vinetur

L’Argentina autorizza i birrifici a inviare le trebbie umide a impianti alimentari esterni per l’essiccazione

La nuova norma impone contenitori chiusi, identificazione dei lotti e avvio dell’essiccazione entro 6 ore per limitare la proliferazione microbica

lunedì 16 novembre 2026



L’Argentina ha autorizzato i birrifici a inviare le trebbie umide a un impianto alimentare esterno per l’essiccazione. La modifica normativa è entrata in vigore lunedì 16 novembre, con la pubblicazione della Risoluzione congiunta 5/2026 sulla Gazzetta Ufficiale del Paese.

Il provvedimento è stato emanato dalla Segreteria della Gestione sanitaria e dalla Segreteria dell’Agricoltura, dell’Allevamento e della Pesca. Aggiorna l’articolo 1083 bis del Codice alimentare argentino, che disciplina le trebbie essiccate utilizzate come ingrediente nella produzione alimentare.

Finora il codice definiva già le trebbie essiccate e ne stabiliva i requisiti di conservazione e composizione. Il nuovo testo mantiene questi standard, ma autorizza espressamente a effettuare l’essiccazione sia nel birrificio sia in un altro stabilimento di trasformazione alimentare autorizzato dall’autorità sanitaria competente.

La risoluzione spiega che la modifica è stata introdotta in seguito a una richiesta di revisione della norma, affinché l’essiccazione potesse essere effettuata in un impianto diverso, nel rispetto di condizioni controllate di trasporto, lavorazione e tracciabilità. Le autorità hanno dichiarato che, a causa dell’elevata attività dell’acqua, le trebbie umide sono soggette alla proliferazione microbica; è quindi necessario disciplinare il periodo che intercorre tra la loro produzione e l’avvio dell’essiccazione.

In base alla nuova norma, quando l’essiccazione avviene al di fuori del birrificio, il materiale umido deve essere trasportato in contenitori, recipienti o unità di trasporto alimentare idonei, indicate con la sigla spagnola UTA. Le superfici interne devono essere realizzate con materiali che consentano una corretta pulizia e disinfezione. Durante il trasporto, i contenitori devono rimanere chiusi, protetti o adeguatamente coperti, per prevenire contaminazioni ed evitare fuoriuscite o perdite.

La spedizione deve inoltre essere identificata come materia prima destinata alla lavorazione e accompagnata da informazioni che indichino almeno lo stabilimento di origine, quello di destinazione, il lotto e la data e l’ora di ottenimento delle trebbie umide. Il tempo che intercorre tra l’ottenimento del materiale umido e l’avvio dell’essiccazione non può superare le 6 ore.

Allo stabilimento di destinazione, il lotto deve essere sottoposto a controlli per verificare che le informazioni allegate siano complete, che il limite di 6 ore sia stato rispettato e che il materiale non presenti segni di deterioramento o caratteristiche organolettiche anomale che possano comprometterne l'idoneità alla lavorazione.

La risoluzione mantiene i requisiti di prodotto per l'ingrediente essiccato. L'umidità deve essere inferiore al 15% su base umida. Il prodotto deve essere disidratato o essiccato in teglie, formando uno strato di trebbie di 1 centimetro, per almeno 3 ore a 102 gradi Celsius, oppure sottoposto a un trattamento termico equivalente. La composizione dipende dalle materie prime utilizzate nella produzione della birra, ma deve rispettare i limiti minimi e massimi fissati dal codice, tra cui almeno il 35% di fibra alimentare, almeno il 4% di proteine e non più del 4,6% di ceneri su base secca.

Il prodotto deve inoltre rispettare i criteri microbiologici relativi a muffe e lieviti, E. coli, Bacillus cereus presunto e Salmonella. La norma impone l'assenza di Salmonella in 25 grammi e ammette l'impiego di metodi di analisi alternativi convalidati. Il prodotto essiccato deve anche rispettare i limiti per i contaminanti inorganici stabiliti in altre disposizioni del codice alimentare.

Il provvedimento ribadisce inoltre che le trebbie essiccate non possono essere commercializzate, detenute o vendute se presentano sapore, aroma o odore anomali o impropri. La denominazione legale del prodotto resta "bagazo cervecero seco", ossia trebbie di birra essiccate.

La risoluzione è stata firmata a Buenos Aires il 5 novembre da Héctor Saúl Gervacio Flores e Sergio Iraeta. È entrata in vigore lunedì 16 novembre, giorno della pubblicazione.

Per i birrifici e gli altri produttori di bevande, la modifica potrebbe ampliare le possibilità di impiego di un sottoprodotto della produzione della birra nella filiera alimentare, soprattutto per le aziende che non dispongono di impianti di essiccazione propri. Al tempo stesso, la norma stabilisce requisiti precisi in materia di igiene, trasporto e tracciabilità per ogni fase tra il birrificio e lo stabilimento esterno, con possibili ricadute sulla logistica e sui costi di conformità per le aziende che intendono commercializzare le trebbie come ingrediente alimentare.