vinetur

# Argentinien erlaubt Brauereien, nassen Biertreber zum Trocknen an externe Lebensmittelbetriebe zu liefern

Die neue Vorschrift verlangt geschlossene Transporte und gekennzeichnete Chargen. Mit dem Trocknen muss binnen 6 Stunden begonnen werden, um mikrobielles Wachstum zu begrenzen

Montag, 16. November 2026



Argentinien hat Brauereien erlaubt, nassen Biertreber zum Trocknen an einen externen Lebensmittelbetrieb zu liefern. Die regulatorische Änderung trat am Montag, dem 16. November, mit der Veröffentlichung der Gemeinsamen Resolution 5/2026 im Amtsblatt des Landes in Kraft.

Die Maßnahme wurde vom Sekretariat für Gesundheitsmanagement und dem Sekretariat für Landwirtschaft, Viehzucht und Fischerei erlassen. Sie aktualisiert Artikel 1083 bis des Argentinischen Lebensmittelkodex, der getrockneten Biertreber regelt, der als Zutat in der Lebensmittelherstellung verwendet wird.

Bislang definierte der Kodex bereits getrockneten Biertreber und legte Bedingungen für dessen Haltbarkeit und Zusammensetzung fest. Der neue Text behält diese Standards bei, erlaubt aber ausdrücklich, den Trocknungsschritt entweder in der Brauerei oder in einem anderen Lebensmittelverarbeitungsbetrieb durchzuführen, der von der zuständigen Gesundheitsbehörde zugelassen wurde.

Laut Resolution erfolgte die Änderung auf Antrag, die Vorschrift so anzupassen, dass das Trocknen unter kontrollierten Bedingungen für Transport, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit an einem anderen Standort stattfinden kann. Die Behörden erklärten, nasser Biertreber sei aufgrund seiner hohen Wasseraktivität anfällig für mikrobielles Wachstum. Daher müsse der Zeitraum zwischen seiner Gewinnung und dem Beginn des Trocknens geregelt werden.

Findet das Trocknen außerhalb der Brauerei statt, muss das nasse Material nach der neuen Vorschrift in geeigneten Behältern, Gefäßen oder Lebensmitteltransportfahrzeugen befördert werden, die unter dem spanischen Akronym UTA bekannt sind. Die Innenflächen müssen aus Materialien bestehen, die eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion ermöglichen. Während des Transports müssen die Behälter geschlossen, geschützt oder ausreichend abgedeckt bleiben, um Verunreinigungen sowie Verschütten oder Verluste zu verhindern.

Die Sendung muss außerdem als zur Verarbeitung bestimmter Rohstoff gekennzeichnet sein und Angaben enthalten, aus denen mindestens der Herkunftsbetrieb, der Empfängerbetrieb, die Charge sowie Datum und Uhrzeit der Gewinnung des nassen Biertrebers hervorgehen. Zwischen der Gewinnung des nassen Materials und dem

Beginn des Trocknungsprozesses dürfen höchstens 6 Stunden liegen.

Im Empfängerbetrieb muss die Charge überprüft werden, um sicherzustellen, dass die Begleitangaben vollständig sind, die 6-Stunden-Frist eingehalten wurde und das Material keine Anzeichen von Verderb oder ungewöhnliche sensorische Eigenschaften aufweist, die seine Eignung für die Verarbeitung beeinträchtigen würden.

Die Resolution hält an den Produktstandards für die getrocknete Zutat fest. Der Feuchtigkeitsgehalt muss, bezogen auf das Nassgewicht, unter 15 % liegen. Das Produkt muss mindestens 3 Stunden lang bei 102 Grad Celsius auf Blechen in einer 1 Zentimeter dicken Treberschicht entwässert oder getrocknet werden oder einer gleichwertigen Wärmebehandlung unterzogen werden. Seine Zusammensetzung hängt von den beim Brauen verwendeten Rohstoffen ab, muss aber die im Kodex festgelegten Mindest- und Höchstwerte einhalten. Dazu gehören mindestens 35 % Ballaststoffe, mindestens 4 % Protein und höchstens 4,6 % Asche, jeweils bezogen auf die Trockenmasse.

Zudem muss das Produkt mikrobiologische Kriterien zu Schimmelpilzen und Hefen, E. coli, präsumtivem Bacillus cereus und Salmonellen erfüllen. Die Vorschrift verlangt, dass Salmonellen in 25 Gramm nicht nachweisbar sind, und erlaubt den Einsatz validierter alternativer Prüfmethoden. Darüber hinaus muss das getrocknete Produkt die an anderer Stelle im Lebensmittelkodex festgelegten Grenzwerte für anorganische Kontaminanten einhalten.

Die Maßnahme bekräftigt außerdem, dass getrockneter Biertreber nicht in Verkehr gebracht, gelagert oder verkauft werden darf, wenn er einen ungewöhnlichen oder untypischen Geschmack, ein entsprechendes Aroma oder einen solchen Geruch aufweist. Die rechtliche Verkehrsbezeichnung des Produkts lautet weiterhin „bagazo cervecero seco“, also getrockneter Biertreber.

Die Resolution wurde am 5. November in Buenos Aires von Héctor Saúl Gervacio Flores und Sergio Iraeta unterzeichnet. Sie trat am Montag, dem 16. November, dem Tag ihrer Veröffentlichung, in Kraft.

Für Brauereien und andere Getränkehersteller könnte die Änderung die Möglichkeiten erweitern, ein Nebenprodukt des Brauens in der Lebensmittelkette zu verwerten – insbesondere für Unternehmen ohne eigene Trocknungsanlagen. Zugleich legt die Vorschrift für alle Schritte zwischen Brauerei und externem Betrieb klare Anforderungen an Hygiene, Transport und Rückverfolgbarkeit fest. Diese könnten die Logistik und die Kosten für die Einhaltung der Vorschriften bei Unternehmen beeinflussen, die Treber als Lebensmittelzutat vermarkten wollen.