



Proyecto de Ley

para garantizar la autenticidad de los productos cárnicos argentinos

EL SENADO Y LA CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA NACIÓN ARGENTINA,
REUNIDOS EN CONGRESO, ...

SANCIONAN CON FUERZA DE

LEY:

Artículo 1º - Objeto: La presente ley tiene por objetivo evitar fraudes alimentarios relacionados con el mal uso del término carne y derivados cárnicos por parte de cualquier persona, sociedad, empresa u organización que emplee técnicas de marketing engañosas en relación a las carnes auténticas, originales y naturales.

Artículo 2º - Objetivos de la ley:

- a) Facilitar que los consumidores puedan diferenciar claramente entre la carne y los productos cárnicos auténticos, naturales y originales de aquellos que son imitaciones.
- b) Evitar que productos alimenticios que no respeten el contenido nutricional de las carnes auténticas, originales y naturales puedan ser considerados como reemplazantes o sustitutos de la carne.
- c) Evitar potenciales problemas de salud pública que podrían producirse por errores de interpretación del contenido nutricional de los



productos que pudieran tergiversar o falsear la utilización de la denominación de carne o derivados cárnicos.

- d) Promover que los alimentos que no posean una importante proporción de ingredientes de origen animal puedan ser considerados como alimentos cárnicos o derivados cárnicos y hagan uso de esta denominación.
- e) Evitar fraudes alimentarios derivadas de estrategias de marketing engañosas.
- f) Promover el empoderamiento de los consumidores para que puedan tomar decisiones fundamentadas en un mayor conocimiento y acceso a la verdad.
- g) Proteger de la competencia desleal al sector cárnico en su conjunto.
- h) Promover un marco de seguridad jurídica que incentive el desarrollo de inversiones y negocios en las diferentes cadenas pecuarias y en la actividad pesquera que en forma conjunta conforman uno de los sectores más relevantes para el desarrollo socioeconómico del país.
- i) Garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada a través de la promoción de una alimentación saludable, brindando información nutricional adecuada para promover la toma de decisiones asertivas y activas, y resguardar los derechos de las consumidoras y los consumidores.

Artículo 3º - Definición de Carne: Se considerarán como carnes auténticas, originales y naturales a aquellas que coinciden con la denominación sobre carne genérica del Capítulo VI, Artículo 247º del Código Alimentario Argentino. Se entiende como carne genérica a la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

Con la misma definición se incluyen a los animales silvestres de caza o criados en cautiverio, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Por extensión se considera carne al diafragma y músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como de pequeñas cantidades de carbohidratos.

Respecto a la composición nutricional de los diferentes tipos de carnes por cada 100 gramos de alimento deberán considerarse los datos de FAO División de Producción y Sanidad Animal – Agencia de Naciones Unidas- publicados en el trabajo (Meat processing technology for small to médium- scale producers - FAO 2007).

Se considerarán además como definición de Carne fresca y Carne envasada los artículos 248º y 249º respectivamente del Capítulo VI del Código Alimentario Argentino.

Artículo 4º - Prohibición del uso de las palabras *Carne* y *Derivados Cárnicos* en acciones de marketing de alimentos que no sean *Carne*: Está prohibido en todo el territorio nacional el uso de la palabra *Carne* como así también de las denominaciones de *Derivados Cárnicos* como por ejemplo hamburguesas, milanesas, chorizos, nuggets, albóndigas, burgers, etc.; de las denominaciones que haga referencia a los nombres de las especies y grupos de especies animales, a la morfología o a la anatomía animal (por ejemplo vacuna, porcina, aviar, bife lomo, pata, etc.); de denominaciones que utilicen la terminología propia de los sectores comerciales tradicionalmente asociados a la *Carne*, *Chacinados* y los *Productos de mar* (asado, salame, kanikama, etc.) en estrategias de marketing tendientes a posicionar como productos cárnicos auténticos los siguientes productos:

- a) Alimentos que contengan células de cultivo animal producidas de manera artificial en laboratorio.
- b) Los alimentos de origen mayoritariamente vegetal que sean envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores en el territorio nacional, para los cuales la normativa exija rotulado nutricional.
- c) Productos denominados plant-based.
- d) Productos denominados veganos o vegetarianos.
- e) Alimentos cuya composición nutricional se diferencie en más o menos un 2 % (dos por ciento) para cada uno de los valores nutricionales (agua, proteína, grasas, cenizas, etc.) indicados como promedio por parte de la FAO descriptos en el Artículo 3º.

