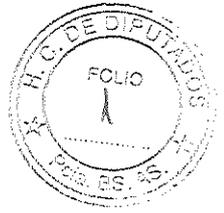




*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*



PROYECTO DE DECLARACIÓN

LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

DECLARA

De Interés legislativo la producción y comercialización ganadera de la provincia de Buenos Aires y vería con agrado que se le otorgue la DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO) a la Carne de la provincia de Buenos Aires, según Ley Nacional N° 25.380, y su modificatoria N° 25.966


CESAR ANGEL TORRES
Diputado
Bloque Cambiemos
H.C. Diputados Pcia de Bs. As.



FUNDAMENTOS

La carne argentina en general goza de una merecida fama y reconocimiento en los mercados internacionales. Esta fama se define en el siguiente concepto: la carne argentina es la mejor carne del mundo.

Una verdad que está convalidada por las siguientes consideraciones:

- Los mercados de más alto valor de la carne vacuna son los países de la Unión Europea, importadores de Carne Argentina.
- Las características que los consumidores aprecian son: sabor, ternura, calidad y naturaleza.

En el año 2017, la consultora alemana GFK relevó casi 8.500 entrevistas a sectores importantes del comercio europeo de carnes y convalidó las consideraciones previas.

Sin duda, la carne argentina es muy buena, pero la mejor de sus carnes es la carne de la provincia de Buenos Aires.

Argentina es bien reconocida por la calidad de su carne vacuna. Esta fama se encuentra sostenida, desde hace ya muchos años, en los mercados internacionales, básicamente por la carne que se conoce en Europa, que es la carne enfriada de novillo.

Estos cortes son denominados "cortes finos" de novillos de excelente calidad. Y es precisamente la geografía la que adquiere una importancia enorme en esta calidad que se aprecia en el mundo.

Estas carnes ganaron su reconocimiento gracias a los novillos de orígenes de razas europeas que han sido ambientados a nuestra pampa húmeda. En nuestras praderas, estos animales se han adaptado a unas pasturas tiernas durante toda su vida. En los países originarios, la amplitud térmica hacía que en los inviernos, los mismos engorden a corral con forraje seco.

Con nuestro clima y nuestra pampa húmeda desarrollaron un fenotipo de novillos con carnes marmoladas, por sus grasas intramusculares que provocan en el sabor y en la ternura su principal característica, difícil de obtener en otros suelos y en otros climas.



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



Esta excepcional calidad de animal y carne no se pueden obtener ni en el caluroso norte argentino, ni en la ventosa Patagonia, ni en los suelos duros de Cuyo, ni en nuestra húmeda Mesopotamia. Sin duda alguna, es únicamente en la Pampa Húmeda donde se encuentra la Mejor Carne Argentina y consecuentemente La Mejor Carne del Mundo.

Pero para hacer una denominación de origen o una identificación geográfica, es imprescindible poder especificar los límites geográficos y, estos límites, solo pueden darse en la provincia de Buenos Aires. Esta aseveración se fundamenta en el hecho de que la denominada Pampa Húmeda se desarrolla en la total extensión de la misma, mientras que se desarrolla en forma parcial en algunas pocas extensiones geográficas de las provincias limítrofes.

Sin duda alguna, cuando cualquiera de los europeos que ratificaron en las encuestas que la carne argentina es la mejor del mundo, el sabor que estaban recordando era de la carne de novillos pampeanos que venía de nuestra pampa húmeda, notoriamente dominada por las praderas de nuestra provincia de Buenos Aires.

Importancia relativa de la exportación de carne de la provincia de Buenos Aires en la exportación de carne argentina.

Exportaciones argentinas y bonaerenses de carne años 2016-2017 (millones de pesos)

	Año 2016	Año 2017
ARGENTINA	1.046	1.298
BUENOS AIRES	736	982
PARTICIPACIÓN %	70%	76%

El presente proyecto tiene como visión que la carne de la provincia de Buenos Aires sea reconocida como la mejor carne del mundo y que ese reconocimiento implique el sostenimiento en el tiempo de la tradición ganadera bonaerense y garantice el desarrollo económico de la industria frigorífica argentina. Asimismo, que se considere a la ganadería como factor de desarrollo económico sustentable, generador de riquezas y



Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires



mano de obras masiva y calificada en la industria frigorífica, y que se entienda como fuente integradora de procesos agroalimentarios y agroindustriales.

La Ley N° 25.380, que regula el régimen legal para las indicaciones de procedencia y denominaciones de origen de productos agrícolas y alimentarios, establece la distinción un producto originario de una región, provincia, departamento, distrito, localidad o área del territorio nacional, cuyas cualidades o características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos. Es decir, un producto alimenticio cuya calidad se debe fundamental y exclusivamente al medio geográfico donde se produce, transforma, elabora y envasa. Son productos que tienen características distintivas a otros productos similares que se producen en otras regiones. Su calidad se conserva de generación en generación, respetando las costumbres propias del lugar donde fue elaborado. La denominación de origen representa un vínculo estrecho entre el producto, las personas y el lugar de origen, ya que sus cualidades provienen del entorno geográfico en el que se elaboran, debidas esencialmente a los factores humanos y naturales. El producto debe ser producido, procesado y preparado en dicha área.

Por todo lo expuesto, solicito a los Sres. Legisladores acompañen con su voto la presente iniciativa.


ANGEL TORRES
Diputado
Blaque Cambiemos
Diputados Pcia de Bs. As.