

**INFORME DE LA COMISIÓN DE AGRICULTURA, SILVICULTURA Y DESARROLLO RURAL RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY QUE MODIFICA EL CÓDIGO SANITARIO, PARA DEFINIR EL CONCEPTO DE CARNE Y PROHIBIR DAR ESA DENOMINACIÓN A PRODUCTOS QUE NO SEAN DE ORIGEN ANIMAL.**

---

**BOLETÍN N° 12.599-01**

**HONORABLE CÁMARA:**

La Comisión de Agricultura, Silvicultura y Desarrollo Rural pasa a informar, en primer trámite constitucional y primero reglamentario, el proyecto de la referencia, de origen en una moción de los diputados Harry Jürgensen Rundsbaden, Miguel Mellado Suazo, Gastón Von Mühlenbrock Zamora y de los ex diputados Iván Flores García, Fernando Meza Moncada y Mario Venegas Cárdenas.

**I.- CONSTANCIAS REGLAMENTARIAS PREVIAS.**

**1) Idea matriz o fundamental del proyecto de ley.**

La idea matriz de la iniciativa legal en informe es incorporar en el Código Sanitario la definición de carne y establecer la prohibición de denominar carne cualquier otro producto que no cumpla los requisitos establecidos en la ley o no sea de origen animal.

**2) Normas de quórum orgánico constitucional o calificado.**

La iniciativa legal en informe no posee normas de quórum especial.

### **3) Normas que requieran trámite de Hacienda.**

El proyecto de ley no requiere ser conocido por la Comisión de Hacienda.

### **4) Aprobación en general del proyecto de ley.**

El proyecto fue aprobado en general por **mayoría de votos**, (10-1-1). Votaron a favor las diputadas Mercedes Bulnes, Paula Labra y Emilia Nuyado y los diputados Félix Bugueño, Juan Antonio Coloma, Felipe Donoso, Harry Jürgensen, Benjamín Moreno, Víctor Pino y Jorge Rathgeb. En contra la diputada Consuelo Veloso y se abstuvo la diputada Marcela Riquelme.

### **5) Diputado informante.**

Se designó Diputado informante al señor Benjamín Moreno Bascur.

## **II.- ANTECEDENTES Y FUNDAMENTOS**

Los autores de la moción, señalan que, históricamente la carne ha sido uno de los principales alimentos consumidos por las personas en todo el mundo, es más, antes que las comunidades conocieran y aplicaran las técnicas de la agricultura, la caza y recolección eran los medios utilizados para que las familias recibieran los nutrientes necesarios para su subsistencia.

Seguidamente, destacan que, con el transcurso del tiempo y el asentamiento de las comunidades, el hombre pasó a desarrollar nuevas técnicas, ya no sólo cazaban y se alimentaban de los distintos animales que encontraban, sino que desarrollaron técnicas e infraestructura para criar animales para su posterior consumo. Esto nos da cuenta de la importancia que ha tenido la carne y su consumo desde el inicio de los tiempos.

En la actualidad, se encuentran pequeños, medianos y grandes crianceros y engorderos de distintas especies animales con el objetivo de producir carne para el consumo humano. Todo lo anterior hace que la carne goce de

gran prestigio, y las personas conocen de los beneficios que trae su consumo, por el aporte en aminoácidos, proteínas, vitaminas, entre otros.

Con todo, se ha intentado regular el mercado de la carne en todas sus etapas, es así como la legislación ha establecido una definición exacta de lo que debemos entender por carne, sin embargo, se ha permitido que productos que no siendo de origen animal sean denominados como carne y se vendan como tal en nuestro mercado.

El Reglamento Sanitario de los Alimentos, dictado por el Ministerio de Salud, ha definido *“con la denominación de carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano”*. Es del caso señalar que esta normativa no es respetada en la actualidad, y vemos como en innumerables supermercados, almacenes y páginas de internet del país se ofrecen productos denominados como carne, aun cuando no proviene de ninguno de los animales indicados en la normativa, y más aún su origen es realmente vegetal.

Prosiguen, los autores mocionantes, señalando que la situación anterior causa la confusión de muchos consumidores, que en innumerables casos creen que al adquirir el producto están adquiriendo proteína animal sólo de una nueva variedad que no conocían, como el caso de la mal denominada “carne de soya”, “carne de lentejas”, “carne de garbanzos” o “carne de quinoa” entre otros, y dan origen a productos propios derivados de la carne, tales como “hamburguesa de soya”, “hamburguesa de lentejas”, “hamburguesa de garbanzos”, “hamburguesa de quinoa”, y otros más.

La situación anterior causa gran perjuicio para la industria de producción de carne, y así ha sido denunciado por el gremio, ya que un producto que no posee características similares a la carne animal se dice denominar carne. Esto ha sido denunciado por dirigentes del gremio, así por ejemplo Christian Arntz, presidente de la Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno (SAGO), ha señalado *“creemos que esto constituye un engaño al consumidor porque, cuando uno habla de carne, está preponiendo una serie de atributos, generalmente aceptados por la población como beneficiosos, porque es un alimento muy completo y que no corresponde atribuírselo a un producto que por ley, no es carne.”*

En la misma línea, el presidente de la Corporación de la Carne (Corpcarne), Sergio Willer, ha señalado que *“la carne tiene muchas cualidades alimenticias que nunca tendrá la llamada “carne sintética” o mal llamada “carne vegetal”, beneficios inconmensurables para la salud de las personas”, añadiendo que “esto es un engaño a la población, porque la mayoría puede pensar que efectivamente se trata de algún tipo de carne procesada y no tiene ninguna relación.”*<sup>1</sup>

Situación similar se produce en nuestro país respecto de la leche, donde productos derivados por ejemplo de la almendra se denominaba “leche de almendras” cuando esa bebida no deriva de un animal lechero, situación que ha querido ser corregida a través de distintos proyectos de ley.

En línea con lo anterior, es que parece necesario establecer una prohibición legal absoluta de denominar como carne un producto que no cumple con sus requisitos mínimos, ya que ni siquiera proviene de origen animal.

**b) Normas legales o reglamentarias que se propone modificar o que inciden, directa o indirectamente, en esta iniciativa legal.**

El proyecto de ley modifica el Código Sanitario contenido en el Decreto con Fuerza de Ley número 725 de 1967, del Ministerio de Salud,

Asimismo, tiene relación con la materia en informe el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por decreto N° 977, de 1996, del Ministerio de Salud.

**III.- CONTENIDO DEL PROYECTO DE LEY.**

El proyecto consta de un artículo único, por el cual se modifica el Código Sanitario, mediante la incorporación de tres artículos nuevos.

Los autores de la moción proponen agregar los artículos 105 bis, 105 ter y 105 quater, lo cual debería ser modificado habida consideración que con fecha 21 de octubre se promulgó la ley N° 21.179, que introdujo en el Libro Cuarto, Título II, un Párrafo II denominado De la Leche y otros Productos Lácteos, con la numeración artículos 105 bis a 105 decies.

---

<sup>1</sup> Nota Diario Austral de Osorno, 14 de abril de 2019, páginas 2 y 3, <http://www.australosorno.cl/impresas/2019/04/14/full/cuerpo-principal/2/>

En definitiva, en la primera disposición que se incorpora se establece que con la denominación de carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano. Además, se dispone que las carnes de animales de caza en sus procedimientos de manejo, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta deberán ceñirse a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y a la norma técnica dictada para éstas.

La segunda, establece que la carne comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioideo y el esófago.

Además, establece que se entiende por subproducto comestible a las partes y órganos tales como: corazón, hígado, riñones, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa, de las especies de abasto.

La tercera, prohíbe catalogar como carne a un producto que no sea de origen animal y que no cumpla con lo establecido en los artículos 105 bis y 105 ter.

Las infracciones al presente artículo serán sancionadas de acorde a lo establecido en el Libro Décimo del este Código.

#### **IV.- DISCUSIÓN DEL PROYECTO DE LEY.**

##### **a.- Discusión general.**

##### **1. El diputado Harry Jurgensen.<sup>2</sup>**

Autor del proyecto, destacó la relevancia del proyecto para la ganadería, enfatizando que no hace más que hacerse cargo de la distinción clásica entre productos del reino animal y del vegetal, tomando en consideración el tratamiento que la industria de la proteína vegetal ha dado en los últimos años desprestigiando algunos productos cárnicos, y con ello a la ganadería y, por su

---

<sup>2</sup> Sesión 25ª, celebrada el 1 de agosto de 2022.

parte, aprovechándose del prestigio que tiene el nombre “carne” o sus derivados para atribuirse atributos que los productos vegetales no tienen pues evidente que una hamburguesa de pollo o vacuno tiene cualidades completamente distintas a una de soya o una salchicha de origen vegetal.

