

Regulaciones sobre definición del carne

Paco González Ulibarry

Investigador

Asesoría Técnica Parlamentaria

Área Recursos Naturales, Ciencia y Tecnología



Biblioteca del Congreso
Nacional de Chile / BCN

Índice de presentación

I. Proyecto de ley

II. Regulaciones estudiadas

Definiciones relacionadas con el termino carne

III. Comparación del concepto carne

I. Proyecto de ley Modifica el Código Sanitario, para definir el concepto de carne y prohibir dar esa denominación a productos que no sean de origen animal (Boletín 12599-01)

La idea matriz es:

“es incorporar en el Código Sanitario la definición de carne y establecer la prohibición de denominar carne cualquier otro producto que no cumpla los requisitos establecidos en la ley o no sea de origen animal”

II. Regulaciones analizadas

- Decreto N° 977/1996 MINSAL, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos (Chile)
- Código de prácticas de higiene para la carne - *Codex Alimentarius* - FAO
- Unión Europea: Reglamento (CE) N° 853/2004 — Normas de normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto N° 1714/1983) (Argentina)
- Title 7, Agriculture; Subtitle B, Regulations Of The Department Of Agriculture; Chapter I, Agricultural Marketing Service (Standards, Inspections, Marketing Practices (EEUU)

II.1 Definiciones presentes en cada regulación

Concepto	Chile	FAO	Unión Europea	Argentina	EE.UU
Carne		X	X	X	X
Carne de abastos	X				
Carne cruda		X			
Carne fresca	X	X	X		
Carne congelada	X				
Carne elaborada / manufacturada		X			
Carne molida	X				
Carne marinada de res	X				
Carne separada mecánicamente (CSM)		X	X	X	
Carne picada		X	X		
Carne de ave	X				
Carne marinada de ave	X				
Res				X	
Corte				X	
Trozo, pedazo o recorte				X	
Producto alimenticio cárnico					X

III. Comparado de definiciones de carne

Proyecto de ley	<p>Se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano (...).</p> <p>La carne comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioídeo y el esófago.</p> <p>Se entiende por subproducto comestible a las partes y órganos tales como: corazón, hígado, riñones, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa, de las especies de abasto. Se exceptúan de esta categoría los pulmones y los establecidos en el artículo 274 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.</p>
Chile*	<p>Carne se entiende la parte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano.</p> <p>La carne comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioídeo y el esófago. Se entiende por subproducto comestible a las partes y órganos tales como: corazón, hígado, riñones, timo, ubre, sangre, lengua, sesos o grasa, de las especies de abasto.</p>
FAO	<p>Todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin</p>
Unión Europea	<p>La partes comestibles de los animales (especies bovinas, porcina, ovina, caprina, solípedos domésticos, aves de corral, lagomorfo, caza silvestre, ratitas de cría, aves de casa, lagomorfo en libertad, mamíferos terrestres salvajes en libertad) incluida la sangre</p>
Argentina	<p>La parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina. Además, se considera carne al diafragma, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano.</p>
EE.UU	<p>La parte comestible del músculo de un animal, que puede ser esquelético, o se encuentra en la lengua, en el diafragma, en el corazón o en el esófago, y que se destina al consumo humano, con o sin la grasa acompañante o sobrepuesta y las porciones de hueso, piel, tendón, nervio, y vasos sanguíneos que normalmente acompañan el tejido muscular y que no son separados de él en el proceso de preparación para su consumo. Este término (carne) no incluye el músculo encontrado en los labios, hocico u orejas.</p>

Regulaciones sobre definición del carne

Paco González Ulibarry

Investigador

Asesoría Técnica Parlamentaria

Área Recursos Naturales, Ciencia y Tecnología



Biblioteca del Congreso
Nacional de Chile / BCN