vinetur

अर्जेंटीना ने बीयर बनाने के बाद बचे गीले अनाज को सुखाने के लिए बाहरी खाद्य संयंत्रों में भेजने की अनुमति दी

नए नियम के तहत बंद परिवहन, खेप की पहचान और सूक्ष्मजीवों की वृद्धि रोकने के लिए 6 घंटे के भीतर सुखाने की प्रक्रिया शुरू करना जरूरी है

सोमवार, 16 नवंबर 2026



अर्जेंटीना ने बीयर बनाने के बाद बचे गीले अनाज को सुखाने के लिए बाहरी खाद्य संयंत्रों में भेजने की अनुमति दे दी है। यह नियामकीय बदलाव सोमवार, 16 नवंबर को देश के आधिकारिक राजपत्र में संयुक्त संकल्प 5/2026 प्रकाशित होने के साथ लागू हुआ।

यह उपाय स्वास्थ्य प्रबंधन सचिवालय और कृषि, पशुधन एवं मत्स्य सचिवालय ने जारी किया। इससे अर्जेंटीना खाद्य संहिता के अनुच्छेद 1083 bis में संशोधन हुआ है, जो खाद्य उत्पादन में सामग्री के रूप में इस्तेमाल किए जाने वाले सूखे ब्रुअर-ग्रेन को नियंत्रित करता है।

अब तक संहिता में सूखे ब्रुअर-ग्रेन की परिभाषा और उसके संरक्षण तथा संरचना से जुड़ी शर्तें पहले से तय थीं। नया पाठ

इन मानकों को बरकरार रखता है, लेकिन स्पष्ट रूप से अनुमति देता है कि सुखाने का काम शराब की भट्टी में या सक्षम स्वास्थ्य प्राधिकरण से अधिकृत किसी अन्य खाद्य प्रसंस्करण प्रतिष्ठान में किया जा सकता है।

संकल्प के अनुसार, नियम में यह बदलाव उस अनुरोध के बाद किया गया जिसमें नियंत्रित परिवहन, प्रसंस्करण और ट्रेसबिलिटी की शर्तों के तहत किसी दूसरे प्रतिष्ठान में सुखाने की अनुमति मांगी गई थी। अधिकारियों ने कहा कि गीले ब्रुअर-ग्रेन में पानी की सक्रियता अधिक होने के कारण उसमें सूक्ष्मजीवों की वृद्धि का खतरा रहता है। इसलिए इसके उत्पादन और सुखाने की प्रक्रिया शुरू होने के बीच की अवधि को विनियमित करना जरूरी है।

नए नियम के तहत, यदि सुखाने का काम शराब की भट्टी के बाहर किया जाता है, तो गीली सामग्री को उपयुक्त कंटेनरों, पात्रों या खाद्य परिवहन इकाइयों में ले जाना होगा, जिन्हें स्पेनिश संक्षिप्त नाम UTA से जाना जाता है। उनकी अंदरूनी सतहें ऐसी सामग्री की होनी चाहिए जिन्हें ठीक से साफ और कीटाणुरहित किया जा सके। परिवहन के दौरान कंटेनर बंद, सुरक्षित या पर्याप्त रूप से ढके रहने चाहिए, ताकि संदूषण और सामग्री के छलकने या बर्बाद होने से बचा जा सके।

खेप पर यह भी दर्ज होना चाहिए कि सामग्री प्रसंस्करण के लिए भेजा गया कच्चा माल है। इसके साथ कम से कम मूल प्रतिष्ठान और गंतव्य प्रतिष्ठान की पहचान, खेप का विवरण तथा गीला ब्रुअर-ग्रेन प्राप्त किए जाने की तारीख और समय की जानकारी होनी चाहिए। गीली सामग्री प्राप्त करने और सुखाने की प्रक्रिया शुरू करने के बीच का समय 6 घंटे से अधिक नहीं हो सकता।

प्राप्तकर्ता संयंत्र में खेप की जांच की जानी चाहिए ताकि यह पुष्टि हो सके कि साथ आई जानकारी पूरी है, 6 घंटे की समय-सीमा का पालन हुआ है और सामग्री में खराब होने के कोई संकेत या असामान्य संवेदी विशेषताएं नहीं हैं, जो प्रसंस्करण के लिए उसकी उपयुक्तता को प्रभावित कर सकती हों।

संकल्प सूखी सामग्री के उत्पाद मानकों को बरकरार रखता है। गीले आधार पर नमी 15% से कम होनी चाहिए। उत्पाद को कम से कम 3 घंटे तक 102 डिग्री सेल्सियस पर ट्रे में 1-सेंटीमीटर मोटी परत के रूप में निर्जलीकरण या सुखाने की प्रक्रिया से गुजरना होगा, या इसके बराबर ताप उपचार दिया जाना होगा। इसकी संरचना बीयर बनाने में इस्तेमाल कच्चे माल पर निर्भर करेगी, लेकिन इसे संहिता में तय न्यूनतम और अधिकतम सीमाएं पूरी करनी होंगी। इनमें शुष्क आधार पर कम से कम 35% आहार फाइबर, कम से कम 4% प्रोटीन और अधिकतम 4.6% राख शामिल हैं।

उत्पाद को फफूंद और यीस्ट, E. coli, संभावित Bacillus cereus और Salmonella से जुड़े सूक्ष्मजीव संबंधी मानदंड भी पूरे करने होंगे। नियम के अनुसार 25 ग्राम नमूने में Salmonella नहीं होना चाहिए और इसके लिए मान्य वैकल्पिक परीक्षण विधियों का इस्तेमाल किया जा सकता है। इसके अलावा, सूखे उत्पाद को खाद्य संहिता में अन्यत्र निर्धारित अकार्बनिक संदूषकों की सीमाओं का पालन करना होगा।

उपाय में यह भी दोहराया गया है कि असामान्य या अनुपयुक्त स्वाद, सुगंध या गंध होने पर सूखे ब्रुअर-ग्रेन का वितरण, भंडारण या बिक्री नहीं की जा सकती। उत्पाद का कानूनी नाम “bagazo cervecero seco” यानी सूखा ब्रुअर-ग्रेन ही रहेगा।

इस संकल्प पर 5 नवंबर को ब्यूनस आयर्स में Héctor Saúl Gervacio Flores और Sergio Iraeta ने हस्ताक्षर किए। यह सोमवार, 16 नवंबर को, प्रकाशन के दिन ही लागू हुआ।

बीयर और अन्य पेय उत्पादकों के लिए इस बदलाव से खाद्य शृंखला में बीयर बनाने के बाद बचे उप-उत्पाद के इस्तेमाल के विकल्प बढ़ सकते हैं, खासकर उन कंपनियों के लिए जिनके पास सुखाने के अपने उपकरण नहीं हैं। साथ ही, नियम शराब की भट्टी से बाहरी संयंत्र तक के हर चरण में स्वच्छता, परिवहन और ट्रेसबिलिटी की स्पष्ट शर्तें तय करता है। इससे उन कारोबारों की लॉजिस्टिक्स और अनुपालन लागत प्रभावित हो सकती है जो इस बचे हुए अनाज को खाद्य सामग्री के रूप में बाजार में लाना चाहते हैं।