Concluyó que el proyecto de ley busca proteger, a través de la ley, el término “carne”, prohibiendo catalogar de ese modo a un producto que no sea de origen animal.

## **2. Presidente de la Corporación de la Carne, señor Sergio Willer<sup>3</sup>.**

Hizo presente que el proyecto dice relación con la denominación de los productos cárnicos y pretende modificar el Código Sanitario para definir el concepto de carne u prohibir dar esa denominación a productos que no sean de origen animal, tales como hamburguesas, embutidos, salchichas y otros.

Precisaron que el Reglamento Sanitario de los Alimentos, dictado por el Ministerio de Salud, establece que "con la denominación de carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano".

Desde el punto de vista de la legislación comparada comentó la existencia de cuatro cuerpos normativos:

1.- Código de prácticas de higiene para la carne - Codex Alimentarius – FAO, que prescribe que todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin.

2.- Unión Europea: Reglamento (CE) N° 853/2004 — Normas de higiene aplicables a los alimentos de origen animal.

Las partes comestibles de los animales (especies bovinas, porcina, ovina, caprina, solípedos domésticos, aves de corral, lagomorfo, caza silvestre, ratitas de cría, aves de casa, lagomorfo en libertad, mamíferos terrestres salvajes en libertad) incluida la sangre.

---

<sup>3</sup> Sesión 25ª, celebrada el 1 de agosto de 2022.

3.- Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto N°4238/1968) (Argentina).

Se entiende por carne a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina. Además, se considera carne al diafragma, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano. No son alcanzadas por esta definición las Carnes Separadas Mecánicamente.

4.- Title 7, Agriculture; Subtitle B, Regulations Of The Department Of Agriculture; Chapter I, Agricultural Marketing Service H1 (Standards, Inspections, Marketing Practices (USA).






La parte comestible del músculo de un animal, que puede ser esquelético, o se encuentra en la lengua, en el diafragma, en el corazón o en el esófago, y que se destina al consumo humano, con o sin la grasa acompañante o sobrepuesta y las porciones de hueso, piel, tendón, nervio, y vasos sanguíneos que normalmente acompañan el tejido muscular y que no son separados de él en el proceso de preparación para su consumo. Este término (carne) no incluye el músculo encontrado en los labios, hocico u orejas.

Comentó que Francia adoptó una medida que prohibirá describir platillos vegetarianos como "filete" o "salchicha", y recordó que en Chile desde hace unos años ya no se admite legalmente la nomenclatura "carne vegetal".

Agregó que lo que se pretende evitar es que alimentos de base vegetal intenten emular alimentos basados en carne, induciendo a un error conceptual y nutricional pues se indica al consumidor que puede reemplazar un producto cárnico por uno de origen vegetal, para obtener la misma experiencia de sabor, textura y apariencia de su producto en origen, es decir, no se ofrece simplemente un producto vegetal elaborado en forma innovadora, sino que se intenta dar la impresión de un "reemplazo" y muchas veces se venden en la misma góndola de carne, induciendo a error en la intención de compra de un consumidor que desea carne lo que conlleva a errores de información, pero también, errores de carácter nutricional.

Desde la perspectiva científica, comentó que el año 2021 científicos en USA han realizado muestras en alimentos de origen vegetal, versus las opciones disponibles en versión base vegetal concluyendo que algunos de estos productos poseen un sinnúmero de preservantes, saborizantes, colorantes y otros para simular y parecerse al original sólo carne, lo que los transforma en alimentos ultra procesados, muy poco saludables, y que las etiquetas nutricionales muestran comparaciones macro de principales nutrientes.

En el mismo orden de ideas, precisó que estudios de 2021 indican que al medir ambos tipos de alimentos, desde el punto de vista nutricional, la diferencia entre ambos productos en términos de nutrientes es del 90% (171 de los 190 metabolitos estudiados), así, por ejemplo, hay 22 metabolitos exclusivos, y unos 51 metabolitos en altísimas cantidades en carne bovina, y otros son exclusivos de los productos en base a plantas, por ende, no es lo mismo una hamburguesa de carne que una hamburguesa vegetal; y citando a Van Vliet et al, 2019, señaló que se concluye que los alimentos de origen animal y vegetal no son reemplazables entre sí, pero sí actúan simbióticamente en dietas equilibradas. Utilizó los siguientes cuadros:

Para obtener la misma cantidad de nutrientes encontrados en 85 g de carne bovina se necesita consumir:	
<b>Zinc</b>	 <b>12 tarros de atún</b>
<b>B12</b>	 <b>7 pechugas de pollo</b>
<b>Hierro</b>	 <b>3 porciones de espinaca</b>
<b>Riboflavina</b>	 <b>2 1/3 pechugas de pollo</b>
<b>Tiamina</b>	 <b>2 pechugas de pollo</b>
<small>Source: USDA Nutrient Database for Standard Reference, Release 12 © 1999, National Cattlemen's Beef Association.</small>	



### Composición relativa de ác. Grasos en cortes de Longissimus dorsi.

FATTY ACID	GRASS FED	GRASS + CC	FEED LOT	REF. INDEX
Ac. Linoleico Conjugado (CLA)	0.45 a	0.39 ab	0.33 b	>0.35
Saturated Fatty Ac. (AGS)	49.36 b	50.34 b	52.30 a	<55
Mono-Insaturated fatty ac. (AGM)	44.43 a	43.27 a	40.95 b	30-50
Poli-insaturated fatty ac. (AGP)	6.19	6.48	6.73	> 4
Omega 6/Omega3	1.89 a	1.94 a	3.05 b	< 4

Fuente: INIA

Luego, se refirió a los usos y costumbres de los productos alimenticios ejemplificando con la hamburguesa y la antigüedad de su nomenclatura, de la que se aprovecha luego la industria de productos de origen vegetal.

Concluyó que:

- Las condiciones nutricionales y de uso y costumbre hacen de la carne un producto que posee una definición por sí sola. Lo mismo existe como precedente en le leche y productos lácteos, a nivel de código sanitario.
- No teniendo una estructura nutricional realmente similar, los productos vegetales realmente no son sustitutos ni poseen la misma biodisponibilidad. La alimentación balanceada requiere del reino animal y vegetal para una nutrición equilibrada.
- Estudios actuales evidencian cada vez con mayor detalle las funciones que cumplen cientos de metabolitos propios de cada alimento.
- Investigadores de fisiología humana advierten sobre la posibilidad de que productos que intentan generar apariencia, color, sabor y textura de carne sin serlo, pueden estar incorporando muchos aditivos adicionales, que los puede transformar (según el producto), en un alimento altamente procesado.

- El intento de emular productos cárnicos que están formulados con otro tipo de alimentos puede inducir a error por parte del consumidor. Puede inducir frustración y hasta un eventual engaño al consumidor porque, cuando uno habla de carne, está preponiendo una serie de atributos, generalmente aceptados por la población como beneficiosos, porque es un alimento muy completo y que no corresponde atribuírselo a un producto que por ley, no es carne.

- En conclusión, y tras analizar legislación comparada, y en especial el CODEX Alimentarius, CORPCARNE viene a solicitar incorporar al Código Sanitario la definición de carne y establecer la prohibición de denominar carne cualquier otro producto que no cumpla los requisitos establecidos en la ley o no sea de origen animal.

Se sugiere modificar el Código Sanitario, para definir el concepto de carne y prohibir dar esa denominación a productos que no sean de origen animal con un artículo del siguiente tenor: *“Con la denominación de carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano. Las carnes de animales de caza en sus procedimientos de manejo, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta deberán ceñirse a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y a la norma técnica dictada para estas, aprobada por decreto del Ministerio de Salud, la que se publicará en el Diario Oficial.*

*La carne comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioideo y el esófago.”.*

Se entiende por subproducto comestible a las partes y órganos tales como: corazón, hígado, riñones, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa, de las especies de abasto. Se exceptúan de esta categoría los pulmones y los establecidos en el artículo 274 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Artículo propuesto: *“Se prohíbe catalogar como carne a un producto que no sea de origen animal y que no cumpla con lo establecido en los artículos anteriormente descritos.”.*

La **diputada Riquelme** hizo notar que la propuesta legislativa remite al Reglamento Sanitario de los Alimentos, el cual en el artículo 268 define la carne, y repite dicho concepto en el Código Sanitario (105 bis) además del 269 (105 ter), y lo novedoso es la prohibición de catalogar como carne un producto que no sea de origen animal o no cumple con lo establecido en el artículo 105 bis y 105 ter.

Destacó que el Reglamento Sanitario prescribe que éstas son materias reglamentarias más que legales y, por su parte, la ley que ordena la rotulación de los alimentos establece que el nombre del alimento debe indicar la verdadera naturaleza del alimento en forma específica.

