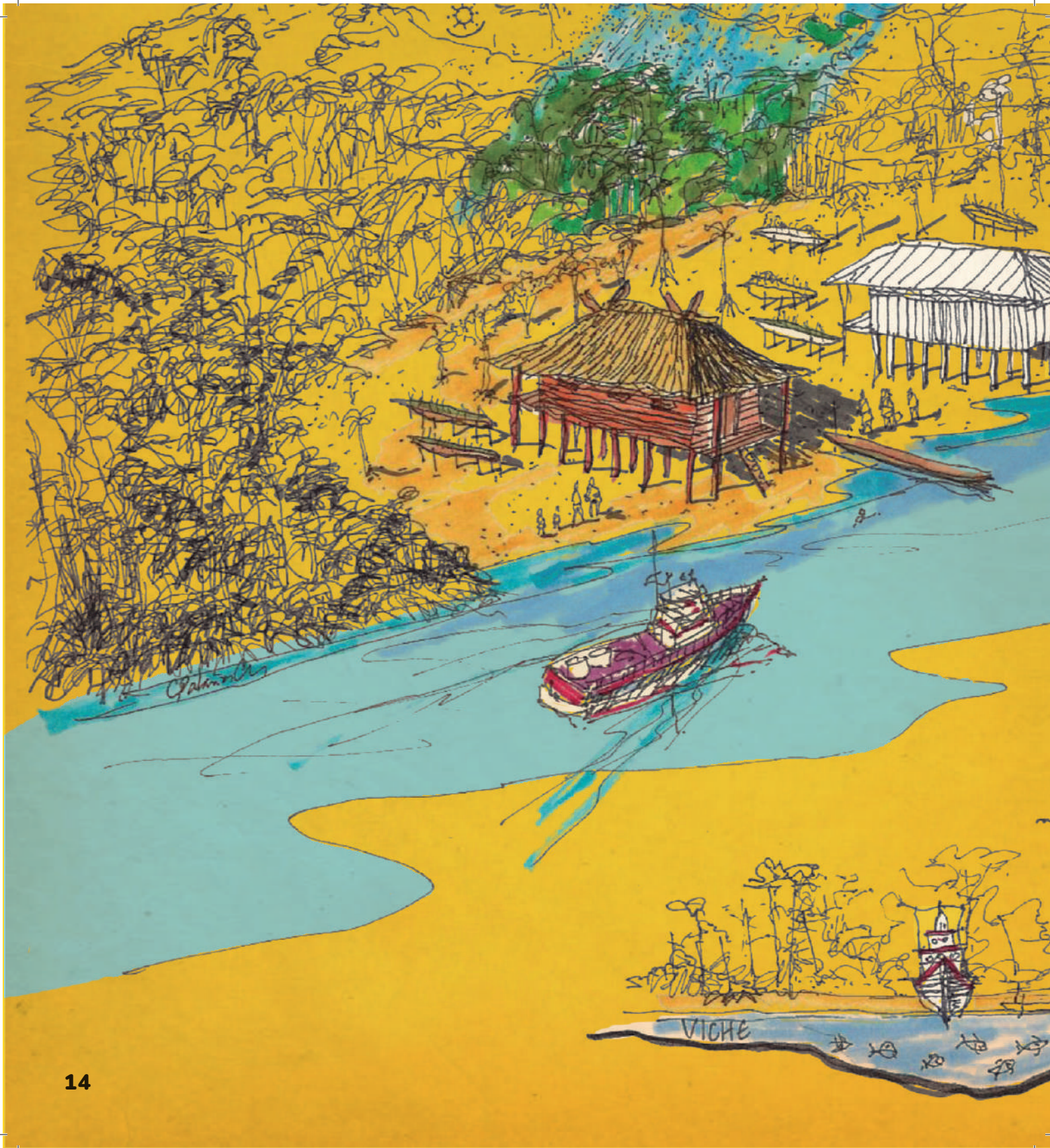
7. Entregue el certificado de su registro de marca o el certificado que se encuentra en trámite, expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio.

