vinetur

Argentina autoriza secar el residuo de la cerveza en otras plantas alimentarias

La reforma permite trasladar el bagazo fuera de la cervecería con trazabilidad y control sanitario

martes 17 de noviembre de 2026



Argentina ha abierto una nueva vía para el aprovechamiento alimentario del bagazo procedente de la elaboración de cerveza. La Secretaría de Gestión Sanitaria y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca han autorizado que el secado de ese

subproducto pueda hacerse en un establecimiento alimentario habilitado distinto de la cervecería de origen. La medida rige desde este lunes, 16 de noviembre, día de su publicación en el Boletín Oficial.

La modificación quedó recogida en la Resolución Conjunta 5/2026, firmada el pasado 5 de noviembre por ambas áreas del Gobierno argentino. El cambio incorpora de forma expresa la posibilidad de trasladar el bagazo húmedo fuera de la fábrica donde se genera para iniciar allí el proceso de secado, algo que amplía las opciones operativas de las cervecerías que no cuentan con instalaciones propias para esa fase.

La norma fija un límite temporal claro: pueden transcurrir como máximo seis horas entre la obtención del bagazo húmedo y el inicio del secado. Además, el traslado y la recepción del material deberán ajustarse a condiciones de transporte, identificación y trazabilidad. También se exige que el establecimiento receptor esté habilitado dentro del sector alimentario.

Ese punto es el núcleo de la reforma. Hasta ahora, el secado del bagazo estaba ligado a condiciones más restrictivas para su procesamiento. Con la nueva redacción, Argentina permite que una planta alimentaria autorizada reciba el subproducto desde una cervecería y lo procese allí, siempre que se respete el plazo fijado y que el circuito quede documentado.

El Gobierno argentino sitúa la dimensión potencial de la medida en unas 350.000 toneladas de bagazo generadas a partir de 17,5 millones de hectolitros de cerveza producidos en 2025. Esa referencia sirve para medir la escala del material disponible, pero no equivale a ventas ni a volumen ya incorporado a usos alimentarios. Tampoco implica que toda esa cantidad vaya a entrar en el nuevo circuito habilitado por la regulación.

En términos industriales, el secado reduce la humedad del bagazo y facilita su conservación, su almacenamiento y su transporte. Eso puede favorecer su utilización posterior por parte de operadores alimentarios, aunque las autoridades no han publicado estimaciones sobre cuántas toneladas pasarán a este sistema ni cálculos sobre ingresos adicionales o ahorro de costes para las empresas.

La decisión tiene especial interés para las cervecerías pequeñas y medianas o para aquellas que elaboran cerveza sin disponer de equipos propios de secado. Con la reforma, esas compañías pueden derivar el bagazo a otra instalación autorizada en lugar de tener que concentrar todas las operaciones en la planta de elaboración. Esa posibilidad abre una salida comercial potencial que antes estaba más limitada por la propia organización del proceso.

Las exigencias de identificación y trazabilidad buscan mantener el control del producto desde su origen hasta la recepción en la planta que lo va a secar. En la práctica, esto obliga a vincular cada envío con la cervecería de procedencia, a registrar su traslado y a acreditar el momento en que comienza el tratamiento, de forma que pueda comprobarse el cumplimiento del máximo de seis horas.

La reforma fue adoptada de manera conjunta por las áreas nacionales responsables de la sanidad y de la política agroalimentaria, lo que da a la medida un alcance transversal dentro de la cadena de alimentos. El cambio no altera las cifras de producción de cerveza en Argentina, pero sí modifica las condiciones bajo las que uno de sus principales subproductos puede incorporarse a un circuito alimentario con más opciones de procesamiento.

Desde este lunes, 16 de noviembre, cualquier operador que quiera acogerse a esta vía deberá hacerlo dentro de ese marco: bagazo húmedo obtenido en una cervecería, traslado a una instalación alimentaria habilitada, identificación del lote, trazabilidad durante el recorrido y secado iniciado antes de que se cumplan seis horas desde su generación.