

**INFORME DE LA COMISIÓN DE AGRICULTURA, SILVICULTURA Y
DESARROLLO RURAL RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY QUE REGULA
LAS EMPRESAS FOODTECH.**

BOLETÍN N° 16.131-01

HONORABLE CÁMARA:

La Comisión de Agricultura, Silvicultura y Desarrollo Rural pasa a informar el proyecto de la referencia, originado en una moción de las diputadas y diputados Miguel Ángel Calisto, Felipe Camaño, Felipe Donoso, Harry Jürgensen (A), Daniel Lilayu, Benjamín Moreno, Gloria Naveillán, Emilia Nuyado, Jorge Rathgeb y Cristóbal Urruticoechea, en primer trámite constitucional y primero reglamentario.

I.- CONSTANCIAS REGLAMENTARIAS PREVIAS.

1) Idea matriz o fundamental del proyecto de ley.

La idea matriz o fundamental del proyecto de ley consiste en crear una regulación de la industria conocida como *FoodTech*, 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.

2) Normas legales que se propone modificar o que inciden, directa o indirectamente, en esta iniciativa legal.

El proyecto propone el establecimiento de una ley nueva, aunque en su último artículo contiene una referencia a la ley N° 20.169, que regula la competencia desleal, al señalar que les serán aplicables sus normas a las infracciones a los artículos 1, 2 y 3.

3) Normas de quórum especial.

La iniciativa legal en informe no posee normas de quórum especial.

4) Normas que requieran trámite de Hacienda.

El proyecto de ley no requiere ser conocido por la Comisión de Hacienda.

5) Aprobación en general del proyecto de ley.

Sometido a votación general el boletín N°16.131-01 fue **aprobado por unanimidad (8-0-0)**.

Votaron a favor las señoras y señores diputados Alinco, Bugueño, Bórquez (en reemplazo del diputado Donoso), Labra, Nuyado, Rathgeb, Veloso y Jürgensen (Presidente).

6) Artículos rechazados.

Se rechazó el artículo 5° del proyecto de ley originalmente contenido en la moción presentada a tramitación, del siguiente tenor:

“Artículo 5°.- Aplíquese a los productos de origen vegetal-sintético los artículos 6 y 7 de la Ley 20.606, sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad.”.

(Rechazado por la unanimidad de 11 votos en contra).

7) Indicaciones rechazadas.

Se rechazaron las siguientes indicaciones, todas ellas presentadas por la diputada Consuelo Veloso:

i) Para sustituir el nombre del proyecto de ley, por el siguiente:

“Proyecto de Ley que Regula a los productos procesados de origen vegetal.”.

(Rechazada por resultar incompatible con lo ya aprobado).

ii) Al artículo 1°, para modificarlo de la siguiente manera:

a) Elimínese la palabra “-sintético” y agréguese, antes de la frase “de origen vegetal”, la palabra “procesado”.

b) Reemplácese la frase “combinados mediante procedimientos sintéticos, químicos y biológicos, ya sea usando inteligencia artificial, machine learning u otra tecnología análoga”, por “combinados mediante algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física, biológica o una combinación de las anteriores.”.

(Rechazada por resultar incompatible con lo ya aprobado).

iii) Al artículo 2°, para modificarlo de la siguiente manera:

a) Elimínese la palabra “-sintético” y agréguese, antes de la frase “de origen vegetal”, la palabra “procesado”.

b) Elimínese la palabra “denominarse”.

(Rechazada por resultar incompatible con lo ya aprobado).

iv) Al artículo 3°, para modificarlo en el siguiente sentido:

Elimínese la palabra “-sintético” y agréguese, antes de la frase “de origen vegetal”, la palabra “procesado”.

(Rechazada por resultar incompatible con lo ya aprobado).

v) Para reemplazar el artículo 4°, en el sentido siguiente:

“Los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de productos procesados de origen vegetal deberán informar en sus envases o etiquetas la calidad de “producto procesado de origen vegetal”, así como cumplir con las disposiciones del artículo 105 terdecies de la Ley N°21.664, que modifica el Código Sanitario para definir el concepto de carne y prohibir esa denominación a productos que no sean de origen animal.”.

(Rechazada por 5 votos a favor y 6 en contra).

8) Diputado informante.

La Comisión acordó designar como informante al **diputado HARRY JÜRGENSEN RUNDSHAGEN.**

II.- ANTECEDENTES Y FUNDAMENTOS DEL PROYECTO DE LEY.

Señalan los autores de la moción que los alimentos de origen vegetal que imitan las propiedades de los alimentos de origen animal están ganando popularidad gracias a los avances científicos y tecnológicos. Estos avances han permitido la creación de productos como carne, leche y huevos vegetales, utilizando tanto sustancias de origen vegetal como sintético. Esta producción es llevada a cabo por la industria FoodTech, que combina tecnologías avanzadas como la inteligencia artificial y el internet de las cosas con métodos tradicionales de la industria alimentaria y farmacéutica.

Agregan que estas mismas empresas señalan que la industria FoodTech tiene como objetivo enfrentar diversos desafíos globales. Entre estos desafíos se encuentran el crecimiento demográfico, la seguridad alimentaria, los efectos del cambio climático en la producción de alimentos, la escasez de recursos naturales como el suelo y el agua, el desperdicio de alimentos, la generación de basura y otros residuos, y el impacto ambiental de la producción de alimentos convencional. Estos problemas están alineados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU para 2030, específicamente con los objetivos relacionados con la industria, la innovación, la infraestructura, la acción climática y las alianzas globales.

Indican por otro lado los autores de la moción que el crecimiento de la industria de alimentos vegetales ha generado conflictos con la industria cárnica tradicional. Estos conflictos han llevado a propuestas legislativas para definir el concepto de carne y prohibir el uso de esta denominación en productos que no sean de origen animal. Esta situación refleja la tensión entre las industrias tradicionales y las emergentes en el contexto de un mercado alimentario en rápida evolución.

De este modo, continúan, la situación descrita genera confusión entre los consumidores, quienes a menudo creen erróneamente que productos como la “carne de soya”, “carne de lentejas”, “carne de garbanzos” o “carne de quinoa” son nuevas variedades de proteína animal, cuando en realidad no lo son. Esta confusión también se extiende a productos derivados como “hamburguesa de soya” o “hamburguesa de lentejas”.

Esta situación provoca que la industria cárnica se ve perjudicada por esta confusión, y representantes del sector han denunciado la

situación. Christian Arntz, presidente de la Sociedad Agrícola y Ganadera de Osorno (SAGO), y Sergio Willer, presidente de la Corporación de la Carne (Corpcarne), han expresado que llamar carne a estos productos es engañoso para los consumidores, ya que no poseen los mismos atributos nutricionales que la carne animal.

De manera similar, en el país ocurre una situación similar con la leche, donde productos como la “leche de almendras” no provienen de animales lecheros, lo que se ha intentado corregir mediante proyectos de ley.

Manifiestan que no hay certeza sobre el impacto ambiental real de los productos de origen vegetal o sintético. Algunos estudios sugieren que la carne cultivada podría tener un impacto ambiental similar o mayor que la carne tradicional, e incluso más que la carne de pollo y cerdo. Un informe de 2019 de la Universidad de Oxford indicaba que la carne sintética podría emitir más gases de efecto invernadero, ya que sus emisiones son principalmente de CO₂, a diferencia de la carne de ganado que emite metano, un gas que no se acumula de manera tan pronunciada en la atmósfera, lo que provoca un menor calentamiento global.

Además, no hay consenso sobre la seguridad de la carne cultivada para el consumo humano. Existen preocupaciones sobre su interacción con las células humanas debido a su origen en células madre pluripotentes, que tienen capacidad tumoral. Manuel Collado, científico en células madre, expresó dudas sobre su seguridad alimentaria, mencionando que el tejido cultivado se basa en células vivas que podrían tener riesgos desconocidos. También hay inquietudes sobre el uso de células madre embrionarias no humanas, que pueden acumular mutaciones, y el potencial de contaminación bacteriana en el proceso de cultivo. La comunidad científica y organismos de ética alimentaria resaltan la necesidad de investigar más sobre los riesgos asociados con la carne cultivada.

En este contexto, manifiestan los autores, la empresa The Not Company (NotCo) ejemplifica las dudas y la incompatibilidad con la industria alimentaria tradicional basada en ingredientes naturales. La compañía critica los productos de origen animal en su publicidad, mientras intenta replicar sus beneficios, creando una contradicción entre su mensaje y sus objetivos. Esto se refleja en la publicidad que aparece en diversos medios. Se observa que NotCo puede estar incurriendo en competencia desleal al aprovechar indebidamente la reputación de otros, llevando a confusión sobre sus propios productos, servicios y marcas. Además, la empresa no ha sido completamente clara sobre si sus productos contienen ingredientes sintéticos o farmacéuticos además de vegetales,

ya que se presentan como una compañía PlantBased en lugar de PlantOnly. Esta diferencia entre productos basados en plantas y aquellos que también incluyen aditivos sintéticos es importante en el sector FoodTech.

Recuerdan que NotCo frecuentemente se compara con otras empresas o emprendimientos FoodTech y se les pregunta por su propuesta de valor. La empresa se esfuerza en explicar que no todas las compañías son iguales; mientras que algunas son PlantBased, otras son PlantOnly, con una distinción clave en el uso de aditivos sintéticos y su impacto en la salud.

Destacan también los autores que el caso de The Not Company ha sido abordado recientemente en sede judicial por el 1° Juzgado Civil de Valdivia, donde la empresa aludida ha sido condenada por prácticas desleales, engañosas y contrarias a la libre competencia en la causa rol C-3674-2020. Sobre este caso, especifican que no se trata de obstaculizar el libre emprendimiento de nuevas tecnologías, sino únicamente de presentar con total transparencia a las personas aquellos productos que se están ofreciendo, junto con cumplir con las normas de derecho de propiedad intelectual y de libre competencia.

Se refieren también a las declaraciones que en su momento entregó el Ministro de Agricultura, señor Esteban Valenzuela, quien sostuvo que los mercados tienen que ser transparentes, no pueden cerrarse por cierto a la producción, pero comparando cada producto con su verdadero similar.

Por su parte, el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI), el día 11 de abril de 2023, previo al fallo antes citado, concedió sólo dos de las seis marcas presentadas por la empresa, “Kinda Milk” y “Milkn’t”, siendo rechazadas por el ente regulador las marcas “Ain’t Milk”, “Milk Free”, “Just Like Milk” y “Close Enough Milk”. INAPI sostuvo respecto a “Ain’t Milk” y “Milk Free” que el artículo 20, letra f), de la ley N° 19.039, de Propiedad Industrial, establece que no podrán registrarse como marcas “Las que se presten para inducir a error o engaño respecto de la procedencia, cualidad o género de los productos o servicios, comprendidas aquellas pertenecientes a distintas clases cuyas coberturas tengan relación o indiquen una conexión de los respectivos productos o servicios.”.

Entretanto, respecto a “Just Like Milk” y “Close Enough Milk”¹⁵, manifiesta que el artículo 20, letra e), de la citada ley de propiedad industrial señala que no podrán registrarse como marcas “las expresiones o signos empleados para indicar el género, naturaleza, origen, nacionalidad, procedencia,

destinación, peso, valor o calidad de los productos o servicios; las que sean de uso general en el comercio para designar cierta clase de productos o servicios, y las que no presenten carácter distintivo o describan los productos o servicios a que deban aplicarse”, agregando que “El signo pedido carece de los requisitos necesarios para erigirse en marca comercial y resulta carente de distintividad, toda vez que en su extensión, composición y estructura no resulta posible identificar algún elemento con capacidad distintiva. El conjunto Just Like Milk se traduce del inglés al español, como la leche con lo que describe que los productos pedidos son similares a la leche y tomando en consideración que se solicita distinguir.”.

Hacen presente los autores de la moción que el espíritu del proyecto de ley es establecer claramente cuáles son los alimentos de origen animal, y cuáles son los alimentos de origen vegetal-sintético, buscando distinguir la procedencia natural de la procedencia sintética, a fin de que todas las personas sepan certeramente qué tipo de alimentos están consumiendo, así como también resulta indispensable que la legislación chilena regule la industria FoodTech y establezca 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. Ello es coherente con nuestro ordenamiento jurídico con las normas de propiedad intelectual y de libre competencia, así como también con la finalidad de generar absoluta transparencia a las personas respecto a la alimentación.

III.- CONTENIDO DEL PROYECTO DE LEY.

El proyecto de ley consta de 5 artículos, que en primer lugar definen qué se entiende por alimento simulado, luego establecen normas sobre promoción, publicidad e información de estos productos, así como finalmente hace aplicable a las infracciones a esta ley las normas sobre competencia desleal de la ley N° 20.169.

