



## **PROYECTO DE LEY**

*El Senado y Cámara de Diputados...*

### **Ley para garantizar la autenticidad de los productos cárnicos argentinos**

**ARTÍCULO 1°.- Objeto.** La presente ley tiene por objeto asegurar el derecho a la información de los consumidores, evitando el uso inadecuado del término carne y derivados en la publicidad, promoción y patrocinio de productos alimenticios que no contienen carne auténtica, original y natural.

**ARTÍCULO 2°.- Objetivos de la ley.** Son objetivos de la presente ley:

- a) Garantizar el derecho de los/as consumidores/as a una información clara, oportuna y veraz en atención a los artículos 4° y 5° de la ley 24.240 de Defensa al Consumidor, a fin que puedan diferenciar claramente entre productos que están compuestos de carne auténtica, natural y original de aquellos que no lo están;
- b) evitar que productos alimenticios que no respeten el contenido nutricional previsto para la carne auténtica, original y natural puedan ser considerados como alimentos cárnicos, derivados cárnicos, reemplazantes de la carne 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 utilicen de manera incorrecta la denominación de carne o derivados cárnicos;
- d) promover la toma de decisiones asertivas y activas, y resguardar los derechos de los/as consumidores/as evitando estrategias de marketing engañosas;
- e) garantizar la defensa de la competencia en el 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 favoreciendo el desarrollo socioeconómico del país.



**ARTÍCULO 3°.- Definición de carne.** Se considera como carne auténtica, original y natural a aquella que coincide en sus propiedades con la denominación sobre carne genérica prevista en el Capítulo VI, artículo 247 del Código Alimentario Argentino. Comprende:

1. 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. Se incluye a los animales silvestres de caza o criados en cautiverio, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles;
2. 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. También 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 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, a los fines de la presente ley, deben considerarse los indicadores establecidos por la División de Producción y Sanidad Animal de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) publicados en el trabajo “Meat processing technology for small to médium- scale producers” del año 2007.

Se considera además como definición de carne fresca y carne envasada a lo previsto en los artículos 248 y 249 del Capítulo VI del Código Alimentario Argentino.

**ARTÍCULO 4°.- Prohibición del uso de la palabra carne y derivados cárnicos en la publicidad, promoción y patrocinio de productos alimenticios.** Está prohibida en la publicidad, promoción y patrocinio de productos alimenticios que no contengan carne auténtica, original y natural la utilización de:

1. la palabra carne, como así también de las denominaciones de derivados cárnicos como hamburguesas, milanesas, chorizos, nuggets, albóndigas, burgers u otras similares;



2. denominaciones que hagan referencia a nombres de especies y grupos de especies animales, a la morfología o a la anatomía animal como “vacuna”, “porcina”, “aviar”, “bife”, “lomo”, “pata” u otras similares;
3. denominaciones que utilicen la terminología propia de los sectores comerciales tradicionalmente asociados a la carne, chacinados y productos de mar como “asado”, “salame”, “kanikama” u otras similares

**ARTÍCULO 5°.- Productos alcanzados.** Quedan alcanzados por la prohibición del artículo 4° 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 un 2 % o más para cada uno de los valores nutricionales (agua, proteína, grasas, cenizas, etc.) indicados como promedio por parte de la FAO de acuerdo a lo previsto en el artículo 3°;
- 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 no autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (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 % y un porcentaje en peso menor al 80 % de ingredientes de origen animal.



**ARTÍCULO 6°.- Sujetos obligados.** Quedan alcanzadas por la presente ley todas las personas humanas o jurídicas de carácter público o privado, con o sin fines de lucro que que fabriquen, produzcan, elaboren, fraccionen, envasen, encomienden envasar o fabricar, distribuyan, comercialicen, importen, que hayan puesto su marca o integren la cadena de valor y comercialización de alimentos en todo el territorio de la REPÚBLICA ARGENTINA.

Los locales comerciales o puntos de venta, sea de forma física como en línea, son sujetos obligados al cumplimiento de la presente normativa.

**ARTÍCULO 7°.- 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 274/2019, de Lealtad Comercial, según corresponda.

**ARTÍCULO 8° .- Integración.** Las disposiciones de la presente ley se integran con las normas generales y especiales aplicables a las relaciones de consumo, en particular la ley 24.240 de Defensa del Consumidor y el decreto 274/2019 de Lealtad Comercial.

**ARTÍCULO 9°.- Autoridad de aplicación.** El Poder Ejecutivo debe 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 10.-** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

**Gabriela Brouwer de Koning**  
**Diputada Nacional**

**Cofirmantes:**

**Carla Carrizo**  
**Marcela Antola**  
**Emiliano Benjamín Yacobitti**



## FUNDAMENTOS

### **Sra. Presidenta:**

El presente proyecto de ley surge como una iniciativa del Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA). Según su Presidente Juan José Grigera Naón, “tiene por objetivo evitar fraudes alimentarios relacionados con el mal uso del término carne y derivados cárnicos por parte de cualquier persona, empresa u organización que emplee técnicas de marketing engañosas en relación a las carnes auténticas, originales y naturales que se producen en nuestro país”.