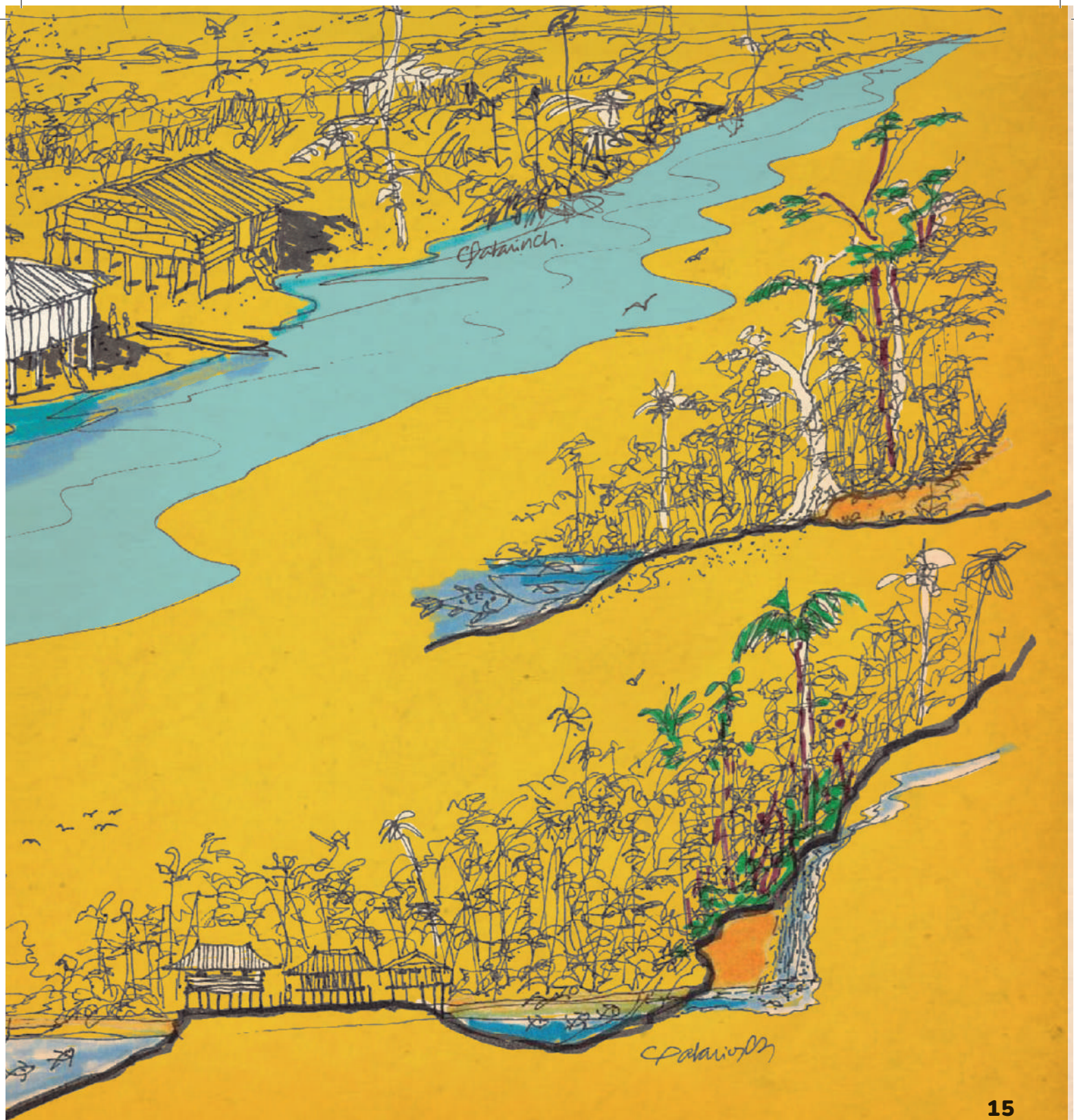
Si lo necesita, puede solicitar información al Grupo del Viche/Biche del Ministerio de las Culturas, para acceder al Programa de Cocinas Tradicionales, donde recibirá asesoría jurídica gratuita, acompañamiento y una tasa preferencial para solicitar su registro de marca. Para esto escriba al correo vichepatrimonio@mincultura.gov.co

Con el El Registro Sanitario Artesanal Étnico (AE) del Viche, podrá comercializar a todo Colombia y exportar fuera del país. Si dicho registro es otorgado, tendrá una duración de 10 años a partir de la fecha de expedición.