IV.- DISCUSIÓN GENERAL DEL PROYECTO DE LEY.

1.- Señor Paco González, investigador de la Biblioteca del Congreso Nacional:

Comenzó su intervención con un análisis internacional relacionado con el proyecto de ley sobre alimentos *foodtech*. Destacó que durante la investigación, el concepto de *foodtech* se relacionó con alimentos simulados según

la legislación extranjera. Además, mencionó que durante el proceso de búsqueda de definiciones relacionadas con el proyecto de ley, se encontraron similitudes con la carne sintética artificial o cultivada, la carne simulada o los análogos de la carne, y otros productos similares.

Luego, pasó a hablar sobre las regulaciones internacionales en países como la Unión Europea, Estados Unidos, Francia, Italia y Canadá, detallando cómo se aborda el tema de los alimentos sintéticos y simulados en cada país.

Finalmente, mencionó la necesidad de consultar el proyecto a la Organización Mundial del Comercio (OMC) debido a posibles obstáculos técnicos al comercio. Explicó el procedimiento de consulta y la importancia de tener en cuenta las observaciones de los socios comerciales de Chile durante este proceso.

En su presentación, abarcó el análisis del concepto de *foodtech*, las similitudes con productos como la carne sintética y las regulaciones internacionales relacionadas con los alimentos sintéticos y simulados. También destacó la importancia de la consulta a la OMC debido a posibles obstáculos comerciales.

Mencionó también ejemplos de proyectos anteriores, como el de la leche y el cárnico, que pasaron por distintos trámites legislativos. En el caso del proyecto cárnico, se retrasó un poco debido a la espera de la respuesta de la consulta realizada a la Organización Mundial de Comercio (OMC).

Respecto a problemas con tratados comerciales, indicó que en los proyectos vistos en la comisión no se han presentado problemas significativos. Las consultas a la OMC suelen generar observaciones técnicas relacionadas con etiquetado y normativas, pero no cambios sustanciales. Chile realiza consultas a la OMC regularmente debido a las modificaciones técnicas que se van implementando, y las observaciones que reciben se consideran en el proceso, pero no implican necesariamente cambios en las normativas propuestas.

Por su parte, mencionó que en Estados Unidos se han establecido normas voluntarias como un primer paso en este tipo de regulaciones. En cuanto a México, no encontró información relevante, mientras que en Alemania hay algunas directrices que se están popularizando en relación a estos productos

enfaticando que los productos deben dejar claro que no son de origen animal, como lo establece la normativa canadiense que exige etiquetas claras indicando que se trata de alimentos simulados. En contraste, mencionó la posición de Italia, que opta por una prohibición directa en lugar de regulaciones más flexibles.

2) Señor Maximiliano Silva, Gerente General de Not Company:

Hizo presente que son una compañía chilena nacida en 2015 que hoy comercializa sus productos en más de siete países, incluyendo Estados Unidos, utilizando la tecnología como un aliado estratégico para resolver problemas y desafíos en el mundo alimenticio desarrollando propuestas innovadoras, con un enfoque de alimentación consciente, funcional y sustentable. Ahora bien, ante la interrogante de cómo se hace el producto, mencionó que se utilizan datos, que permiten diseñar, mejorar, combinar y medir alimentos para que se puedan convertir en una alternativa para los consumidores. De esta forma desarrollan y comercializan productos alimenticios a partir de ingredientes vegetales, cuyas fórmulas son desarrolladas en base a un trabajo colaborativo de la tecnología desarrollada por NotCo (software de Inteligencia Artificial) y un equipo interdisciplinario de investigación y desarrollo (I+D).

Hizo presente que NotCo ha sido reconocida por el Instituto de Tecnología de Massachusetts Technology Review como una de las 15 compañías más innovadoras en la lucha contra el cambio climático a través de su tecnología de punta en la producción de alimentos en base a un trabajo con herramientas de inteligencia artificial, que busca ofrecer alternativas a la producción tradicional de alimentos. Se encuentran presentes en diversas categorías y continúan innovando y explorando categorías donde poseen una propuesta de valor que ofrecer.

Agregó que NotCo considera que una regulación respecto a la industria Foodtech es una oportunidad valiosa, en la que, como compañía, poseen mucho que aportar. Estimó fundamental que el proyecto sea un factor que potencie y dinamice el desarrollo científico y la innovación tecnológica en Chile, de esta manera el enfoque de la legislación debe estar orientado por principios, dentro de los cuales les parecen claves la innovación, la promoción de la competencia, la protección de los consumidores y la salud. Así las cosas, un cuerpo legislativo que busca regular una industria tiene una labor muy importante, y esto en primer lugar involucra identificar con claridad qué se está regulando, y como industria, hay

diversos actores, con diversos intereses y propuestas de valor, por lo que es clave identificar claramente las necesidades y el potencial de cada uno de ellos.

En consecuencia, afirmó que un cuerpo normativo de esta naturaleza no debiera estar enfocado en restringir, limitar y prohibir, sino que debe alcanzar un balance adecuado entre promoción y protección. Consideró que el proyecto de ley apunta a regular una industria incipiente y pequeña a partir de aspectos relacionados con rotulación y etiquetado, lo que sería un enfoque restrictivo; en segundo lugar éste puede ser una cortapisa a la innovación dentro del ecosistema de startups de Chile y su desarrollo sostenido, ya que plantea a las Foodtech como antagónicas a la industria tradicional, cuando en realidad son complementarias y sinérgicas, por lo tanto y en base a estas ideas, Chile requiere una discusión estratégica en la materia, que considere aspectos claves como la seguridad y soberanía alimentaria en línea con los objetivos de política pública.

Realizó propuestas para un nuevo marco regulatorio, en el sentido de reconsiderar el enfoque del proyecto para garantizar que se ponga en el centro el interés de los consumidores y el fomento de la innovación y no la protección de un tipo de industria en desmedro de otro, de esta manera este nuevo enfoque debiera considerar, a lo menos, los siguientes aspectos:

a) Contar con un marco que permita que el desarrollo científico y tecnológico dote al país de una mejor y más sofisticada oferta de productos alimenticios.

b) Armonizar adecuadamente los distintos intereses en juego, incluyendo la promoción de la innovación tecnológica con la búsqueda de la seguridad alimentaria como objetivo estratégico a ser alcanzado en un contexto de cambio climático y vulnerabilidad alimentaria, sostenibilidad, el fomento de la competencia, la protección de los consumidores y la salud.

c) Abrir el debate sobre seguridad alimentaria, que pasa no solo por producir suficientes alimentos, sino que también hacerlo de manera sostenible, minimizando el impacto al medio ambiente y asegurando que los recursos alimenticios sean accesibles para todos, con independencia de su ubicación geográfica o su condición económica.

d) Establecer principios que guíen la interpretación del marco regulatorio.

e) Revisar el ámbito de aplicación del proyecto, en consideración a los distintos actores y las necesidades regulatorias de cada uno de éstos.

f) Revisar áreas de impacto seguridad y aprobación etiquetado y presentación normas de producción y sostenibilidad entre otras.

g) Promoción de la innovación y de la competencia.

Se refirió a la normativa internacional, indicando que ésta muestra que éste es un tema con muchas aristas y muy innovador en el que se están explorando alternativas de regulación, así un buen camino sería explorar la conformación de un grupo multidisciplinario para generar una legislación adecuada para Chile, como el que creó la Comisión Desafíos del Futuro del Senado para regular la inteligencia artificial (IA). De esta manera, Chile lidera hoy el desarrollo e implementación de sistemas de IA en América Latina, es más se está tramitando un proyecto de ley elaborado sobre la materia, como también el anuncio del desarrollo de una Startup Campus, hub de emprendimiento tecnológico anunciado por el Presidente de la República, y es ese el enfoque que se debe profundizar. En consecuencia, el proyecto de ley que regula las Foodtech debiera alinearse con estos objetivos país que buscan dotar a Chile de un marco que permita desarrollar y fortalecer al máximo todo el potencial del ecosistema de startups local, los desarrollos de investigación aplicada, tecnologías e innovación en los distintos sectores productivos para que, de esta forma, fomentar la diversificación económica y la competitividad del país.

Frente a las consultas de los miembros de la Comisión, afirmó que sus productos cumplen con la normativa sanitaria vigente en Chile y en los países donde se comercializa. Además, el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) obliga a incluir una descripción de los componentes en su orden de proporción, y en los cerca de 100 productos que comercializan, se prioriza el uso de componentes de origen natural, según el cumplimiento de las exigencias del RSA, estos productos quedan rotulados como “alimentos procesados”.

En cuanto a la denominación, expresó que se utiliza la que exige el RSA, ya que existen productos que no se fabrican en Chile y al momento de ingresar al país deben contar con la autorización de la Secretaría Regional Ministerial de Salud, tanto en sus componentes como en su rotulación.

Sostuvo que una legislación es adecuada en la medida que incorpore a la discusión elementos relacionados con el fomento a compañías, que, en base a herramientas científico-tecnológicas, sean capaces de aportar soluciones innovadoras a la industria.

Respecto de los tipos de complementos que aportan a la industria, dio a conocer que NotCo procesa vía software toda la información que poseen sobre las plantas y alimentos en general, para así diseñar más rápido los componentes de estos productos que se van a juntar e industrializar. Esta base científica sobre los alimentos permite complementar productos finales de otras compañías, como por ejemplo bajar los niveles de azúcar de un producto, o reducir la cantidad de trigo en otros. Hoy en día, la inteligencia artificial permite manejar niveles de información más rápido que los diseños artesanales de los productos.

En relación a la rotulación y etiquetado, manifestó que los productos que están en comercialización, en diferentes instancias de vigilancia sanitaria, cumplen con el RSA en Chile y en los mercados internacionales donde se comercializan, particularmente en Estados Unidos dando cumplimiento a las exigencias de la Food and Drug Administration (FDA).

En cuanto al proceso de producción de la leche de almendra, expresó que corresponde a un proceso industrial de mezcla de productos, el cual involucra una pasteurización, y que en este caso no se introduce ningún componente fabricado en laboratorio al producto final. En definitiva, el valor que aporta NotCo es que, a través de una asistencia de base científico-tecnológica, se logra definir qué tipo de componente y en qué proporción irá a una línea industrial. Por lo tanto, NotCo se restringe al proceso de desarrollo del producto en sí, no en el desarrollo de sus componentes, los cuales en su mayoría son de origen natural.

Respecto de los cambios que el proyecto de ley podría tener, estimó que existe un riesgo sobre algunos de los conceptos que se utilizan, ya que restringen la información a la clasificación con la que quedarían ciertos alimentos.

Sobre el impacto en el consumo de leche ante el surgimiento de las bebidas vegetales, dio a conocer que hoy en día en Chile el mercado de la leche está creciendo, mientras que el de las bebidas vegetales se está contrayendo.

Manifestó que existe una experiencia comparada amplia y diversa, por tal razón es importante para el país contar con la mayor cantidad de antecedentes posibles y con toda la experiencia comparada disponible, con el objetivo de incentivar la innovación en la industria alimentaria, para que prosperen estos nuevos modelos y generen una contribución a la industria tradicional.

Con respecto a la restricción de un mercado sobre otro, estimó que algunos de los conceptos contenidos actualmente en el proyecto de ley pueden significar algún tipo de restricción para que nuevas compañías surjan.

Finalmente, en cuanto a la existencia de estudios de inocuidad, sostuvo que en la compañía cuentan con un área de estudio nutricional, el impacto que tienen son los componentes que poseen los productos en el etiquetado de los alimentos, algunos son por ejemplo en su principal composición por proteína de arveja, por coco, por tanto, el impacto que tiene es el consumo básicamente de esos mismos alimentos.

3) Señora Fernanda Anguita, Directora Legal de Not Company:

Manifestó que el concepto que contempla el artículo primero del proyecto de ley es de carácter amplio, como también el título del mismo que busca regular una industria y establecer un estatuto de libre competencia, no obstante lo que realiza en su contenido es restringir, prohibir o limitar, de esta manera el proyecto tiene un aspecto restrictivo, considerando que el Foodtech en general, como cualquier industria que posee tecnología, interactúan distintos actores y variados tipos de productos con diversas áreas de impacto. Agregó que de forma particular es el contenido del proyecto de ley el cual posee un carácter restrictivo, prohibitivo o limitativo, y precisamente lo que se debe buscar es que todos los intereses deben representarse en el sentido de poder ponderar, y buscar una solución que fomente a las industrias.