Concluyó que el proyecto es innecesario pues estas materias ya están reguladas en un reglamento, que se trata de materias reglamentarias y, si, aun así, se incurriese en algún error o tratase de inducirse a algún error a los consumidores, la ley N°20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad contiene la regulación de aquello y la sanción si corresponde.

La **diputada Bello** advirtió que era vegetariana y comentó que de la presentación recién expuesta se desprende la idea de que los consumidores ignoran lo que compran, lo que no es efectivo y, por su parte, estimó que una prohibición total podría ser un poco exagerado y propuso que en lugar de establecer una prohibición se regule para resaltar el producto de origen animal otorgándole una mejor categoría o un sello.

Recalcó que cerca del 6% de la población en Chile es vegetariana e invitó a la industria carnívora a cuestionarse los motivos de la baja en el número de consumidores que no necesariamente puede tener que ver con un cuestionamiento a la industria animal sino con cambios más profundos en las sociedades.

El **diputado Alinco** sostuvo que, respetando a los que no consumen carne, la carne animal debe ser carne animal y se manifestó, en principio, de acuerdo con el proyecto.

El **diputado Jürgensen** recalcó que como miembros de la Comisión de Agricultura deben estar de lado de la ganadería y el agro nacional, y que el proyecto surge a raíz de una potencial competencia desleal cada vez más creciente que puede afectar a muchos consumidores que no tienen las herramientas para hacer la distinción y que se pueden confundir.

Agregó que, pese a que a nivel reglamentario existe una definición de carne, ello no ha evitado que productos que no son de origen animal traten de utilizar esa expresión porque les favorece, adjudicándose una calidad que no tienen, por lo que el proyecto incorpora la prohibición de uso de esa denominación a productos que no sean de origen animal.

La **diputada Labra** concordó en el espíritu del proyecto y señaló que existe una situación análoga en aquellos productos que dicen ser de origen vegetal, sin embargo, al revisar su composición se observa que no todos sus ingredientes son de origen vegetal.

La **diputada Nuyado** hizo notar que las familias de menos recursos no están consumiendo carnes rojas debido a su alto costo y coincidió con su predecesora en la posibilidad de incluir alguna regulación respecto de los productos que dicen ser de origen vegetal.

Cuestionó la falta de fiscalización de la regulación reglamentaria que hoy existe.

La **diputada Riquelme** recalcó que el debate de este proyecto no consiste en estar a favor o en contra de la carne nacional, ni si la carne es mejor o no que los vegetales, sino que si se va a prohibir o no la denominación de carne a productos que no son de origen animal.

El **diputado Rathgeb** enfatizó que el debate no recae sobre aspectos nutricionales sino respecto de darle el nombre a las cosas según lo que son.

El **señor Willer** recalcó que lo que pretenden no es prohibir, sino que propender a un buen rotulado y la transparencia.

### **3. Señora Verónica Ruiz, representante de la Corporación de la Carne<sup>4</sup>.**

Agradeció la invitación y puntualizó que no están en contra de los alimentos vegetales, sino que dotar al consumidor de la mayor información posible para que pueda discriminar de modo amplio en base a sus gustos, creencias religiosas y consideraciones éticas, el tipo de alimento que desea consumir, sin que

---

<sup>4</sup> Sesión 25ª, celebrada el 1 de agosto de 2022.

se induzca a engaño utilizando las características positivas o sensoriales que puede tener la carne como sabor, gusto o apariencia.

#### **4. Director Legal de la agrupación Vegetarianos Hoy, señor Cristián Apiolaza<sup>5</sup>.**

Señaló que aquello que la moción busca regular ya se encuentra en la norma vigente por lo que cuestionó la necesidad de la regulación propuesta.

Así, explicó que en el Reglamento Sanitario están contenidos los artículos que forman parte del proyecto de ley en discusión. Preciso que, si de todas maneras lo que se busca es legislar, es mejor hacerlo para contemplar que se defina la procedencia de la carne. Por ejemplo, carne vegetal, hamburguesa de legumbres, vienasas de proteína vegetal, etc.

Dado lo anterior, sostuvo que era preferible mejoras en el cumplimiento de las normas vigentes y su adecuada fiscalización antes que una nueva norma redundante y que, en el fondo, se trata de una cuestión política, esto es, la proyección de un sector por sobre otro pues la normativa que se propone puede afectar a todo un nuevo sector del mercado de producción basado en proteínas vegetales el que, por lo demás, ha presentado un aumento considerable en la demanda de las nuevas generaciones por este tipo de productos. Esto iría vinculado no sólo al vegetarianismo o veganismo como opción alimentaria, sino también a una medida contra la crisis climática.

Agregó que el proyecto de ley sostiene como uno de sus argumentos que los consumidores se confunden, sin embargo, no presenta ninguna evidencia empírica y tampoco hay estudios al respecto en Chile, por ende, no hay evidencia que sustente aquello y sí hay evidencia que establece que los consumidores no se confunden con el uso de estos términos.

Finalmente, instó a regular la convivencia de productores de proteína animal y proteína vegetal, apoyar a los productores de proteína animal a transitar hacia una producción más sostenible e innovar en producción de alimentos en base a proteínas vegetales. El proyecto es perfectible pues de otro modo se dejará fuera a todo un sector que tiene derecho a emprender económicamente con graves consecuencias tanto para los productores como para un mercado que está

---

<sup>5</sup> Sesión 30ª, celebrada el 29 de agosto de 2022.

en crecimiento y para los consumidores que están cada vez más informados de este tipo de cuestiones.

-----

La **diputada Bulnes** preguntó cuál sería la ventaja para el mundo vegetariano, el denominar a sus productos como “carne de lentejas-vegetal-de garbanzos” u otro similar.

El **señor Apiolaza** insistió en que el asunto ya estaba regulado en el Código Sanitario y que, por su parte, si lo que se pretende es impedir el uso del término “carne” el único producto que se vería afectado es la carne de soya que ya se individualiza en muchos empaques como proteína vegetal, sin embargo, el temor que existe es que proyecto como este van luego detrás de otras cuestiones, como la prohibición de la utilización de términos “hamburguesa”, “salchicha”, “albóndiga” u otros, produciendo el efecto contrario de lo que pretende este proyecto esto es, confusión de los consumidores.

Lo que proponen en este último caso es que la industria de proteína vegetal tenga la obligación legal de utilizar esos términos acompañados de la descripción de su origen más completo, por ejemplo “hamburguesa vegetal o de garbanzos” pero no la prohibición del uso del término.

El **diputado Jürgensen** sostuvo que lo que se pretende es la convivencia de ambas industrias y que no exista el beneficio de una en desmedro de la otra de llamarse de una forma cuando no lo es arrogándose una cualidad que no tiene.

Agregó, además, que la industria ganadera también genera un aporte en oxígeno y reducción de CO2 por las plantaciones de pasto para alimentar al ganado, y que nadie cuida más el medio ambiente que los agricultores.

##### **5. Directora de la Fundación APLA, Abogados por los animales, señora Francesca Coghlan.<sup>6</sup>**

A modo de contexto, afirmó que en el marco de la emergencia climática existe un consenso generalizado en disminuir el consumo de carne, preocupación por las futuras generaciones, que la carne contribuye aproximadamente en un 37% de los gases de efecto invernadero que afectan a

---

<sup>6</sup> Ibidem

nuestro planeta, que Chile es parte del Acuerdo de París (2015) en el que se acordó intensificar los esfuerzos para reducir el cambio climático, que con este tipo de iniciativas, se busca proteger a una industria que contribuye a la crisis climática actual y que la prohibición de la palabra “carne” en productos de origen vegetal, que buscan en muchos casos, justamente, ser una alternativa mucho más sustentable y ética a los productos típicamente de origen animal, sólo generará un desincentivo a su consumo.

Luego, se refirió a la etimología, significado literal y consuetudinario señalando que el diccionario de Oxford Languages, define carne como “la Parte blanda, formada principalmente por los músculos, del cuerpo del hombre y de algunos animales”, pero también como “Parte blanda y carnosa, generalmente comestible, de la fruta.”, en este sentido, es común escuchar utilizar dicha palabra en referencia a frutas o verduras.

En cuanto a la etimología de la palabra en sí esta proviene del latín “caro” que significa cortar o separar la parte dura de la blanda, y en gastronomía, el término se emplea para referirse a los músculos animales, así como a la pulpa de las frutas o verduras.