- f) Alimentos cuya totalidad de ingredientes no posean naturalmente vitamina B12 y alimentos que hayan sido fortificados artificialmente con el agregado de vitamina B12.
- g) Alimentos que no posean la totalidad de los aminoácidos esenciales que poseen naturalmente las carnes naturales provenientes del faenamiento de diferentes especies animales.
- h) Alimentos que posean promotores de crecimiento hormonales o que hayan sido generados mediante el uso de hormonas agregadas y promotores de crecimiento hormonales.
- i) Alimentos que posean residuos de antibióticos diferentes a los que permite y admite el SENASA en los productos cárnicos auténticos definidos por el código alimentario argentino.
- j) Alimentos que posean en peso un porcentaje de ingredientes de origen vegetal superior al 20 % (veinte por ciento) y un porcentaje en peso menor al 80 % (ochenta por ciento) de ingredientes de origen animal.

Artículo 5º - Ámbito de aplicación: La presente ley será de aplicación en todo el territorio de la Nación y comprende especialmente a todas aquellas personas humanas, jurídicas y / o industrias de productos alimenticios que coloquen en el mercado productos aptos para el consumo humano.

Artículo 6º - Autoridad de Aplicación: El Poder Ejecutivo deberá determinar la autoridad de aplicación de la presente ley. Las provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires son las autoridades locales de

aplicación, ejerciendo el control y vigilancia de la presente ley y sus normas reglamentarias.

Artículo 7º - Facultades. Son facultades de la Autoridad de Aplicación:

- a) Difundir, a través de los diferentes medios gráficos, vía pública e internet, información acerca de: la importancia que tiene la ingesta de alimentos saludables para la salud de la población.
- b) Implementar acciones en coordinación con las áreas competentes para la promoción del consumo de alimentos que cuenten con adecuada información sobre el contenido de cada producto.
- c) Fiscalizar el cumplimiento de la presente ley y sus reglamentaciones.
- d) Cualquier otra función que sea necesaria para la implementación de esta ley que deberá ser determinada en la reglamentación.

Artículo 8º - Sanciones: Las infracciones a las disposiciones de la presente ley serán pasibles de las sanciones establecidas en el Capítulo III del Título IV del Decreto N°274/2019 de Lealtad Comercial, según corresponda.

Artículo 9º - Integración de normas: Las disposiciones de la presente ley se integran con las normas generales y especiales aplicables a las relaciones de consumo, en especial la Ley N°24.240 de Defensa del Consumidor y el Decreto 274/2019 de Lealtad Comercial.

Artículo 10º - De forma.



Honorable
Cámara de Diputados
de la Nación
REPÚBLICA ARGENTINA

"2022- Las Malvinas son argentinas"

Ricardo Buryaile

Miguel Ángel Bазze

Soledad Carrizo

Victor Hugo Romero

Fernando Carbajal

Marcela Coli

Juan Marín

Mario Barletta

Gabriela Lena

Jorge Rizzotti

Jorge Vara

Pedro Jorge Galimberti

Roberto Antonio Sánchez

Lisandro Nieri



Fundamentos:

Sra. Presidenta:

En principio debo reconocer que el presente proyecto no es de iniciativa propia, sino que responde a un proyecto trabajado y elaborado casi en su totalidad por el ***Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina***, en el que solo me he limitado a realizar algunos agregados tales como el *Inciso i)* en el Artículo 2º y los *Artículos 5º a 9º* del presente. También para ser honesto reproduciré en su parte pertinente los

fundamentos que, con mucho acierto y consideración, elaboró el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA).

En dichos argumentos exponen que los cambios en los estilos de vida, la tecnología y las formas en que la gente se comunica y se hace una idea de la imagen de los diferentes productos alimenticios definen nuevas conductas alimentarias que derivan en un crecimiento de productos sustitutos que compiten con los productos cárnicos tradicionales.