4) Señor José Luis Delgado, Gerente General de la Asociación Gremial de Productores de Leche (APROVAL):

Dio a conocer en primer lugar algunos datos de la Región de Los Ríos que contextualizan el tipo de organización y el ambiente en que se desempeñan como asociación gremial. La región cuenta con 900 productores comerciales, los cuales poseen 145.000 vacas lecheras en ordeña, que equivalen al 30% del total nacional. Con una producción anual que bordea los 716 millones de

litros de leche, y ubicando a Río Bueno como la principal comuna de producción de leche a nivel nacional.

Detalló que APROVAL exclusivamente representa a 170 productores, los cuales producen 460 millones de litros al año, lo que a su vez representa el 64% del total de la producción nacional de leche. Además, tienen presencia de asociados en 11 de las 12 comunas de la región, solamente la comuna de Corral no tiene identificada producción de leche.

Manifestó que como asociación comenzaron el año 2016 con el monitoreo del mercado, específicamente con los etiquetados, con denuncias a nivel del Servicio Nacional del Consumidor (SERNAC) y de Servicio de Salud; y enfocándose últimamente en el ámbito de la libre competencia. Por ejemplo, la denuncia ante el SERNAC del etiquetado que SOPROLE copia a COLUN, en donde se expresa que la leche proviene de vacas que pastan libremente, siendo que en realidad las vacas de la empresa SOPROLE no pastan debido a que están en confinamiento. Otro ejemplo es la denuncia ante la Secretaría Regional Ministerial de Salud de Los Ríos, respecto del mal uso del rótulo de leche en productos de origen vegetal, por cuanto éstos no corresponden a secreciones de glándulas mamarias, tal como lo establece la normativa vigente. La autoridad sanitaria dio completo asidero a esta denuncia y tomó la resolución de que estos productos no pudieran usar el rótulo de leche. Al ser una denuncia contra los canales de comercialización, las principales salas de supermercados se adecuaron a esta normativa. Además, el Ministerio de Salud estableció que estos productos vegetales no pueden venderse en los espacios destinados a los lácteos.

Sostuvo que el proyecto de ley que regula a las Foodtech viene a llenar un vacío, en cuanto a que en el corazón de su planteamiento está el normar la competencia desleal. Fundamentalmente porque la conquista del consumidor debe ser a partir de la promoción de los atributos de cada producto y no en el desprestigio de otros actores del mercado.

En este sentido, manifestó que las Foodtech han basado su posicionamiento en el mercado por medio de la confusión del consumidor y la denostación de los alimentos de origen animal que estas empresas buscan reemplazar. Con conceptos como “carne” vegetal, “leche” vegetal, “queso” vegano, y otros, para catalogar sus productos. En donde la aparente preocupación por el medio ambiente y el bienestar animal son las excusas para desarrollar un negocio.

Expresó que es necesario establecer límites a los empresarios “innovadores y disruptivos”, ya que el mercado requiere de actores que compitan libre y lealmente. Cuando se traspasan los límites del buen comportamiento, se tergiversa la realidad o se falta el respeto, el legislador debe fijar normas para resguardar el correcto funcionamiento del mercado.

Enfatizó que, por razones sanitarias, es fundamental promover, destacar y diferenciar los alimentos naturales por sobre aquellos de origen sintético o ultra-procesados. Por ejemplo, la leche fluida tiene solamente 1 ingrediente, mientras que las bebidas vegetales tienen hasta 16 ingredientes, vale decir, son alimentos ultra-procesados y es importante que el consumidor conozca esta diferencia.

Destacó el valor agregado que tiene la industria láctea, en cuanto al arraigo territorial, el desarrollo rural y el impacto económico local, en donde gran parte del dinero que circula en la industria queda en las economías regionales, lo que se traduce en un aumento de la inversión y del empleo en estas zonas. Durante la pandemia se pudo apreciar claramente el sentido de arraigo y compromiso local de la industria láctea, con el aumento en la contratación de operarios para poder cumplir con las metas de producción; mientras que en las Foodtech se despidió al personal y abandonaron el país buscando mejores condiciones económicas.

Recalcó la importancia del sector lácteo en la producción de proteínas de alto valor alimenticio a precios accesibles, lo cual es fundamental para tener un país con una población adecuadamente alimentada.

Por último, se refirió a la importancia de que la “competitividad ambiental” esté en el corazón de este proyecto de ley; dado que se ha sobredimensionado intencionadamente el impacto del sector lácteo en las emisiones de gases de efecto invernadero por parte de las vacas, siendo que hay industrias asociadas al uso de combustibles fósiles que tienen una participación más relevante en el calentamiento global. Por lo tanto, es importante competir de forma leal, transparente y con argumentos científicos sólidos, para que prime la competitividad de cada producto en relación con las preferencias de cada consumidor, ya sean éstas nutricionales o valóricas. A modo de ejemplo, el consumidor podrá valorar entre la huella de carbono que deja una caja de leche producida en origen a 800 kilómetros del lugar de compra, versus un producto de origen vegetal producido por una empresa Foodtech en Brasil que viaja 5.000

kilómetros por tierra, con todo lo que ello implica. En este sentido, el proyecto de ley en discusión contribuirá a entregar mayores grados de información y libertad a los consumidores.

Respecto de la coexistencia entre las Foodtech y las industrias tradicionales, hizo presente que se debería entender que la legislación tiene la función de resguardar los intereses de la industria nacional, particularmente en el caso de la producción de leche en Chile. Se debe tener cuidado que, en el ánimo de compatibilizar estas dos industrias, eventualmente se podrían estar dando ventajas a productos o agricultores de otros países.

En relación a la existencia de estudios científicos, sostuvo que el Instituto BIOREN de la Universidad de la Frontera, cuenta con antecedentes, investigación y opinión respecto de productos sustitutos de los productos de origen vegetal, dando la recomendación de que la Comisión pueda revisar estos estudios.

En cuanto a la comparación con productos Foodtech, manifestó que toda la evidencia científica otorga una ventaja desde el punto de vista nutricional a los productos lácteos. Esto fundamentado por el trabajo realizado al alero del programa “Gracias a la Leche”, coordinado por el Consorcio Lechero, en centros de investigación dedicados a la industria láctea, en donde opera un comité científico independiente, con la misión de proporcionar información técnica objetiva al alcance del consumidor y a los profesionales de la salud, para que finalmente la gente pueda tomar decisiones informadas; entendiendo que este es el espíritu del proyecto de ley en discusión.

Por último, expresó que a propósito de un estudio de la Universidad Católica de Valparaíso, en el contexto de la discusión del etiquetado de productos lácteos, cuya tesis trataba acerca del reprocesamiento continuo de la leche en polvo para transformarla en leche líquida y para luego transformarla en queso, esto a partir de una serie de procesos térmicos, en donde se correría el riesgo de que se genere un componente llamado furosina. Manifestó que la evidencia científica desvirtuó esta tesis, ya que en la práctica no ocurre lo señalado por el estudio. Además, posteriormente en el congreso donde se llevó a cabo la discusión, todos los científicos coincidieron en la equivalencia nutricional entre la leche en polvo y la leche líquida, lo cual fue recogido en la Ley de Etiquetados.

5) Señor Rodrigo Palavecino, abogado del estudio Coz y Blavi:

Hizo presente que ha trabajado en diversos casos ligados a libre competencia y competencia desleal, por lo que su exposición se referirá principalmente a los aspectos técnicos del proyecto de ley. Como comentario preliminar, destacó que este proyecto viene a dar certezas respecto a un ámbito del tráfico jurídico en el que existen más incertidumbres que seguridades. Esto es la actividad desarrollada por las empresas Foodtech, la que está siendo objeto de disputas, juicios y reclamaciones por los particulares, e incluso de sanciones impuestas por la propia administración, en particular la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana de Santiago, quien por medio de la resolución dictada el 2 de febrero de 2022 ordenó a una empresa Foodtech ajustar sus envases a la regulación contenida en el Código Sanitario, en particular, a lo relativo a la regulación de la leche.

De esta manera, desde el punto de vista técnico, esta ley viene a responder a una necesidad de regulación, por lo que su promulgación claramente contribuye al fortalecimiento del tráfico jurídico y económico. En segundo lugar, corresponde señalar que el proyecto de ley no pugna con otras normativas sectoriales que también regulan o pueden regular la actividad de las empresas Foodtech, en particular se refirió a la regulación existente sobre la libre competencia y la competencia desleal, es más si se analiza el propósito de la regulación de la libre competencia y de la competencia desleal se percata que los bienes jurídicos protegidos, es decir, la relación jurídica o el bien tutelado, se vinculan con el bienestar de los consumidores.

En este contexto, el proyecto de ley que se está discutiendo tiene por propósito que las personas puedan conocer de manera certera el tipo de alimentos que están consumiendo, lo que se vincula estrechamente con el bienestar en el consumo, que es precisamente el bien jurídico protegido por las normativas de libre competencia y competencia desleal. Por consiguiente, como se puede apreciar, el proyecto de ley propuesto no pugna con las demás normativas sectoriales que regulan la materia, sino que, todo lo contrario, busca proteger los mismos intereses. Además, desde el punto de vista de la técnica legislativa, el proyecto de ley propuesto contiene solo una hipótesis de acto de competencia desleal, lo que concuerda y en nada transgrede las hipótesis generales de actos desleales o atentatorios de la libre competencia contenidos en la normativa sectorial respectiva.

Finalmente, hizo presente que la inclusión de un sello en los productos de origen vegetal sintético resulta una medida razonable tanto desde un punto de vista teórico como práctico, así desde el punto de vista teórico porque

existen otras leyes, ya promulgadas, que establecen la inclusión de sellos con el propósito de advertir a los consumidores sobre las contingencias que pueden provocarse por consumir ciertos alimentos. En concreto, la ley N° 20.606 sobre “Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad”, dispone la inclusión de sellos cuando los alimentos, por ejemplo, tienen una alta concentración de ciertas sustancias, como sodio; por tanto, resulta del todo razonable y lógico que se incluyan sellos cuando lo que pueda estar en duda es la propia composición y naturaleza del alimento, como precisamente ocurre con la situación que pretende regular este proyecto de ley.

Desde el punto de vista práctico, también resulta razonable la inclusión del sello, porque el análisis de la implementación de la ley N° 20.606, da cuenta que los sellos han sido una medida que ayuda a identificar más fácilmente los alimentos, en el caso de esa ley, los pocos saludables, tal como da cuenta el artículo publicado el día 28 de junio de 2023 en la página web del Instituto de Nutrición y Tecnología de los alimentos de la Universidad de Chile.

En conclusión, el proyecto de ley viene a entregar certezas acerca de una situación discutida; que además contribuye a la eficacia de otras leyes, y que ha recogido la experiencia legislativa positiva de otras leyes ya promulgadas.

6) Señor José Clemente Coz, abogado del estudio Coz y Blavi:

Celebró la presentación de esta iniciativa legal y el texto en los términos en que está propuesto, porque le parece que es una contribución a la entrega de información al consumidor, ya que éste mientras esté más informado, mejores decisiones podrá adoptar, porque las Foodtech lo que hacen es un proceso imitativo de alimentos que ya existen, imitan la leche, la carne, etc, es decir una serie de productos originales, y cuando se imita algo que es original, se produce necesariamente una confusión y, por lo tanto, una dificultad en el discernimiento del consumidor.

De esta forma, el proyecto de ley viene precisamente a establecer resguardos mínimos que permiten al consumidor distinguir cuáles productos son originales y cuáles son un proceso Foodtech cuyo contenido, además, se desconoce, ya que permite ilustrar respecto de lo que sí se está adquiriendo, y también, responder a la pregunta de qué no se está comprando lo

original, en consecuencia, se disminuye el poder de confusión de estas imitaciones a partir del proyecto de ley.

Agregó que NotCo ha sido explícita en señalar que su nomenclatura busca precisamente ilustrar al consumidor sobre el contenido de su producto, en particular, indicando aquello que no tiene, pero sin hacer particular precisión respecto de cuál es en realidad el contenido de su producto, es más probablemente gran cantidad de personas ignoran que NotMilk es principalmente jugo de arvejas y repollo, lo que naturalmente no representa una descripción muy atractiva de su producto. Hizo presente que una preocupación generalizada en torno a evitar confusiones en los consumidores, la que no se solventa de manera alguna por la vía de señalarles a ellos qué es lo que no están comprando. La vía de la negación nada indica sobre el producto que se está describiendo.

Así las cosas, el proyecto viene a remediar ésta y otras situaciones por una doble vertiente, primero, ayuda a esclarecer que el producto objeto de compra no corresponde a aquel que se está imitando (no se está comprando leche) y, segundo, es ilustrativo respecto de lo que sí se está comprando, que es un compuesto de vegetales con ciertas propiedades nutricionales.

