

Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires

## PROYECTO DE LEY

EL SENADO Y LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE  
BUENOS AIRES SANCIONAN CON FUERZA DE

### LEY

**ARTÍCULO 1°.- Objeto:** Modifícase el Inciso "a" del Artículo 2° de la Ley N° 13.006, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

*"a. Panadería Artesanal: Denomínese Panadero y Panadería Artesanal en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires a aquellas personas y establecimientos que, en uso de las autorizaciones concedidas por los organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración y venta de los productos definidos como Pan Artesanal según el Código Alimentario Nacional (Ley N° 18.284).*

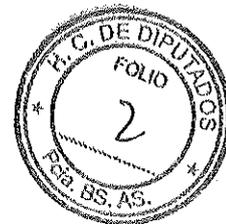
*Quedan también comprendidos en el presente inciso los establecimientos donde se elaboran pan y alimentos farináceos (con base en cereales, harinas y derivados). En dichos locales podrán expendirse, además, fiambres y quesos envasados al vacío; embutidos frescos y secos; mermeladas y dulces; leche envasada y sus derivados; frutas secas y/o brillantadas en sus envases originales; artículos de cotillón (velas, velitas, adornos para tortas, etc.); bebidas con o sin alcohol envasadas en origen; alimentos congelados en sus envases de origen."*

**ARTÍCULO 2°.-** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

  
Lic. Fabián Perechodnik  
Diputado de la Provincia de Buenos Aires



Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires

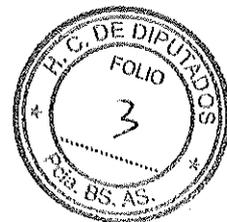


## FUNDAMENTOS

El presente proyecto tiene como fundamento la modificación de la Ley provincial N° 13.006 a partir de la incorporación del rótulo "Pan de Elaboración Artesanal" en el Código Alimentario Argentino (CAA). Esta denominación, incorporada en el Artículo 725 tris del CAA, fue aprobada mediante la resolución conjunta 6/22 (<https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/267782/20220802>) –firmada por la Secretaría de Calidad en Salud (perteneciente al Ministerio de Salud de la Nación) y la otrora Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional (dependiente del exMinisterio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación)-. La denominación mencionada establece las características distintivas del "Pan de Elaboración Artesanal".

El pan es uno de los alimentos más antiguos y universales. Forma parte de la dieta humana desde tiempos inmemoriales. En Argentina, la vinculación con este producto y su inclusión como hábito de consumo no es azarosa. Atraviesa nuestra identidad cultural, es parte de nuestra tradición y perdura en la referencia obligada al suelo argentino, a la producción de trigo (destacándose la provincia de Buenos Aires por cantidad de productores y superficie sembrada) y a la influencia de la inmigración italiana y española en nuestra tierra.

En los últimos años se han definido nuevas tendencias alimentarias, destacándose las preferencias por una alimentación saludable. Y en esto también se incluye el pan. Por caso, comunidades científicas de distintas partes del mundo estudian el agregado (los beneficios) y combinación de sustancias saludables en el pan para mejorar su valor nutricional. Además, dentro de esas nuevas tendencias alimentarias, las preferencias de los consumidores tienen un lugar destacado. Estos consumidores analizan cuidadosamente las etiquetas de los productos que adquieren. En tal sentido, uno de los aspectos más importantes tiene que ver con las demandas de una alimentación limpia, que privilegie la naturalidad del producto. El pan hecho con ingredientes naturales también se percibe como más saludable. Con relación a esto se



Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires

ha observado que, según diversas legislaciones, un producto catalogado como artesanal debe resultar de un proceso de fabricación que enfatice el trabajo manual, posea un carácter auténtico y esté basado en la calidad, tradición, creación o innovación. Este principio se encuentra alineado con las definiciones ofrecidas en países como Francia, España, Italia, Irlanda y Bélgica, donde se detallan criterios específicos para la elaboración y comercialización del pan artesanal.

Con la modificación de esta ley, se pretenden acompañar los procesos de cambio en la elaboración de un alimento esencial. Pero, sobre todo, se pretende atender las demandas y necesidades de un consumidor cada vez más informado y exigente. El "pan elaborado artesanalmente" es un producto elaborado con ingredientes de calidad, respetando los tiempos y procesos de producción y asegurando la mayor calidad nutricional, como parte de una alimentación equilibrada y sana.

Por todo lo expuesto, solicito a los Sres. Legisladores que acompañen con su voto el presente Proyecto de Ley.



Lic. Fabián Perechodnik  
Diputado de la Provincia de Buenos Aires