En este marco, existe un creciente cuestionamiento injustificado a las carnes vacunas muchas veces derivado de desinformación o *fakes news* y difusión de información con fuerte sesgo y sensacionalismo de parte de aquellos que pretenden impulsar conductas en las que se reduzca o directamente abandone el consumo de las carnes tradicionales.

La estrategia comunicacional que despliegan organizaciones que buscan promover el veganismo, ambientalismo y antiespecismo, se orientan a difundir mensajes donde caracterizan alimentos que no contienen ingredientes de origen animal y que, sin embargo, se presentan y promocionan con características organolépticas similares a las que tendrían los productos originales.

Asimismo, estrategias de marketing desplegadas por empresas alimenticias tanto en el ámbito internacional como nacional hacen uso de la denominación "*carne*" y diferentes derivados cárnicos en alimentos que objetivamente no poseen ingredientes de origen animal.

Los productos cárnicos alternativos existen desde hace décadas; sin embargo, en los últimos años, algunos fabricantes de productos cárnicos alternativos han comenzado a incorporar la palabra "*carne*" y "*derivados cárnicos*" en la denominación y comercialización de sus productos.

Los términos para referirse a los productos cárnicos alternativos son muy variados; se ha encontrado el uso de "*carne sintética*", "*carne limpia*", "*carne análoga*", "*carne de imitación*", "*sustitutos de la carne*" y el uso de nombres de marca para los productos cárnicos alternativos, entre otros.

Por las razones expuestas, ello constituye literalmente un engaño al consumidor.

La garantía a los mercados sobre el tipo y calidad de los productos que se consumen en la Argentina debe enmarcarse en la *Ley de Defensa del Consumidor* -Nº24.240 y el *Código Civil y Comercial de la Nación*.

Los productores ganaderos y la industria frigorífica argentina conforman uno de los sectores productivos con mayor importancia socioeconómica del país, constituyéndose en un generador de divisas genuinas, con fuerte peso en el afianzamiento de las comunidades rurales y arraigo de la población en todo el territorio nacional. Es, además, uno de las cadenas agroindustriales que más contribuye a la creación y mantenimiento de empleo en zonas donde existen muy pocas otras opciones para llevar adelante otras actividades productivas. Cualquier elemento de competencia desleal que termine minando y deteriorando el posicionamiento del producto atenta contra el desarrollo del negocio y su efecto multiplicador beneficioso para la sociedad en su conjunto.

En este contexto, el uso de nombres que confunden a la población y la aparten de su real derecho a estar correctamente informada sobre las características de los productos que busca consumir, es claramente un factor que resta competitividad al sector cárnico. De allí la necesidad de buscar aquellos marcos institucionales y normativos que fijen reglas claras de competencia.

Los productos sustitutos de la carne, buscan apropiarse de la denominación del producto original y, sin embargo, pueden ser muy diferentes en cuanto a su contenido nutricional. En el mismo sentido, en el caso de los productos originales, las carnes frescas se comercializan en la actualidad como productos naturales, sin el agregado de conservantes, aditivos, saborizantes, etc., mientras que los productos sustitutos suelen tener agregados de este tipo tanto para imitar sensorialmente a la carne como para favorecer su conservación. El contenido de sal es un claro ejemplo de esta cuestión. Muchos de los productos ultraprocesados que



intentan desplazar a las carnes auténticas tienen desde este punto de vista un contenido de sodio mayor que el que poseen las carnes auténticas. Un párrafo aparte merece el origen de estos ingredientes, ya que cuando hablamos de la *carne argentina*, todos los componentes nutricionales del alimento *carne* han sido producidos en su totalidad en el país. En el caso de productos ultraprocesados que dicen llamarse carne pero que no lo son, pueden contener ingredientes y agregados que no han sido elaborados en el país. No es justo entonces que ambos productos puedan denominarse de la misma manera. Es necesario entonces defender y fortalecer la calidad natural y totalmente nacional de la carne argentina y no debería permitirse que productos con agregados importados le disputen espacio de mercado sin que nadie sea consciente de esta información.