Por último, estimó que el artículo 3 del proyecto de ley merece mayor desarrollo, en el sentido que las prohibiciones no recaigan solamente sobre las imágenes, que son propias de las industrias de los productos originales, sino que también debería prohibirse el uso del nombre de los productos originales, o de signos o palabras que sean similares, lo anterior porque se está en presencia de sucedáneos y el consumidor tiene derecho a estar en conocimiento.

7) Señor Eduardo Ramírez, Jefe del Departamento de Políticas Sectorial de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA):

Hizo presente que ODEPA considera que se deben cautelar tres principios centrales en la discusión de una ley que regula 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, a saber:

1) Coexistencia entre los diferentes modelos o estrategias para elaborar alimentos inocuos y saludables para el consumo humano. Esta

coexistencia debe ser sustentada en un ambiente de colaboración y competencia, resguardando la veracidad de la información.

2) Generar normas que sean flexibles de manera que se puedan adaptar a un contexto y realidad que cambia de manera muy veloz, ya que es un ámbito del conocimiento que está en pleno desarrollo. Agregó que las inversiones en el ámbito de las Foodtech son cuantiosas y crecientes, en consecuencia, las normativas deben poder adaptarse a estos veloces cambios para generar una respuesta eficiente y que permita la coexistencia de los diferentes modelos de producción de alimentos. Añadió que desde ODEPA sugieren que esta materia debería ser radicada en reglamentos que permitan ordenar el mercado de los alimentos y la participación de los diferentes actores, que permitan la flexibilidad de ir corrigiendo y buscar caminos a medida que la innovación va ocurriendo.

3) La información oportuna y veraz para que los consumidores tomen decisiones de consumo sustentadas en antecedentes concretos y ciertos es fundamental. Estimó que el Reglamento Sanitario es un espacio importante de profundización en esta materia, que debe ser integrado por los responsables del mismo.

Por último, hizo mención a que el desarrollo de los sistemas alimentarios y de los agricultores no es un objetivo contradictorio con el desarrollo de una industria de alimentos basadas en herramientas tecnológicas o de inteligencia artificial, es más los sistemas alimentarios para el Ministerio de Agricultura son una síntesis entre la tradición y la modernidad. Por tal razón, la Comisión debiera tener una visión de futuro en este ámbito que, por un lado, proteja la agricultura en su base más tradicional, pero, por otro lado, no cierra las puertas a innovaciones importantes para la competitividad sectorial.

Manifestó que el Ministerio de Agricultura trabaja con la agricultura familiar campesina, fortaleciendo la producción local y los circuitos de las cadenas alimentarias. Pero al mismo tiempo, con la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO) apoyan el Programa Nacional Transforma Alimentos, que busca potenciar estas cadenas, con estrategias y procesos que permitan producir nuevos alimentos sanos y nutritivos para la población. Esto se entiende como "coexistencia", en cuanto a que es una política pública que busca potenciar ambos tipos de producción de alimentos, y cualquier ley que se desea desarrollar debe tener presente estas dos líneas de trabajo.

Finalmente expresó que el crecimiento del precio de las exportaciones de alimentos que agregan valor es exponencial en el tiempo, esto abre la puerta a una estrategia de desarrollo para una agricultura encadenada a procesos de mayor sofisticación, lo cual trae como consecuencia el fortalecimiento de toda la agricultura nacional.

8) Señor Eduardo Winkler, Gerente de la Federación Gremial Nacional de Productores de Ganado Bovino (Fedecarne):

Manifestó que desde Fedecarne se aboga por la transparencia en la diferenciación entre productos artificiales de origen vegetal y las carnes de origen natural. Esta transparencia es fundamental para que los consumidores puedan tomar decisiones informadas sobre lo que están comprando y consumiendo. La claridad en el etiquetado y la información proporcionada sobre los productos es esencial para garantizar la confianza del consumidor y promover una competencia justa en el mercado.

Sostuvo que los productos de origen animal son una fuente natural de nutrientes y han sido consumidos por los seres humanos durante siglos. Contienen una variedad de vitaminas, minerales y proteínas que son esenciales para la salud humana. Sin embargo, en los últimos años ha habido un surgimiento de productos de origen vegetal que imitan a la carne, diseñados en laboratorios que confunden a los consumidores con distintas subclasificaciones (como Plant Based o Plant Only) y cuyos efectos son desconocidos para la salud humana.

En Chile, donde la ganadería es una parte importante de la economía y la cultura, existen iniciativas y prácticas que buscan mejorar la sustentabilidad de la producción de carne. El pastoreo en praderas permanentes es una de esas prácticas, ya que contribuye a la retención del ciclo del metano-carbono en el suelo y reducir la huella ambiental en comparación con sistemas intensivos de producción. La ganadería en sistemas de pastoreo es parte de un enfoque sustentable cuando se maneja de manera adecuada, promoviendo la salud del suelo, la biodiversidad y la conservación de los ecosistemas locales.

Además del aspecto económico-social, la ganadería en Chile también tiene un impacto social significativo en las comunidades rurales, ya que proporciona empleo y sustento a muchas familias. Esta actividad, es una fuente de ingresos importante para los agricultores y ganaderos familiares, ayudándoles a mantener sus medios de vida y contribuyendo al desarrollo rural en general.

Por último, expresó que es importante reconocer y apoyar el papel de la agricultura familiar campesina en la producción ganadera, así como implementar políticas y programas que promuevan su desarrollo sostenible y su resiliencia frente a los desafíos económicos, sociales y ambientales, así más del 50 por ciento del ganado bovino se encuentra en predios de la agricultura familiar campesina. Hizo hincapié que como Federación apelan a que el consumidor esté informado, y que posea real conocimiento de lo que está consumiendo, otorgándoles las herramientas para que no se produzcan confusiones. La carne es natural, es lo que producen los agricultores y ganaderos pequeños, medianos y grandes de Chile, y no se debe mezclar con estos otros productos que son una competencia desleal.

Respecto al tema del ciclo metano-carbono, afirmó que el metano es un gas con un alto efecto invernadero, razón por la cual tiene mala reputación. Los rumiantes, al digerir el pasto, producen metano, sin embargo, los grandes productores de metano son aquellos animales alimentados con dietas que incluyen otros alimentos no pastos, como maíz y granos, y en Chile, esto se hace en menor medida. Destacó que una vaca que come pradera no genera la misma cantidad de metano que una alimentada con una ración mezclada rica en maíz y granos.

Agregó que es cierto que los rumiantes, como las vacas, producen metano como parte de su proceso de digestión. Este metano es un gas de efecto invernadero que contribuye al calentamiento global cuando se libera a la atmósfera en grandes cantidades. Sin embargo, en los sistemas de pastoreo sostenibles, como los que se encuentran en Chile, las praderas permanentes pueden actuar como sumideros de carbono, capturando y almacenando carbono atmosférico en el suelo y en la biomasa vegetal.

El pastoreo en praderas permanentes promueve la acumulación de materia orgánica en el suelo, lo que puede ayudar a compensar las emisiones de gases de efecto invernadero asociadas con la producción de carne. Además, la gestión adecuada de las praderas es una herramienta estratégica en la mitigación del cambio climático y compensa, inclusive a otras industrias que son los mayores contaminantes en Chile, como la industria energética.

En Chile existe un sistema de trazabilidad del ganado implementado por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Este sistema tiene como

objetivo rastrear y registrar información relevante sobre los animales, desde su nacimiento hasta su comercialización, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la sanidad animal y la calidad de los productos cárnicos.

Dicha trazabilidad, existen dos tipos, la de los antibióticos y hormonas, y la de la alimentación. En cuanto a los antibióticos, cuentan con trazabilidad completa desde el animal hasta el laboratorio que produce el producto, y cada tratamiento debe indicar a qué animal se aplicó, incluyendo los periodos de resguardo en los cuales el animal no puede ser destinado a consumo. Así, dentro del sistema de trazabilidad, se registra información sobre el origen y la historia de los animales, incluyendo su identificación individual, movimientos entre predios, tratamientos veterinarios, uso de medicamentos como antibióticos y hormonas, entre otros datos relevantes.

El registro de los tratamientos veterinarios, incluyendo el uso de antibióticos y hormonas, es importante para monitorear y controlar el uso responsable de estos productos en la producción ganadera. Garantizar que se cumplan las regulaciones y estándares establecidos para el uso de medicamentos veterinarios es fundamental para proteger la salud pública, prevenir la resistencia antimicrobiana y asegurar la calidad y seguridad de los productos cárnicos.

De esta manera, el sistema de trazabilidad del ganado en Chile es parte de un enfoque integral para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos, así como para promover la transparencia y la confianza del consumidor en la cadena de suministro de productos cárnicos.

Agregó que la falta de reciprocidad en los requisitos entre los productores nacionales de carne y la carne importada puede generar desequilibrios en el mercado y afectar la competitividad de los productores locales. Es importante que existan criterios sanitarios y de tipificación equitativos tanto para los productores nacionales como para los importadores, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria, la calidad del producto y la igualdad de condiciones en el mercado.

En muchos países, incluido Chile, los productores nacionales están sujetos a regulaciones estrictas en cuanto a la producción, procesamiento y comercialización de carne, que incluyen normas sanitarias, de bienestar animal y de calidad. Sin embargo, es fundamental que estas regulaciones se apliquen de manera equitativa a la carne importada, para evitar distorsiones en el mercado y proteger a los consumidores.

Además, la tipificación de la carne, que implica clasificarla según ciertos criterios de calidad, es importante tanto para los productores nacionales como para los importadores. Afirmó que es importante garantizar que los mismos estándares de tipificación se apliquen a todos los productos cárnicos, independientemente de su origen, es esencial para asegurar la calidad y la transparencia en el mercado.

Sobre la importación, existe pendiente un gran desafío. El ganado importado, que incluye otras especies además de vacunos, no necesariamente cumple con los mismos requisitos que están en Chile. Un ejemplo claro es la normativa sobre el uso de antibióticos que comenzó este año y que solo aplica a productos nacionales. No se puede exigir esa reciprocidad a los países autorizados para exportar a Chile, lo que crea una disparidad en las exigencias.

Es responsabilidad de las autoridades regulatorias y de los gobiernos garantizar que exista reciprocidad en los requisitos para los productores nacionales y los importadores, así como implementar medidas para prevenir el dumping y otras prácticas comerciales desleales que puedan afectar a los productores locales. Esto ayudará a promover un mercado equitativo y competitivo, beneficiando tanto a los consumidores como a los productores de carne.

Precisó que más que cambiar la normativa, lo más importante es el fortalecer el área de fiscalización del Servicio Agrícola y Ganadero, por ejemplo, que la tipificación de la carne se cumpla, ya que un consumidor puede comprar una carne paraguaya que fue tipificada en el matadero post faena, porque por tipificación tiene que tener las condiciones del animal en pie. Por lo tanto, si el SAG contara con las herramientas y presupuesto para fiscalizar en el extranjero lo que se está enviando a Chile, existiría un avance significativo, y no habría que cambiar ninguna normativa.

Por último, toda información adicional es beneficiosa para el consumidor, pero en el caso chileno la gran mayoría del ganado debería indicarse como híbrido, ya que muy escasa cantidad de los animales son puros en la masa total de ganado nacional, existe un porcentaje de razas cárnicas, pero la gran mayoría de las carnes que se producen a nivel nacional proviene de la raza de leche. En cuanto a la cantidad de razas existe un estudio de un profesor veterinario de la Universidad de Chile con todas las razas bovinas, y en Chile cuentan con todo tipo de razas.

9) Señor Cristián Zambrano, Representante de Natural Milk:

Manifestó que representa a una empresa familiar, de segunda generación, dedicados a la producción de lácteos, desde la pradera hasta la producción de queso, mantequilla y quesillos. En los últimos años se han enfocado en un proceso de modernización que les permite a través de la tecnología, el contar con una producción de libre pastoreo y ordeña voluntaria, enfocada en 4 pilares fundamentales:

- Calidad.
- Bienestar Animal, ordeña voluntaria basada en incentivos.
- Bienestar de las personas, el sistema es más amigable con el personal.
- Cuidado del medio ambiente, a través de agricultura regenerativa y compensación con áreas no intervenidas.

De esta forma, utilizan un sistema de pastoreo que posee el menor impacto y tiene la mejor producción de leche, con un sistema voluntario de la vaca basado en incentivos, por tanto, las vacas caminan a su ritmo, y eso hace que el bienestar animal esté en el tope de las prioridades de la producción. Agregó que como empresa dejan un estimado de un 18% del predio para bosque nativo, como compensación de las emisiones de metano del ganado.

