vinetur

アルゼンチン、ビール粕の外部食品施設での乾燥を認可

新規則は6時間以内の処理開始を義務付け、乾燥設備を持たない醸造所にも外部委託への道を開く

2026年11月17日（火）



アルゼンチンは、ビール製造で生じるビール粕に関する衛生・加工規則を改正し、湿った副産物を、発生元の醸造所とは別の認可食品施設で乾燥できるようにした。この措置は、2026年11月16日（月）に官報で共同決議5/2026が公布された時点で発効し、自社の乾燥設備を持たない醸造所に新たな商業ルートを開く可能性がある。

今回の改正は、規則の対象となる衛生・生産条件を監督する2つの国の機関、保健管理事務局と農牧水産事務局が共同で発出した。決議と11月16日（月）に公表された政府の公式発表によると、認可を受けた食品事業所は、醸造所からビール粕を受け入れて乾燥処理を行える。ただし、輸送、識別、トレーサビリティー、受け入れに関する要件を満たす必要がある。

新規則の中心的な条件の一つは、処理開始までの時間だ。湿ったビール粕が得られてから乾燥処理を始めるまで、6時間を超えてはならない。政府はこの時間制限について、管理された条件下で処理しなければ急速に劣化する可能性のある、高水分の副産物を取り扱うための衛生上の安全策の一つと説明している。

ビール粕は大量に発生する一方、食品生産に使えるよう現場で乾燥する設備を備えていない醸造所も多く、今回の決定は重要な意味を持つ。乾燥工程を別の認可食品事業所に委託することを明示的に認めたことで、政府は、醸造所自身の設備能力による制約を受けずに、より多くのビール粕を食品用途に加工できる可能性のある規制上の道筋を設けた。

政府は、副産物の規模を示すため、2025年の生産実績を挙げた。発表によると、アルゼンチンでは2025年に1,750万ヘクトリットルのビールが生産され、約35万トンのビール粕が発生した。これらの数値は背景情報として示されたもので、現在の販売状況や、すでに人間向け食品市場に流通している量を示すものではない。政府の公式資料は、この合計量のうちどれほどが新たに認可された乾燥ルートに移行するかを推計していない。

決議は、改正によって開かれる市場の金銭的価値も示していない。醸造所のコスト削減額や追加収入、あるいは新たな枠組みの下で最終的に商品化される可能性のあるトン数も定量化していない。今回の改正が行ったのは、受け入れ先の施設が食品事業所として認可済みであり、必要な管理要件が満たされることを条件に、生産工程の一部を醸造所の外で実施できるようにし、規制上の障壁を取り除くことだ。

こうした管理要件は措置の重要な柱となっている。規則は、輸送、製品の識別、トレーサビリティー、受け入れ先施設での受領に関する条件を具体的に定めている。つまり、ビール粕は衛生状態を保てる方法で運搬し、行政当局や事業者がその発生元や取り扱い状況を追跡できなければならない。決議の構成からは、食品安全の監督を緩めることなく、副産物の利用を広げることが政府の狙いだとうかがえる。

決議は11月5日に署名され、11月16日（月）の公布と同時に発効した。直ちに生じるのは商業面ではなく、規制面での効果だ。醸造所と食品加工業者は新たな操業形態を可能にする法的枠組みを得たが、改正が発効したばかりのため、政府は事業面での実績を報告していない。

特に小規模な生産者や専用の乾燥設備を持たない醸造所にとって、この規則は自社設備への投資に代わる現実的な選択肢となる可能性がある。すでに認可を受けている食品加工業者にとっては、新たなサービスや原料の流れを加え、湿ったビール粕を受け入れて乾燥品に加工し、すべての衛生要件を満たしたうえで食品用途に供給できる可能性がある。政府はこの措置について、管理された条件の下でビール製造の副産物の利用拡大を後押しするものと説明している。

アルゼンチン政府の公式発表は、今回の改正を商業規模の拡大が確実に実現するものとは位置付けておらず、あくまで可能性を開くものと説明している。35万トンという数値はビール粕の推定発生量であり、すでに市場で取引された量ではない。この措置の重要性は、醸造所が今後、明確な期限と管理要件の下で、外部の認可施設を通じて副産物を食品加工に回す法的な選択肢を得た点にある。規則はこれを明示的に認めている。