PROYECTO DE LEY QUE REGULA EL MARINADO EN LA CARNE RES Y DE AVE EXPENDIDA EN ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DIRECTA AL PÚBLICO. Boletín N° 9645-11

Consideraciones Previas

Durante los últimos años, la industria de la carne en Chile, principalmente la avícola ha adoptado la práctica del "marinado", proceso que consiste en la inyección de una mezcla de salmuera y proteínas en la musculatura de los animales durante la faena de los mismos. Según los industriales avícolas este proceso aumentaría la calidad de los productos, hecho a lo menos cuestionable por las razones que se entregarán a continuación.

Hace aproximadamente una década se ha venido cuestionando esta práctica en nuestro país, donde mediante diversos reportajes periodísticos se investigó en qué consistía el marinado. De hecho el año 2003 el diario electrónico El Mostrador lo definía como un *"proceso que consiste en la inoculación de una mezcla de agua, sal, fosfatos y proteínas en la musculatura de los animales que se supone mejora el sabor y textura de la carne. Sin embargo, el mecanismo permite aumentar el peso entre un 10 y 20 por ciento. Es decir, un pollo de 2.000 gramos, aumenta entre 200 y 400 gramos con la salmuera y, por ende, su precio."*[1]

Fue en enero recién pasado que un estudio realizado por el Área Técnica de la Organización de Consumidores y Usuarios de Chile (ODECU) y llevado a cabo por la Facultad de Nutrición y Dietética de la Universidad de Chile, efectuó un análisis de la Calidad de Pollos en nuestro país, el que arrojó preocupantes resultados que revelaron altas cantidades de sal y agua en los pollos que consumimos los chilenos[2].

Entre sus conclusiones más importantes, el estudio que midió los niveles de humedad y sodio de trece marcas de carnes de ave, señaló que los chilenos podríamos estar pagando hasta un 12% de peso agua al valor del kilo de pollo, asimismo, el marinado representa un riesgo a la salud de los chilenos debido a las

---

1 Marinado: la "triquiñuela" que aumenta el peso y el precio del pollo. Portal "El Mostrador" 23 de junio de 2003. http://www.elmostrador.cl/pais/2003/06/23/marinadola-triquinuela-que-aumenta-el-peso-y-el-precio-del-pollo/

Estudio sobre marinado y contenido de humedad y sodio de pollos comercializados en la Región Metropolitana de Santiago. Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Chile. Enero de 2014.

grandes cantidades de sodio que contiene; el informe determinó que de 69 muestras analizadas, un 84% de ellas estaban marinadas con agua y sodio.

En cuanto al contenido de sodio, se determinó que las muestras de pollo marinado en promedio doblan el contenido de sodio sin marinar. Esto es preocupante ya que según cifras actuales alrededor de dos millones de personas sufren de hipertensión arterial en nuestro país, mal que tiene como una causa directa el empleo excesivo de sal. En Chile la primera causa de muerte entre sus habitantes son las enfermedades cardiovasculares y de ellas un 30% tiene como consecuencia directa este consumo desmedido.

Los chilenos consumimos sal en cantidades excesivas, por lo que se hace necesario prevenir la ingesta excesiva de sodio, mediante campañas que vayan en orden a limitar su presencia en los alimentos y a informar adecuadamente a la población sobre sus efectos.

En el presente proyecto además se establece una norma que obliga a los productores de carne de res y de pollo a informar a las personas el porcentaje de agua y sal presentes en ellos mediante un etiquetado claro y una diferenciación de la carne marinada de la que no lo está.

Desde un punto de vista económico, el estudio de la ODECU estima que la industria avícola podría obtener ganancias del orden de los 50 mil millones de pesos anuales por el mayor volumen que ganan sus productos luego del proceso de marinado, el cual permite aumentar el peso de la carne entre un 10 y un 20 por ciento. Según expertos este no es un proceso que sea fundamental en la producción de la carne. Es más, este aumento de peso ha sido reconocido por los productores avícolas, Juan Ovalle, presidente de la ASO y máximo dirigente de la industria avícola durante el año 2003, reconoció en una entrevista al diario electrónico El Mostrador que la técnica de marinado "definitivamente aumenta"[3] el peso del ave marinada.

Por todo lo anterior, y principalmente debido a consideraciones de salud pública, a juicio de quienes firmamos el presente proyecto de ley, se estima que el proceso de marinado debe ser regulado de forma clara por nuestra legislación,

---

[3] Juan Ovalle, presidente de Aso: "Definitivamente el proceso del marinado aumenta el peso". Portal "El Mostrador", 7 de julio de 2003. http://www.elmostrador.cl/pais/2003/07/07/definitivamente-el-proceso-del-marinado-aumenta-el-peso/

estableciendo límites a ello y ordenando una información clara y fidedigna a los consumidores.

PROYECTO DE LEY

Artículo Primero. Las disposiciones de la presente ley se aplican al proceso de marinado de carnes de res y de ave expendidas en los establecimientos autorizados para la venta directa al público.

Artículo Segundo. Para efectos de la presente ley, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones.

1. Carne marinada de res: Aquella carne proveniente de las reses de abasto, que mediante inyección y otro método adecuado, ha sido adicionada de salmuera, adobos y aditivos alimentarios permitidos.

2. Carne marinada de ave: Aquella carne proveniente de las aves de corral, que mediante inyección u otro método adecuado, ha sido adicionada de salmuera, adobos y aditivos alimentarios permitidos.

3. Salmuera: Solución preparada con ingredientes y aditivos permitidos para ser adicionada de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura en carne proveniente de las reses de abasto y en la carne proveniente de las aves de corral.

4. Porcentaje de retención: Medida del aumento de peso obtenido al adicionar salmuera, adobos u otros aditivos alimentarios permitidos en carne de res o de ave. Para medir este porcentaje se deben considerar los pesos al iniciar y al terminar el respectivo proceso.

Artículo Tercero. El proceso de marinado deberá ser realizado una vez finalizada la faena y en el momento en que la carne haya alcanzado una temperatura menor o igual a 7° C en el caso de la carne de res y de 6 °C en el caso de la carne de ave.

Artículo Cuarto. Las carnes marinadas de res y de ave podrán contener hasta un 5% de porcentaje de retención.

Artículo Quinto. Sin perjuicio de las normas dictadas para el rotulado de los alimentos, se deberá informar en la principal cara visible del envase, una clara identificación del proceso de marinado, señalando claramente la composición de la salmuera, adobos u otros aditivos alimentarios permitidos que contenga la carne de res o de ave.

Además, las carnes marinadas deberán informar el porcentaje de retención, mediante la utilización de la frase "marinado al X %".

Artículo Sexto. En el caso de las carnes marinadas que se vendan a granel directamente al público, la información sobre el porcentaje de retención deberá ser colocada en un cartel a no más de 20 centímetros del producto, de tal forma que permita al consumidor una clara identificación de su condición de marinada, diferenciándola totalmente de su similar no sometida a dicho proceso.

Artículo Séptimo. Las infracciones a la presente ley serán sancionadas por los Servicios de Salud en cuyo territorio se hayan cometido, previa instrucción del respectivo sumario, en conformidad con lo establecido en el Libro X del Código Sanitario.