

Asunto: Fwd: CONSULTA PÚBLICA - ADITIVADO DE CARNES
De: consultapublica308 <consultapublica308@senasa.gob.ar>
Fecha: 02/01/2018 01:54 p.m.
A: <maparra@senasa.gob.ar>

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

Subject:CONSULTA PÚBLICA - ADITIVADO DE CARNES
Date:Thu, 28 Dec 2017 13:43:28 -0300
From:"Paula Bof | DOMVIL S.A." <pbof@domvil.com.ar>
To:<consultapublica308@senasa.gob.ar>
Cc:"FERNANDO" <fdiaz@domvil.com.ar>

Estimado, a través de la presente, y en respuesta a la consulta pública vigente N°308, hacemos llegar los comentarios del establecimiento avícola DOMVIL S.A., acerca de la misma:

1. Denominación del producto: Solicitamos el cambio de la denominación del producto, utilizando el término “Carne de marinada” en lugar de “Carne de aditivada”

Las carnes aditivadas son identificadas como “carne marinada” en los mercados de habla hispana y su correspondiente traducción en otros idiomas (Ej. “Marinated” en inglés) por lo tanto, consideramos necesario cambiar la denominación del producto “aditivado” a “marinado” dado que:

- 1.1 El proceso de marinación tal cual se entiende en la cultura argentina se utiliza para dar sabor y terneza a la carne. Estos dos aspectos se cumplen en el proceso de aditivado de carnes, de modo que el término “marinado/a” sería más fiel y conocido por el consumidor.
- 1.2 El rótulo a utilizar en mercado interno sería el mismo del producto de exportación dando mayor flexibilidad a la industria y uniformidad con la rotulación existente en otros países.

2. Referencia al porcentaje de aditivado de la carne: Solicitamos se pueda utilizar la frase “Contiene hasta un% de aditivado” y no solamente la leyenda “Carne de ave aditivada al%”.

La utilización de ambas frases da la posibilidad de armonizar la denominación con Chile, que es un potencial cliente de producto aditivado.

3. Referencia “Contiene aditivos y sal agregada”: Solicitamos eliminar la leyenda: “Contiene aditivos y sal agregada”:

Siendo que, de acuerdo al CAA Capítulo 5, el producto requiere la declaración en el envase de la lista de ingredientes (Inciso 6.2) y rotulado nutricional (Anexo II Res. GMC 26/03), no sería necesaria la leyenda “Contiene aditivos y sal agregada”.

Otros productos que contienen aditivos y sal agregada en iguales o mayores proporciones, no utilizan la leyenda “Contiene aditivos y sal agregada” de modo que no hay un criterio uniforme e induce a confusión del consumidor.

4. Alusión a que el proceso “deberá ser realizado una vez finalizada la faena”: Solicitamos se elimine o cambie el texto ya que el proceso de aditivado puede realizarse mientras se están faenando animales en otras áreas de la planta.

5. Alusión a que el sector de aditivado deberá estar ubicado lo suficientemente aislado: Se solicita que el proceso de aditivado puede ser llevado a cabo en las salas de desposte sin necesidad de generar un cerramiento exclusivo.

6. Expendio a granel: Solicitamos se permita el expendio a granel de los productos, con su debida identificación en el comercio minorista.

Siempre y cuando se resguarde la identificación y trazabilidad del producto, debe ser posible la venta a granel en comercios minoristas.

7. Reutilización de la salmuera recuperada luego del escurrido del producto: Solicitamos se contemplen antimicrobianos para asegurar la inocuidad de la materia prima reciclada.

El proceso admite recuperar salmuera en 2 instancias:

Durante el mismo proceso de inyección, la salmuera remanente escurre dentro del sistema de la inyectora, y se transporta al filtro de la inyectora, desde donde se recircula y reingresa al proceso.

Durante el proceso de escurrido post inyección, la solución remanente también podría recolectarse para su re-utilización. En tal caso, debe asegurarse que la misma sea un ingrediente inocuo, antes de introducirse nuevamente al sistema de inyección; siendo necesario establecer

que tipos de antimicrobianos están autorizados ya que el filtrado es insuficiente para asegurar la inocuidad del ingrediente.

segunda de recuperación actualmente no es viable porque no están listados los antimicrobianos aprobados para asegurar la inocuidad de la salmuera recuperada.

Agradeciendo la oportunidad de dar nuestros comentarios, esperamos haber sido concisos en las observaciones.

Cordiales saludos y feliz año nuevo,

PAULA SOLEDAD BOF

Gerente de Calidad

DOMVIL S.A.

T +54 3446 460700

C +549 221 5407789

E pbof@domvil.com.ar

Skype paula.domvil

Si no es necesario no imprima este correo. Cuidemos el medio ambiente

La presente comunicación es de carácter estrictamente confidencial y legalmente privilegiada por encontrarse amparada por el secreto comercial. La misma se dirige exclusivamente al destinatario indicado en ella. La divulgación, modificación, reproducción o cualquier otro uso de la información aquí contenida por cualquier otra persona distinta al destinatario de este correo electrónico, queda terminantemente prohibida. Solicitamos que en caso de recibir este correo por error, lo elimine de su sistema junto con la documentación adjunta si la hubiese, agradeciéndole nos lo informe a la brevedad respondiendo el correo electrónico a la dirección del remitente.