Desde el punto de vista del marketing alimentario, los consumidores utilizan la palabra "*carne*" cuando se aplica a los alimentos de origen no animal o a carne elaborada en laboratorio a partir de células animales cultivadas artificialmente, como un atajo para entender cómo deberían incluirse e integrarse estos productos en el marco de una determinada dieta y esquema de comidas.

Si los productos que no son carne real usan esta denominación en realidad están consiguiendo injustamente la posibilidad de posicionarse, por ejemplo, en la góndola de un supermercado en la sección de productos cárnicos cuando en realidad no lo son y ello lleva a confusión. Por citar un ejemplo es muy distinto hablar de la carne de soja que de soja texturizada. La protección del consumidor en el punto de venta no es un detalle menor sobre todo en aquellos productos en los que la decisión de compra está muy influenciada por los estímulos que se reciben en este lugar y la percepción e interpretación de los mismos por parte de la gente.

Ello constituye una clara distorsión de las reglas del mercado y lealtad comercial, ya que el sector de las mal llamadas carnes análogas considera que una de las principales estrategias para ganar tracción en el

mercado es vincular los nombres de sus productos a los poderosos y conocidos productos de proteína animal ya establecidos y que son desde hace años reconocidos por el público consumidor.

Evitar falsedades, falsificaciones y la tergiversación del nombre *carne* y de diferentes *productos cárnicos* derivados ayudará a que el consumidor no tome decisiones equivocadas y pueda comprar y consumir de una manera inteligente y empoderada al crearse las condiciones para una mayor transparencia comercial y eliminar la posibilidad de fraudes alimentarios por la distribución y venta de productos engañosos.

La iniciativa permitirá defender el prestigio y la reputación del sector productor argentino, con fuerte protagonismo en la provisión de carnes en el mercado interno, con una tarea ininterrumpida durante años con elevado compromiso hacia la mejora permanente de la calidad del producto.

I.- Antecedentes internacionales relacionados con aspectos jurídicos sobre el uso correcto de denominaciones cárnicas

1 - EE.UU.

En el caso de EE.UU., el debate legal en torno a los productos cárnicos cultivados ha llegado hasta el gobierno federal. La *Food and Drug Administration (FDA)*, que supervisa los productos cultivados en cultivos celulares y el *Departamento de Agricultura de Estados Unidos*, que regula la ganadería, han discrepado sobre quién debe regular estos productos. A pesar de ello existen en EEUU distintos proyectos de ley y leyes que apuntan a legislar sobre esta temática.

a) Proyecto de Ley 316 de la Cámara de Representantes de Texas. Uno de los primeros antecedentes con esta temática es el proyecto de Texas para

prohibir el uso de denominaciones cárnicas en productos elaborados con insectos, plantas o cultivos celulares. En el mismo se plantea que a medida que la tecnología avanza y los productos alimenticios para el consumo se crean utilizando ingredientes y métodos alternativos, es necesario que la población tenga la posibilidad de hacer la distinción entre carne que se origina en una media res de un animal, sustitutos de la carne y productos de cultivo celular.

En esta iniciativa se sugiere que *"la codificación de las definiciones de los diversos tipos de productos cárnicos y no cárnicos fortalecerá la comprensión de los consumidores de lo que están comprando al tiempo que fomenta la transparencia del vendedor"*.

b) Ley de etiquetado en Georgia. Esta ley de etiquetado tiene como objetivo informar a los consumidores sobre las hamburguesas de origen vegetal y se busca exigir que las alternativas a la carne, que a menudo pueden hacerse pasar por el producto animal que intentan imitar, transmitan claramente a los consumidores que no son el producto verdadero.

Ello significa que Impossible Foods -que se encuentra en los Whoppers de Burger King y en los sándwiches de desayuno de Starbucks- puede seguir comercializando su popular producto de origen vegetal como *"hamburguesa"* según la propuesta, siempre y cuando el envase también indique claramente que es de origen vegetal.

c) Ley de etiquetado de Kentucky. Esta ley sostiene entre otros conceptos que el etiquetado de un producto es falso o engañoso si se pone a la venta bajo el nombre de otro alimento y si es una imitación de otro alimento para el que se ha establecido una definición y una norma de identidad por medio de reglamentos.

