vinetur

L’Argentina consente ai birrifici di inviare le trebbie esauste a impianti alimentari esterni per l’essiccazione

Una nuova norma impone di avviare la lavorazione entro sei ore e apre una via legale ai birrifici privi di attrezzature per l’essiccazione

martedì 17 novembre 2026



L’Argentina ha modificato le norme sanitarie e di lavorazione delle trebbie esauste di birra, consentendo di essiccare il sottoprodotto umido della produzione birraria presso uno stabilimento alimentare autorizzato diverso dal birrificio in cui è stato generato. La misura è entrata in vigore con la pubblicazione della Risoluzione congiunta 5/2026 sulla Gazzetta Ufficiale, lunedì 16 novembre, aprendo una possibile nuova opportunità commerciale per i birrifici che non dispongono di impianti di essiccazione propri.

La modifica è stata adottata congiuntamente dalla Segreteria per la gestione sanitaria e dalla Segreteria per l’agricoltura, l’allevamento e la pesca, due autorità nazionali competenti per gli aspetti sanitari e produttivi disciplinati dalla norma. Secondo la risoluzione e una comunicazione ufficiale del governo diffusa lunedì 16 novembre, gli stabilimenti alimentari autorizzati possono ora ricevere le trebbie esauste dai birrifici ed essiccarle nei propri impianti, a condizione che siano rispettati i requisiti di trasporto, identificazione, tracciabilità e ricezione.

La nuova norma stabilisce una condizione fondamentale: non possono trascorrere più di sei ore tra il momento in cui si ottengono le trebbie umide e l’avvio del processo di essiccazione. Il governo ha presentato questo limite come una delle garanzie sanitarie previste per la gestione di un sottoprodotto con un elevato contenuto di umidità, che può deteriorarsi rapidamente se non viene lavorato in condizioni controllate.

La decisione è rilevante perché le trebbie esauste vengono prodotte in grandi quantità, ma molti birrifici non dispongono delle strutture necessarie per essiccarle in loco e destinarle alla produzione alimentare. Autorizzando espressamente il trasferimento della fase di essiccazione presso un altro stabilimento alimentare autorizzato, il governo ha creato un quadro normativo che potrebbe consentire di destinare alla produzione alimentare una quota maggiore del materiale, superando i limiti imposti dalle infrastrutture dei singoli birrifici.

Per mostrare la portata del sottoprodotto, il governo ha citato i dati di produzione del 2025. Nella sua comunicazione ha riferito che in Argentina sono state generate circa 350.000 tonnellate di trebbie a partire da 17,5 milioni di ettolitri di birra prodotti nel 2025. Questi dati servono da contesto e non dimostrano né l’esistenza di vendite attuali né che tali volumi siano già destinati al mercato alimentare umano. Il materiale

ufficiale non stima quale quota del totale sarà ora avviata al nuovo circuito di essiccazione autorizzato.

La risoluzione non attribuisce inoltre un valore economico al mercato che potrebbe aprirsi con la modifica. Non quantifica i risparmi per i birrifici, i ricavi aggiuntivi né il numero di tonnellate che potrebbero essere commercializzate in base al nuovo sistema. Rimuove invece un ostacolo normativo, consentendo che una fase della filiera produttiva si svolga al di fuori del birrificio, purché lo stabilimento ricevente sia già autorizzato come impianto alimentare e siano rispettati i controlli previsti.

Questi controlli sono un elemento centrale della misura. La norma fa esplicito riferimento alle condizioni di trasporto, identificazione del prodotto, tracciabilità e ricezione presso lo stabilimento di destinazione. Le trebbie devono quindi essere trasportate in modo da preservarne le condizioni igienico-sanitarie e consentire alle autorità e agli operatori di seguirne l'origine e la gestione. La struttura della risoluzione indica che l'obiettivo del governo è ampliare l'utilizzo del sottoprodotto senza ridurre la vigilanza sulla sicurezza alimentare.

La risoluzione è stata firmata il 5 novembre ed è entrata in vigore con la pubblicazione, lunedì 16 novembre. Il suo effetto immediato è normativo, non commerciale. Birrifici e aziende di trasformazione alimentare dispongono ora di un quadro giuridico per un diverso modello operativo, ma il governo non ha comunicato risultati economici misurabili, poiché la modifica è appena entrata in vigore.

Per i birrifici, in particolare i produttori più piccoli o quelli privi di sistemi di essiccazione specializzati, la norma può offrire un'alternativa concreta all'investimento in attrezzature proprie. Per gli stabilimenti alimentari già autorizzati, può consentire di aggiungere un nuovo servizio o flusso di materie prime, ricevendo trebbie umide e trasformandole in materiale essiccato utilizzabile nelle applicazioni alimentari, purché siano rispettati tutti i requisiti sanitari. Nella sua spiegazione, il governo presenta la misura come uno strumento per favorire un maggiore utilizzo controllato di un sottoprodotto della produzione di birra.

La comunicazione ufficiale dell’Argentina non presenta la modifica come un’espansione commerciale garantita, ma come una possibile opportunità. Il dato di 350.000 tonnellate indica la quantità stimata di trebbie generate, non un mercato già conquistato. La rilevanza della misura sta nel fatto che i birrifici dispongono ora di un’opzione giuridica più chiara per avviare il sottoprodotto alla trasformazione alimentare presso stabilimenti esterni autorizzati: una possibilità ora espressamente consentita dalla norma, entro tempi e controlli definiti.