

Proyecto de ley, iniciado en moción de los Honorables Senadores señores Bianchi, Castro González y Chahuán, que regula la producción, etiquetado y comercialización de carnes marinadas.

IDEA MATRIZ

Este proyecto de ley tiene como idea matriz elevar a rango legal la definición de carnes marinadas, establecer requisitos a su producción y ordenar que la información entregada a los consumidores sea clara.

FUNDAMENTOS

Las proteínas son moléculas formadas por un conjunto de aminoácidos que desempeñan labores fundamentales en el desarrollo del organismo humano. De las variadas formas de obtener este vital elemento, encontramos la proteína animal, extraída básicamente de diversas carnes que los chilenos consumen con relativa frecuencia.

El panorama mundial del consumo de carne, según los datos obtenidos por Organización Mundial de la Salud¹ son los siguientes:

Consumo per cápita de productos pecuarios

Región	Carne kg al año			Leche (kg al año)		
	1964-1966	1997-999	2030	1964-1966	1997-1999	2030
Mundo	24,2	36,4	45,3	73,9	78,1	89,5
Países en desarrollo	10,2	25,5	36,7	28,0	44,6	65,8
Cercano Oriente y	11,9	21,2	35,0	68,6	72,3	89,9
África subsahariana ³	9,9	9,4	13,4	28,5	29,1	33,8
América Latina y el	31,7	53,8	76,6	80,1	110,2	139,8
Asia Oriental	8,7	37,7	58,5	3,6	10,0	17,8
Asia Meridional	3,9	5,3	11,7	37,0	67,5	106,9
Países industrializados	61,5	88,2	100,1	185,5	212,2	221,0
Países en transición	42,5	46,2	60,7	156,6	159,1	178,7

^a Excluida Sudáfrica

Como es posible observar, a medida que los países van alcanzando un nivel de industrialización elevado, el consumo de carnes se incrementa de manera directamente proporcional.

En nuestro país, las cifras demuestran (pie en el año 2018 la cantidad de carne consumida fue la siguiente:

¹ https://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO_TRS_916_spa.pdf



De la figura arriba descrita vemos que el consumo per cápita por persona en Chile bordea los 80 kilos al año, cifra que se encuentra -según los datos ofrecidos en el primer cuadro- dentro de más altos a nivel mundial.

De aquella figura también es posible observar que el tipo de carne que más consumen los chilenos es el pollo.

Particularmente la industria del pollo tiene un aumento porcentual que hace plausible concluir que dentro de los próximos años seguirá siendo la principal fuente de proteína animal para todos los chilenos.

Lo anterior es reflejado en el cuadro de la siguiente página en donde la variación porcentual en los últimos 12 meses llega hasta el 11% de crecimiento.

Las cifras son más contundentes cuando las comparamos con la cantidad de carne de pollo consumida por los chilenos en los últimos años; el 2013 la cantidad de pollo consumido era de 32,6 Kg, en 2015 36Kg y así hasta llegar a la actualidad.