De la misma manera la ley afirma que el etiquetado se considera falso si pretende ser o es representado como carne o producto cárnico y contiene cualquier tejido animal cultivado producido a partir de cultivos de células animales in vitro fuera del organismo del que deriva.

d) Los antecedentes de proyectos de ley de Montana, Mississippi y Dakota del Sur: Estos Estados han aprobado una legislación que prohíbe etiquetar como carne a los productos que no proceden de un animal sacrificado.

i) En el caso específico de **Mississippi**, existe una normativa aprobada en marzo de 2019 que estipula que los alimentos basados en plantas no pueden etiquetarse como carne o "producto alimenticio de carne". No importa si el producto también indica en la etiqueta que es 100 % vegano, basado en plantas o sin carne. El hecho es que, si el producto usa la palabra "*carne*" u otra palabra que lo vincule con el producto animal que sustituye, entonces entrará en conflicto con la norma.

ii) Proyecto sobre carne falsa de Dakota del Norte. Ante el temor de que los consumidores puedan ser confundidos por los envases de los productos si la proteína proveniente de las células utiliza una etiqueta de "*carne*", el proyecto de ley de Dakota del Norte establece que "*Una persona no puede anunciar, ofrecer para la venta, vender o falsear la proteína cultivada a partir de células como un producto alimentario cárnico. Asimismo, según esta legislación, un producto de proteínas de cultivo celular: No puede estar embalado en el mismo envase, o engañosamente similar, que un producto alimenticio de carne; y debe ser etiquetado como un producto alimenticio de proteína de cultivo celular*".

iii) Ley de Missouri. La ley estatal de Missouri prohíbe a las empresas de alimentos comercializar como carne productos que no sean "*derivados de la cría de ganado o aves de corral*". Y los

infractores podrían recibir una multa de hasta 1.000 dólares y pasar hasta un año en la cárcel. La ley busca evitar la denominación carne por parte de los sustitutos de la carne, como la carne vegetal a base de soja, que se han hecho cada vez más populares en los últimos años, y también a la denominada carne "*limpia*", que se produce cultivando y multiplicando células en un laboratorio y está a punto de llegar al mercado de consumo.

2 - Unión Europea

El *Comité de Agricultura del Parlamento Europeo* ha votado a favor de prohibir que se puedan denominar como "*hamburguesa*", "*filete*", "*salchicha*", "*escalope*" y "*burger*" productos que no sean cárnicos.

Desde el año 2011, existe el *Reglamento N°1169/2011*, aprobado por el Parlamento Europeo, que refiere al etiquetado de productos en la Unión Europea (Anexo III).

En particular en el Anexo VI de la referida norma, se hace alusión que en alimentos en los que un componente o ingrediente que los consumidores esperan que haya sido habitualmente utilizado, se ha sustituido por otro componente o ingrediente, el etiquetado deberá contener —junto con la lista de ingredientes— una indicación clara del componente o ingrediente que ha sido utilizado en esa sustitución parcial o total.

Asimismo, refiere a que en el caso de los productos cárnicos y preparados cárnicos que contengan proteínas añadidas como tales, incluidas las proteínas hidrolizadas, de origen animal diferente, la denominación del alimento deberá llevar una indicación de la presencia de estas proteínas y de su origen.

En el mismo sentido, hace referencia a dos puntos interesantes en defensa del consumidor: **(i)** en el caso de los productos cárnicos y preparados de carne con la apariencia de un corte, conjunto, loncha, parte

o canal de carne, la denominación del alimento deberá incluir una indicación de la presencia de agua añadida, si la adición de agua representa más del 5 % del peso del producto acabado y **(ii)** los productos cárnicos y preparados de carne que puedan dar la impresión de que están hechos de una pieza entera de carne, pero que en realidad consisten de diferentes piezas combinadas mediante otros ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, o por otros medios, llevarán una indicación determinada por la norma.