Sostuvo, que dado este nuevo escenario se pensó en crear una marca que identificara los productos creados con esta leche y procedió a registrar la marca Nat Milk en el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), a lo cual una Foodtech se opuso argumentando que su marca induciría al consumidor al engaño entre otras objeciones. Lo anterior fue curioso, ya que esta misma empresa indicó en la contestación de la demanda de la Asociación Gremial de Productores de Leche (APROVAL), que ellos están en otra categoría por lo que no hay posibilidad de confundir al consumidor con su marca, de esta manera ellos se contradicen e interfieren con sus grandes recursos económicos, no permitiendo a otros que inscriban y comercialicen sus marcas, apropiándose de conceptos que no son propios de sus productos.

Manifestó que la situación actual, permite que estas empresas judicialicen en el tribunal de propiedad intelectual, con largos y costosos litigios, impidiendo que empresas que comercializan los productos naturales como la

leche, usen marcas con estos conceptos de los cuales ellos intentan apropiarse. Así las cosas, el proyecto de ley viene a corregir esta situación, al impedir que estas empresas se apropien de conceptos o imágenes que representan los productos de origen animal. Además, establece las reglas claras haciendo que cada producto se identifique por lo que es, estableciendo claramente los que no son de origen animal con la etiqueta de "Producto Vegetal Sintético", dejando al consumidor la elección basada en la información honesta de cada producto, permitiéndolos competir basados en las cualidades de sus productos y no con marketing enfocado en mentiras sobre el producto que intentan imitar.

Manifestó también que en los supermercados se encuentran las leches que producen las empresas Foodtech entre las cajas reales de leche, lo que conduce a error al consumidor, además, puede que personas con cierto nivel de educación tengan conocimiento de lo que realmente es "Not Milk", pero la mayoría observa una vaca en una caja de leche, que simula leche, y cree que estar comprando leche, y aunque gran cantidad de personas que consumen estos productos saben lo que son, existe otro grupo, especialmente los jóvenes, que no lo saben.

Agregó que estas compañías son especialmente hábiles en marketing en redes sociales, lo que genera un negativismo contra la agricultura tradicional, indicando que se está dañando al medio ambiente, como parte de su publicidad. Algunas empresas se enfocan en destacar lo malo del otro producto, sin hablar de las características de su propio producto. Así las cosas, esta ley busca, de cierta manera, forzar a que cada cual hable de las bondades o detrimentos de su producto para que las personas puedan adoptar decisiones informadas.

Respecto a la trazabilidad, en el predio donde producen desde el pasto hasta el queso, cuentan con trazabilidad total de todo lo que se utiliza, siendo precisamente el producto nacional el más trazable, porque se debe cumplir con regulaciones específicas, como las del control de antibióticos y uso de anabólicos. Afirmó que como empresa no utilizan anabólicos y en cuanto a los antibióticos los utilizan en menor medida, ya que el sistema permite detectar anticipadamente las mastitis y tratarlas sin antibióticos, además, la leche tratada con antibióticos no se utiliza, se desecha.

En cuanto al 18% del predio se utiliza como compensación ecológica, es un cálculo estimativo que realizaron, ya que la cantidad de vacas, el pastoreo y el maíz que siembran cuenta con una compensación. No obstante,

aunque las vacas son productoras de metano, nunca se toma en cuenta todo lo que se siembra para alimentarlas y lo que eso consume. De esta manera, dejan un 18 por ciento con bosque nativo (peumo, aramo) que se va renovando cada cinco años, porque el bosque joven consume más CO₂ que el bosque antiguo, lo que constituye una parte fundamental para tener una compensación ecológica adecuada.

10) Señor Diego Varela, Secretario Ejecutivo de la Asociación Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria (ACHIPIA):

Resaltó tres aspectos centrales:

a) La alimentación de la especie humana tiene y seguirá teniendo una evolución en cuanto a la naturaleza de los alimentos que la componen.

b) La legislación y regulación nacional existente está lo suficientemente preparada para asumir los desafíos que presentan las nuevas tecnologías en producción de alimentos.

c) Existe una gran oportunidad para el desarrollo económico, social, medioambiental y el fortalecimiento de la seguridad alimentaria en base a nuevas tecnologías para la producción de alimentos.

Sostuvo que, a lo largo de la historia, los alimentos han experimentado diversas transformaciones. Desde el descubrimiento del fuego hace 800 mil años atrás, pasando por la domesticación de las plantas y animales hace 10 mil años atrás, el crecimiento del comercio en el siglo XV, el desarrollo tecnológico y mejoras en el siglo XX en cuanto a avances en laboratorios, uso de aditivos, preservantes, pasteurización, Ultra Heat Treatment (UHT), ingeniería genética y otras tecnologías. En el siglo XXI la tecnología e innovación jugará un papel cada vez más importante. Cada etapa ha marcado un avance crucial en la forma en que se produce, procesa y se consumen alimentos.

En la actualidad, el concepto de "nuevos alimentos" engloba una variedad amplia de innovaciones que están revolucionando el panorama alimentario a nivel mundial. Esto incluye prácticas como la fermentación de precisión, la carne cultivada, los alimentos en base a plantas, las proteínas de insectos, las macros y microalgas, los alimentos impresos en 3D y diversas combinaciones de estas tecnologías emergentes.

En cuanto a las consideraciones del etiquetado, el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) establece normativas precisas sobre el etiquetado de productos alimenticios para prevenir el engaño al consumidor. No obstante, con el avance de la tecnología y la introducción de nuevos alimentos, surgen desafíos adicionales que cuestionan la claridad de la información proporcionada a los consumidores, el RSA cuenta con unos mecanismos que le permite actualizarse constantemente de manera participativa con la industria y academia, de manera de no estar desactualizado.

Destacó algunas provisiones que tienen el RSA para asegurar la correcta entrega de información al consumidor son:

El artículo N°110 del RSA, señala que la rotulación y publicidad de cualquier tipo no deberá contener palabras, ilustraciones y/u otras representaciones gráficas que puedan inducir a equívocos, engaños o falsedades, o que de alguna forma sean susceptibles de crear una impresión errónea respecto a la naturaleza, composición o calidad del producto. Asimismo, no deberán sugerirse ni indicarse efectos terapéuticos, curativos ni posologías.

En su artículo N°107, señala que todos los productos alimenticios que se almacenen transporten o expendan envasados deberán llevar un rótulo o etiqueta que contenga la siguiente información “nombre del alimento”. El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento en forma específica. Sin perjuicio del nombre podrá indicarse su marca comercial. En los productos sucedáneos deberá indicarse claramente esta condición. Junto al nombre o muy cerca del mismo, deberán aparecer las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño respecto a la naturaleza y condición física auténtica del alimento, que incluyen pero que no se limitan al tipo o medio de cobertura, a la forma de presentación o al tipo de tratamiento al que haya sido sometido.

El artículo N°106 señala que un “alimento sucedáneo” es aquel alimento destinado a parecerse a un alimento usual, por su textura, aroma, sabor u olor, y que se utiliza como un sustituto completo o parcial del alimento al que se parece.

El artículo N°100 menciona que un “alimento falsificado” es aquel que: a) se designe, rotule o expendan con nombre o calificativo que no corresponda a su origen, identidad, valor nutritivo o estimulante; y b) cuyo envase,

rótulo o anuncio, contenga cualquier diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir a error, respecto a los ingredientes que componen el alimento.

El RSA define claramente términos como “leche” y “carne” especificando su origen y composición. Esta precisión es crucial para garantizar la transparencia y protección del consumidor frente a productos que tengan características similares.

Es así como en el artículo N°198 señala que “leche” es la secreción mamaria normal exenta de calostro, de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños, sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a su elaboración ulterior.

Hizo presente, que de acuerdo con el RSA existen definiciones específicas para una serie de productos lácteos. Por otra parte, en el artículo N° 268 indica que se entiende por “carne” a 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. Mientras que en el artículo N° 269 señala que 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 hioideo y el esófago.

En el Título XI, Párrafo III (de las cecinas) y en el Título XIV (de los huevos) se muestran también una serie de definiciones relacionadas con productos cárnicos.

Por lo tanto, a partir de lo anteriormente descrito surge la pregunta de si existe realmente un problema de vacío legal/regulatorio para la entrega de información a los consumidores o es más bien una situación que puede ser resuelta con una mayor aplicación de la regulación y legislación ya existente mediante un refuerzo a la fiscalización.

Se refirió a los desafíos de los nuevos alimentos, indicando que éstos enfrentan diferentes retos en aspectos relacionados con el sabor, color, aroma, sensación de boca, así como la capacidad de escalar su producción, sus cualidades nutricionales, su impacto en la sostenibilidad y su accesibilidad en términos de precio. Estos desafíos son claves para garantizar que estos productos

no solo sean innovadores, sino también aceptados por los consumidores. Se prevé que, en el corto plazo, estos desafíos serán resueltos y existirá una amplia gama de productos a disposición de los consumidores.

Destacó que estos desafíos no están necesariamente relacionados con la inocuidad de los alimentos. Nunca en la historia de la humanidad, ha existido un monitoreo tan riguroso y eficiente sobre la inocuidad de los alimentos como el que existe actualmente.

Agregó que en varios países ya han avanzado usando su regulación existente o creando nueva regulación en apoyo al desarrollo de estas tecnologías alimentarias emergentes. Por ende, no debiese existir conflicto en la coexistencia de los nuevos alimentos y los alimentos tradicionales, existe por el contrario en Chile, posibilidad de encadenamientos productivos y sinergias. Más bien, el desafío debiese enfocarse en actualizar y adecuar las regulaciones para garantizar que todas las categorías de alimentos, tradicionales o nuevos alimentos, cumplan con las normativas en términos de inocuidad y calidad alimentaria.

En cuanto a la necesidad de actualización, expresó que el gran tema a nivel mundial es la producción de proteína, debido a su elevado costo económico y medioambiental al compararlo con los otros macronutrientes (carbohidratos y lípidos) y micronutrientes (vitaminas y minerales). Por lo tanto, el camino a seguir es el de actualizar el RSA considerando nuevas definiciones que puedan surgir con el avance de la tecnología y fortalecer la fiscalización. Es usual tener que actualizar definiciones a la luz de los desarrollos, esto se hace regularmente con el mecanismo del RSA. Un ejemplo de aquello se da al considerar la definición actual de leche, que considera que “leche” es aquella que proviene de las glándulas mamarias, sin embargo, a través del avance tecnológico, se podría eventualmente fabricar glándulas mamarias en laboratorios que secreten leche.

Afirmó que es clave la fiscalización en este ámbito, para garantizar que los productos resultantes sean inocuos, seguros para el consumo, estén etiquetados correctamente y proporcionen información precisa al consumidor fomentando la transparencia en la industria alimentaria.

En cuanto a la situación de Chile, se está trabajando en la innovación en el área de los alimentos para enfrentar los desafíos actuales y futuros de la industria alimentaria. Este esfuerzo se ve reflejado en iniciativas que buscan

diversificar la producción alimentaria, impulsando el desarrollo económico y la sostenibilidad del sector. Ejemplos de aquello son las siguientes iniciativas:

a) Inauguración del centro de Nestlé I+D para América Latina y el Caribe en Santiago, con la presencia del Presidente de la República, quien destacó el hito como uno que resalta la importancia de la innovación en el área de alimentos como motor para el desarrollo económico nacional.

b) El Programa Estratégico nacional Transforma Alimentos (iniciativa impulsada por CORFO y apoyada por el Ministerio de Agricultura) busca promover la innovación y colaboración público-privada para el crecimiento sostenible de la industria chilena de alimentos, basada en el desarrollo de una oferta de productos y servicios diversificada y competitiva para el mercado nacional y de exportación. Presenta avances importantes con relación a las 17 iniciativas (más de 180 proyectos) lideradas por empresas y consorcios tecnológicos.

c) La creación del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA), que apoya la innovación y el escalamiento de innovaciones, en tres regiones del país.

d) El monto total de financiamiento a la fecha es cercano a los \$ 80 mil millones (financiamiento a 10 años), de los cuales el 40 por ciento proviene del sector privado.

Asimismo, se ha creado una mesa de trabajo público-privada para actualizar el RSA. Ésta trabajará para asegurar que las regulaciones se mantengan al día con los avances tecnológicos y las nuevas metodologías de producción. Además, es fundamental la revisión de clasificación de alimentos del RSA para garantizar que las definiciones y normativas reflejen las innovaciones en la industria alimentaria.

En cuanto al camino a seguir, en el futuro la capacidad de proveer alimentos (con énfasis en proteína) no va a depender de la cantidad de tierra o agua, va a depender de la tecnología y la capacidad científica instalada de los países. Existe en Chile gran potencial de sinergia entre producción primaria de productos agrícolas, pecuarios e hidrobiológicos y las nuevas tecnologías de producción de alimentos. Aprovechar esta sinergia permitirá optimizar los recursos y desarrollar métodos innovadores y sostenibles para satisfacer la creciente demanda

de proteínas a nivel nacional y mundial, además de proyectarse como una industria que en Chile es capaz de promover el desarrollo económico, social y científico.

