

VISTO el EX -2019-68749661-APN-DESA#ANMAT y ;

CONSIDERANDO:

Que la ex- Subsecretaría Interjurisdiccional e Interinstitucional de la Secretaría de Gobierno de Ambiente y Desarrollo Sustentable solicitó la incorporación del producto Bagazo cervecero seco al Código Alimentaria Argentino (CAA).

Que la presente solicitud contó con el apoyo institucional de distintos organismos como el Instituto Nacional de Alimentos (INAL), Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), la ex- Secretaría de Alimentos y Bioeconomía y de otros actores como la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agrarias de la Universidad Católica Argentina, Temple Brewery, la Fundación Banco de Alimentos, la Cámara de Cerveceros Artesanales Argentina, la certificadora Sistema B Argentina, la Asociación de Cerveceros Artesanales de Bariloche y zona Andina, la Agencia de Protección Ambiental de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y la asociación Cáritas de Buenos Aires.

Que, ante el actual y reconocido crecimiento de las industrias cerveceras artesanales e industriales de los últimos años, el subproducto Bagazo Cervecerero se encuentra disponible en gran volumen.

Que el objetivo es recuperar este subproducto resultante de la producción de cerveza de elaboración artesanal convirtiéndolo, mediante el tratamiento correspondiente, en alimento para el consumo humano.

Que, por tanto, la obtención de Bagazo Cervecerero seco es factible para lograr los objetivos de economía circular minimizando pérdidas y desperdicios.

Que, asimismo, dicha solicitud se enmarca en los objetivos de Desarrollo Sostenible y la agenda 2030; en especial resulta procedente

mencionar los de Hambre Cero, Producción y Consumo Responsables, Industria, Innovación e Infraestructura y Alianzas para lograr objetivos.

Que, tecnológicamente, el Bagazo cervecero seco puede utilizarse como ingrediente de panificados y repostería (panes, budines, pizzas, barritas de cereal, entre otras).

Que, desde la ex Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional, con apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO - (por sus siglas en inglés: Food and Agriculture Organization), se solicitó a la Red de Seguridad Alimentaria (RSA) del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) un informe que permita estimar los parámetros físico-químicos (humedad, cenizas, proteínas, fibra completa, lípidos, hidratos de carbono y la actividad acuosa) y microbiológicos del bagazo cervecero seco de producción nacional, como así también identificar la higiene del proceso y parámetros de conservación del mismo a efectos de su utilización como alimento.

Que en el proyecto de resolución conjunta tomó intervención el CONSEJO ASESOR de la CONAL (CONASE) y se sometió a Consulta Pública.

Que la CONAL ha intervenido expidiéndose favorablemente.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por los Decretos Nros. 815 del 26 de julio de 1999; 7 del 11 de diciembre de 2019 y 50 del 20 de diciembre de 2019, sus modificatorios y complementarios.

Por ello,

EL SECRETARIO DE CALIDAD EN SALUD Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

RESUELVEN:

ARTÍCULO 1º.- Incorpórase el Artículo 1083 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera: “Artículo 1083 bis: Con la denominación de Bagazo cervecero seco, se entiende el producto sólido resultante de las operaciones de prensado y/o filtración del mosto cervecero - de acuerdo a lo definido en el artículo 1080 inciso 1.1.6. del presente código- con un secado posterior en la misma planta elaboradora de cerveza, que garantice su adecuada conservación, para lo cual debe cumplimentarse las siguientes condiciones:

El tiempo de almacenamiento de bagazo húmedo previo al secado o estabilización no debe superar las 6 horas.

El bagazo seco contendrá una humedad inferior a 15% en base húmeda.

Se someterá a un proceso de deshidratación en bandejas con un (1) cm de espesor de bagazo durante al menos 3 horas a 102°C o tratamiento térmico equivalente.

Su composición dependerá de las materias primas empleadas en la elaboración de la cerveza de acuerdo a lo mencionado en el artículo 1080 inciso 1.1.5. En cualquier caso, deberá responder a las siguientes características:

Humedad %	Máx. 15
Fibra dietaria % (1)	Mín. 35
Proteínas % (1)	Min. 4
Cenizas 525°C % (1)	Máx. 4,6

(1) Expresado en base seca.

Así mismo, el bagazo cervecero seco deberá satisfacer los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología (1)
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m= 10 ³ , M=10 ⁴	ISO 21527-2: 2008, BAM-FDA (capítulo 18), APHA ⁽²⁾
Recuento de <i>E.coli</i> (UFC/g)	n=5, c=1, m=10, M=100	ISO 16649-2: 2001

Recuento de presuntos <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ³ , M=10 ⁴	ISO 7932: 2004
<i>Salmonella</i> spp/ 25 g	n=5, c=0, m=Ausencia	ISO 6579: 2017. Enmienda 2020 BAM-FDA (Capítulo 5)

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos debidamente validados (por ejemplo basándose en la Norma ISO 16140).

(2) Compendio de Métodos para el Examen Microbiológico de Alimentos (por sus siglas en inglés American Public Health Association).

El Bagazo cervecero seco deberá cumplir con los límites de contaminantes inorgánicos establecidos en el Capítulo III del presente Código.

Queda prohibida la circulación, tenencia y/ o expendio de bagazo cervecero seco que presente sabor y/ o aroma u olor anormales o impropios del producto.

Este producto se denominará “Bagazo cervecero seco”.

ARTÍCULO 2°.- La presente Resolución entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el BOLETÍN OFICIAL DE LA REPÚBLICA ARGENTINA.

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese.