

# La carne en nuestro plato: de regulación y salud

**Por Fabián Aguilera Barraza,**  
docente de carrera Nutrición y  
Dietética de la Universidad Santo  
Tomás Puerto Montt.

**E**n la mesa de millones de personas alrededor del mundo, la carne ocupa un lugar central en la dieta. Sin embargo, detrás de cada corte de carne subyacen normas y regulaciones que buscan garantizar su calidad, seguridad y origen. Y la promulgación de la Ley 21.664 que modifica el Código Sanitario, para definir el concepto de carne y prohibir dar esa denominación a productos que no sean de origen animal, revela la importancia de una legislación clara y actualizada para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas alimentarias justas y sostenibles.

En nuestro marco legislativo, el Decreto 977/96 del Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario de los Alimentos, en su Título XI presenta una visión completa y detallada de la normativa, abarcando aspectos como la calidad, la higiene y la seguridad alimentaria. La nueva Ley, por su parte, viene a replicar algunos aspectos del reglamento, abordando la definición de carne y estableciendo las bases normativas para su producción y comercialización. Sin embargo, ambos cuerpos normativos presentan diferencias en su estructura, alcance y profundidad.

Los textos coinciden en definir la carne como la parte comestible de los músculos de animales de abasto, especifican las especies permitidas y los tejidos

incluidos, reconocen y enumeran la existencia de subproductos comestibles derivados, prohíben la denominación de carne para productos de origen vegetal o que no cumplan con la definición establecida e instauran la necesidad de cumplir con los requisitos sanitarios y las normas técnicas vigentes.

El Reglamento Sanitario de los Alimentos es extenso y detallado, dividiendo la regulación en numerosos artículos y, además de definir la carne, establece requisitos sanitarios, condiciones de almacenamiento y prohíbe el uso de ciertas sustancias en la producción de cárnicos. A la vez, profundiza en aspectos como la calidad de la carne (fresca, congelada), las condiciones de higiene y las prohibiciones específicas sobre sustancias como hormonas y plaguicidas.

Por su parte, la Ley 21.664 presenta una estructura más concisa y directa, agrupando la información en pocos artículos, centrándose en la definición de carne y la prohibición de denominaciones engañosas.

Si bien el reglamento ofrece una profundidad técnica invaluable, la nueva Ley destaca por su claridad y accesibilidad. Al simplificar los conceptos clave y presentar la información de manera concisa, facilita que tanto los productores como los consumidores comprendan sus derechos y obligaciones. Esta accesibilidad es fundamental para fomentar la confianza en la cadena de suministro cárnico y garantizar que los productos que llegan a nuestros platos cumplen con los estándares de calidad y seguridad establecidos.