Argentina tiene una importante tradición vinculada al consumo de carne y es altamente reconocida en el mundo por la calidad de los productos que genera. Según la Bolsa de Comercio de Rosario, durante la pandemia debido a la caída de ingresos y la pérdida de empleos, el consumo de carne vacuna llegó a su punto más bajo en los últimos 70 años. Sin embargo, en la dieta de los argentinos/as, las carnes ocupan un rol central, por lo cual su consumo se ha diversificado hacia otros tipos de carne, principalmente la carne aviar y porcina. En el lapso que se dió entre 2010 y 2020 la carne de pollo es el producto que mayor crecimiento relativo generó en su demanda en el mercado mundial de carnes, y nuestro país no se encontró exento. También el consumo de carne porcina ha revelado una similar tendencia, aumentando de forma sostenida en los últimos 20 años, primero logrando la sustitución de importaciones y luego generando colocación externa de excedentes. Cabe destacar que el cerdo es la fuente de proteína animal más consumida en el mundo.

Nuestro país encabeza el ránking mundial de consumo de carne vacuna por habitante, Estados Unidos lo es cuando se suman las tres principales carnes: esto es bovina, porcina y aviar. En 2021 el país norteamericano registró el mayor consumo entre las tres carnes con 127 kilos por habitante por año, seguido por la Argentina con 109 kilos. Cuando se ve el total de las carnes, el tercer puesto fue para Australia con 97 kilos. Debido a la importancia que ocupa en la mesa de los/as argentinos/as, se torna necesario establecer medidas destinadas a asegurar la calidad de lo ingerido y especialmente el derecho a acceder a información certera respecto al contenido cárnico de productos colocados en el mercado.

A nivel del sector productivo, según un informe de la Cámara de la Industria y Comercio de Carnes y Derivados de la República Argentina (CICCRA), la producción de carne vacuna alcanzó las 3,13 millones de toneladas, y la faena de ganado vacuno llegó hasta las 13,5 millones de cabezas, registrándose un crecimiento de un 5,1% y un 3,9% respectivamente. Esto no se debe a un crecimiento de la demanda, sino a la falta de lluvias que ha generado una liquidación de rodeo y a un contexto



internacional adverso en materia de precios. Por lo cual, también resulta necesario generar medidas que promuevan la garantía de calidad de los productos cárnicos y derivados, a fin de preservar la identidad y la calidad de la carne auténtica, original y natural de la Argentina.

A continuación, reproducimos los argumentos ofrecidos por el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina (IPCVA) para impulsar esta propuesta que apunta a garantizar el derecho de los/as consumidores/as a una información clara, oportuna y veraz, a fin de que puedan diferenciar claramente entre productos que están compuestos de carne auténtica, natural y original de aquellos que no lo están.

-----

“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 fake 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 Argentina debe enmarcarse en la ley de defensa del consumidor (Ley 24240) y el Código Civil y Comercial Nacional.

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 son carne, 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 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.

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

#### EEUU

En el caso de EEUU, 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.

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.

#### 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.

#### 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.

#### 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.



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.

#### 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".

#### 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.

#### Antecedentes en la 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

### 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:

- 1° Una denominación legal para la cual las normas que definen la composición del producto alimenticio en cuestión no prevén la adición de proteínas vegetales;
- 2° Una denominación que haga referencia a los nombres de las especies y grupos de especies animales, a la morfología o a la anatomía animal;
- 3° Una denominación que utilice la terminología propia de los sectores tradicionalmente asociados a la carne, el chacinado y los productos de mar;
- 4° 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:



1° 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;

2° 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 6 del presente Decreto será pasible de una multa administrativa, cuyo importe no podrá superar los 1500 euros para las personas físicas y los 7500 euros para las personas jurídicas.

### 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 “burger”. 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 “burger meat”, por lo que ‘burger’ queda fuera de esta norma”.

### 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 del Comité 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.

### 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".

### 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.

### Paraguay



La ley n° 6916 de “Protección al consumidor de productos cárnicos y sus derivados” Esta ley 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 articulados 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”.

#### 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 247, carne fresca en su artículo 248 y carne refrigerada en su artículo 248. ”

-----



Por los argumentos precedentes, y a fin de promover la protección de los consumidores de productos cárnicos de nuestro país y a fin de aportar herramientas que propendan al crecimiento y desarrollo del sistema productivo del sector, es que solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto de ley.

**Cofirmantes: Gabriela Brouwer de Koning  
Diputada Nacional**

**Cofirmantes:**

**Carla Carrizo  
Marcela Antola  
Emiliano Benjamín Yacobitti**