vinetur

Argentina permite secar el bagazo cervecero fuera de la planta donde se genera

La medida exige destino en plantas alimentarias habilitadas, transporte higiénico, identificación del lote y trazabilidad

lunes 16 de noviembre de 2026



Argentina autorizó que el secado del bagazo cervecero pueda hacerse fuera del establecimiento donde se genera, siempre que el destino sea otra planta alimentaria habilitada y se cumplan condiciones sanitarias, de transporte y de trazabilidad. La modificación figura en la Resolución Conjunta 5/2026, publicada este lunes, 16 de noviembre, en el Boletín Oficial de la República Argentina, y entra en vigor en esa

misma fecha.

La norma sustituye el artículo 1083 bis del Código Alimentario Argentino. Fue firmada en Ciudad de Buenos Aires el pasado 5 de noviembre por el secretario de Gestión Sanitaria, Héctor Saúl Gervacio Flores, y por el secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca, Sergio Iraeta.

El cambio afecta al bagazo cervecero seco destinado a ser usado como ingrediente en la elaboración de alimentos. Hasta ahora, el Código ya regulaba ese producto y exigía un proceso de secado para asegurar su conservación. La novedad consiste en que ese secado ya no tendrá que hacerse necesariamente en la propia cervecera.

En los fundamentos de la resolución, el Gobierno argentino señala que la modificación responde a una solicitud para contemplar esa posibilidad. También recuerda que el bagazo cervecero húmedo, obtenido en las operaciones de prensado y filtración del mosto, tiene una elevada actividad acuosa y puede favorecer el desarrollo microbiano si no se manipula en condiciones controladas.

Por ese motivo, la nueva redacción fija reglas precisas para el tramo que va desde la obtención del bagazo húmedo hasta el inicio del secado. El proceso podrá realizarse en la fábrica de cerveza o en otro establecimiento elaborador de alimentos autorizado por la autoridad sanitaria competente.

Si el secado se hace fuera de la cervecera, el traslado deberá hacerse en recipientes, contenedores o Unidades de Transporte de Alimentos aptos para ese uso. La resolución exige condiciones adecuadas de higiene y conservación, y dispone que el interior de esos equipos esté hecho con materiales que permitan una limpieza y desinfección correctas.

Además, los recipientes o unidades de transporte tendrán que permanecer cerrados, protegidos o cubiertos durante el trayecto. El objetivo es evitar la contaminación del producto y también posibles derrames o pérdidas de la materia prima.

La identificación del bagazo durante el transporte pasa a ser otro punto obligatorio. Tendrá que viajar señalado como materia prima destinada a procesamiento y acompañado, como mínimo, por la identificación del establecimiento de origen, la del establecimiento de destino, el lote y la fecha y hora de obtención.

La resolución introduce también un límite temporal expreso. Entre la obtención del bagazo cervecero húmedo y el inicio del secado no podrán transcurrir más de 6 horas. En el momento de la recepción, la planta que vaya a procesarlo deberá verificar la información del lote, comprobar que se ha respetado ese plazo y constatar que el producto no presenta signos de alteración ni características organolépticas anormales que comprometan su aptitud.

El texto mantiene, además, las condiciones técnicas que debe reunir el producto final. El bagazo cervecero seco deberá tener una humedad inferior al 15% sobre base húmeda. La deshidratación o secado tendrá que hacerse en bandejas con 1cm de espesor de bagazo durante al menos tres horas a 102°C, o mediante un tratamiento térmico equivalente.

La composición dependerá de las materias primas empleadas en la cerveza, pero el Código fija unos valores mínimos y máximos. La fibra dietaria deberá ser de al menos 35%, las proteínas de al menos 4% y las cenizas a 525°C no podrán superar el 4,6%, con estos tres parámetros expresados en base seca.

En materia microbiológica, la norma establece criterios de aceptación para hongos y levaduras, E. coli, presuntos Bacillus cereus y Salmonella spp. Para los tres primeros parámetros se aplicará un plan de muestreo de cinco unidades, con límites que van de 10^3 a 10^4 UFC/g en hongos y levaduras, de 10 a 100 UFC/g en E. coli y de 10^3 a 10^4 UFC/g en presuntos Bacillus cereus. En el caso de Salmonella, exige ausencia en 25g. La resolución cita como referencia métodos ISO, BAM-FDA y APHA, aunque admite otros procedimientos validados.

El bagazo cervecero seco deberá cumplir igualmente los límites de contaminantes inorgánicos previstos en el capítulo III del Código Alimentario Argentino. También queda prohibida la circulación, tenencia o expendio de producto que presente sabor, aroma u olor anormales o impropios. La denominación legal seguirá siendo bagazo

cervecero seco.

Para el sector de bebidas, la modificación puede facilitar el aprovechamiento alimentario de un subproducto habitual de la elaboración de cerveza, sobre todo en los casos en los que la cervecera no disponga de instalaciones propias para secarlo. Al mismo tiempo, la nueva regulación fija una logística más exigente, con control documental, transporte higiénico y una ventana máxima de 6 horas para iniciar el proceso.