En otro orden de ideas, planteó que era necesario preguntarse desde la perspectiva de los consumidores y la ley del consumidor si es que hay confusión realmente, precisando que la Ley del Consumidor ya prevé una respuesta para salvaguardar los derechos de los consumidores en su artículo 28: “Comete infracción a las disposiciones de esta ley el que, a sabiendas o debiendo saberlo y a través de cualquier tipo de mensaje publicitario induce a error o engaño respecto de: a) Los componentes del producto y el porcentaje en que concurren; b) la idoneidad del bien o servicio para los fines que se pretende satisfacer y que haya sido atribuida en forma explícita por el anunciante; c) las características relevantes del bien o servicio destacadas por el anunciante o que deban ser proporcionadas de acuerdo a las normas de información comercial;”, y en su artículo 3° cuando prescribe que el derecho a una información veraz y oportuna sobre los bienes y servicios ofrecidos, su precio, condiciones de contratación y otras características relevantes de los mismos, y el deber de informarse responsablemente de ellos.”.

Concluyó que dados los argumentos anteriores el proyecto de ley sería sobreabundante respecto de nuestro sistema jurídico donde ya existe una protección y, en segundo término, sería contrario a lo que se entiende consuetudinariamente en gastronomía y etimología respecto de la palabra carne.

## **6. Señora Mónica Madariaga, asesora de la Fundación APLA<sup>7</sup>.**

Argumentó que son cada día más las empresas que han decidido adecuar su oferta a la realidad y demanda nacional y que Chile es el puntero a la hora de evaluar la oferta de productos veganos o basados en plantas, la cual ha crecido un 8% en los últimos 4 años, identificando los analistas que esta alza responde a una mayor demanda de los consumidores.

Agregó además que las empresas que en principio ofertaban netamente productos cárnicos, han decidido implementar soluciones para los consumidores veganos, vegetarianos o aquellos que simplemente están escogiendo alimentos basados en plantas por causas como dietas o restricciones alimentarias por salud, la crisis climática o su creciente interés por el bienestar animal.

Señaló que, en ese contexto, el proyecto de ley constituye una censura a la innovación en el mercado de productos alimenticios, un injusto que merma el ideario chileno, y que no se condice con la tendencia mundial y, en particular, con Latinoamérica.

Finalmente, aseveró que se pretende denominar de manera distinta los productos de origen vegetal solo por serlo, lo que afecta a personas que deciden seguir una alimentación de origen vegetal por su religión, su ética o creencias o su salud, que nuestro sistema jurídico prohíbe la discriminación y propende a una inclusión de los distintos grupos, y pretender que los productos, que consumen las personas cuya alimentación es en base a plantas, posean una denominación distinta, no sólo separa al consumidor de esta clase de productos de una sociedad en la que todos tenemos derecho a participar, sino que además los margina respecto de los productos que consumen.

## **7. Señora Cintia Demmer, nutricionista<sup>8</sup>.**

Comentó a la Comisión que más que exponer respecto del proyecto, pretende acompañar el debate del día de hoy para aclarar cualquier duda que pudiera surgir.

---

<sup>7</sup> Ibidem

<sup>8</sup> Sesión 34ª, celebrada el 13 de septiembre de 2022.



Así, a requerimiento del diputado Jürgensen, se refirió a las diferencias entre la proteína vegetal y la proteína animal, y si esta última es reemplazable por la primera.

Precisó que no son iguales, no son de la misma calidad, las de origen vegetal no tienen todos los aminoácidos esenciales ni tampoco el equilibrio de éstos, como sí lo tienen las proteínas de origen animal, donde se encuentran los 10 aminoácidos esenciales que el cuerpo no produce de manera natural y tienen que ser aportados por medio de la alimentación.

Agregó que las proteínas de origen animal, al ser más completas, se van a aprovechar de manera más eficiente, sin embargo, enfatizó que era partidaria de que ambas proteínas sean complementarias y que existen formas de aprovechar las de origen vegetal de manera similar a las de origen animal, combinando los alimentos, cosa que los vegetarianos suelen conocer, pero la población general no conoce esa información y al comprar un producto de origen vegetal, rotulado como carne, va a incurrir en un engaño, porque puede tratarse de proteína vegetal que tal vez no viene combinada para ser una proteína completa y no se cumplirá el objetivo nutricional que tiene una proteína de tipo animal.

**Tanto el director legal de la Agrupación de Vegetarianos Hoy, señor Cristián Apiolaza, como la Directora de la Fundación APLA (abogados por los animales), señora Francesca Coghlan, acompañada por la señora Mónica Madariaga<sup>9</sup>, complementaron sus exposiciones de la sesión 30<sup>a</sup> de 29 de agosto de 2022.**

El **señor Apiolaza** reforzó la idea de que en Chile no existen estudios relativos a la supuesta confusión de los consumidores, destacó que en el país se está avanzando en las universidades en la producción de la llamada “carne cultivada” in vitro y reiteró la propuesta de su fundación, esto es, que los alimentos de origen vegetal también puedan utilizar el término carne en su etiquetado pero agregando especificación, por ejemplo, carne animal, carne de pollo, carne de cerdo, carne cultivada, carne vegetal, carne en base a plantas, etc., y propuso que en estos últimos casos incluso se pueda agregar la frase “este producto no contiene carne animal”.

Añadió que, en Europa, el Reglamento de la Unión Europea que crea la organización de los productos agrarios, contiene regulaciones que

---

<sup>9</sup> Sesión 34<sup>a</sup>, celebrada el 13 de septiembre de 2022.

permiten que convivan ambos mercados y enfatizó la necesidad de hacer frente a la degradación del suelo y la falta de espacio para ampliar la superficie de tierra productiva, además de la escasez de agua que ponen en peligro la seguridad alimentaria mundial y el desarrollo sostenible.

Concluyó que están de acuerdo con que se regule con el objeto de que puedan convivir ambas formas de producción, con ayuda a los productores de proteína animal e innovación en la producción de alimentos en base a proteínas vegetales.

Por su parte, la **señora Coghlan**, reiteró que, en el marco de la crisis climática, el prohibir el uso de la palabra “carne” en productos de origen vegetal puede resultar contraproducente toda vez que estos productos muchas veces buscan ser una alternativa más sustentable y ello desincentivaría su consumo.

Concordó con su predecesor en la falta de estudios nacionales respecto de eventuales confusiones en los consumidores, y reiteró que en ese caso la legislación chilena prevé normas de protección al consumidor que lo respaldarían.

La **señora Madariaga**, por su parte, recordó el crecimiento del mercado de productos basados en plantas donde cada día más empresas han decidido adecuar su oferta a la realidad de la demanda nacional y el prohibir el uso de la denominación “carne” estaría impidiendo su crecimiento.

Reiteró que habría también una suerte de discriminación tras la denominación de manera distinta de los productos de origen vegetal solo por serlo, lo que afecta a las personas que deciden seguir una alimentación de origen vegetal por su religión, su ética o creencias o salud, en circunstancias que nuestro sistema jurídico prohíbe la discriminación y propende a una inclusión de los distintos grupos.

El **diputado Jürgensen** hizo notar que la producción de carne en Chile hoy es sustentable y sostenible por lo que no parece justo demonizarla y aseverar que tiene un impacto en el medio ambiente.

Agregó que no está en duda que se diga que los vegetales poseen una parte carnosa, está en la nomenclatura de la fruta, lo que sí preocupa es que se singularice a productos de origen vegetal con denominaciones que históricamente se utilizan para alimentos de origen cárnico, como hamburguesa o

salchicha, pues se imita un producto, su forma, textura y sabor para asimilarse y aprovecharse de esas características.

Recordó que en Francia se legisló en el mismo sentido del proyecto y que lo mismo se hizo en Chile hace unos años respecto de la leche y hace unos meses respecto de la miel.

Preguntó a los expositores si reconocen que la proteína animal y la vegetal tienen valor nutricional distinto.

La **diputada Riquelme** preguntó a APLA si tienen conocimiento de demandas que se hayan presentado por los productores de carne argumentando algún perjuicio que hayan sufrido producto de la denominación de carne a productos de origen vegetal, o de demandas o requerimientos de consumidores que hayan creído que consumía un producto animal en lugar de uno vegetal y que haya reclamado por esa circunstancia.

El **diputado Alinco** recalcó que no tiene intereses relacionados con una eventual aprobación o rechazo del proyecto de ley y que, como consumidor, considera que las cosas deben denominarse por su nombre, y la denominación de carne considera animales terrestres, aves y peces, pero no vegetales.

Enfatizó que tras la utilización del término carne subyace un espíritu netamente comercial o económico, porque con eso venden sus productos de origen vegetal, y señaló que también se pretende un cambio cultura porque nuestra cultura entiende que la carne no tiene origen vegetal.

