

Alimentos simulados

Paco González Ulibarry

Investigador

Asesoría Técnica Parlamentaria

Área Recursos Naturales, Ciencia y Tecnología



Biblioteca del Congreso
Nacional de Chile / BCN

I. Proyecto de ley que Regula las empresas Foodtech (Boletín 16,131-01)

La idea matriz es:

“Establece una regulación de la industria FoodTech y establece 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.”

II. Antecedentes generales

- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)
 - Estima que 690 millones de seres humanos en el mundo, sufren de hambre.
 - Crecimiento demográfico de más de 9.000 millones de habitantes para 2050

II. Antecedentes generales

- Crisis ambientales (sequía, desertificación, plagas, desastres naturales, etc.)
- Industria de alimentos, tiene como desafíos:
 - Suministro de alimentos,
 - Disponibilidad de recursos para su producción, seguridad alimentaria,
 - Nutrición y salud, etc

II. Antecedentes generales

Empresas de alimentos sintéticos

- Señalan que puede producir alimentos con menos tierra, agua y energía con una menor producción de gases de efecto invernadero.
- La producción de alimentos de estas empresas se basa principalmente en:
 - Cultivo celular,
 - Cultivo de tejidos,
 - Tecnología de células madre,
 - Fermentación y
 - Modificación genética

II. Antecedentes generales

Carne sintética, carne artificial o carne cultivada

“aquella carne producida por medio del cultivo de células en un laboratorio, impulsada por los avances realizados en los últimos años en biología celular e ingeniería de tejidos” .

II. Antecedentes generales

Carne sintética, carne artificial o carne cultivada

“la producción de un producto de la misma apariencia, sabor y textura que la carne tradicional pero mediante la utilización de plantas” .

II. Antecedentes generales

Carne simulada también llamada “carne alternativa” o “análogos de carne”

“alimento producido principalmente con proteínas alternativas no cárnicas, cuya apariencia, textura, sabor, sabor, sensación en la boca y características nutricionales son similares a los de la carne y los productos cárnicos tradicionales”

III. Regulaciones relacionadas con los alimentos simulados

País u organización	Nombre de la norma o estándar	Contenido básico
ISO	Definiciones y criterios técnicos para alimentos e ingredientes alimentarios aptos para vegetarianos o veganos y para el etiquetado y alegaciones. ISO 23662:2021	Uso de ingrediente de origen animal
EE.UU.	Código de Regulaciones Federales - Título 21 - Alimentos y Medicamentos	Clasificación y aditivos alimentarios.
	Normas voluntarias para el etiquetado de alternativas a la carne en los Estados Unidos	Denominación, etiqueta y uso de ingrediente de origen animal
	Certificación para nuevas proteínas vegetales y proteínas fermentadas microbianamente	Materias primas alimentarias
Unión Europea	Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios	Clasificación y aditivos alimentarios.
	Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos	Nuevos alimentos
	Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, de conformidad con el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a los nuevos alimentos	Nuevos alimentos
	Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor	Etiquetado
	Reglamento (CE) N° 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos	Declaración nutricional y de salud

IV. Regulación sobre alimentos simulados

Francia

Artículo L412-10 del Código del Consumidor:

Las denominaciones utilizadas para designar productos alimenticios de origen animal no podrán utilizarse para describir, comercializar o promocionar productos alimenticios que contengan proteínas vegetales.

IV. Regulación sobre alimentos simulados

Francia

Decreto N° 2024-144, de 26 de febrero de 2024

Queda prohibido utilizar, para designar un producto transformado que contenga proteínas vegetales:

1. Una denominación legal para la que no esté prevista ninguna adición de proteínas vegetales en las normas que definen la composición del producto alimenticio de que se trate;
2. Una denominación que se refiere a los nombres de especies y grupos de especies animales, a la morfología o anatomía animal;
3. Denominación de un alimento de origen animal representativo de un uso comercial.

IV. Regulación sobre alimentos simulados

Italia

Ley N° 172 del 1 de diciembre de 2023

Establece disposiciones relativas a la prohibición de producción y comercialización de alimentos y piensos compuestos, aislados o producidos a partir de cultivos de células o tejidos derivados de animales vertebrados, así como a la prohibición de la denominación de carne para productos transformados que contengan proteínas vegetales.

IV. Regulación sobre alimentos simulados

Italia

Ley N° 172 del 1 de diciembre de 2023

Prohibición de la denominación de carne para productos elaborados que contengan proteínas vegetales, en específico se detalla:

- a.denominaciones legales, habituales y descriptivas que se refieren a la carne, a una producción a base de carne o a productos obtenidos predominantemente de la carne;
- b.referencias a especies animales o grupos de especies animales o a una morfología o anatomía animal;
- c.terminologías específicas de la carnicería, charcutería o pescadería;
- d.nombres de alimentos de origen animal representativos de usos comerciales.

IV. Regulación sobre alimentos simulados

Canadá

Reglamento de Alimentos y Medicamentos (C.R.C/870)

Definición de producto cárnico o avícola simulado [cualquier alimento que no contenga ningún producto cárnico, avícola o pesquero, pero que tenga la apariencia de un producto cárnico o avícola]”.

El producto simulado debe cumplir con los siguientes puntos :

- Las características sensoriales del alimento (por ejemplo, apariencia visual, textura, sabor y olor), y/o cómo se anuncia y representa (por ejemplo, el alimento se etiqueta, anuncia o comercializa como un alimento parecido a un producto cárnico o avícola).
- Deberá cumplir con el contenido mínimo de proteínas, no exceder en los requisitos máximos de grasas, aditivos, etc.

IV. Regulación sobre alimentos simulados

Canadá

Reglamento de Alimentos y Medicamentos (C.R.C/870)

El etiquetado de estos productos en el nombre común debe incluir la palabra “simulado”, un producto cárnico o avícola simulado, es decir, simulados (nombre del producto cárnico o avícola); e indicar que “no contiene carne” o “no contiene ave” según corresponda

Alimentos simulados

Paco González Ulibarry

Investigador

Asesoría Técnica Parlamentaria

Área Recursos Naturales, Ciencia y Tecnología



Biblioteca del Congreso
Nacional de Chile / BCN