

**Asunto:** Fwd: Observaciones Consulta Resolución aditivado  
**De:** consultapublica308 <consultapublica308@senasa.gob.ar>  
**Fecha:** 02/01/2018 01:58 p.m.  
**A:** <maparra@senasa.gob.ar>

----- Original Message -----

**Subject:** Observaciones Consulta Resolución aditivado  
**Date:** Fri, 29 Dec 2017 16:56:53 -0300  
**From:** "Carolina Cano Sapucaí" <ccano@sapucaí.com.ar>  
**To:** <consultapublica308@senasa.gob.ar>

En mi carácter de Jefa de Gestión de Calidad del Establecimiento N° Oficial 1567, Miralejos SACIFlyA quería dejar los siguientes comentarios en referencia a la Resolución en consulta:

1. ANEXO III (Artículo 3º) "Aditivados de aves – Expendio a granel" 20.12

En este punto "no" se permite la comercialización de productos aditivados a granel, sin tener la consideración que el mayor porcentaje de comercialización de cortes/trozado de aves en la Argentina se realiza a granel, por tal motivo debería contemplarse este tipo de presentación adecuando la reglamentación.

Debería considerarse la asignación de responsabilidad a los distintos puntos de venta donde se realiza la exhibición y venta de los diferentes cortes de aves.

En tal sentido, como referencia se tiene el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile DTO. N° 977/96 donde, en su Artículo 292 expresa *"En el caso de las carnes marinadas de aves que se vendan a granel, directamente al público, dicha información se colocará en un cartel, junto al nombre del producto, de tal modo que permita una clara identificación del proceso de marinado por parte del consumidor y que lo diferencie totalmente de su similar no sometido a dicho proceso"*.

2. ANEXO II (Artículo 2). "Rotulación" 1.7.1 y ANEXO III (Artículo 3). "Rotulación" 20.11

En este punto se debería considerar en la denominación el término "MARINADO" en lugar de "ADITIVADO" dado que, el término marinado se ajusta más al proceso que recibe el producto, entendiéndose desde el punto de vista culinario una carne sazonada/tiernizada.

El término aditivado no tiene un sentido dirigido al tratamiento que el producto recibe, pudiendo generar malas interpretaciones, considerando que el aditivo que se usa tiene por ejemplo una finalidad de conservante, cuando la finalidad del marinado es la de aportar sabor/terneza.

Asimismo, teniendo en cuenta la exportación de dichos cortes, se debería considerar que el término que se utiliza en los mercados internacionales para los productos con este tratamiento es MARINADO. En tal sentido cito nuevamente el Artículo 292 del Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile DTO. N° 977/96 *"Carne marinada de ave, es aquella carne proveniente de las aves de corral, que mediante inyección u otro método adecuado, ha sido adicionada de salmuera, adobos y aditivos alimentarios permitidos"*

Por otro lado está la leyenda "Contiene aditivos y sal agregada" sería redundante ya que para este tipo de producto debe declararse en su lista de ingredientes las sales y otros componentes utilizados en su elaboración.

3. ANEXO II (Artículo 2). "Carne aditivada. Requisitos operativos" 16.1.9.1 y ANEXO III (Artículo 3) "Carne aditivada. Requisitos operativos" 20.10

En el primer párrafo no queda claro *"deberá realizarse una vez finalizada la faena y en el momento que la carne haya alcanzado una temperatura que no supere los 7°C"* dado que, para aves, se reglamenta en el Decreto 4238/68 que la temperatura a la salida de Chiller de enfriamiento antes de envasado no debe superar los 7°C.

Se debería especificar si el párrafo va dirigido a otro tipo de carnes que no sea la de aves.

4. ANEXO II (Artículo 2). "Carne aditivada. Requisitos operativos" 16.1.9.1 y ANEXO III (Artículo 3) "Carne aditivada. Requisitos operativos" 20.10

Los 2 anexos muestran distintas condiciones ambientales. En el Anexo II se habla de 10 °C ambiente y, en el ANEXO III de 12°C.

Sin otro particular, esperando que se tengan en cuenta las observaciones realizadas, saluda atentamente.

Ing. Carolina Cano  
Jefa de Gestión de Calidad  
Miralejos S.A.C.I.F.I. y A.  
Planta de Faena Don Raul  
(02225) 491800/1  
[ccano@sapucaí.com.ar](mailto:ccano@sapucaí.com.ar)