En 2020, el Parlamento Europeo votó a favor de la *Enmienda 171*, que prohíbe a las alternativas de origen vegetal utilizar la terminología de los productos lácteos, como "*leche*", "*manteca*" o "*crema*". Al mismo tiempo, consideró la *Enmienda 165*, que prohibiría terminología como "*hamburguesa*", "*bife*" o "*salchicha*" en relación con los productos de origen vegetal. Sin embargo, esa enmienda no fue apoyada

3 - Francia

En este país las autoridades galas acordaron en abril de 2018 prohibir denominaciones como "albóndigas de tofu" o "*bacon vegetariano*". Para blindar el derecho de los consumidores a una información clara, se decidió que las firmas dedicadas a comercializar alimentos sin proteínas animales no podrían usar términos relacionados con las distintas formas de preparar y servir carne, como jamón, pollo, salchicha, nuggets, entre otros.

La *Enmienda CE 2044* del 13 de abril de 2018 (Anexo V), hace referencia a que los nombres asociados con productos de origen animal no pueden utilizarse para comercializar productos alimenticios que contengan una proporción significativa de materia de origen vegetal. Asimismo, prevé sanciones en caso de incumplimiento que incluyen multas que van hasta los € 300.000 y pena de prisión, remitiendo su contralor al área de defensa del consumidor.

Recientemente, se ha aprobado en este país el *Decreto N° 2022-947* notificado el 29 de junio de 2022 relativo al uso de ciertas denominaciones utilizadas para designar productos alimenticios que contienen proteínas vegetales y cuyas disposiciones entrarán en vigencia en octubre de 2022.

Sus destinatarios son los profesionales de la industria agroalimentaria y de los servicios de restaurantes; distribuidores de productos alimenticios y los consumidores.

Este Decreto ofrece un marco de regulación para el uso de denominaciones de productos de origen animal y de los productos alimenticios que los contienen, con el fin de describir, comercializar o promocionar productos alimenticios que incorporan proteínas vegetales.

En ese sentido, incluye los productos que incorporan proteínas vegetales especialmente formulados con fines tecnológicos o nutricionales (por ej.: preparaciones a base de carne y proteínas cuya presentación se asemeja a la de un bife) y/o ingredientes de origen no animal con un contenido significativo de proteínas (por ej.: una tortilla elaborada principalmente con lentejas apelmazadas, cuya presentación se asemeja a una hamburguesa).

Así, no se podrá utilizar la terminología propia de los sectores tradicionalmente asociados a la carne y el pescado para designar productos que no pertenecen al reino animal y que, por naturaleza, no son comparables.

Para comprender el alcance del Decreto, el mismo establece que está prohibido utilizar, para designar un producto transformado que contenga proteínas vegetales:

1º - Una denominación legal para la cual las normas que definen la composición del producto alimenticio en cuestión no prevén la adición de proteínas vegetales;

- 2º** - Una denominación que haga referencia a los nombres de las especies y grupos de especies animales, a la morfología o a la anatomía animal;
- 3º** - Una denominación que utilice la terminología propia de los sectores tradicionalmente asociados a la carne, el chacinado y los productos de mar;
- 4º** - Una denominación de un producto alimenticio de origen animal que tenga representatividad en las prácticas comerciales.

A pesar de ello, la denominación de un producto alimenticio de origen animal puede utilizarse:

- 1º** - Para los productos alimenticios de origen animal que contengan proteínas vegetales en una proporción determinada siempre y cuando dicha presencia esté prevista por la reglamentación o mencionada en la lista anexa al presente decreto;
- 2º** - Para designar los aromas o ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los productos alimenticios.

Las denominaciones mencionadas más arriba podrán utilizarse en los nombres descriptivos de conjuntos de productos alimenticios de origen animal en combinación con otro tipo de alimentos que no sustituyan a los de origen animal, sino que se añadan a estos últimos en el marco de esas combinaciones.

Según este Decreto los productos fabricados o comercializados legalmente en otro Estado miembro de la Unión Europea o en Turquía, o fabricados legalmente en otro Estado parte del acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, no están sujetos a los requisitos del presente Decreto. Por otra parte, todo incumplimiento de las disposiciones del Artículo 6º del Decreto será pasible de una multa administrativa, cuyo

importe no podrá superar los 1.500 euros para las personas humanas y los 7.500 euros para las personas jurídicas.

