EXPTE. D- 3672 /26-27

Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

2026
Año de la Memoria por la Verdad y la Justicia
50 Años - Nunca Más

PROYECTO DE LEY

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

L E Y

ARTÍCULO 1°: Modifíquese el artículo 2° de la Ley 13.006, el cual quedara redactado de la siguiente manera:

Artículo 2: Quedan comprendidos en las disposiciones de esta ley los siguientes establecimientos:

a) Panadería Artesanal: Denomínese Panadero Artesanal 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 18.284) y la Resolución Conjunta 6/22 (RESFC-2022-6-APN-SCS#MS).

Asimismo, quedan comprendidos los establecimientos donde se elaboran pan y alimentos farináceos (con base en cereales, harinas y derivados). En dichos locales podrán exponerse, además fiambres y quesos envasados al vacío, embutidos frescos y secos, mermeladas y dulces, leche envasada y sus derivados, frutas secas y/o abrillantadas en sus envases originales, artículos de cotillón (velas, velitas, adornos para tortas), bebidas con o sin alcohol envasadas en origen y alimentos congelados en sus envases de origen.

b) Sucursal: Se entenderá por tal las siguientes:

Sucursal de panadería: local de comercio que expenda pan y alimentos farináceos y demás productos autorizados al local de venta de la panadería matriz.

Sucursal de panadería y confitería: local comercial que expende todos los productos que están autorizados a elaborar y comercializar el establecimiento matriz.

c) Despacho de pan: al local de venta, que no posee una planta destinada a la elaboración.

Las sucursales que reúnan las condiciones de espacio e higiene sanitaria correspondiente podrán prestar servicios de bar, cafetería, minutas y/o restaurante en mesa o barra.

ARTÍCULO 2°: Comuníquese al Poder Ejecutivo.

NATALIA M. BLANCO
Diputada Provincial
Bloque PRO
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.

FUNDAMENTOS

La propuesta que se somete a consideración a este Honorable Cuerpo, 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, "Artículo 725 tris - (Resolución Conjunta SCS y SAByDR Nº 6/2022) Podrá incluirse en el rótulo de los distintos tipos de pan definidos en el presente Capítulo, la leyenda "Pan... de Elaboración Artesanal", indicando el nombre del pan del cual se trate, siempre que cumplan con las siguientes exigencias:

a. Que la elaboración se realice preferentemente por medio de procesos manuales; o por procesos mínimamente mecanizados, semiautomáticos; y siempre bajo el control de un operador.

b. El sistema de producción será discontinuo y de producción diaria.

c. En caso de incluir levadura, esta debe ser levadura húmeda y de acuerdo a lo definido en el Artículo 1256 del presente Código.

d. El proceso de fermentación no debe ser automatizado y de utilizarse cámaras fermentadoras, estas deberán ser manipuladas por un operador. El proceso de fermentación deberá ser discontinuo con un tiempo mínimo de 2 horas.

e. El proceso de amasado se realizará por medio de procesos manuales o mínimamente mecanizados o semiautomáticos. El proceso no debe ser automatizado y de utilizarse amasadoras/ sobadoras mecánicas estas deberán ser manipuladas por un operador.

f. El corte y moldeado de las piezas no debe ser automatizado. Se realizará, total o parcialmente, de forma manual y de utilizarse cuchillas o cortadoras mecánicas estas deberán ser manipuladas por un operador.

g. No se autoriza el uso de conservantes.
h. Se admite la adición de otras substancias permitidas según sea el tipo de pan.
i. Todo el proceso de elaboración deberá realizarse en el mismo establecimiento.
La leyenda "Pan... de elaboración artesanal" podrá consignarse a continuación de la denominación de venta, o en un lugar destacado de la cara principal con caracteres de buen realce y visibilidad".

Fue aprobada mediante la Resolución Conjunta 6/2022, 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 ex Ministerio 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.

H.C. DE DIPUTADOS
FOLIO
5

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 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.

El compromiso de una sociedad debe estar refrendado por la necesaria respuesta del poder político a las inquietudes de los sectores productivos que así lo requieran, especialmente en este caso que abarca aproximadamente a miles de empresas, con sus consiguientes fuentes de trabajo directas e indirectas en un número cercando a setenta mil personas.

EXPTE. D- 3672 /26-27

FOLIO 6

Provincia de Buenos Aires
Honorable Cámara de Diputados

2026
Año de la Memoria por la Verdad y la Justicia
50 Años - Nunca Más

En virtud de los fundamentos expuestos y teniendo en cuenta el impacto positivo de estas medidas solicito a mis pares el acompañamiento con el voto afirmativo del presente Proyecto de Ley.

NATALIA M. BLANCO
Diputada Provincial
Bloque PRO
H.C. Diputados Pcia. de Bs. As.