Recuerde leer y entender la Ley del Viche 2158 de 2021 y la Reglamentación Sanitaria 113 de 2024.







Texto sobre etiquetado o rotulado

El rotulado o etiquetado de Viche/Biche debe cumplir con los siguientes requisitos:

- 1.** La etiqueta no debe mostrar información que engañe o confunda sobre lo que es el Viche puro o si es seguro. Todo lo que se describa en ella debe ser claro y verdadero.
- 2.** No se pueden hacer afirmaciones sobre beneficios para la salud ni usar imágenes o textos que sugieran propiedades medicinales o nutricionales. Por ejemplo, no puede decir que cura enfermedades o mejora el rendimiento en ciertas actividades.
- 3.** Los rótulos o etiquetas que se adhieran a los envases del Viche/Biche no se podrán remover o quitar fácilmente.
- 4.** La etiqueta para el Viche/Biche debe contener la siguiente información:
 - 4.1.** Nombre y marca del producto de acuerdo a la información contenida en el El Registro Sanitario Artesanal Étnico (AE) del Viche.
 - 4.2.** Nombre, ubicación y dirección del titular fabricante. Debe indicar:
 - 4.2.1.** El origen de la producción (región).
 - 4.2.2.** El nombre de la persona, la familia, la comunidad o la organización productora, según corresponda, y su dirección.
 - 4.2.3.** Número del Registro Sanitario Artesanal Étnico (AE) del Viche, otorgado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.
 - 4.2.4.** Contenido neto en volumen, expresado en unidades del sistema internacional de medidas (mililitros, litros o centímetros cúbicos).

Coloque su
logotipo aquí

Viche Biche

% Alcohol

Hecho en Colombia

EL EXESO DE ALCOHOL ES
PERJUDICIAL PARA LA SALUD

Puede colocar su slogan aquí

Nombre del Consejo Comunitario al que pertenece.

Nombre de su marca [fabricado por].

Nombre del productor(a) del Viche/Biche

Origen de su Viche/Biche:

[Vereda, Corregimiento, Municipio, Departamento].

Información de contacto para pedidos:

Número de celular.

Correo electrónico [si tiene].

Redes sociales de su marca [si tiene].

Dirección:

[Vereda, Corregimiento, Municipio, Departamento]

Cont. Neto:

350 ml 750 ml 1L

Registro Sanitario:

Lote:

**PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS
EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD**

4.2.5. Grado alcohólico expresado en grados alcoholimétricos o en porcentaje (por ejemplo: 35 %, 40 %, 45 %, etc.).

4.3. Identificación de Lotes. Debe ser definido por el productor o productora, y marcado en cada envase de forma clara. El lote se refiere al Viche destilado de la misma manera en un mismo día o en una misma semana. Para identificar el lote se puede usar número y fecha de destilación para saber de dónde viene y cómo se hizo el Viche.

Legendas obligatorias en el rotulado o etiquetado:

1. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD

Esta leyenda debe ocupar, como mínimo, la décima parte del área de la etiqueta, en la cara principal de exhibición y dispuesta en su extremo inferior con caracteres visibles, fácilmente legibles por su tamaño y tipo de letras, de modo que contrasten con el fondo sobre el que estén impresos sin perder legibilidad. En ningún caso se permiten tamaños ni contrastes que hagan perder el sentido preventivo de esta exigencia. No se exime del cumplimiento de lo descrito en este numeral a ningún tipo de envase o rotulado.

2. PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD

Esta prohibición debe expresarse en toda publicidad, identificación o promoción sobre bebidas alcohólicas.

3. INDUSTRIA COLOMBIANA / HECHO EN COLOMBIA / ELABORADO EN COLOMBIA

Estas leyendas deben ubicarse claramente en la etiqueta de los productos que se elaboren o se envasen en el país, sin abreviaciones en forma destacada.

Nota: Todos los trámites son gratuitos y no necesita de intermediarios para adelantarlos, para eso MinCulturas apoyará a los productores.



Mi
CA
Sa



Culturas