4 - España

En este país los derivados cárnicos se rigen por el *Real Decreto N° 474/2014* de fecha 13 de junio de 2014. En él se especifican las características que tienen que tener productos como las "salchichas", "embutidos", "hamburguesas", con el denominador común que todos tienen que estar elaborados a partir de carne, aunque hay cierto margen para las empresas.

En el mercado se puede encontrar productos de origen vegetal etiquetados como "burguer". La razón es que esta denominación no está recogida en la legislación mencionada. Los términos legales similares que describe el Real Decreto son "hamburguesa" y "burguer meat", por lo que 'burguer' queda fuera de esta norma.

5 - Australia y Nueva Zelanda

El *Comité de Legislación sobre Asuntos Rurales y Regionales y Transporte del Senado* australiano (Comité) ha recomendado una revisión del *Código de Normas Alimentarias conjunto de Australia y Nueva Zelanda (Código Alimentario)*. El Comité publicó oportunamente su informe final sobre la investigación del estado actual de la denominación de la categoría de carne.

Uno de los principales objetivos de la investigación fue la apropiación del etiquetado de los productos por parte de las marcas de proteínas vegetales o sintéticas manufacturadas, incluyendo:

- el uso de descriptores de proteínas vegetales o sintéticas manufacturadas que contienen referencias a la carne animal, por ejemplo, "carne" o "carne vacuna"; y

- el uso de imágenes de animales en los envases o en los materiales de marketing de las proteínas vegetales o sintéticas manufacturadas.

El informe final del Comité detalla la fuerte oposición de éste al uso de descriptores de proteínas animales e imágenes de animales por parte del sector de las proteínas vegetales. El Comité manifiesta su preocupación de que los fabricantes de proteínas vegetales hayan podido aprovechar las importantes inversiones del sector de las proteínas animales para desarrollar el reconocimiento de la marca por parte de los consumidores, adoptando términos conocidos de la categoría de la carne (por ejemplo, "carne" o "vacuno") en lugar de desarrollar su propia terminología creativa.

Respecto al marco institucional, es el Código Alimentario el que establece los requisitos legales para los alimentos producidos o importados para su venta en Australia y Nueva Zelanda. Cualquier enmienda aprobada al Código Alimentario será probablemente adoptada en las leyes alimentarias de Australia y Nueva Zelanda.

Actualmente se establece que: *"Si un nombre de alimento se utiliza en relación con la venta de un alimento (por ejemplo, en el etiquetado), la venta se considera una venta del alimento como el alimento nombrado, a menos que el contexto deje claro que esa no es la intención"*.

Esta norma permite el uso de *"descriptores calificativos"* en las etiquetas de los alimentos para garantizar que los consumidores conozcan la verdadera naturaleza de un producto, por ejemplo, *"queso vegano"* o *"pollo sin pollo"*. El Comité recomienda que se modifique esta norma para eximir de su aplicación a las marcas de la categoría de carne, marisco y productos lácteos. Esto tendría el efecto de prohibir esencialmente el uso de descriptores tradicionales de carne y productos lácteos en los productos de origen vegetal, con declaraciones calificativas. En esta fase, no se sugiere que se prohíba el uso de términos utilitarios (por ejemplo, *"carne picada"* o *"hamburguesa"*) en productos de origen vegetal.

En la actualidad, el Código Alimentario no contiene definiciones para las alternativas de origen vegetal ni prescribe requisitos mínimos de composición. En este marco, el Comité observó una preocupación sobre los informes de las afirmaciones nutricionales no verificadas que hacen los fabricantes de productos de proteína vegetal, por ejemplo, afirmaciones no corroboradas sobre los beneficios para la salud y el medio ambiente a favor de la proteína vegetal o en contra de la proteína animal.

6 - Sudáfrica

Las marcas de productos vegetales en Sudáfrica ya no pueden utilizar la terminología "cárnica" para vender sus productos.

El *Departamento de Agricultura, Reforma Agraria y Desarrollo Rural* del país ha prohibido términos como "*albóndigas vegetales*" y "*tiras de pollo*".

7 - Uruguay

El Senado uruguayo aprobó por unanimidad que no se pueda utilizar la denominación de carne en productos que provengan de laboratorio o de origen vegetal.

