vinetur

Аргентина разрешила пивоварням отправлять влажную пивную дробину на сушку на сторонние пищевые предприятия

Новые правила требуют перевозить дробину в закрытой таре, указывать номер партии и начинать сушку не позднее чем через 6 часов, чтобы ограничить рост микроорганизмов

понедельник, 16 ноября 2026 г.



Аргентина разрешила пивоварням отправлять влажную пивную дробину на сушку на стороннее пищевое предприятие. Изменение вступило в силу в понедельник, 16 ноября, после публикации Совместной резолюции 5/2026 в Официальном бюллетене страны.

Документ выпустили Секретариат по управлению здравоохранением и Секретариат по сельскому хозяйству, животноводству и рыболовству. Он вносит изменения в статью 1083 bis Аргентинского пищевого кодекса, регулирующую сушеную пивную дробину, используемую в качестве ингредиента при производстве продуктов питания.

Ранее кодекс уже определял сушеную пивную дробину и устанавливал требования к ее хранению и составу. Новая редакция сохраняет эти нормы, но прямо разрешает проводить сушку как на пивоварне, так и на другом пищевом предприятии, получившем разрешение компетентного органа здравоохранения.

В резолюции говорится, что изменения внесены в ответ на просьбу разрешить сушку на другом предприятии при условии соблюдения требований к контролируемой перевозке, обработке и прослеживаемости. По словам чиновников, из-за высокой активности воды влажная пивная дробина подвержена росту микроорганизмов, поэтому необходимо регулировать период между ее получением и началом сушки.

Согласно новым правилам, если сушку проводят за пределами пивоварни, влажное сырье необходимо перевозить в подходящих контейнерах, емкостях или специализированных транспортных средствах для пищевых продуктов, известных под испанской аббревиатурой UTA. Внутренние поверхности должны быть изготовлены из материалов, допускающих надлежащую очистку и дезинфекцию. Во время перевозки емкости должны оставаться закрытыми, защищенными или надлежащим образом накрытыми, чтобы предотвратить загрязнение, утечки и потери сырья.

Груз необходимо маркировать как сырье, предназначенное для переработки, и сопровождать информацией, которая как минимум указывает предприятие отправления и предприятие назначения, номер партии, а также дату и время

получения влажной пивной дробины. Между получением влажного сырья и началом сушки должно пройти не более 6 часов.

На принимающем предприятии необходимо проверить, что сопроводительная информация заполнена полностью, установленный 6-часовой срок соблюден, а сырье не имеет признаков порчи или необычных органолептических характеристик, которые могли бы повлиять на его пригодность к переработке.

Резолюция сохраняет требования к сушеному ингредиенту. Массовая доля влаги должна быть ниже 15% в пересчете на влажную массу. Продукт необходимо обезвоживать или сушить на противнях слоем дробины толщиной 1 сантиметр не менее 3 часов при температуре 102 градуса Цельсия либо подвергать эквивалентной тепловой обработке. Состав зависит от сырья, используемого при пивоварении, однако продукт должен соответствовать установленным кодексом минимальным и максимальным показателям, в том числе содержать не менее 35% пищевых волокон и не менее 4% белка, а доля золы на сухую массу не должна превышать 4,6%.

Кроме того, продукт должен соответствовать микробиологическим критериям по плесени и дрожжам, E. coli, предполагаемому Bacillus cereus и Salmonella. Правила требуют отсутствия Salmonella в 25 граммах продукта и допускают применение альтернативных валидированных методов анализа. Сушеный продукт также должен соответствовать установленным в других разделах пищевого кодекса предельным уровням неорганических загрязнителей.

В документе также подтверждается, что сушеную пивную дробину нельзя реализовывать, хранить или продавать, если у нее ненормальный или несвойственный вкус, аромат либо запах. Установленное законом наименование продукта остается прежним: «bagazo cervecero seco» (сушеная пивная дробина).

Резолюцию подписали в Буэнос-Айресе 5 ноября Эктор Сауль Хервасио Флорес и Серхио Ираэта. Она вступила в силу в понедельник, 16 ноября, в день публикации.

Для пивоварен и других производителей напитков это изменение может расширить возможности использования побочного продукта пивоварения в пищевой цепочке, особенно для компаний, у которых нет собственного оборудования для сушки. Вместе с тем правила устанавливают четкие санитарные требования, а также требования к перевозке и прослеживаемости на каждом этапе между пивоварней и сторонним предприятием. Это может повлиять на логистические и нормативные издержки компаний, намеренных продавать пивную дробину в качестве пищевого ингредиента.