vinetur

阿根廷允许啤酒厂将啤酒糟送至外部食品厂烘干

新规要求在6小时内开始加工，为没有烘干设备的啤酒厂开辟了合法渠道

2026年11月17日星期二



阿根廷修订了啤酒糟的卫生和加工规定，允许将啤酒生产产生的湿副产品送至产生地以外的获批食品加工厂烘干。该措施于2026年11月16日（星期一）在《官方公报》刊登后生效，为没有自有烘干设备的啤酒厂开辟了潜在的新商业渠道。

这项修订由卫生管理秘书处与农业、畜牧业和渔业秘书处联合发布。这两个国家级主管部门负责监管该规定涉及的卫生和生产条件。根据决议以及政府于2026年11月16日（星期一）发布的官方声明，获批食品企业现在可以接收来自啤酒厂的啤酒糟并进行烘干，但物料必须符合运输、标识、可追溯性和接收方面的要求。

新规的一项核心要求是时限：从取得湿啤酒糟到开始烘干，不得超过6小时。政府称，这一时限是处理高含水量副产品时的一项卫生保障措施；如果不在受控条件下加工，这类副产品可能很快变质。

这项决定之所以重要，是因为啤酒生产会产生大量啤酒糟，但许多啤酒厂没有在厂内将其烘干并用于食品生产所需的设施。政府明确允许将烘干环节外包给另一家获批食品企业，由此建立了监管渠道，有望让更多啤酒糟得到食品用途加工，而不再受限于啤酒厂自身的基础设施。

政府援引2025年的产量数据说明这种副产品的规模。政府在声明中表示，阿根廷2025年生产了1750万百升啤酒，由此产生约35万吨啤酒糟。这些数字仅作为背景信息，并不能证明目前已有相关销售，也不代表相应数量已进入人类食用食品市场。官方材料没有估算这些啤酒糟中有多少将通过新获准的烘干流程处理。

这项决议也没有为此次调整所开辟的市场标注货币价值。决议未量化啤酒厂可节省的成本、可能增加的收入，也未统计最终可能依据新安排进行商业化利用的啤酒糟吨数。新规所做的是消除一道监管障碍：只要接收工厂已获批为食品企业，且符合规定的管控要求，生产链中的一个环节就可以在啤酒厂外完成。

这些管控要求是该措施的重要组成部分。规定特别列明了运输、产品标识、可追溯性以及在目的地设施接收物料时应遵守的条件。这意味着啤酒糟必须以能够保持卫生状态的方式运输，并确保主管部门和经营者可以追踪其来源及处理过程。决议的设计显示，政府希望在不放松食品安全监管的前提下，扩大这种副产品的利用。

这项决议于11月5日签署，并于2026年11月16日（星期一）刊登后生效。其直接影响体现在监管层面，而非商业层面。啤酒厂和食品加工企业如今有了采用不同运营模式的法律框架，但由于新规刚刚生效，政府尚未公布实际经营成效。

对于啤酒厂，尤其是小型生产商或没有专用烘干系统的企业，这项规定或可提供一种切实可行的替代方案，避免自行投资购置设备。对于已获许可的食品加工企业，新规或允许其增加一项服务或原料来源，接收湿啤酒糟并将其加工成干燥物料；只要符合所有卫生要求，这些物料就可用于食品生产。政府在对该措施的说明中，将其定位为在受控条件下提高啤酒生产副产品利用率的一种方式。

阿根廷官方并未将此次调整描述为商业规模必然扩大的保证，而是称其带来了潜在的新机会。35万吨这一数字反映的是啤酒糟的估算产量，并不代表已有相应市场。该措施的重要性在于，啤酒厂如今有了更明确的合法选择，可以通过外部获批设施将这种副产品送入食品加工环节；新规明确允许这样做，同时设定了具体时限和管控要求。