

**REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DIVISION DE POLITICAS PÚBLICAS SALUDABLES Y PROMOCION
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICIÓN**

**REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD
COMITÉ ASESOR PARA LA REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN
RES. EXENTA 775/04**

1. CARNES MARINADAS

El proyecto de modificación del Reglamento Sanitario de los Alimentos, que se presenta para a la consideración del público, tiene por objeto regular el proceso de marinación de las carnes, desde el punto de vista de la inocuidad del producto final y de la información que debe contener el rotulo, de modo que se distingan inequívocamente las carnes tratadas de las no tratadas. También regula el contenido de agua residual.

Las observaciones del público deben señalar, el artículo, el párrafo, frase o palabra que se quiere modificar o reemplazar, el texto nuevo y la justificación del cambio propuesto. Deben ser dirigidas a Jaime Cornejo C. al correo electrónico < jcornejo@minsal.cl> , señalando en el ASUNTO: “ consulta pública, carnes marinadas”. El presente texto estará en consulta pública por 60 días.

ACTUALMENTE DICE	SE PROPONE QUE DIGA	OBSERVACIONES
<p>ARTÍCULO 276.- Sólo en establecimientos autorizados se permitirá la tenencia, almacenamiento, distribución y venta de carnes de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, equinos y otras especies aptas para el consumo humano.</p> <p>Su venta directa al público mediante sistema de autoservicio se realizará en envases individuales, los que deberán cumplir con las disposiciones sobre envase y rotulación de este reglamento.¹</p>	<p>ARTÍCULO 276.- Carne marinada de res, es aquella carne proveniente de las reses de abasto, que mediante inyección u otro método adecuado, ha sido adicionada de salmuera, adobos y aditivos alimentarios permitidos.</p> <p>El proceso de marinado deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carne haya alcanzado una temperatura menor o igual a 7° 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>El texto del artículo 276 se traspasó al primer párrafo del 277, para dejar lugar a la regulación de las carnes marinadas.</p>

	<p>vendan a granel, directamente al público, la información sobre el porcentaje de marinación 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>ARTÍCULO 277.- Los establecimientos que expendan carnes de especies diferentes al bovino, deberán indicar claramente al consumidor la especie de que se trata.²</p>	<p>ARTÍCULO 277.- Sólo en establecimientos autorizados se permitirá la tenencia, almacenamiento, distribución y venta de carnes de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, equinos y otras especies aptas para el consumo humano.</p> <p>Su venta directa al público, mediante sistema de autoservicio se realizará en envases individuales, los que deberán cumplir con las disposiciones sobre envase y rotulación de este reglamento.</p> <p>Los establecimientos que expendan carnes de especies diferentes al bovino, deberán indicar claramente al consumidor la especie de que se trata.</p>	<p>El artículo 277, propuesto integra el 276 y 277</p>
<p>ARTÍCULO 291.- 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>ARTÍCULO 291.- 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.</p>	<p>Este artículo 291, se conformó con el primer inciso del 292 y con el texto del actual 291, para dejar libre el 292 para las carnes marinadas</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>ARTÍCULO 292.- 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.³</p>	<p>ARTÍCULO 292.- 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.</p> <p>El proceso de marinado deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carcasa haya alcanzado una temperatura menor o igual 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</p>	

producto, mediante la utilización de alguna de las siguientes frases: “Marinado al X %” o Contiene hasta un X % de marinado”.

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.

ARTÍCULO 293.- En las aves faenadas no se permitirá más de un 12% de su peso en agua residual, agua no constitucional.⁴

ARTÍCULO 293.- En las aves faenadas refrigeradas o congeladas no se permitirá porcentajes de agua residual, mayores a los establecidos en este artículo. Se entiende por agua residual, el contenido de agua admitida en las carcasas, cuya absorción en el proceso de enfriado es técnicamente inevitable:

Aves refrigeradas

Enfriado por Aire	3%
Enfriado Mixto (Agua y Aire)	6%
Enfriado por Agua	8%

Aves congeladas

Enfriado por Aire	1.5%
-------------------	------

El texto completo del artículo 293, se eliminó y en su reemplazo está el nuevo texto del 293 propuesto.

Enfriado Mixto (Agua y Aire)	3.3%
Enfriado por Agua	5.1%

La medición del contenido de agua residual, será realizada por metodologías analíticas validadas por el Instituto de Salud Pública de Chile.