

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.

En 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.