

La discusión ya pasó de Diputados al Senado.

8 claves para entender qué propone el proyecto de ley que regula la industria foodtech y los "alimentos simulados"

La idea matriz o fundamental de la iniciativa legislativa consiste en crear una regulación de esta industria y establecer un estatuto de libre competencia entre los alimentos de origen animal y aquellos alimentos de origen vegetal "cuando estos últimos imitan las propiedades de los primeros".

La industria foodtech está revolucionando la manera en que producimos, distribuimos y consumimos alimentos. Esta fusión entre tecnología y alimentación no solo responde a la creciente demanda de productos más saludables y sostenibles, sino que también aborda desafíos globales como el cambio climático, la escasez de recursos y el desperdicio alimentario.

Entre las innovaciones más destacadas se encuentran los alimentos plant-based, las proteínas cultivadas en laboratorio y las aplicaciones de inteligencia artificial en la agricultura de precisión. Estas tecnologías están redefiniendo la cadena de suministro alimentaria, promoviendo alternativas que reducen la huella ambiental y mejoran la eficiencia.

Lo cierto es que el auge de la foodtech ha generado tensiones con la industria agropecuaria tradicional, ejemplificadas por casos como el enfrentamiento entre NotCo y los productores lecheros del sur de Chile; un conflicto que refleja el debate sobre el uso de denominaciones como "leche" o "carne" para productos de origen vegetal, que algunos consideran engañosas para los consumidores.

La discusión ha llegado al ámbito legislativo con proyectos de ley, como el que busca modificar el Código Sanitario para restringir el término "carne" a productos exclusivamente de origen animal. O el proyecto que busca establecer normas para esta industria en Chile que ya está en su segundo trámite



constitucional, ahora en el Senado.

Acá te contamos 8 cosas que debes saber de este proyecto de ley:

1. Objetivo del proyecto: El proyecto propone regular la industria foodtech y establecer un estatuto de libre competencia entre los alimentos de origen animal y los alimentos de origen vegetal que imitan sus características. Esto incluye denomina-

ciones como "carne vegetal" o "leche de almendras", que, según el proyecto, generan confusión en los consumidores y afectan la competitividad de la industria tradicional.

2. Contexto internacional y nacional: Los avances tecnológicos han permitido la creación de productos como hamburguesas vegetales, leche sintética o carne in vitro. Según el proyecto, aunque estas innovacio-

nes responden a desafíos globales como el cambio climático y la seguridad alimentaria, generan conflictos con sectores tradicionales, como la industria cárnica y lechera, que denuncian competencia desleal.

3. El consumidor: Uno de los puntos destacados en el proyecto se relaciona con que muchas personas pueden interpretar erróneamente términos

como "carne de soya" o "leche de almendras". "La situación anterior causa la confusión de muchos consumidores, que en innumerables casos creen que al adquirir el producto están adquiriendo proteína animal sólo de una nueva variedad que no conocían", dice el texto presentado.

4. Impacto ambiental y salud pública: El texto presentado por diputados Mi-

Fecha: 20-01-2025

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl. : Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: **8 Claves para entender qué propone el proyecto de ley que regula la industria foodtech y los “alimentos simulados”**

Pág. : 7

Cm2: 360,3

Tiraje:

36.000

Lectoría:

108.300

Favorabilidad:

No Definida

guel Ángel Calisto, Felipe Camarino, Felipe Donoso, Harry Jürgensen, Daniel Lilayu, Benjamín Moreno, Gloria Naveillan, Emilia Nuayado, Jorge Rathgeb y Cristóbal Urruticoechea, pone sobre la mesa las incertidumbres y divisiones sobre la efectividad ambiental y la seguridad de los productos sintéticos y vegetales, sugiriendo que aún existen muchos aspectos por resolver antes de que estos productos puedan ser considerados como alternativas viables y seguras.

5. ¿Competencia desleal?: El texto subraya que algunas empresas foodtech, como The Not Company, han sido acusadas de aprovechar indebidamente la reputación de productos de origen animal mediante prácticas de marketing que inducen a la confusión. En ese sentido, citan el caso judicial en el 1° Juzgado Civil de Valdivia, que concluyó que la compañía incurrió en competencia desleal, aunque el fallo no está firme ni ejecutoriado.

6. Distinción entre Plant-Based y Plant-Only: El proyecto incorpora el debate sobre la transparencia en la

composición de los productos foodtech. Se señala la necesidad de distinguir entre productos exclusivamente vegetales (Plant-Only) y aquellos que incluyen componentes sintéticos (Plant-Based), enfatizando la importancia de etiquetados claros para los consumidores.

7. Iniciativas previas y comparativas Internacionales: El proyecto menciona otras iniciativas legales, como las que prohíben el uso de términos como “carne” o “leche” en productos que no sean de origen animal. En países como Francia y Estados Unidos, ya se han adoptado normativas similares para proteger a los consumidores y promover una competencia equitativa.

8. Transparencia: El proyecto subraya que la innovación no debe ser un pretexto para eludir normas legales ni desinformar al público. Propone reforzar la normativa sobre propiedad intelectual, etiquetado y publicidad, en busca de un equilibrio entre fomentar el emprendimiento tecnológico y garantizar la competencia justa en el mercado.



La visión de las foodtech

La Cámara de Diputados discute un proyecto de ley que, según Matías Latugay, vicepresidente de NotCo para Latam, podría frenar el desarrollo de la industria foodtech en Chile. La iniciativa, orientada a regular este sector, es cuestionada por desincentivar la innovación y generar barreras para los emprendedores en un ámbito donde el país ha destacado gracias al uso de inteligencia artificial.

En Diario Financiero, Latugay criticó que el proyecto plantee una visión antagónica entre la industria tradicional de alimentos y las compañías foodtech, ignorando el potencial de colaboración para enfrentar desafíos globales como la seguridad alimentaria y el cambio climático. Además, señala que la propuesta justifica su pertinencia en problemas de etiquetado inexistentes, ya resueltos en normativas vigentes, y que introduce el término “alimentos simulados” de manera tendenciosa.

El ejecutivo también cuestiona que la discusión del proyecto se haya limitado a la Comisión de Agricultura, señalando un enfoque proteccionista que excluye la perspectiva tecnológica. “De aprobarse esta ley, retrocederemos en seguridad y soberanía alimentaria, perdiendo la oportunidad de fortalecer una industria clave para el país”, advirtió.