

Asunto: Fwd: observaciones consulta publica Nro 308 aditivado de carne POLLLOLIN S.A
De: consultapublica308 <consultapublica308@senasa.gob.ar>
Fecha: 02/01/2018 01:56 p.m.
A: <maparra@senasa.gob.ar>

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

Subject:observaciones consulta publica Nro 308 aditivado de carne POLLLOLIN S.A
Date:Fri, 29 Dec 2017 13:44:57 -0300
From:Sol Bastan - POLLLOLIN SA <sol.bastan@pollolin.com.ar>
To:consultapublica308@senasa.gob.ar

Buenas tardes,

Se les hace llegar al SENASA la contribución de Pollolin S. A respecto a la consulta publica Nro 308 .

CONSULTA PÚBLICA Nº 308 - PROYECTO DE RESOLUCIÓN PARA INCORPORAR A LA NORMATIVA VIGENTE, LA ACTIVIDAD DE ADITIVADO DE CARNE Y POSIBILITAR UN EFICIENTE CONTROL OFICIAL

OBSERVACIONES PRESENTADAS POR POLLLOLIN S.A

Anexo I Artículo 1 numeral 1.7 Definición carne aditivada.

Incorporar como término sinónimo "carne marinada", como se expresa en el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile -Decreto Nº977/96, versión 25 de Mayo de 2017, TITULO XI DE LOS ALIMENTOS CARNEOS Párrafo II De la carne de aves, artículo 292.

Anexo III Artículo 3 numeral 20.10 a) Requisitos operativos.

"El sector de proceso de cumplir con las exigencias (...) Deberá estar ubicado lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a las otras actividades".

- a) Agregar: a menos que la autoridad sanitaria competente autorice/garantice en cada caso, la separación en espacio y/o en tiempo de las distintas operaciones. Remitirse para adecuar el texto de la exigencia de instalaciones al Reglamento 853/2004 (ce) SECCIÓN II: CARNE DE AVES DE CORRAL Y LAGOMORFOS. CAPÍTULO II: REQUISITOS PARA LOS MATADEROS inciso 2 a, b y c.
- b) Las maquinarias modernas para realizar el aditivado de las carnes están diseñadas para ser colocadas en las líneas de proceso.
- c) Especificar en la resolución el concepto de "aislado" del sector.

Anexo III Artículo 3 numeral 20.10 b) Requisitos operativos.

"La sala de preparación y almacenamiento de las soluciones a emplear deberá ubicarse en sector propio, exclusivo y aislado".

Agregar: en aquellos establecimientos que tengan salas de chacinados, se debería poder ubicar los aditivos para las soluciones en el depósito de aditivos del sector chacinados.

Respecto a la preparación de la solución, las maquinas modernas contienen un tanque donde ingresa agua por cañería, el aditivo se incorpora a través de una tolva propia para el tanque, allí se produce la mezcla de la solución la cual es bombeada a la maquina. El tanque es cerrado, no hay probabilidades de contaminaciones. A criterio nuestro, no se cree necesario contar con lugar exclusivo y separado para la preparación de la salmuera.

Anexo III Artículo 3 numeral 20.11 Rotulación aditivados de aves.

- a) Se sugiere la modificación del nombre del producto de acuerdo a lo expresado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile -Decreto N°977/96, versión 25 de Mayo de 2017, TITULO XI DE LOS ALIMENTOS CARNEOS Párrafo II De la carne de aves, artículo 292: **carne de marinado al X %" o Contiene hasta un X % de marinado.**
- b) Tener la opción de rotular como aditivado o marinado.

Anexo III Artículo 3 numeral 20.12 Aditivados de aves expendio a granel.

Se sugiere contemplar la forma de comercializar los productos en nuestro país. En Argentina, la venta de trozados es principalmente a granel, por lo que la citada resolución presenta dificultades de aplicación. Remitirse al Reglamento Sanitario de los Alimentos (Chile) artículo 292 donde reglamenta el comercio de carnes marinadas a granel: **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.**

Desde ya muchas gracias por hacernos participe y leer nuestros comentarios. Cualquier duda, a disposición de Uds.

--
Saludos
Sol Bastán
Jefe de Control de Calidad
POLLOLIN S.A.