



Provincia de Buenos Aires  
Honorable Cámara de Diputados

**PROYECTO DE LEY**

El Senado y la Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires  
sancionan con fuerza de

**LEY**

**ARTÍCULO 1º:** Todos los supermercados de la Provincia de Buenos Aires que vendan carnes, deberán colocar carteles en las heladeras donde se identifique si la carne que se encuentra, pertenece a feedlot o pastura.

**ARTÍCULO 2:** El órgano de aplicación determinara las sanciones correspondientes ante el incumplimiento.

**ARTÍCULO 3:** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dr. JORGE LEONARDO SANTIAGO  
Diputado  
Bloque Gen Progresistas  
H.C. Diputados Pcia. Bs. As.



*Provincia de Buenos Aires  
Honorable Cámara de Diputados*

## **FUNDAMENTOS**

El presente Proyecto de Ley tiene como finalidad lograr que se identifique de manera clara de donde provienen los alimentos que incorporamos a nuestro organismo y de qué manera fueron elaborados.

La carne de vacas criadas a campo abierto y alimentadas a pasto no sólo es más rica y saludable que la proveniente de corrales de engorde: además, su producción resulta más sustentable y menos cruel con los animales.

En los últimos años, la soja fue copando la mayoría de las tierras productivas mientras el ganado era confinado a los modernos corrales de engorde, donde, entre otras cosas, permanece prácticamente inmóvil y recibe una alimentación ajena a su naturaleza, a base de granos.

Pero las diferencias no son sólo estéticas o perceptibles al paladar: la carne de feedlot también resulta menos nutritiva y saludable que la obtenida de ejemplares criados a campo abierto, mientras que su producción conlleva un impacto ambiental superior y, si cabe la comparación, somete a los animales un mayor sufrimiento.

Debido a que el consumo de la carne se define en dos etapas, la primera, en el momento de la compra, donde se decide en base al color y luego durante la degustación, teniendo en cuenta los parámetros de sabor y ternura, es necesario saber que se encuentre identificado desde el supermercado si la carne proviene de feedlot o si es de pastura.

Además, existen otros factores que inciden en la elección de los cortes y éstos son la calidad nutricional de la carne y el efecto que tiene en la salud, porque



*Provincia de Buenos Aires  
Honorable Cámara de Diputados*

los consumidores buscan cortes magros, que tengan poca grasa y bajo contenido de grasas saturadas.

Científicos del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), han descubierto que la carne producida en feed lot posee un grado mayor de colesterol en comparación con la natural. "Habría que impulsar la diferenciación en cuanto a la cantidad de grasas de las carnes", opinó Pilar Teresa García, del Departamento Alimentos del INTA, que comprobó que los vacunos de engorde a corral tienen propensión a formar elevados índices de grasa intramuscular. "Setenta gramos de carne cocida proveniente de feed lot -detalla un estudio del INTA- poseen hasta 6% de grasa intramuscular que nos aportan alrededor de 3 gramos de grasa saturada, mientras que en las pastoriles el porcentaje alcanza apenas un 1 por ciento."

Recientes descubrimientos hacen hincapié en la relación entre los ácidos grasos omega 6 y omega 3. Los especialistas recomiendan disminuir estos primeros ácidos e incrementar los segundos. Preocupados por esta relación indicaron desde el INTA la necesidad de aumentar el aporte de pasto en la nutrición del ganado para aumentar el aporte de omega 3.

El empleo de las harinas de carnes, hueso o sangre para la alimentación del ganado en los establecimientos de engorde a corral fue prohibido en la Argentina en 1995.

Según estudios científicos, esta habría sido una de las causas más probables de la aparición del "mal de la vaca loca" en la Unión Europea (UE) a principios de la década del noventa. Especialistas ingleses llegaron a la conclusión de que la nutrición de los animales con sus propios restos, o de ovinos, había provocado un desajuste natural y motivado la aparición de la proteína o el prión que, en los seres

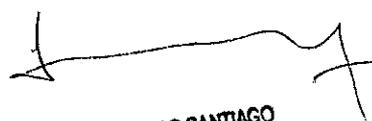


*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

humanos, provoca la enfermedad de Creutzfeld-Jakob, luego del contagio oral por la ingesta de carne y subproductos infectados. El año último, luego de haberse detectado varios casos fuera del territorio británico, los 15 países que componen la UE decidieron prohibir también el uso de estos productos para alimentar el ganado.

Debido a que somos lo que comemos y que es importante la identificación de donde provienen nuestros alimentos, es necesario que se identifique en los supermercados si la carne pertenece a feedlot o pastura.

Por los motivos expuestos solicito a los Señores legisladores su acompañamiento para la aprobación de la presente

  
Dr. JORGE LEONARDO SANTIAGO  
Diputado  
Bloque Gen Progresistas  
H.C. Diputados Pcia. Bs. As.