La **señora Coghlan**, respecto de la pregunta del diputado Jürgensen, explicó que todas las carnes tienen distintas propiedades, incluso las carnes rojas son diferentes en su composición a las carnes blancas; y respecto de la consulta de la diputada Riquelme señaló no conocer demandas o requerimientos en ese sentido.

El **señor Apiolaza** aseveró que la regulación francesa a la que aludió el diputado Jürgensen fue revertida el 28 de julio de este año, la corte francesa argumentó no estar convencida que la norma fuese legal o que ayudara a los consumidores a tener mejor información a la hora de elegir productos.

Respecto de la calidad nutricional de las proteínas, sostuvo que la OMS advirtió ya el año 2015 que las carnes rojas son potencialmente

cancerígenas, y estudios de la Universidad de Oxford vinculan el consumo de carnes con enfermedades cardiovasculares, por lo que concluyó que sí hay una diferencia entre las proteínas que los consumidores podrían eventualmente consumir.

En cuanto a la asimilación de los productos *plant based* a la que se ha aludido, señaló que más que un aprovechamiento o abuso lo que se busca es que el consumidor tenga una experiencia lo más similar posible a los demás alimentos que, además en este caso, es mucho mejor en términos de salud y también de impacto medio ambiental.

En cuanto a la sostenibilidad de la industria de la carne, enfatizó que es necesario distinguir entre la producción familiar campesina de la producción industrial en Chile, pues en este último caso no se podría hablar de sostenibilidad.

El **diputado Jürgensen** pidió al invitado atenerse al contenido del proyecto y no demonizar un producto gratuitamente e hizo notar que existe una contradicción entre intentar denominarse “carne” y aseverar que se trata de un producto cancerígeno.

#### **8. El señor Emilio Martínez, veterinario y vicepresidente de la Corporación de la Carne.** <sup>10</sup>

Señaló que la Corporación de la Carne representa a un sinnúmero de entes que participan en la producción de carne bovina nacional, tales como, productores en toda su gama, intermediarios, procesadores e investigadores.

Sostuvo que la carne ha sido definida como la parte comestible de los músculos de los animales para el consumo humano y que, particularmente en el caso de la carne bovina, implica un proceso bastante largo, con una serie de eslabones productivos y agregación de valor, constituyendo un sustento para el mundo rural cuyo desarrollo esta hermanado con el desarrollo ganadero y, en particular, de los rumiantes.

Por su parte, se refirió al efecto de las proteínas vegetales sobre el desarrollo ganadero, seguridad alimentaria y bienestar y desarrollo del mundo rural, precisando que la masa bovina ha venido disminuyendo por diversas causas, ya sea ambientales, conflictos en sectores rurales, sequía, pero fundamentalmente porque no se ha logrado desarrollar un negocio y un desarrollo

---

<sup>10</sup> Sesión 35ª, celebrada el 27 de septiembre de 2022.

ganadero sustentable en el tiempo desde el punto de vista del mejoramiento de la reproducción.

A este respecto, concluyó que existen distintos conceptos de bienestar animal, una alta trazabilidad, pero una baja productividad, bajo encadenamiento productivo, alta importación de carne que cubre el 65% del requerimiento de los consumidores nacionales, además de un envejecimiento de la población de productores.

En particular, respecto del efecto de las proteínas vegetales, consideró que aún no hay competencia respecto de cantidad de mercado, pero sí desde el punto de vista de la percepción y el uso de los rumiantes como negativos dentro del posicionamiento de mercado y la estrategia de marketing, lo que obliga no solo a ganar un espacio respecto de la importación sino que además muchas veces se ven obligados a dar explicaciones por situaciones de desinformación o el uso de logos con bovinos tachados que significan una percepción negativa por parte del consumidor.

Agregó que se trata de carnes, que no son carnes, que tratan de tomar un espacio de un sistema biológico totalmente distinto y que toma elementos de ese proceso productivo y lo cuestiona sobremanera generando la percepción negativa por parte del consumidor.

Señaló que este efecto negativo se prolonga a mediano y largo plazo en términos de que no se puede diferenciar claramente lo que es carne de productos que puede utilizar esa denominación no siéndolo.

En cuanto a las diferencias entre la carne y la proteína vegetal, sostuvo que estas van incluso más allá del solo contenido de proteínas y calorías, sino que la proteína de origen animal posee además una serie de metabolitos, antioxidantes, hierro y otros, que contribuyen a la salud humana.

## **9. La señora Verónica Ruiz, gerente de la Corporación de la Carne<sup>11</sup>.**

Se refirió a las propiedades nutricionales de la carne bovina, explicando en primer lugar que el Reglamento Sanitario de los Alimentos, dictado por el Ministerio de Salud, ha definido "con la denominación de carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano", y que otros alimentos que poseen definiciones similares en el Reglamento

---

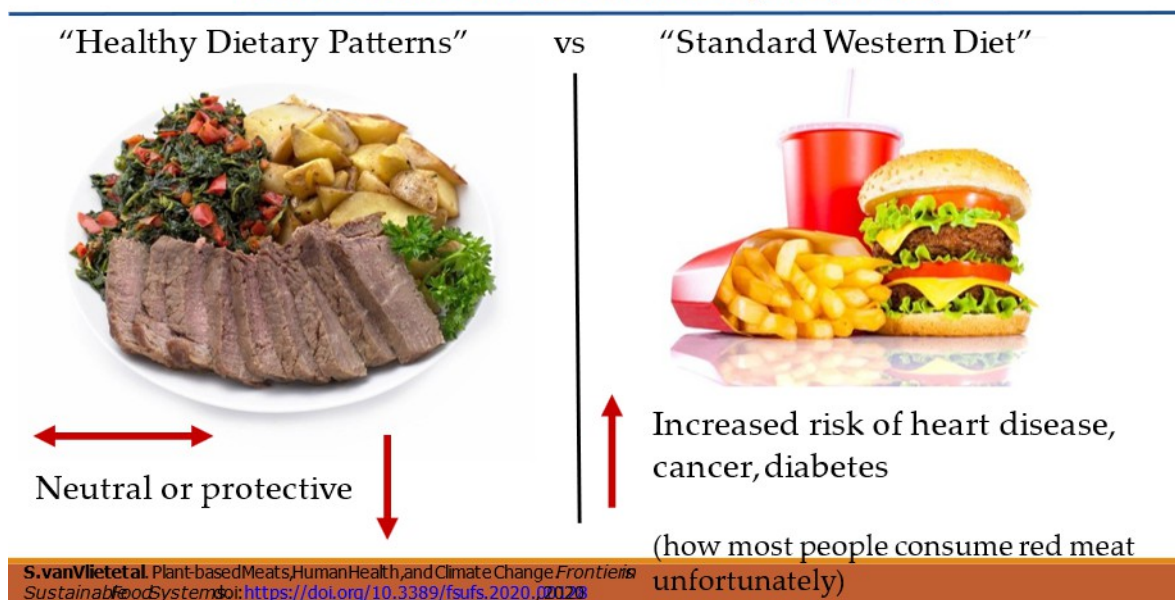
<sup>11</sup> Ibidem

Sanitario, tales como leche y sus derivados o miel y sus derivados han generado una definición explícita en el Código Sanitario, gracias al trabajo desarrollado por el parlamento chileno.

Señaló que, sin necesidad de hacer un juicio de valor respecto de los alimentos, la carne posee cualidades propias irrepetibles, por lo que el proyecto de ley hace mucho sentido.

Desde la perspectiva del producto ofrecido al consumidor, sostuvo que una serie de investigaciones recientes, en particular la del profesor Van Vliet de la Universidad de Utah quien estuvo exponiendo recientemente en Chile, han dejado de manifiesto que lo relevante no es lo que comemos sino cómo lo comemos, relevando que la información que enfoca mal a la carne en términos de salud dice relación con estudios que se han basado en las hamburguesas y dietas con alimentos altamente procesados, dieta que efectivamente tiene grandes inconvenientes en términos de salud.

### Red meat and disease risk: diet quality is key



Agregó que los estudios recientes concluyen que cuando la carne se acompaña de un aumento vegetales y no de alimentos procesados empieza a tener un comportamiento protector de muchos de los sistemas metabólicos del cuerpo humano.

Recalcó que la carne contiene, más allá de proteínas, grasas y vitaminas, una serie de componentes únicos, tanto así que una hamburguesa

vegetal y una de carne tienen solo un 10% de coincidencia en su composición, por lo que se trata de alimentos totalmente distintos, pero que a la vez son complementarios pues se potencian entre sí. La recomendación entonces es consumir de ambos alimentos, que son distintos y no reemplazables entre sí.