Se refirió al interés global en la proteína alternativa, indicando que diferentes países a nivel internacional están invirtiendo y estableciendo incentivos y marcos regulatorios que propicien la producción de proteínas alternativas/o nuevos alimentos, tales como: China, Israel, Canadá, Reino Unido, Corea, Singapur, Egipto Emiratos Árabes Unidos, Arabia Saudita, Estados Unidos y la Unión Europea (la gran mayoría de sus 27 estados miembros). Así, esta discusión está teniendo lugar a nivel internacional y puede ser vista como una amenaza o como una oportunidad para Chile, dependiendo de las decisiones o estrategias que Chile establezca o no.

Como conclusión, expresó que el actual mecanismo para la actualización del RSA permite incorporar eficazmente nuevas tecnologías emergentes en la industria alimentaria, incluidas las Foodtech. Esto facilita la innovación y asegura la protección de los consumidores a través del correcto etiquetado de los alimentos. Estas medidas no solo fomentan la adopción responsable de tecnologías avanzadas en la producción de alimentos, sino que también pueden impulsar el desarrollo económico sostenible del país en el sector alimentario. Existe un potencial enorme en la creación de una estrategia que incentive la innovación en la industria alimentaria nacional, se deberá mantener un trabajo adecuado para que políticamente no se envíen señales erróneas que coloquen trabas a estos desarrollos.

Chile presenta condiciones idóneas para la sinergia entre la producción primaria y la innovación en la industria alimentaria, sumado por ejemplo a su creciente rol como líder en el área de energías verdes como el hidrógeno verde, cuestión que tendrá un rol importante en el futuro de la industria alimentaria.

Contestando las interrogantes formuladas por los diputados y diputadas, aclaró que en ACHIPIA se coordina y asesora a los llamados gestores de riesgo, y así es el Ministerio de Salud el encargado de velar por la inocuidad de los alimentos que se importan. A solicitud de ellos, realizan propuestas para mejorar los enfoques de muestreo, fiscalización, etc. Sin embargo, no poseen ninguna atribución legal para intervenir directamente. Los principales gestores de riesgo siguen siendo el SAG (Servicio Agrícola y Ganadero), MINSAL (Ministerio de Salud) y SERNAPESCA (Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura). ACHIPIA es una Comisión Asesora Presidencial, y su rol principal es asesorar al Presidente de la

República mediante informes y asesorar a los gestores de riesgo en su toma de decisiones, aunque ellos son autónomos.

Estimó que no ve a los productos tradicionales incorporando tecnología de punta para la producción de alimentos alternativos, como proteínas alternativas, porque su valor reside precisamente en ser productos tradicionales. Agregó que es importante entender que existen dos mercados distintos y que la cantidad de personas que existen en el planeta permite que ambos mercados coexistan. Gran cantidad de consumidores seguirán prefiriendo productos tradicionales, mientras que otros, por necesidad económica, optarán por proteínas alternativas.

La seguridad alimentaria en el futuro cercano no dependerá tanto de la cantidad de tierra o agua que tengan los países, sino de la capacidad científica instalada que posean, incluido su sistema de protección de patentes, la infraestructura y los marcos regulatorios que faciliten o no la producción y la importación de proteína alternativa, que enfrentará múltiples desafíos.

En cuanto a qué tipo de legislación es la más adecuada, expresó que está de acuerdo con el enfoque que está tomando Estados Unidos. Estados Unidos, que posee un trabajo conjunto entre la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) y el USDA (Departamento de Agricultura), que son los dos organismos responsables de los temas de alimentos, similar a lo que ocurre aquí con el Ministerio de Salud y el Ministerio de Agricultura.

Ellos tienen un sistema denominado GRAS (Generally Recognized as Safe), donde en su regulación ya existente, someten a una revisión científica todo lo nuevo que llega para asegurarse de que cumpla con lo que ya está establecido en cuanto a seguridad o inocuidad alimentaria. No desarrollaron un nuevo cuerpo legal, sino que utilizan este sistema GRAS, que llevan utilizando hace varios años, como una vía para autorizar nuevos alimentos que, aunque pueden ser nuevos en algunos lugares, ya tienen un historial de consumo en muchas partes del mundo.

11) Señor Alysson Soares, Policy Senior Specialist del Good Food Institute (GFI):

Se refirió al potencial medioambiental, social y, sobre todo, agroeconómico de las proteínas alternativas. En primer lugar, expresó que Good

Food Institute (GFI), es una organización no gubernamental de alcance mundial que trabaja en Estados Unidos, Europa, Israel, India, Asia-Pacífico y, por supuesto, en Brasil y otros países sudamericanos para promover el sector de las proteínas alternativas.

El trabajo se basa en tres áreas programáticas, ciencia y tecnología, que se encarga de generar conocimiento e involucrar a universidades y centros de investigación; compromiso empresarial, que trata directamente con la industria y los productores rurales, y políticas públicas, área en la que trabajan con gobiernos y agentes públicos para optimizar la regulación del sector. Explicó que al hablar de proteínas alternativas, se refiere a tres tecnologías diferentes que tratan de imitar los productos animales tradicionales, los análogos de origen vegetal, que son alimentos elaborados a partir de granos y cereales, los obtenidos mediante fermentación de precisión, un proceso similar al utilizado durante milenios por la industria de la cerveza y el vino, y el cultivo celular, que es cuando utilizan una muestra de tejido animal para replicar sus células en un biorreactor y desarrollar una carne que, bajo la lente de un microscopio, es idéntica a la carne tradicional.

Agregó que, al referirse a las proteínas alternativas, éstas abarcan un mercado en expansión que satisface las demandas de un público consumidor cada vez más numeroso. Sólo los productos de origen vegetal vendieron más de 6.100 millones de dólares en todo el mundo en el año 2022, un crecimiento del 8 por ciento respecto al año anterior y que continúa una escalada constante en los últimos años, es más sólo en América Latina se movieron 271 millones de dólares. Afirmó que para el año 2035, se espera que este mercado alcance un valor de entre 100.000 y 370.000 millones de dólares en todo el mundo, complementando una demanda creciente de proteínas para satisfacer las necesidades de una población que continúa creciendo. Destacó que todos estos datos pueden consultarse en informes públicos en el sitio web del GFI.

Sostuvo que estos nuevos alimentos forman parte de la agroindustria y son socios naturales y estratégicos, prueba de ello es la inversión de las mayores empresas cárnicas del mundo en investigación y desarrollo de productos que puedan complementar el suministro mundial de proteínas, que ya es deficitario. La agroindustria siempre ha destacado porque ha abrazado la innovación, y por eso sigue creciendo. De esta manera, existe la oportunidad de utilizar esta innovación agro-tecnológica para continuar mejorando la agricultura regional.

Hizo hincapié, que, durante siglos, Chile, Brasil y otros países latinoamericanos han sido alentados a explotar los monocultivos impuestos por los países del norte. En general, envían materias primas e importan alimentos y productos de alto valor añadido. Es posible invertir esta lógica fomentando la transformación de granos y cereales cultivados en la región (como el maíz y los frijoles), transformando las economías locales mediante la exportación de productos sostenibles de alto valor añadido que aportarán aún más ingresos a los productores rurales. En general, la industria vegetal importa concentrados de proteínas de guisantes de países del hemisferio norte, y estos ingredientes podrían producirse a partir de cultivos locales en sus países, añadiendo ingresos a los agricultores locales.

Destacó el caso del acuerdo de cooperación técnica que GFI mantiene en Brasil con el Gobierno del Estado de Mato Grosso, el mayor productor agrícola del país, para llevar máquinas de procesamiento de concentrado de proteína de frijoles a las asociaciones y cooperativas de productores rurales. Algunas comunidades lecheras del sur de Brasil están procesando avena y añadiendo líneas de bebidas vegetales a sus cooperativas. Esto es agro-innovación en estado puro.

Por último, entregó una reflexión a los diputados y diputadas, preguntando cómo se posicionará Chile en las innovaciones agroalimentarias. Informó que el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Brasil creó a principios de este mes un Grupo de Trabajo Técnico dedicado a Foodtechs, y como miembro de este GTT, puso el Grupo a disposición tanto de esta Comisión como de ACHIPIA y del Gobierno chileno para el diálogo.

12) Diputado Benjamín Moreno:

Expresó preocupación sobre si este tipo de proyectos ha generado problemas con tratados de libre comercio en el pasado. Señaló que los tratados comerciales suelen ser muy detallados en cuanto a códigos internacionales, importación, exportación, aranceles y productos específicos, y planteó la posibilidad de roces o conflictos si existen acuerdos especiales con países que tienen una gran industria de sustitutos cárnicos. Por último, manifestó que el proyecto de ley consta de seis artículos, los que se centran en temas de libre competencia y en garantizar condiciones equitativas para todos los actores del mercado, pero también subyace el tema medioambiental y las elecciones de

consumo de productos animales, lo que constituye una buena oportunidad para profundizar en estos aspectos.

13) Diputado Cristóbal Urruticoechea:

Se refirió al concepto de *foodtech* como tecnología de alimentos y destacó la competencia desleal que enfrentan los productores agrícolas y ganaderos debido a empresas que utilizan términos como "Not Milk" para productos que no son lácteos reales.

Señaló la importancia de la verdad en la libertad de elección del consumidor y criticó la idea de equiparar productos creados en laboratorio con productos naturales. Hizo hincapié en la necesidad de que las personas sepan exactamente lo que están comprando y cuestionó la estrategia de algunos grandes empresarios de presentar productos sintéticos como equivalentes nutricionales a los naturales. Concluyó mencionando que el proyecto aborda un tema crucial y espera que su estudio y trabajo sean interesantes, aunque anticipa la posibilidad de enfrentar oposición por parte de sectores contrarios a esta regulación.

14) Diputada Gloria Naveillán:

Señaló que por un lado se encuentra el producto original y algo totalmente distinto es la copia, por lo tanto el consumidor requiere de una diferenciación para que éste tenga claridad al momento de realizar la compra del original o la copia. Respecto de la preocupación que manifestó NotCo del medio ambiente y bienestar animal, la empresa utiliza conceptos que confunden al consumidor, particularmente al hablar de carne o leche vegetal, ya que éstas no son productos vegetales, porque ambos provienen de animales, como la vaca, y un producto vegetal no es leche.

Aclaró también que el proyecto de ley tiene por finalidad establecer claramente cuáles son los alimentos de origen animal y los de origen vegetal sintético. El objetivo que se busca es distinguir la procedencia natural de la procedencia sintética, a fin de que todas las personas conozcan certeramente qué tipo de alimentos están consumiendo. En definitiva, no desean ir a favor de unos ni en contra de otros, sino que a través de una información clara y precisa sea el consumidor el que tenga conocimiento de lo que está consumiendo y tome una decisión libremente informada.

15) Diputada Emilia Nuyado:

Destacó que existen tres elementos primordiales que debieran considerarse en la discusión del proyecto de ley, y que estos son la coexistencia, flexibilidad e información, ya que el consumidor es el que decidirá el producto que va a consumir, de acuerdo al tipo de alimentación y preferencias que cada uno posee. Ahora bien, manifestó que lo que el proyecto de ley establece es cómo se establece un estatuto de libre competencia entre los alimentos de origen animal y aquellos de origen vegetal.

Indicó que la mayor preocupación que envuelve este tema es cómo se protege a los productos tradicionales frente al avance tecnológico que va generando otras cantidades de productos, en el sentido de entregar garantías a las familias respecto de los productos que están consumiendo.

Agregó que la Comisión de Salud también debería tratar estas materias, no obstante, lo fundamental es armonizar la productividad existente de los productores tradicionales y la incorporación de esta nueva tecnología.

16) Diputada Consuelo Veloso:

Expresó su preocupación en torno a estar perjudicando a un gremio en beneficio de otro con el proyecto de ley, ya que son precisamente los consumidores quienes poseen la libertad de autodeterminarse conforme a sus preferencias alimentarias, por lo tanto, con la reciente Ley de Etiquetado de Carne aprobada por el Congreso Nacional, ya estaría tratado este tema, y no cuenta con total certeza si esta normativa viene a adicionar nuevos aspectos.

17) Diputado Harry Jürgensen:

Hizo presente que este tipo de legislación que regula a las empresas Foodtech, es un tema que existe en diversos países, y precisamente el proyecto de ley viene a otorgar certeza al mercado, sin limitar la producción.

