vinetur

La FDA propone aliviar la trazabilidad alimentaria para pequeñas cervecerías con servicio de comida

La guía en borrador podría rebajar la burocracia para entre 2.300 y 2.900 locales cerveceros

sábado 21 de noviembre de 2026



La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) publicó este viernes, 20 de noviembre, una guía en borrador que puede aliviar las obligaciones de registro sobre trazabilidad alimentaria para ciertos pequeños establecimientos minoristas y restaurantes, entre ellos brewpubs y taprooms que sirven comida. La medida no es definitiva, pero la Brewers Association calcula que, si sale adelante, podría beneficiar a entre 2.300 y 2.900 locales cerveceros del país.

La propuesta se dirige a establecimientos con un valor monetario medio anual de alimentos vendidos o servidos superior a 250.000 dólares y no mayor de 1 millón de dólares durante los tres últimos años. La FDA precisa que ambos umbrales se ajustan por inflación con 2020 como año base. En ese cálculo entra también la cerveza, ya que la agencia la incluye dentro de la definición de “alimento” a efectos de esta regulación.

Los negocios situados en el umbral ajustado de 250.000 dólares o por debajo de esa cifra ya cuentan con una exención total. El cambio planteado ahora ampliaría el alivio a un tramo de establecimientos que, hasta este momento, sí quedaban sometidos a las exigencias reforzadas de trazabilidad.

La asociación del sector cervecero sostiene que, para los locales que cumplan esos requisitos, la medida reduciría el tiempo de trabajo del personal y los recursos administrativos necesarios para atender las obligaciones adicionales de registro. Para el sector de bebidas, esto puede tener un efecto directo en las cervecerías que combinan producción propia con restauración, ya que una menor carga burocrática podría rebajar su gasto administrativo sin alterar los controles básicos que ya siguen vigentes.

La FDA no plantea eliminar la regla de trazabilidad alimentaria. Lo que propone es una política de discrecionalidad en la aplicación de la norma, de forma que la agencia dejaría de exigir su cumplimiento a los establecimientos que pasen a entrar en el nuevo tramo cubierto por esa flexibilidad. Es decir, las obligaciones seguirían existiendo en el marco regulatorio, pero no se aplicarían de hecho a esos negocios mientras esa política estuviera en vigor.

El origen de esta regulación está en la Food Safety Modernization Act, aprobada en 2011. Esa ley ordenó a la FDA reforzar la trazabilidad de ciertos alimentos de mayor riesgo mediante requisitos adicionales de registro. Entre los productos citados por la agencia figuran verduras de hoja fresca, tomates y algunos quesos. Esa línea de trabajo se apoyó, además, en reglas anteriores que ya exigían a las empresas incluidas conservar registros sobre sus proveedores inmediatos y los receptores posteriores de sus productos.

Más tarde, el 21 de noviembre de 2022, la FDA publicó su Food Traceability Rule. Esa norma fijó exigencias reforzadas para vincular los códigos de lote de trazabilidad con información estandarizada en puntos clave de la cadena de suministro, con el objetivo de localizar y retirar con más rapidez alimentos potencialmente contaminados.

La propia FDA también ha comunicado que no aplicará esa regla antes del próximo 20 de julio de 2028. Ese margen da más tiempo a las empresas para adaptarse y, al mismo tiempo, deja abierta la posibilidad de que la guía en borrador modifique de forma práctica el alcance de la norma para miles de pequeños negocios de hostelería y venta minorista con actividad alimentaria, incluidas muchas cervecerías con cocina o servicio de comida.