Por su parte, la diferencia desde el origen de ambos productos está dada porque los rumiantes, a diferencia del ser humano, son capaces de generar en el rumen un proceso de fermentación mediante el cual sintetizan vitaminas, omegas, ácidos grasos y otros que son depositados luego en la leche y la carne y, por otra parte, son ejemplos de economía circular puesto que el 80% de los alimentos de los vacunos está constituido por cosas que el humano no come: paja de cosechas, pasto, etc., y, en Chile, los sistemas pastoriles y residuos de la industria frutícola permiten que nuestro ganado tenga elevados niveles de alimentos voluminosos, traducidos en altos niveles de omegas en carne, tanto a partir de sistemas extensivos, como aquellos de mayor nivel de intensificación.

Concluyó, en primer lugar, que las condiciones nutricionales y de uso y costumbre hacen de la carne un producto que posee una definición por sí sola. Lo mismo existe como precedente en la leche y productos lácteos, a nivel de código sanitario, y que, no teniendo una estructura nutricional similar, los productos vegetales realmente no son sustitutos ni poseen la misma biodisponibilidad. La alimentación balanceada requiere del reino animal y vegetal para una nutrición equilibrada.

En segundo lugar, que estudios actuales evidencian cada vez con mayor detalle las funciones que cumplen cientos de metabolitos propios de cada alimento. Investigadores de fisiología humana advierten sobre la posibilidad de que productos que intentan generar apariencia, color, sabor y textura de carne sin serlo, pueden estar incorporando muchos aditivos adicionales, que los puede transformar (según el producto), en un alimento altamente procesado.

Finalmente, señaló que los alimentos de origen animal y vegetal tienen un rol complementario, más que sustitutivo, de acuerdo a las experiencias que emanan de investigación reciente, que se requiere fortalecer las líneas de investigación y desarrollo que permitan conocer, difundir y fomentar la innovación, a partir de los alimentos en Chile, que se requiere modernizar las tablas de aporte/composición nutricional para ser utilizadas por ejemplo en etiquetados, además de fomento de la educación en alimentación saludable y una alianza con carreras de gastronomía, para combinar dietas saludables con una palatabilidad y motivación escolar por éste tipo de alimentos.

Instó a aprobar la propuesta de cambio a nivel de Código Sanitario, para el uso exclusivo del nombre “carne” a músculos animales de acuerdo a definición de reglamento sanitario de los alimentos, lo que también rige para alimentos que contengan entre sus ingredientes la palabra carne refiriéndose a productos de origen animal, a fin de informar adecuadamente al consumidor.

#### **10. Señora Tabata Santelices, Gerente Legal de Not Co.**

Junto con saludar, advirtió que no asistía en representación de la industria de los alimentos basados en plantas o de un gremio en particular.

A modo de contexto, explicó que representa a *The Not Company*, compañía chilena que ha tenido un crecimiento exponencial, que se originó como startup y que alcanzó el nivel de unicornio, es decir, está avaluada en una gran cantidad de dinero en el extranjero, y que se ha expandido por todo el continente, desde Canadá hasta Chile, caracterizándose por tener una visión y una misión con uno de sus ejes fundamentales en la sustentabilidad y protección del medio ambiente y una forma distinta de hacer las cosas desde la innovación y el desarrollo con una mirada de futuro, ejes con los que tratan sus productos, procesos productivos y consumidores.

Sostuvo que atienden a un público consumidor específico, esto es, el que está orientado a alimentarse sea de forma exclusiva, prioritaria u ocasional de productos “*plant based*” producidos en base a plantas o que no contienen elementos de carácter animal.

Explicó que esta particular mirada y la repercusión que han tenido, ha generado que la compañía no esté libre de problemas, fundamentalmente originados en el estatus quo actual.

Respecto de la regulación propuesta para el Código Sanitario precisó que no se trata de una regulación nueva, pues como ya se ha señalado, ya se encuentra en el reglamento y se aplica actualmente, por lo que el proyecto de ley pretende darle rango legal, lo que acarrea como efecto que se vuelve más difícil de cambiar si se quisiera modificar en el futuro.

Señaló que no se ha tenido en consideración al consumidor, ya que el consumidor que adquiere productos en base a plantas se encuentra



bastante informado, por lo que estimó que subyace una mirada despectiva y paternalista de éste en el proyecto cuando se le pretende explicar ciertas cosas que no requieren explicación.

Lo que se debe buscar es informar al consumidor y no desinformarlo, lo que se alinea perfectamente con la visión de Not Co. en el sentido que todo lo que hacen como empresa tiene por objeto informar al consumidor final y en ningún caso confundirlo, en ningún caso se pretende que el consumidor crea que está consumiendo carne, muy por el contrario, se busca que el consumidor sepa que es lo que está consumiendo, por eso todos sus productos se llaman “NO” de manera que para el consumidor sea extremadamente claro lo que no está consumiendo.

Concluyó a este respecto que cualquier modificación que se haga a la legislación vigente debe partir de la base de que el consumidor es quien está al centro y no la industria, la que debe ser protegida pero no de modo particular, porque de otro modo se transforma en una discusión de libre mercado.

Sostuvo que la forma de poner al consumidor al centro de la discusión es otorgándoles las herramientas para que sepa lo que está, o no está, consumiendo, por lo que cualquier modificación debe avanzar en ese sentido.

Dejó de manifiesto que la principal preocupación respecto del proyecto es que el uso de cualquier expresión para explicar al consumidor lo que no está consumiendo no debiese bajo ninguna circunstancia ser considerado como el uso de la expresión misma, lo que además no debe estar incluido en un código pero sí debiese ser parte de la discusión para evitar problemas interpretativos en el futuro, argumento que extendió además por ejemplo, al uso de un logo con un animal tachado pues lo que se pretende es precisamente es poner al consumidor en el centro señalándole que ese producto no contiene animales pues ese tipo de analogías, figuras o elementos permiten poner como empresa y sociedad, no a un rubro o empresa o sector, sino que al consumidor en el centro, que es lo que permite avanzar en regulaciones que la población quiere recibir y que no protejan cierto status quo.

Finalmente, señaló que la regulación debe establecer ciertos parámetros pero no impedir una sana convivencia entre productos que no es necesario poner en competencia, que la regulación propuesta no les afecta puesto que puesto que todas las referencias a productos de carácter animal son para decir que no lo son y enfatizó que debe quedar claro que el uso de expresiones

prohibidas con la intención de informar al consumidor debiese estar permitido pues de lo contrario no se protege a la gente sino a una industria en particular.

-----

El **diputado Jürgensen** preguntó a la señora Ruiz por los efectos de los productos que utilizan una apariencia similar a la carne en la producción bovina.

La **señora Ruiz** sostuvo que hay una confusión entre los niveles de innovación puesto que se puede tratar de destacar las características positivas de un producto, emulándolo, pero también denostando aquellas características que se consideran malas de la ganadería sin tener toda la información, y ubicándose a veces en la misma góndola de la carne. Están en contra de dicha denostación.

La **diputada Riquelme** preguntó a la señora Ruiz si conoce la existencia de reclamos por parte de consumidores que hayan confundido algún producto no cárnico con uno cárnico con motivo de esta denominación y en caso afirmativo, cómo se han calculado los perjuicios que los productores de productos cárnicos habrían sufrido producto de una rotulación confusa.

La **señora Ruiz** planteó que en las múltiples actividades de difusión que realizan surge la confusión de que se trata de productos iguales, reemplazables, por ende, una cosa es la campaña de marketing que una empresa puede decidir llevar adelante, pero como alimentos son diferentes y no se pueden rotular de la misma manera.

#### **b.- Votación general.**

Sometido a votación, el proyecto de ley fue **aprobado en general por mayoría de votos (10-1-1)**. Votaron a favor las diputadas Mercedes Bulnes, Paula Labra y Emilia Nuyado, y los diputados Félix Bugueño, Juan Antonio Coloma, Felipe Donoso, Harry Jürgensen, Benjamín Moreno, Víctor Pino y Jorge Rathgeb. Votó en contra la diputada Consuelo Veloso. Se abstuvo la diputada Marcela Riquelme.

La **diputada Veloso (Presidenta)** fundamentó su voto en contra señalando que se basa en el respeto de las libertades individuales de las

personas, sobre todo a los consumidores que prefieren productos de origen vegetal, y en el respeto de la libertad económica, de emprendimiento y de comerciar productos que tienen demanda en el mercado, y desincentiva un producto que hoy se puede legítimamente consumir.

**c.- Votación particular.**

La secretaria de la Comisión hizo presente la necesidad de modificar la numeración de los nuevos artículos. Por asentimiento unánime se acordó facultar a la Secretaría para hacerlo.