Expresó que el espíritu del proyecto de ley es continuar con lo que se está haciendo en otras partes del mundo, porque esto está regulado a nivel internacional, tales como Francia, Estados Unidos, España, Italia, ya que se quiere establecer en la etiqueta claramente lo que el consumidor está adquiriendo. Agregó que existen estudios de destacadas universidades en Estados Unidos que

se refieren a la carne sintética, particularmente las dudas respecto a su inocuidad, y si podría eventualmente producir alguna enfermedad que pueda afectar en el ser humano, y en algunos países se prohíbe su producción y comercialización.

Recalcó que lo que persigue el proyecto de ley es otorgar certezas y tener la claridad de lo que se está consumiendo, que en otros países ya se está normando, es más y a raíz de este tema, se rechazó la inscripción de una marca Foodtech por parte de la Comunidad Europea. Además, en la producción local, el uso de antibióticos y anabólicos está regulado en los alimentos de origen natural, no así en los alimentos de origen sintético o simulado, como se plantea en otros países. Así el proyecto otorgaría certeza para que no exista competencia desleal y que no se judicialicen casos, entre las Foodtech y otras marcas.

18) Diputado René Alinco:

Recordó que hace seis años atrás, la Comisión recibió como invitados a un grupo de científicos de la Universidad Católica de Valparaíso, y en esa oportunidad demostraron con cifras que Chile, era uno de los pocos países del mundo que se consumía leche procesada en polvo, y ese tipo de leche en Europa y en otros países desarrollados no estaba permitido consumir, ya que debido al proceso de ésta se perdían varias virtudes de este vital elemento. Por otro lado, afirmó que, en la discusión del proyecto de ley, no se trata de privilegiar una u otra empresa, sino de legislar para que el pueblo chileno consuma el mejor alimento existente.

Agregó que la principal obligación como parlamentarios es velar por el futuro de los niños de Chile, y precisamente la leche es vital, por tal razón es necesario recibir toda la información necesaria para contar con las herramientas al momento de legislar.

Por último, hizo presente que el libre mercado no se preocupa de la calidad de los productos que el pueblo consume, es más en Chile se consumen medicamentos que en Estados Unidos y Europa están prohibidos, por tanto, hace un llamado a la Comisión que la primera obligación es velar para que en Chile se consuma leche en su estado natural.

19) Diputada Paula Labra:

Hizo presente que, durante la discusión del proyecto de ley, se ha mencionado en reiteradas ocasiones que éste viene a restringir un mercado por sobre otro, no obstante, a su lectura, éste va precisamente hacia la transparencia en el etiquetado de los productos.

20) Diputada Yovana Ahumada:

Manifestó que las personas que consumen productos que no son de origen animal no son engañadas, ya que sí poseen real conocimiento respecto de si el producto que consumen proviene de un animal o vegetal. Así, el proyecto de ley, lo que busca es transparentar a los productos para poder clasificarlos y que las personas tengan claridad en lo que van a comprar, no obstante, cuando una persona decide no consumir un alimento de origen animal, es precisamente porque sabe distinguir entre uno y otro.

21) Diputado Jorge Rathgeb:

Resaltó la importancia de la trazabilidad, ya que hoy en día, no existe certeza de lo que se consume, y precisamente con la trazabilidad bovina, por ejemplo, cada vez que se detecta un brote de brucelosis, se puede rastrear por qué predios pasó, quién lo tuvo, por cuánto tiempo, con qué otro ganado tuvo contacto, y se puede llevar a cabo un control exhaustivo. Esto incluye la aplicación de antibióticos, antiparasitarios, vitaminas, y otros tratamientos, no obstante, gran cantidad de los alimentos no cuentan con este nivel de control.

Agregó que, como Comisión, se deben enfocar en el futuro en la trazabilidad de los productos importados, precisamente en qué tipo de productos químicos se aplicaron, cómo se sembraron, qué se utilizó para secarlos, porque el procesamiento de estos alimentos, que van directamente al consumo humano, también debe ser transparente. El consumidor final debe tener claridad sobre estos aspectos para tomar decisiones informadas sobre qué consumir y evaluar los riesgos, como la posibilidad de que ciertos productos tengan características cancerígenas. De esta manera el proyecto de ley avanza en esa dirección.

Recalcó que la fiscalización de los alimentos no la realiza ACHIPIA, sino que se realiza a través de los distintos órganos que posee el Estado, tales como el Servicio Agrícola y Ganadero, las Secretarías Regionales Ministeriales

de Salud, ya que los productos que exporta Chile al extranjero, existe un control riguroso para la aplicación de agroquímicos, particularmente en las frutas.

22) Diputado Patricio Rosas:

Expresó que el proyecto de ley en discusión busca aportar transparencia a una pequeña parte del mercado relacionada con la alimentación y los productos del campo. Sostuvo que, en Chile, la ganadería es diferente a la de Estados Unidos, en donde a los animales les inyectan hormonas y no caminan libremente, en cambio a nivel nacional existe una ganadería extensiva con pastoreo, lo cual es un valor significativo al momento de producir alimentos.

Afirmó que, como Comisión, se han comprometido a abordar estas asimetrías y falta de claridad en el mercado de la agricultura y la alimentación, tal como se trató en otras sesiones el tema del trigo, donde los especuladores se culpan entre sí, pero al final el precio del trigo sigue bajo y el del pan continua alto, por tanto, es fundamental desenmarañar este mercado asimétrico e injusto, no por el mercado en sí, sino por quienes manipulan sus reglas.

23) Diputado Frank Sauerbaum:

Expresó que se han desarrollado proyectos para proteger la agricultura nacional, como la Ley de Etiquetados de leche y sus derivados. Comentó que publicó en sus redes sociales que, al comprar leche en Chile, se puede ver claramente la bandera del país de procedencia, y existe una gran cantidad de leche que llega al país en contenedores, que posteriormente se reconstituye, se le añade materia grasa y se convierte en quesos y leche. Las personas asumen que están comprando leche fluida, sin agua ni materia grasa, pero a menudo no es así, y lo mismo ocurre con la carne.

Agregó que, por otro lado, la carne importada no siempre es de la misma calidad que la carne chilena. De esta manera, es crucial proporcionar toda la información a los consumidores para que puedan tomar decisiones informadas, sin hacer una discriminación sobre los productos importados, ya que Chile también depende de las exportaciones.

Afirmó que este proyecto de ley busca evitar que se comercialice un producto denigrando a otro, y que las personas posean conocimiento de lo que están consumiendo.

Agregó que, con la Ley de Etiquetado de leche, abordaron situaciones como la "leche de coco", que en realidad no es leche, y definieron claramente qué es la leche, algo que puede parecer de sentido común, pero que no siempre es conocido por los consumidores.

El **diputado Bórquez** justificó su voto a favor, indicando que sería importante potenciar la Marca de Certificación SIPAM Chiloé inserta en el contexto de la denominación SIPAM que FAO otorgó oficialmente a la provincia de Chiloé.

Sometido a votación general el proyecto de ley contenido en el boletín N°16.131-01, fue **aprobado por unanimidad** (8-0-0).

Votaron a favor las señoras y señores diputados Alinco, Bogueño, Bórquez (en reemplazo del diputado Donoso), Labra, Nuyado, Rathgeb, Veloso y Jürgensen (Presidente).

V.- DISCUSIÓN PARTICULAR DEL PROYECTO DE LEY.

Proyecto de ley

“Proyecto de ley que Regula las Empresas Foodtech.”

Indicaciones:

1) Del diputado Donoso: Para reemplazar el título del proyecto por el siguiente: “Proyecto de ley que regula los alimentos simulados y establece un estatuto de libre competencia.”

2) De la diputada Veloso: Para sustituir el nombre del proyecto de ley, por el siguiente: “Proyecto de Ley que Regula a los productos procesados de origen vegetal.”

El **señor Cámara, Abogado Secretario de la Comisión**, precisó que cualquier determinación que adopte la Comisión respecto al nombre del proyecto de ley, es una propuesta que se formula a la Sala de la Corporación, y ésta evaluará si realiza efectivamente el cambio de nombre.

El **diputado Donoso** defendió su indicación, en el sentido de que el actual nombre del proyecto de ley no refleja en lo absoluto su contenido, por lo tanto, la redacción de la indicación es precisa y clara, por cuanto no prohíbe y deja establecido el etiquetado de los productos que se regulan mediante esta normativa, sumado al principio de libre competencia.

La **diputada Veloso** defendió su indicación, argumentando que el objeto del proyecto de ley es regular este tipo de alimentos, mas no a la industria en sí misma, así el objetivo es normar a los alimentos de origen vegetal, y no a la industria propiamente tal, por lo tanto, la indicación viene a cambiar el nombre manteniendo la claridad en caso de que el proyecto se apruebe.

La **diputada Naveillán** hizo presente que dentro de lo que es el espíritu del proyecto de ley, estimó que la indicación número uno, del diputado Donoso, interpreta de mejor manera lo que efectivamente se quiere regular, por lo tanto, votará a favor de aquélla.

La **diputada Veloso** justificó su voto en contra, señalando que la denominación de alimentos simulados no se entiende propiamente tal.

Sometida a votación la **indicación número 1** fue **aprobada por mayoría de votos** (6-5-0).

Votaron a favor las señoras y señores diputados Donoso, González, Moreno, Naveillán, Rathgeb, Jürgensen (Presidente).

Votaron en contra las señoras y señores diputados Bugueño, Marzán, Nuyado, Riquelme y Veloso.

La **indicación número 2** se entiende **rechazada** por ser incompatible con lo aprobado.

Proyecto de ley

“Artículo 1º: Para efectos de esta ley, se entiende como producto de origen vegetal-sintético aquel producto alimenticio compuesto por elementos de origen vegetal, combinados mediante procedimientos sintéticos, químicos y biológicos, ya sea usando inteligencia artificial, machine learning u otra tecnología análoga.”.

Indicaciones:

3) Del diputado Donoso: Para reemplazar el artículo 1 del proyecto de ley por el siguiente: “Para efectos de esta ley, se entiende como alimento simulado aquel producto alimenticio cuya composición no contiene productos derivados de animales, pero dado las técnicas empleadas para su elaboración muestran una apariencia, sabor, textura y olor similar o idéntico a productos derivados de animales.”

4) De la diputada Veloso: Para modificar al artículo 1, de la siguiente manera:

a) Elimínese la palabra “-sintético” y agréguese, antes de la frase “de origen vegetal”, la palabra “procesado”.

b) Reemplácese la frase “combinados mediante procedimientos sintéticos, químicos y biológicos, ya sea usando inteligencia artificial, machine learning u otra tecnología análoga”, por “combinados mediante algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física, biológica o una combinación de las anteriores.”.

El **diputado Donoso** hizo presente que la indicación número 3 va en concordancia con la indicación número 1, recientemente aprobada, siendo la definición propuesta de alimento simulado más clara para la normativa que se pretende regular, ya que, si se recurre a una definición de carácter técnica, podría no estar abarcando la totalidad de este tipo de productos.

La **diputada Naveillán** expresó que ambas indicaciones, tanto 3 y 4 recogen de forma correcta el tema que se pretende regular, no obstante, estimó que la indicación número 3 interpreta de mejor manera lo que desean plantear en el proyecto de ley, y la indicación 4 contiene un aspecto más limitado.

El diputado Moreno realizó un alcance de forma, señalando que, en el título del proyecto de ley, se aprobó el cambio de nombre, quedando como alimentos simulados y se estableció un estatuto de libre competencia, así las cosas, la indicación número 4, se refiere en el literal (a) a los alimentos procesados y luego en el literal (b), se define a través de un tipo de combinación mediante algún tratamiento o transformación de naturaleza química, física, biológica, por lo tanto se encuentra mejor enlazado con lo ya aprobado, la indicación número 3 del diputado Donoso.

La **diputada Veloso** aclaró que la denominación de alimento sintético, no está reconocida a nivel internacional, y su utilización puede generar mayor confusión incluso en los consumidores.

Por otro lado, el Reglamento Sanitario de los Alimentos, sí reconoce el concepto de alimentos procesados, de esta manera se incorporaría en la redacción indicando cuáles son los tipos de procesos a los que se hace referencia. Agregó que su indicación elimina la frase “ya sea usando inteligencia artificial, machine learning u tecnología análoga”, ya que lo determinante es si cambia o no su naturaleza química, biológica o física para que dejen de ser naturales de acuerdo con el propio mensaje de la ley, y no el tipo de proceso.

El diputado Moreno estimó que la argumentación entregada por la diputada Veloso es incorrecta, ya que la indicación del diputado Donoso tiene por objeto reemplazar el articulado completo, por lo tanto, no existiría el producto sintético, así que la definición de sintético exista o no es irrelevante desde el punto de vista de las dos votaciones de ambas indicaciones.

