

Proyecto de Ley

Protección de 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 1° - Objeto.

La presente ley tiene por objeto proteger la autenticidad de los productos cárnicos que se elaboren, comercialicen, distribuyan y se consuman en nuestro país, con el fin de evitar que el mal uso de la palabra carne y derivados cárnicos por parte de personas humanas y personas jurídicas, pudiese conducir a confusión respecto de la naturaleza, composición y/o contenido de dichos productos por parte de los consumidores.

Artículo 2° - Objetivos de la ley.

Son objetivos de esta ley:

- a) Facilitar que los consumidores puedan diferenciar claramente entre la carne y los productos cárnicos auténticos, naturales y originales de aquellos que no reúnen las condiciones de tales,
- b) Evitar que productos alimenticios que no respeten el contenido nutricional de las carnes auténticas, originales y naturales puedan ser ofrecidos como si fueran carne o sus derivados,
- c) Evitar problemas de salud pública que podrían producirse por errores de interpretación del contenido nutricional de productos que se ofrecen bajo la denominación de carne o derivados cárnicos,
- d) Proteger el derecho de los consumidores a ser informados adecuadamente respecto de la autenticidad de los productos que podrían ser ofrecidos como carne o derivados cárnicos, para que puedan reconocer de manera cierta el producto y tomar decisiones con información correcta,
- e) Evitar casos de competencia desleal que afecte a las personas humanas o personas jurídicas que efectivamente ofrecen carne y/o productos cárnicos,
- f) Promover un marco de seguridad jurídica respecto a la cadena de elaboración, comercialización y distribución de carne y productos cárnicos.

Artículo 3° - Definición de carne.

Se considerarán como carnes auténticas, originales y naturales a aquellas que coinciden con la denominación sobre carne genérica, carne fresca y carne envasada, de acuerdo a lo indicado en los artículos 247, 248 y 249 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.

Se considera como Carne fresca, la proveniente del faenamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.

Se considera carne envasada, la que para su expendio sea objeto de una operación de descongelación, que deberá rotularse con la denominación "Carne ... (indicando la especie) descongelada" en caracteres de uniforme tamaño, realce y visibilidad, sin otra indicación que pueda dar lugar a confusión acerca de su naturaleza en referencia a las carnes frescas.

Artículo 4° - Limitación al uso de la palabra carne y derivados cárnicos en la oferta de alimentos que no sean carne.

No pueden ser ofrecidos con la palabra carne o derivados cárnicos, ni denominados que hagan referencia a los nombres de las especies y grupos de especies animales, a la morfología o a la anatomía animal (hamburguesas, milanesas, chorizos, Nuggets, albóndigas, burgers, etc.), ni denominados que utilicen la terminología propia de los sectores comerciales tradicionalmente asociados a la carne, chacinados y los productos de mar (asado, salame, kanikama, etc.), a los productos que no cumplan las condiciones para ser ofrecidos como carne o derivados cárnicos en los términos del Artículo 3.

No pueden ser elaborados, comercializados y distribuidos bajo la denominación carne o derivados cárnicos 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 basados en vegetales,
- d) Productos veganos o vegetarianos,

- e) Alimentos cuya totalidad de ingredientes no posean naturalmente vitamina B12 y alimentos que hayan sido fortificados artificialmente con el agregado de vitamina B12,
- f) Alimentos que no posean la totalidad de los aminoácidos esenciales que poseen naturalmente las carnes naturales provenientes del faenamiento de diferentes especies animales,
- g) Alimentos que posean promotores de crecimiento hormonales o que hayan sido generados mediante el uso de hormonas agregadas y promotores de crecimiento hormonales,
- h) 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,
- i) 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 5°.- Procedimiento.

El procedimiento que corresponde en la presente ley es el dispuesto por el artículo 45°, siguientes y concordantes de la ley 24.240.

Artículo 6°.- Sanciones.

El incumplimiento a lo dispuesto en la presente ley dará lugar a las sanciones previstas en el artículo 47° de la ley 24.240.

Artículo 7°.- Autoridad de aplicación.

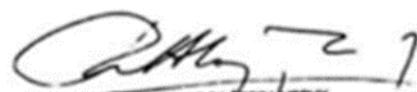
La autoridad de aplicación de la presente ley ser dispuesta por el Poder Ejecutivo Nacional.

La Ciudad Autónoma de Buenos Aires y las provincias dictarán las normas referidas a su actuación como autoridades locales de aplicación, estableciendo en sus respectivos ámbitos un procedimiento compatible con sus ordenamientos locales bajo los principios aquí establecidos.

Artículo 8°.- Aplicación supletoria.

Para resolver cuestiones no previstas en la presente ley y sus reglamentaciones, se aplicarán supletoriamente las disposiciones de la ley 24.240.

Artículo 9°.- Comuníquese al Poder Ejecutivo Nacional.



RICARDO LÓPEZ MURPHY
DIPUTADO DE LA NACIÓN

Fundamentos

Sr. Presidente:

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 y difusión de información con fuerte sesgo 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 ciertas organizaciones que buscan promover el veganismo, ambientalismo y anti-especismo, 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 alternativos a la carne han comenzado a incorporar la palabra "carne" y la denominación de ciertos 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", entre otros.

Ello en muchas ocasiones conduce a confusión 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), el Decreto 274/2019 de Lealtad Comercial 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 de la industria y su efecto multiplicador

En este contexto, el uso de nombres que pueden confundir al consumidor y lo aparten de su real derecho a estar correctamente informado sobre las características de los productos que busca consumir, debe ser evitado.

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 ultra-procesados 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. Por eso no deben denominarse de la misma manera.

Es necesario entonces defender y fortalecer la calidad natural y de la carne argentina y no debería permitirse que productos con agregados le disputen espacio de mercado sin que nadie sea consciente de esta información.

Así, 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.

Entonces, evitar falsedades, falsificaciones y la tergiversación del nombre carne y de diferentes productos cárnicos derivados ayudará a que el consumidor tome decisiones correctas e informadas 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. Esta 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.

En cuanto a la estructura de la propuesta, como puede verse del articulado, este proyecto parte de la definición de "carne" que surge del Código Alimentario Argentino estableciendo algunos supuestos especiales de prohibición de uso del término "carne" y derivados, que buscan evitar las confusiones que más arriba se describen.

Finalmente, nos parece muy importante resaltar que este proyecto recoge una propuesta que realiza hace un par de años el Instituto de Promoción de la Carne Vacuna Argentina, a quienes desde ya agradecemos por el trabajo realizado en su preparación.

Por todo ello es que invito a mis colegas a acompañar este proyecto.



RICARDO LÓPEZ MURPHY
DIPUTADO DE LA NACIÓN