*“Artículo único.- Modifícase en el Código Sanitario contenido en el Decreto con Fuerza de Ley número 725 de 1967, del Ministerio de Salud Pública, para incorporar, a continuación del artículo 105 decies, el siguiente párrafo, nuevo:*

*“Párrafo III, De la Carne.*

*Artículo 105 undecies.- Con la denominación de carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano. Las carnes de animales de caza en sus procedimientos de manejo, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta deberán ceñirse a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y a la norma técnica dictada para éstas, aprobada por decreto del Ministerio de Salud, la que se publicará en el Diario Oficial.”.*

La **diputada Veloso**, formuló **indicación para agregar** a continuación del punto final, lo siguiente: “Se entenderá también como carne la parte mollar de la fruta, que está bajo la cáscara o el pellejo.”.

La **diputada Bulnes** hizo notar que más allá de que la RAE incorpore dentro de sus definiciones de carne la parte mollar de la fruta, lo cierto es que normalmente se le llama pulpa y no carne.

El **diputado Jürgensen** concordó en lo anterior, y argumentó además en contra de la indicación el hecho de encontrarse ésta fuera de la idea matriz del proyecto y, además, la constatación de que en el Codex Alimentario creado por la FAO la fruta no es considerada carne.

El **diputado Moreno** precisó que no solo existen frutos carnosos, sino que también frutos secos, los que no contienen pulpa y que en muchos de estos casos la parte comestible no es la pulpa, sino que la semilla o, técnicamente, el endocarpio, mesocarpio o exocarpio. Acotó que la indicación no tiene sustento técnico.

Sometido a votación, **el artículo con la indicación**, fue **rechazado** por mayoría de votos (2-11-0). Votaron a favor las diputadas Marcela Riquelme y Consuelo Veloso. Votaron en contra las diputadas Mercedes Bulnes, Paula Labra y Emilia Nuyado, y los diputados René Alinco, Félix Bugueño, Juan Antonio Coloma, Harry Jürgensen, Miguel Mellado, en reemplazo de Jorge Rathgeb, Cristhian Moreira en reemplazo de Felipe Donoso, Benjamín Moreno y Víctor Pino.

Sometido a votación, **el artículo** fue **aprobado** por mayoría de votos (11-2-0). Votaron a favor las diputadas Mercedes Bulnes, Paula Labra y Emilia Nuyado, y los diputados René Alinco, Félix Bugueño, Juan Antonio Coloma, Harry Jürgensen, Miguel Mellado en reemplazo de Jorge Rathgeb, Cristhian Moreira en reemplazo de Felipe Donoso, Benjamín Moreno y Víctor Pino. En contra las diputadas Marcela Riquelme y Consuelo Veloso.

*“Artículo 105 duodecies.- La carne comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioideo y el esófago.*

*Se entiende por subproducto comestible a las partes y órganos tales como: corazón, hígado, riñones, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa, de las especies de abasto. Se exceptúan de esta categoría los pulmones y los establecidos en el artículo 274 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.”.*

La **diputada Veloso**, presentó indicación para agregar, a continuación del primer inciso, el siguiente texto: “También se comprenderá con la denominación de carne a la carne cultivada, la que comprende a toda carne animal auténtica que se produce en laboratorio cultivando directamente células animales. La carne cultivada en laboratorio se compone de los mismos tipos de células animales dispuestas en la misma o similar estructura que poseen los tejidos

animales, replicando así los mismos perfiles sensoriales y nutricionales de la carne animal convencional.”.

La **diputada Veloso, Presidenta**, dando respuesta a una consulta de la diputada Bulnes, explicó que se trata de carne que se produce en laboratorios a través de células madre, por lo que la indicación tiene por objeto establecer que también debe ser considerada carne, y que no solo puede serlo aquella producto de matar o acuchillar un animal sino que el criterio debe ser su contenido o composición, que por lo demás proviene de células de animales.

El **diputado Jürgensen** señaló que la Comisión de Agricultura debe velar por el progreso del agro y la ganadería del país, y no por esta industria que busca producir un alimento a partir de un laboratorio.

Asimismo, hizo presente que esta definición tampoco está considerada en el Codex Alimentario ni tampoco estos productos están autorizados para ser comercializados por la autoridad sanitaria chilena, ni la de Estados Unidos o la Unión Europea, por lo que la indicación se aleja del espíritu del proyecto y podría restar riesgoso aprobarla sin tener mayor información respecto de sus efectos.

El **diputado Moreno** añadió que no se podría agregar estos productos al Código Sanitario pues aún no están definidos en un reglamento previamente sus perfiles sensoriales, químicos o nutricionales que tienen que cumplir para ser comparativamente similares a la carne y, por su parte, se utilizan en su producción promotores de crecimiento que están prohibidos en Chile para los animales de pastoreo y los de encierro, y su “cultivo” no es estéril y se desarrolla en una malla de soya, cuyos efectos se desconocen.

La **diputada Riquelme** mencionó que existen una serie de noticias en la Web al respecto e hizo notar que esta carne de laboratorio puede paliar las dificultades que han devenido producto del alto precio actual de la carne. Instó a creer en la industria ganadera pero también en la ciencia y la tecnología que pueden permitir en el futuro un avance serio en esta materia, sin perjudicar al resto del mercado.

La **diputada Veloso, Presidenta**, instó a no cerrarse a procesos que están en crecimiento y que ante la escasez de alimentos y crisis climática resulta deseable permitir que este producto sea considerado carne, lo que

por lo demás, no se ve en qué afecta a los ganaderos. Simplemente aporta una visión de futuro.

La **diputada Labra** estimó riesgoso legislar respecto de una materia que no está regulada en materia de perjuicios y beneficios que puede traer a la salud humana.

La **diputada Bulnes** recordó que lo que se está modificando es el Código Sanitario, cuyo objeto es la protección de la salud humana, por lo que resulta riesgoso innovar en una materia que aún no está regulada sanitariamente.

El **diputado Alinco** mencionó que la carne, mientras más natural sea su producción, mejor, y que sin estar en contra de la innovación, lo que se pretende es defender el producto carne natural.

La **diputada Riquelme** recordó que el proyecto no pretende beneficiar la industria ganadera, sino que el consumidor final no se confunda al momento de comprar un producto cárnico de uno que no lo es.

Añadió que informes de la ONU han establecido que el principal contaminante del planeta es la crianza de animales para la producción de carne.

El **diputado Jürgensen** precisó que también existen estudios que señalan que la producción de carne sintética es más contaminante que la producción de pollo y carne de cerdo por la emisión de dióxido de carbono. En esto, entonces, hay dos miradas, sin embargo, se trata de un debate que está fuera del espíritu del proyecto.

Sometido a votación, el **artículo con la indicación, fue rechazado** por mayoría de votos (3-10-0). Votaron a favor las diputadas Marcela Riquelme y Consuelo Veloso, y el diputado Félix Bugueño. Votaron en contra las diputadas Mercedes Bulnes, Paula Labra y Emilia Nuyado, y los diputados René Alinco, Juan Antonio Coloma, Harry Jürgensen, Miguel Mellado en reemplazo de Jorge Rathgeb, Cristhian Moreira en reemplazo de Felipe Donoso, Benjamín Moreno y Víctor Pino.

Sometido a votación, el **artículo, fue aprobado** por mayoría de votos (11-2-0). Votaron a favor las diputadas Mercedes Bulnes, Paula Labra y

Emilia Nuyado, y los diputados René Alinco, Félix Bugueño, Juan Antonio Coloma, Harry Jürgensen, Miguel Mellado en reemplazo de Jorge Rathgeb, Cristhian Moreira en reemplazo de Felipe Donoso, Benjamín Moreno y Víctor Pino. Votaron en contra las diputadas Marcela Riquelme y Consuelo Veloso.

*“Artículo 105 terdecies.- Se prohíbe catalogar como carne a un producto que no sea de origen a animal y que no cumpla con lo establecido en los artículos 105 undecies y 105 duodecies.*

*Las infracciones al presente artículo serán sancionadas de acorde a lo establecido en el Libro Décimo de este Código.”*

Se presentaron las siguientes indicaciones:

1.- De la diputada Riquelme al inciso primero para agregar la siguiente frase final: “Esta prohibición no se aplicará a las diferentes elaboraciones culinarias de los productos de origen vegetal”.

2.- De la diputada Labra y los diputados Coloma, Jürgensen, Moreno, Pino y Rathgeb para incorporar un nuevo inciso segundo, pasando el actual a ser inciso final, del siguiente tenor:

“Del mismo modo, las denominaciones asociadas a los productos de origen animal, tales como “hamburguesa”, “chorizo”, “salchicha”, “cecina”, entre otros, no pueden ser utilizadas para describir, promover o comercializar productos alimenticios que contengan mayor proporción de materia de origen vegetal que cárnica.”