Producción de aves por tipo y especie. Total País.
Según año y mes

Año	Mes	Kilogramos							
		Total	Mensual	En 12 meses	Acumulada	Broilers	Gallinas	Pavos	Otros ¹
2017	Ene-Dic	712.247.119	-	-	-	692.512.811	5.183.803	74.515.464	35.041
2018/P	Ene-Dic	765.986.991	-	-	-	669.014.033	5.468.903	91.487.066	16.989
2019/P	Ene-Mar	191.431.068	-	-	-	170.218.268	1.285.402	19.923.281	4.117
2017	Enero	59.793.269	-14,0	-4,0	-4,0	50.026.130	487.560	6.210.607	6.882
	Febrero	54.266.498	-2,6	-8,7	-6,4	47.853.031	339.784	6.070.233	3.450
	Marzo	60.913.867	12,2	-2,5	-5,0	52.270.666	274.916	8.359.243	9.042
	Abril	47.837.839	-21,5	-24,1	-10,0	44.731.915	219.902	2.883.700	2.321
	Mayo	60.685.857	26,9	-1,5	-8,3	56.310.440	437.229	3.932.870	5.318
	Junio	55.466.009	-8,6	-9,2	-8,4	51.318.371	255.667	3.888.055	3.916
	Julio	58.796.695	6,0	-3,8	-7,8	52.932.233	505.760	5.355.886	2.816
	Agosto	60.475.036	2,9	-5,4	-7,5	53.813.685	490.668	6.170.438	295
	Septiembre	60.270.936	-0,3	-1,0	-6,8	52.249.398	446.524	7.574.944	70
	Octubre	65.036.559	7,9	9,5	-5,2	55.725.412	766.120	8.545.027	0
	Noviembre	69.372.003	6,7	7,6	-4,0	60.052.505	595.981	8.721.033	484
	Diciembre	65.394.351	-8,6	-2,2	-3,8	65.220.024	363.692	7.801.338	497
2018/P	Enero	64.799.981	2,2	16,3	16,3	56.561.476	287.583	7.949.616	1.306
	Febrero	57.310.974	-11,6	5,6	11,0	49.800.971	463.566	6.983.753	1.784
	Marzo	60.262.726	5,2	-1,1	6,7	52.468.684	442.837	7.350.079	1.126
	Abril	61.024.346	1,3	27,6	11,3	52.900.468	417.720	7.703.639	2.519
	Mayo	61.188.428	0,3	0,8	9,0	52.499.207	223.732	8.462.857	2.632
	Junio	67.268.102	9,9	21,3	11,0	58.524.065	500.776	8.242.974	287
	Julio	63.794.420	-5,2	8,5	10,7	55.087.579	524.773	8.181.492	576
	Agosto	69.930.278	9,6	15,6	11,3	60.904.556	743.495	8.983.128	99
	Septiembre	58.947.413	-15,7	-2,2	9,7	51.899.766	299.068	6.748.579	0
	Octubre	71.377.902	21,1	9,8	9,7	62.398.517	551.272	8.428.111	0
	Noviembre	65.707.404	-7,9	-5,3	8,1	58.299.062	549.046	6.853.131	6.165
	Diciembre	64.375.917	-2,0	1,5	7,5	57.709.682	465.035	6.200.705	495
2019/P	Enero	67.564.213	5,0	4,3	4,3	59.656.777	645.000	7.261.494	942
	Febrero	58.576.160	-13,3	2,2	3,3	52.003.087	307.245	6.263.428	2.400
	Marzo	65.290.695	11,5	8,3	5,0	58.558.404	333.157	6.398.359	775
VAR. MENSUAL (%)		11,5	-	-	-	12,6	8,4	2,2	-67,7
VAR. EN 12 MESES (%)		8,3	-	-	-	11,6	-24,8	-12,9	-31,2
VAR. ACUMULADA (%)		5,0	-	-	-	7,1	7,7	-10,6	-2,3

(P) Cifras provisionales

(-) No Aplica

(1) Incluye patos, gansos, zorrillos y otros

FUENTE: INE

Ahora bien, teniendo claro que la carne de pollo en el sector es la más consumida por los chilenos, es correcto preguntarse por el estado de la industria en este sector de nuestra alimentación y particularmente con la información nutricional (pie se le entrega a los consumidores sobre el contenido del producto mismo.

En este punto adquiere un valor trascendental el concepto de carne marinada de ave, que según nuestro propio ordenamiento jurídico es: *“aquella carne proveniente de las aves de corral\ que mediante inyección u otro método adecuado, ha sido adicionada de salmuera, adobos y aditivos alimentarios permitidos*

Es importante señalar que esta definición hace una descripción enunciativa de los componentes genéricos del marinado, sin embargo, en toda la legislación nacional no existe un porcentaje que limite la cantidad de marinado que puedan tener tales carnes.

De la definición transcrita podemos observar que el marinado tiene directa relación con el SODIO que contienen estos alimentos, ya que explícitamente se señala a la salmuera como uno de los contenidos de este marinado.

Las recomendaciones de salud pública de la mayoría de los países consisten en reducir la ingesta de sal de los niveles actuales de unos 9-12 gramos por día a menos de .5-6 gramos por día, llegando a un óptimo en el mediano plazo a los 2,3 gramos que la OMS estima como ideales.

Todas las medidas de política pública que signifiquen una reducción de los porcentajes de sodio consumidos por la ciudadanía, repercutirán en una disminución de la presión arterial de la población y podría reducir los accidentes cerebrovasculares, el infarto de miocardio y la insuficiencia cardíaca.