El artículo incluido en el marco de la *Ley de Presupuesto*, señala que "*las denominaciones asociadas a productos cárnicos y sus derivados, no podrán utilizarse para hacer publicidad o para comercializar alimentos que en su proporción sean mayoritariamente de origen vegetal, no pudiendo utilizarse ninguna etiqueta, documento comercial, descripción o representación pictóricas, material publicitario o forma de publicidad y presentación que indique, implique o sugiera que se trata de un alimento de origen animal*".

De la misma manera, cuando se trate de alimentos que contengan células de cultivo animal producidas de manera artificial en un laboratorio,

no podrán utilizarse para referirse a ellos, hacer publicidad o comercializar, nombres asociados a productos de origen animal y sus derivados, ni utilizar ninguna etiqueta, documento comercial, descripción o representaciones pictóricas, material publicitario o forma de publicidad y de representación que indique, implique o sugiera que se trata de un alimento de origen animal y sus derivados.

Los alimentos de origen mayoritariamente vegetal que sean envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores en el territorio nacional, para los cuales la normativa exija rotulado nutricional, deberán constar de un etiquetado en su cara frontal indicando su origen vegetal siempre que utilicen denominaciones asociadas a productos de origen animal y sus derivados.

Según este marco jurídico, son los elaboradores, importadores y/o fraccionadores quienes tendrán la responsabilidad del cumplimiento, veracidad y legibilidad del rotulado frontal de los alimentos envasados.

8 - Paraguay

La Ley N°6916 de "Protección al consumidor de productos cárnicos y sus derivados" tiene por objetivo regular la utilización de la palabra carne a fin de garantizar los derechos de los consumidores al momento de la identificación, promoción y venta de productos alimenticios.

La normativa señala que la palabra carne es aplicable a todo producto de origen animal que sea obtenido a partir del faenamiento y sea apto para el consumo humano. Se refiere a que es la parte muscular comestible de animales faenados y declarados aptos para el consumo humano por la inspección veterinaria oficial, construida por los tejidos blandos que rodean al esqueleto incluida su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, la piel de los suinos y aves (excepto la del orden Struthioniformes) y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena.

En sus articulos la norma prohíbe expresamente utilizar la palabra carne en etiquetados, documento comercial, descripción o representaciones pictóricas, material publicitario o forma de publicidad. Así también, la norma prohíbe cualquier representación, lemas, emblemas, monogramas, sellos, viñetas, relieves, así como combinaciones y disposiciones de colores, etiquetas, envases y envoltorios de alimentos sin carne. También prohíbe presentar, identificar, sugerir, o inducir al error o confusión a través del etiquetado del alimento y su publicidad que el producto alimenticio es o contiene "carne" cuando este no la contenga en los términos establecidos en la presente ley. Esto incluye la utilización de la palabra carne a todo alimento que sea producido en laboratorio a partir de célula animal.

Los productores, promotores o vendedores deberán identificar en el envase o etiquetado frontal del producto alimenticio el porcentaje de carne que éste contenga de manera expresa, clara y legible fácilmente. Los alimentos sustitutos, parecidos o reconocidos tradicionalmente como derivados de la carne deberán indicar en el envase o etiquetado frontal la expresión "no contiene carne".

II. - Antecedentes del Codex Alimentarius y el Código Alimentario Argentino

A nivel internacional el *Codex Alimentarius* define a la carne como "todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin".

Como antecedente de la República Argentina merece citarse el *Código Alimentario Argentino*. El Capítulo VI sobre *Alimentos cárneos y afines*, aborda la denominación genérica de Carne en su Artículo 247º, Carne fresca en su artículo 248º y Carne refrigerada en su artículo 248º.



Por todo lo expuesto solicito a los Sres. Diputados y Sras. Diputadas me acompañen en la presente iniciativa.

Ricardo Buryaile

Miguel Ángel Bazze

Soledad Carrizo

Victor Hugo Romero

Fernando Carbajal

Marcela Coli

Juan Marín

Mario Barletta

Gabriela Lena

Jorge Rizzotti

Jorge Vara

Pedro Jorge Galimberti

Roberto Antonio Sánchez

Lisandro Nieri