vinetur

Argentina autoriza cervejeiras a enviar dreche húmida para secagem em instalações alimentares externas

A nova regra exige transporte fechado, identificação dos lotes e início da secagem no prazo de 6 horas para limitar o crescimento microbiano

segunda-feira, 16 de novembro de 2026



A Argentina autorizou as cervejeiras a enviar dreche húmida para secagem numa instalação alimentar externa. A alteração regulamentar entrou em vigor na segunda-feira, 16 de novembro, com a publicação da Resolução Conjunta 5/2026 no Boletim Oficial do país.

A medida foi emitida pela Secretaria de Gestão da Saúde e pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Pescas. Atualiza o artigo 1083 bis do Código Alimentar Argentino, que regula a dreche cervejeira seca utilizada como ingrediente na produção de alimentos.

Até agora, o código já definia a dreche cervejeira seca e estabelecia condições para a sua conservação e composição. O novo texto mantém essas normas, mas permite expressamente que a secagem seja realizada na cervejeira ou noutro estabelecimento de transformação alimentar autorizado pela autoridade sanitária competente.

A resolução indica que a alteração foi feita na sequência de um pedido para modificar a regra, de modo a permitir que a secagem fosse realizada noutra instalação, sob condições controladas de transporte, processamento e rastreabilidade. As autoridades afirmaram que a dreche húmida é vulnerável ao crescimento microbiano devido à sua elevada atividade da água, pelo que é necessário regulamentar o período entre a sua produção e o início da secagem.

Ao abrigo da nova regra, quando a secagem ocorrer fora da cervejeira, o material húmido deve ser transportado em contentores, recipientes ou Unidades de Transporte de Alimentos adequados, conhecidas pela sigla espanhola UTA. As superfícies interiores devem ser feitas de materiais que permitam uma limpeza e desinfeção adequadas. Durante o transporte, os contentores devem permanecer fechados, protegidos ou devidamente cobertos, para evitar contaminações, derrames ou perdas.

A remessa deve também ser identificada como matéria-prima destinada a transformação e acompanhada de informações que identifiquem, no mínimo, o estabelecimento de origem, o estabelecimento de destino, o lote e a data e hora em que a dreche húmida foi obtida. O intervalo entre a obtenção do material húmido e o início do processo de secagem não pode exceder 6 horas.

Na unidade de receção, o lote deve ser verificado para confirmar que as informações que o acompanham estão completas, que o limite de 6 horas foi respeitado e que o material não apresenta sinais de deterioração nem características sensoriais anormais que comprometam a sua aptidão para transformação.

A resolução mantém as normas aplicáveis ao produto seco. A humidade deve ser inferior a 15%, em base húmida. O produto deve ser desidratado ou seco em tabuleiros, numa camada de dreche com 1 centímetro de espessura, durante pelo menos 3 horas a 102 graus Celsius, ou submetido a um tratamento térmico equivalente. A sua composição dependerá das matérias-primas utilizadas na produção da cerveja, mas terá de respeitar os limites mínimos e máximos definidos no código, incluindo pelo menos 35% de fibra alimentar, pelo menos 4% de proteínas e, no máximo, 4,6% de cinzas, em base seca.

O produto também deve cumprir critérios microbiológicos relativos a bolores e leveduras, E. coli, Bacillus cereus presuntivo e Salmonella. A regra exige ausência de Salmonella em 25 gramas e permite a utilização de métodos de análise alternativos validados. Além disso, o produto seco deve respeitar os limites de contaminantes inorgânicos estabelecidos noutra secção do código alimentar.

A medida reitera ainda que a dreche cervejeira seca não pode ser colocada em circulação, armazenada ou vendida se apresentar sabor, aroma ou odor anormais ou impróprios. A denominação legal do produto mantém-se «bagazo cervecero seco», ou dreche cervejeira seca.

A resolução foi assinada em Buenos Aires, a 5 de novembro, por Héctor Saúl Gervacio Flores e Sergio Iraeta. Entrou em vigor na segunda-feira, 16 de novembro, data da sua publicação.

Para as cervejeiras e outros produtores de bebidas, a alteração poderá alargar as opções de valorização de um subproduto da produção cervejeira na cadeia alimentar, sobretudo para as empresas sem equipamento próprio de secagem. Ao mesmo tempo, a regra estabelece requisitos claros de higiene, transporte e rastreabilidade em todas as etapas entre a cervejeira e a instalação externa, o que poderá influenciar a logística e os custos de conformidade das empresas que pretendam comercializar a dreche

como ingrediente alimentar.