Además de estas enfermedades circulatorias, una disminución de los porcentajes de sodio puede evitar otras enfermedades no circulatorias, entre ellas, las que dificultan la función de los riñones, la formación de cálculos renales, la disminución de calcio en los huesos y la retención de líquidos en el cuerpo, además de evitar la aparición de algunos tipos de tumores (tumores gástricos), y de disminuir el sobrepeso y obesidad, entre otras.

Recordemos que los pollos marinados tienen un porcentaje que en muchas ocasiones **llega al 15% del total del producto, modificando de esta manera su composición física.** Esto quiere decir que cuando una persona compra pollo en Chile, no sólo está comprando carne, si no que además está comprando un 15% de otras sustancias, entre las que se encuentra la SAL.

Veamos ahora la diferencia entre un pollo marinado y uno sin marinar:

1) Información nutricional de filetitos de pollo SIN MARINAR de la marca SUPER POLLO² es la siguiente:

² Información obtenida de la página web: <https://www.superpollo.cl/productos/al-natural>

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 trozo (80g)		
Porciones por envase: aprox. 10		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	96	77
Proteínas (g)	20,5	16,4
Grasa Total (g)	1,6	1,3
Ac. Grasos Saturados (g)	0,5	0,4
Ac. Grasos trans (g)	0,0	0,0
Ac. Grasos Monoinsat. (g)	0,5	0,4
Ac. Grasos Poliinsat. (g)	0,4	0,3
Colesterol (mg)	47	37
H de C disponibles (g)	0,0	0,0
Azúcares Totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	64	51



2) Información nutricional de filetitos de pollo MARINADOS AL 15% de la marca SUPER POLLO³ es la siguiente:

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 80g (1 trozo)		
Porciones por envase: 9 aprox.		
	100g	1 porción
Energía (Kcal)	95	76
Proteínas (g)	20,7	16,6
Grasa Total (g)	1,3	1,0
Ac. Grasos Saturados (g)	0,3	0,2
Ac. Grasos trans (g)	0,1	0,1
Ac. Grasos Monoinsat. (g)	0,4	0,3
Ac. Grasos Poliinsat. (g)	0,2	0,2
Colesterol (mg)	45	36
H de C disponibles (g)	0,0	0,0
Azúcares Totales (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	175	140



En este caso en particular el pollo marinado podría tener un **173% MÁS DE SODIO** que el no marinado. Esto sin contar que **el contenido de la salmuera que se le inyecta al pollo no está descrita de manera separada.**

Adicionalmente, en muchas ocasiones este mismo pollo marinado se vende como BAJO EN SODIO. ¿Es realmente cierto aquello? ¿causa confusión al consumidor?

³ <https://www.suDerpollo.cl/productos/congelados>

Lo primero que es necesario dejar establecido es que el pollo por si solo es bajo en sodio, el **producto SIN marinar contiene niveles muy bajos de sodio.**

Por el contrario, un pollo marinado puede ser vendido con la denominación “bajo en sodio” pero simultáneamente tener mucho más sodio que un pollo NO marinado, 173% mas, como vimos en la información nutricional detallada más arriba.

Si tomamos como ejemplo el mismo filetito de pollo de 700 gramos que tiene un 15% de marinado, este contendrá 105 gramos de salmuera, que contiene sal y otros aditivos, y que la persona ingresa a su organismo cuando piensa (pie está comprando carne de pollo.

Para corregir lo anteriormente descrito, este proyecto de ley eleva a rango legal la definición de carnes marinadas, establece requisitos a su producción y obliga a informar de manera clara al público las características inherentes a un producto que ha sido modificado físicamente.

Y en concreto, se proponen como medidas para mejorar la regulación nacional en lo que concierne a las carnes marinadas los siguientes puntos:

- 1) Las carnes marinadas no podrán mencionar en su rotulación el nombre del animal del cual proceden.
- 2) No se permitirá un marinado superior al 10%.
- 3) Sólo excepcionalmente las carnes marinadas en un porcentaje no superior al 10% podrán mencionar la carne animal de la cual provienen. Bajo la condición de que luego de tal referencia dispongan la frase: **MODIFICADO FISICAMENTE*
- 4) Se deberá informar separadamente la composición química de la salmuera, adobos o cualquier aditivo agregado a la carne animal original.
- 5) Para todos los efectos legales, será considerada un producto procesado.