La **diputada Nuyado** consultó al diputado Jürgensen, quien es el autor del proyecto de ley, cuál de las dos indicaciones estima que es la correcta.

El **diputado Jürgensen** (Presidente) respondiendo la inquietud de la diputada Nuyado, aclaró que las indicaciones presentadas por el diputado Donoso fueron previamente consensuadas, por lo que las apoya en su totalidad. Agregó que la indicación en discusión, obedece a la presentación que realizó el asesor de la Biblioteca del Congreso Nacional, respecto a la legislación comparada, la cuál en algunos países si existe la denominación de alimento simulado.

Sometida a votación la **indicación número 3** fue **aprobada por mayoría de votos** (6-5-0).

Votaron a favor las señoras y señores diputados Donoso, González, Moreno, Naveillán, Rathgeb, Jürgensen (Presidente).

Votaron en contra las señoras y señores diputados Bugueño, Marzán, Nuyado, Riquelme y Veloso.

La **indicación número 4** se entiende **rechazada** por ser incompatible con lo aprobado.

Proyecto de ley

“Artículo 2º: Prohíbese a cualquier producto de origen vegetal-sintético denominarse, mostrarse, o publicitarse como un producto derivado de un animal.

Artículo 3º: Prohíbese la promoción de cualquier producto de origen vegetal- sintético con imágenes de productos derivados de la crianza y faenamiento animal.”.

Indicaciones:

5) Del diputado Donoso: Para modificar en el artículo 2 del proyecto de ley, entre las palabras “cualquier” y “denominarse”, la oración “producto de origen vegetal-sintético” por “alimento simulado”.

6) De la diputada Veloso: Para modificar el artículo 2 de la siguiente manera:

a) Elimínese la palabra “-sintético” y agréguese, antes de la frase “de origen vegetal”, la palabra “procesado”.

b) Elimínese la palabra “denominarse”.

7) Del diputado Donoso: Para modificar en el artículo 3 del proyecto de ley, entre las palabras “cualquier” y “con”, la oración “producto de origen vegetal-sintético” por “alimento simulado”.

8) De la diputada Veloso: Para modificar el artículo 3 en el siguiente sentido: Elimínese la palabra “-sintético” y agréguese, antes de la frase “de origen vegetal”, la palabra “procesado”.

El **diputado Moreno** hizo presente que las indicaciones números 5, 6 ,7 y 8 hacen referencia al contenido del artículo 1 del proyecto de ley, las cuales son de forma, ya que se refieren a alimentos simulados o procesados. Por lo tanto, dado que se aprobó la indicación número 3 del diputado Donoso, por un tema de forma, se deberían dar por aprobadas la 5 y 7, y rechazadas la 6 y 8.

Sometida a votación las **indicaciones números 5 y 7** fueron **aprobadas por mayoría de votos** (6-5-0).

Votaron a favor las señoras y señores diputados Donoso, González, Moreno, Naveillán, Rathgeb, Jürgensen (Presidente).

Votaron en contra las señoras y señores diputados Bugueño, Marzán, Nuyado, Riquelme y Veloso.

Las **indicaciones números 6 y 8** se entienden **rechazadas** por ser incompatibles con lo aprobado.

Proyecto de ley

“Artículo 4º: Los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de productos de origen vegetal-sintético, deberán informar en sus envases o etiquetas la calidad de "PRODUCTO VEGETAL SINTÉTICO".

Será el Ministerio de Salud, mediante el Reglamento Sanitario de los Alimentos, el que determinará, además: forma, tamaño, colores, proporción, características y contenido de las etiquetas y rótulos nutricionales mencionado en el inciso anterior, velando especialmente porque la información que en ellos se contenga sea visible y de fácil comprensión por la población.”.

Indicaciones:

9) De la diputada Veloso: Para reemplazar el artículo 4º, en el sentido siguiente: “Los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de

productos procesados de origen vegetal deberán informar en sus envases o etiquetas la calidad de “producto procesado de origen vegetal”, así como cumplir con las disposiciones del artículo 105 terdecies de la Ley N°21.664, que modifica el Código Sanitario para definir el concepto de carne y prohibir esa denominación a productos que no sean de origen animal.”.

10) Del diputado Donoso: Para reemplazar el inciso primero del artículo 4 del proyecto de ley por el siguiente: “Los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos simulados, deberán informar en los envases o etiquetas de estos productos alimenticios la calidad de "ALIMENTO SIMULADO”.

El **diputado Moreno** hizo presente que, por concordancia a lo recientemente aprobado, debiera rechazarse la indicación número 9 por cuanto se refiere a los productos procesados de origen vegetal, lo que no es citado en la norma en discusión, por lo tanto lo correcto es aprobar la indicación 10 del diputado Donoso.

La **diputada Veloso** expresó que la propuesta de modificar el artículo 4 busca agregar las nuevas obligaciones de la ley N°20.606. “Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad”. Además, se propone eliminar el inciso segundo, puesto que el Reglamento Sanitario de los Alimentos ya regula los alimentos de origen vegetal en general, y en el mismo sentido que propone la redacción de esta ley. Sin perjuicio de lo anterior, se podría mantener la redacción de igual forma del inciso segundo.

Sometida a votación la **indicación número 9** fue **rechazada por mayoría de votos en contra** (5-6-0).

Votaron a favor las señoras y señores diputados Bugueño, Marzán, Nuyado, Riquelme y Veloso.

Votaron en contra las señoras y señores diputados Donoso, González, Moreno, Naveillán, Rathgeb, Jürgensen (Presidente).

Sometida a votación la **indicación número 10** fue **aprobada por mayoría de votos** (6-5-0).

Votaron a favor las señoras y señores diputados Donoso, González, Moreno, Naveillán, Rathgeb, Jürgensen (Presidente).

Votaron en contra las señoras y señores diputados Bugueño, Marzán, Nuyado, Riquelme y Veloso.

Proyecto de ley

“Artículo 5º: Aplíquese a los productos de origen vegetal-sintético los artículos 6 y 7 de la Ley 20.606, sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad.”.

Indicaciones:

11) Del diputado Donoso: Para eliminar el artículo 5 del proyecto de ley.

12) De la diputada Veloso: Para eliminar el artículo 5.

El **diputado Donoso** hizo presente que la ley N°20.606 “Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad”, en su artículo 6 y 7 se refiere a la venta en establecimientos educacionales, y este tipo de productos que si bien el objetivo es regularlos, no necesariamente son perjudiciales para la salud de los niños y niñas, por lo tanto pueden ser comercializados en colegios, y manteniendo el artículo 5 del proyecto de ley, por defecto se terminaría prohibiendo la venta en colegios de este tipo de productos. En definitiva, estarán con etiquetado, pero con posibilidad de venta.

El **diputado Moreno** recordó que el objetivo es regular una normativa en pro de la libre competencia y de la información de los consumidores. Por lo tanto, el prohibir la comercialización de estos productos, no corresponde porque no existe argumento suficiente para ello.

Sometido a votación el **artículo 5** fue **rechazado por la unanimidad de los miembros presentes (0-11-0)**.

Votaron en contra las señoras y señores diputados Bugueño, Donoso, González, Marzán, Moreno, Naveillán, Nuyado, Rathgeb, Riquelme, Veloso y Jürgensen (Presidente).

Proyecto de ley

“Artículo 6°. Las conductas infractoras del artículo primero, segundo y tercero de esta ley serán consideradas como actos de competencia desleal y se les aplicarán todas las normas dispuestas en la Ley 20.169, que Regula la Competencia Desleal.”.

Indicaciones:

13) De la diputada Veloso: Para eliminar el artículo 6.

El **diputado Moreno** hizo presente que precisamente el artículo 6 del proyecto de ley es el que le entrega fuerza y efectividad al mismo, siendo la única forma que posea aplicación real, ya que las normas sin sanción, son simplemente una declaración de intenciones.

El **diputado Moreno** recordó que están legislando sobre la libre competencia, por lo tanto, quien quiera eliminar multas sobre ésta, debe que reconocer abiertamente que está permitiendo una competencia desleal. El artículo 6 es clave en el proyecto de ley, de lo contrario, es estar a favor de que una infracción a la libre competencia no conlleve como consecuencia una multa o una sanción.

La **diputada Veloso** estimó que el problema va más allá de la sanción, sino que por el contrario se contiene una presunción de competencia desleal, por la sola circunstancia de que existan productos procesados de origen vegetal. De esta manera, se asume que estarían incurriendo en competencia desleal fuera del marco del artículo cuarto de la ley N°20.169, que establece un listado taxativo de cuáles son los casos de competencia desleal. El problema va más allá de una sanción, que efectivamente venga a sancionar una conducta ilícita, por lo que la presunción la estima incorrecta.

El **diputado Moreno** aclaró que lo que establece el artículo 6, es que las conductas infractoras determinadas en el artículo primero, segundo y tercero del proyecto de ley, no es cualquier tipo de conducta, están taxativamente señaladas en dichos artículos, son considerados como actos de competencia desleal y se les aplican las normas de la ley N°20.169 que regula la competencia desleal. Por lo tanto, no existe una presunción de competencia desleal, y los tres

artículos antes mencionados señalan claramente cuáles son las conductas que se deben exigir para este tipo de productos.

Sometido a votación el **artículo 6** (que pasó a ser 5 por el rechazo del artículo 5 original) fue **aprobado por mayoría de votos** (6-5-0).

Votaron a favor las señoras y señores diputados Donoso, González, Moreno, Naveillán, Rathgeb, Jürgensen (Presidente).

Votaron en contra las señoras y señores diputados Bugueño, Marzán, Nuyado, Riquelme y Veloso.

Se designó como informante al diputado señor HARRY JÜRGENSEN RUNDSHAGEN.

Por las razones señaladas y por las que expondrá oportunamente el diputado Informante, la Comisión de Agricultura, Silvicultura y Desarrollo Rural recomienda modificar el nombre del proyecto por el siguiente:

“Proyecto de ley que regula los alimentos simulados y establece un estatuto de libre competencia.”.

Del mismo modo, la Comisión recomienda aprobar el siguiente:

PROYECTO DE LEY

“Artículo 1.- Para efectos de esta ley, se entiende como alimento simulado aquel producto alimenticio cuya composición no contiene productos derivados de animales pero dado las técnicas empleadas para su elaboración muestran una apariencia, sabor, textura y olor similar o idéntico a productos derivados de animales.

Artículo 2.- Prohíbese a cualquier alimento simulado denominarse, mostrarse, o publicitarse como un producto derivado de un animal.

Artículo 3.- Prohíbese la promoción de cualquier alimento simulado con imágenes de productos derivados de la crianza y faenamiento animal.

Artículo 4.- Los fabricantes, productores, distribuidores e importadores de alimentos simulados, deberán informar en los envases o etiquetas de estos productos alimenticios la calidad de "ALIMENTO SIMULADO".

Será el Ministerio de Salud, mediante el Reglamento Sanitario de los Alimentos, el que determinará además: forma, tamaño, colores, proporción, características y contenido de las etiquetas y rótulos nutricionales mencionados en el inciso anterior, velando especialmente porque la información que en ellos se contenga sea visible y de fácil comprensión por la población.

Artículo 5.- Las conductas que infrinjan lo establecido en los artículos 1, 2 y 3 de esta ley serán consideradas como actos de competencia desleal y se les aplicarán todas las normas dispuestas en la ley N° 20.169, que Regula la Competencia Desleal.”.

Tratado y acordado, según consta en las actas correspondientes a las sesiones de fecha 2 de abril, 4, 11 y 18 de junio y 23 de julio de 2024, con la asistencia de las diputadas y diputados René Alinco Bustos, Félix Bugeño Sotelo, Juan Antonio Coloma Álamos, Felipe Donoso Castro, Harry Jürgensen Rundshagen (Presidente), Paula Labra Besserer, Carolina Marzán Pinto, Benjamín Moreno Bascur, Gloria Naveillán Arriagada, Emilia Nuyado Ancapichún, Jorge Rathgeb Schifferli, Marcela Riquelme Aliaga, Patricio Rosas Barrientos y Consuelo Veloso Ávila

Asistieron, además, las diputadas y diputados Cristóbal Urruticoechea Ríos, Marcela Riquelme Aliaga, Juan Fuenzalida Cobo y Fernando Bórquez Montecinos, en reemplazo de los diputados Harry Jürgensen Rundshagen, Patricio Rosas Barrientos, Juan Antonio Coloma Álamos y Felipe Donoso Castro, respectivamente.

Sala de la Comisión, a 26 de julio de 2024.

CARLOS CÁMARA OYARZO
Abogado Secretario de la Comisión