

## CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS 291 Y 292 DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

La propuesta de modificación de los artículos 291 y 292 del Reglamento Sanitario de los Alimentos que se presenta, tiene como objetivo incorporar en la gestión de los riesgos microbiológicos relacionados con la carne de aves de corral el mejoramiento de la información sobre la preparación segura de estas, así como mejorar la información al consumidor respecto de la proporción del peso del producto que representa la incorporación de agua, sales y otros ingredientes (marinado), a fin favorecer la correcta rotulación de los productos y entregar información más precisa al consumidor.

Se resaltan en color **rojo** las propuestas de modificación.

ARTÍCULO DICE	ARTÍCULO SE PROPONE	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA FUNDAMENTACIÓN DE LA OBSERVACIÓN O PROPUESTA
<b>ARTÍCULO 291.-</b> Las aves enfriadas, refrigeradas o congeladas, enteras o trozadas de venta directa al público, mediante sistema de autoservicio, se comercializarán en envases individuales los que deberán cumplir con las disposiciones sobre envases y rotulación de este reglamento. Las aves faenadas refrigeradas o congeladas se podrán comercializar con sus menudencias, siempre que éstas estén incorporadas en la cavidad torácica, envasadas en bolsas de material plástico cerradas.	<b>ARTÍCULO 291.-</b> Las aves enfriadas, refrigeradas o congeladas, enteras o trozadas de venta directa al público, mediante sistema de autoservicio, se comercializarán en envases individuales los que deberán cumplir con las disposiciones sobre envases y rotulación de este reglamento. <b>Las aves envasadas deberán rotularse en forma destacada en la cara principal del envase la siguiente frase “CONSUMIR COMPLETAMENTE COCIDO”. Este mensaje también deberá colocarse en las vitrinas en que se expendan</b>	Las carnes de aves de corral consumidas crudas o poco cocidas así como la contaminación cruzada en la preparación de estas, son las fuentes principales de infección de patógenos causantes de ETAs en que participan estos alimentos. La correcta manipulación y preparación, que incluye una cocción completa de las carnes de aves de corral, se ha demostrado como una medida efectiva para reducir significativamente la

	<p><b>carne de ave cruda a granel, de modo tal, que el consumidor lo pueda leer con facilidad.</b></p> <p>Las aves faenadas refrigeradas o congeladas se podrán comercializar con sus menudencias, siempre que éstas estén incorporadas en la cavidad torácica, envasadas en bolsas de material plástico cerradas.</p>	<p>posibilidad de enfermar por el consumo de estas carnes.</p> <p>La información en la cara frontal de esta advertencia permitirá al consumidor conocer esta indicación de uso.</p>
<p><b>ARTÍCULO 292.-</b> 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. El proceso de marinado deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carcasa haya alcanzado una temperatura igual o menor a 6° C.</p> <p>Adicionalmente, el proceso de marinado deberá ser realizado de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura (BPM), e informado en el rotulo con caracteres visibles, en la cara principal del envase, 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.</p> <p>Sin perjuicio de cumplir con los requisitos generales de rotulación, las carnes marinadas deberán informar además, la proporción del peso que representa el marinado con respecto al peso total del producto, mediante la utilización de alguna de las siguientes frases: “Marinado al X %” o Contiene hasta un X % de marinado”.</p>	<p><b>ARTÍCULO 292.-</b> 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. El proceso de marinado deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carcasa haya alcanzado una temperatura igual o menor a 6° C.</p> <p>Adicionalmente, el proceso de marinado deberá ser realizado de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura (BPM), e informado en el rotulo con caracteres visibles, en la cara principal del envase, 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.</p> <p>Sin perjuicio de cumplir con los requisitos generales de rotulación, las carnes marinadas deberán informar la proporción, en porcentaje del peso, que representa el marinado con respecto al peso total del producto, <b>mediante la utilización de la siguiente frase: “Marinado al X %”.</b></p> <p><b>Se permitirá una desviación del valor informado</b></p>	<p>Se consideró, después de evaluar la aplicación de esta información sobre marinado de carnes de aves por más de 15 años, que la información sobre el porcentaje de marinado en relación al peso total de la carne sometida a ese proceso es factible por parte del procesador de estas carnes y permitirá al consumidor poder conocer la proporción exacta de adición al producto, evitando que solo se informe un valor de manera permanente incluyendo solamente al término “hasta un X%”.</p> <p>Se consideró una tolerancia del 20% de variabilidad entre lo rotulado y la cantidad exacta de marinado, basado en la variabilidad de retención de la mezcla inyectada a la carne dado las diferentes proporciones de tejido óseo, adiposo y muscular que tienen las distintas piezas o cortes. Se consideró, también, las pérdidas a lo largo del tiempo entre el proceso de marinado y la venta del</p>

<p>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.</p>	<p><b>no superior al 20 % por sobre lo declarado en el rótulo.</b></p> <p>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.</p>	<p>producto, situación que podría continuar hasta el momento del consumo. Finalmente, en el mismo Reglamento, existe un porcentaje de tolerancia similar aplicado a la rotulación de nutrientes.</p>
--	---	--