Los cuales se verán reflejados en el siguiente:

PROYECTO DE LEY

Artículo 1: **Carne marinada de ave**, es aquella carne proveniente de las aves de corral, que mediante inyección u otro método adecuado, ha sido adicionada de salmuera, adobos y aditivos

alimentarios permitidos. El proceso de marinado deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carcasa haya alcanzado una temperatura igual o menor a 6° C. **Para todos los efectos legales y reglamentarios, la carne marinada de ave será considerada como producto procesado.**

Adicionalmente, el proceso de marinado deberá ser realizado de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura (BPM), e informado en el rótulo con caracteres visibles, en la cara principal del envase, de tal modo que permita una clara identificación del proceso de **marinado** por parte del consumidor y que lo diferencie totalmente de su similar no sometido a dicho proceso.

Sin perjuicio de cumplir con los requisitos generales de rotulación, las carnes marinadas deberán **informar separadamente la composición química de la salmuera, adobos o cualquier aditivo agregado a la carne animal.**

Adicionalmente se deberá informar la proporción del peso que representa el marinado con respecto al peso total del producto, mediante la utilización de alguna de las siguientes frases: "Marinado al X %" o "Contiene hasta un X % de marinado". **En ningún caso, el marinado de la carne de ave podrá superar el 10%.**

Las carnes de ave marinadas no podrán mencionar en su rotulación el nombre del animal del cual proceden. Excepcionalmente, las carnes de ave marinadas en un porcentaje no superior al 10% respecto del peso total del producto podrán señalar el nombre del animal del cual proceden, sólo si inmediatamente después de su mención disponen la frase "modificado físicamente*.

Todo lo anteriormente preceptuado será igualmente obligatorio para carnes marinadas de aves que se vendan a granel, directamente al público. En el caso de la información que deben exhibir, se colocará en un cartel junto al nombre del producto, de tal modo que permita una clara identificación del proceso de marinado por parte del consumidor y (pie lo diferencie totalmente de su similar no sometido a dicho proceso.

Artículo 2: Carne marinada de res es aquella carne proveniente de las reses de abasto, que mediante inyección u otro método adecuado, ha sido adicionada de salmuera, adobos y aditivos alimentarios permitidos. El proceso de marinado deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carne haya alcanzado una temperatura menor o igual a 7° C. **Para todos los efectos legales y reglamentarios, la carne marinada de res será considerada como producto procesado.**

Adicionalmente, el proceso de marinado deberá ser realizado de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura (BPM), e informado en el rótulo con caracteres visibles, en la cara

principal del envase, de tal modo que permita una clara identificación del proceso de marinado por parte del consumidor y que lo diferencie totalmente de su similar no sometido a dicho proceso.

Sin perjuicio de cumplir con los requisitos generales de rotulación, las carnes marinadas deberán **informar separadamente la composición química de la salmuera, adobos o cualquier aditivo agregado a la carne animal.**

Adicionalmente se deberá informar la proporción del peso que representa el marinado con respecto al peso total del producto, mediante la utilización de alguna de las siguientes frases: "Marinado til X %" o "Contiene hasta un X % de marinado". **En ningún caso, el marinado de la carne de res podrá superar el 10%.**

Las carnes de res marinadas no podrán mencionar en su rotulación el nombre del animal del cual proceden. Excepcionalmente, las carnes de res marinadas en un porcentaje no superior al 10% respecto del peso total del producto podrán señalar el nombre del animal del cual proceden, sólo si inmediatamente después de su mención disponen la frase "modificado físicamente".

Todo lo anteriormente preceptuado será igualmente obligatorio para carnes marinadas de reses que se vendan a granel, directamente al público. En el caso de la información que deben exhibir, se colocará en un cartel junto al nombre del producto, de tal modo que permita una clara identificación del proceso de marinado por parte del consumidor y que lo diferencie totalmente de su similar no sometido a dicho proceso.

Artículo 3: El procedimiento y las infracciones a la presente ley se regirán por lo establecido en el Libro X "de los procedimientos y sanciones" del DECRETO CON FUERZA DE LEY N° 725 del MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA que fija el CODIGO SANITARIO.