3.- De la diputada Labra y los diputados Coloma, Jürgensen, Moreno, Pino y Rathgeb al inciso final para:

a) Reemplazar la palabra “acorde” por “acuerdo”.

b) Incorporar a continuación del punto final, que pasa a ser seguido, la siguiente oración: “Sin perjuicio de las demás sanciones que puedan corresponder, en virtud de la ley 20.169 que regula la competencia desleal u otras leyes.”

La **diputada Riquelme** se refirió a las indicaciones N°1 y N°2, señalando que no está de acuerdo en impedir la denominación “hamburguesa”, pues, según la RAE “chorizo”, “salchicha” y “cecina” corresponden a productos cárnicos, y “hamburguesa” es definida por la RAE como preparación culinaria, en línea con la indicación N°1, que instó a aprobar, pues pretende que las elaboraciones culinarias no se vean afectadas, por ejemplo, permitiendo un “estofado” o “cazuela” o “hamburguesa” que no sea de carne.

El **diputado Coloma** señaló que la RAE define claramente hamburguesa como comida que se prepara con carne picada de animales vacunos, cerdos o aves, generalmente condimentada con sal, pimienta, ajo y perejil, de forma redonda y plana que suele asarse a la plancha o freírse.

El **diputado Jürgensen** señaló que la indicación N°1 va en contra del espíritu del proyecto, pues lo que se pretende es no confundir al consumidor final para que entienda que la hamburguesa es carne.

Respecto de la indicación N°3, precisó que tenía por objeto una corrección de forma a la redacción y precisar que si hubiere vulneraciones a otras normas también deben aplicarse dichas sanciones.

Sometido a votación, **el inciso primero con la indicación N°1, fue rechazado** por mayoría de votos (3-10-0). Votaron a favor las diputadas Marcela Riquelme y Consuelo Veloso, y el diputado Félix Bugueño.

Votaron en contra las diputadas Mercedes Bulnes, Paula Labra y Emilia Nuyado, y los diputados René Alinco, Juan Antonio Coloma, Harry Jürgensen, Miguel Mellado en reemplazo de Jorge Rathgeb, Cristhian Moreira en reemplazo de Felipe Donoso, Benjamín Moreno y Víctor Pino.

Sometido a votación, **el inciso primero fue aprobado** por mayoría de votos (11-2-0). Votaron a favor las diputadas Mercedes Bulnes, Paula Labra y Emilia Nuyado, y los diputados René Alinco, Félix Bugueño, Juan Antonio Coloma, Harry Jürgensen, Miguel Mellado en reemplazo de Jorge Rathgeb, Cristhian Moreira en reemplazo de Felipe Donoso, Benjamín Moreno y Víctor Pino. Votaron en contra las diputadas Marcela Riquelme y Consuelo Veloso.

Sometida a votación, **la indicación N°2, fue aprobada** por mayoría de votos (9-3-1). Votaron a favor las diputadas Paula Labra y Emilia Nuyado, y los diputados René Alinco, Juan Antonio Coloma, Harry Jürgensen,



Miguel Mellado en reemplazo de Jorge Rathgeb, Cristhian Moreira en reemplazo de Felipe Donoso, Benjamín Moreno y Víctor Pino. Votaron en contra las diputadas Marcela Riquelme y Consuelo Veloso, y el diputado Félix Bugueño. Se abstuvo la diputada Mercedes Bulnes.

Sometido a votación, el **inciso final con la indicación N°3, fue aprobado** por mayoría de votos (11-2-0). Votaron a favor las diputadas Mercedes Bulnes, Paula Labra y Emilia Nuyado, y los diputados René Alinco, Félix Bugueño, Juan Antonio Coloma, Harry Jürgensen, Miguel Mellado en reemplazo de Jorge Rathgeb, Cristhian Moreira en reemplazo de Felipe Donoso, Benjamín Moreno y Víctor Pino. Votaron en contra las diputadas Marcela Riquelme y Consuelo Veloso.

La diputada Veloso, presentó indicación para **agregar un artículo 105 quaterdecies:**

“Artículo 105 quaterdecies.- Solo se autorizará catalogar como carne a aquellos productos de origen vegetal que especifiquen de forma clara y precisa su origen y composición en el etiquetado del producto, indicando además que no son productos de origen animal.”.

Esta indicación fue **rechazada reglamentariamente** por ser incompatible con lo ya aprobado en el artículo anterior.

## **V. ARTICULOS E INDICACIONES RECHAZADAS.**

Se rechazaron las siguientes indicaciones:

### Artículo 105 undecies

De la diputada Veloso, para agregar a continuación del punto final, lo siguiente: “Se entenderá también como carne la parte mollar de la fruta, que está bajo la cáscara o el pellejo”.

### Artículo 105 duodecies

De la diputada Veloso, para agregar, a continuación del primer inciso, el siguiente texto: “También se comprenderá con la denominación de carne a la carne cultivada, la que comprende a toda carne animal auténtica que se

produce en laboratorio cultivando directamente células animales. La carne cultivada en laboratorio se compone de los mismos tipos de células animales dispuestas en la misma o similar estructura que poseen los tejidos animales, replicando así los mismos perfiles sensoriales y nutricionales de la carne animal convencional.”.

#### Artículo 105 terdecies

De la diputada Riquelme, para agregar, en el inciso primero la siguiente frase final: “Esta prohibición no se aplicará a las diferentes elaboraciones culinarias de los productos de origen vegetal”.

#### Artículo nuevo.

De la diputada Veloso, para agregar un artículo 105 quaterdecies:

“Artículo 105 quaterdecies.- Solo se autorizará catalogar como carne a aquellos productos de origen vegetal que especifiquen de forma clara y precisa su origen y composición en el etiquetado del producto, indicando además que no son productos de origen animal.”.

#### **VI. INDICACIONES INADMISIBLES.**

No hubo indicaciones declaradas inadmisibles.

-----

Por las razones señaladas y por las que expondrá oportunamente el diputado Informante, la Comisión de Agricultura, Silvicultura y Desarrollo Rural recomienda aprobar el siguiente:

PROYECTO DE LEY

“Artículo único.- Modifícase en el Código Sanitario contenido en el Decreto con Fuerza de Ley número 725 de 1967, del Ministerio de Salud Pública, para incorporar, a continuación del artículo 105 decies, el siguiente párrafo:

“Párrafo III, De la Carne.

Artículo 105 undecies.- Con la denominación de carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano. Las carnes de animales de caza en sus procedimientos de manejo, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta deberán ceñirse a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y a la norma técnica dictada para éstas, aprobada por decreto del Ministerio de Salud, la que se publicará en el Diario Oficial.

Artículo 105 duodecies.- La carne comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioideo y el esófago.

Se entiende por subproducto comestible a las partes y órganos tales como: corazón, hígado, riñones, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa, de las especies de abasto. Se exceptúan de esta categoría los pulmones y los establecidos en el artículo 274 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Artículo 105 terdecies.- Se prohíbe catalogar como carne a un producto que no sea de origen animal y que no cumpla con lo establecido en los artículos 105 undecies y 105 duodecies.

**Del mismo modo, las denominaciones asociadas a los productos de origen animal, tales como “hamburguesa”, “chorizo”, “salchicha”, “cecina”, entre otros, no pueden ser utilizadas para describir, promover o comercializar productos alimenticios que contengan mayor proporción de materia de origen vegetal que cárnica.**

Las infracciones al presente artículo serán sancionadas de **acuerdo** a lo establecido en el Libro Décimo de este Código. **Sin perjuicio de las demás sanciones que puedan corresponder, en virtud de la ley 20.169 que regula la competencia desleal u otras leyes.”.**

-----

Se designó Diputado Informante al señor Benjamín Moreno Bascur.

-----

Tratado y acordado, según consta en en las actas correspondientes a las sesiones de fecha 1 y 29 de agosto, 13 y 27 de septiembre y 11 de octubre de 2022, con la asistencia de las diputadas Mercedes Bulnes Núñez, Paula Labra Besserer, Emilia Nuyado Ancapichún, Marcela Riquelme Aliaga, Consuelo Veloso Ávila (Presidenta) y de los diputados René Alinco Bustos, Félix Bugeño Sotelo, Juan Antonio Coloma Álamos, Felipe Donoso Castro, Harry Jürgensen Rundshagen, Benjamín Moreno Bascur, Víctor Alejandro Pino Fuentes, y Jorge Rathgeb Schifferli.

Asistieron, además, las diputadas María Francisco Bello Campos y Javiera Morales Alvarado y los diputados Félix González Gatica, Miguel Mellado Suazo y Cristhian Moreira Barros,

Sala de la Comisión, a 11 de octubre de 2022.

**MARÍA TERESA CALDERÓN ROJAS**  
Abogada Secretaria de la Comisión