FUNDAMENTOS

En consideración a que los Legisladores Jorge Armando OCAMPOS y Daniela Beatriz AGOSTINO presentaron el proyecto de ley nro. 812/2018 que ESTABLECE QUE TODO ESTABLECIMIENTO QUE PRODUZCA, ACOPIE, AGREGUE VALOR Y/O INDUSTRIALICE NUECES DE NOGAL Y SUS DERIVADOS EN LA JURISDICCION DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO, DEBE CONSIGNAR OBLIGATORIAMENTE EN CADA ENVASE EL ORIGEN PROVINCIAL DEL PRODUCTO; y que solicitado por éste Despacho se agregue como producto a certificar en origen, también a las avellanas sin respuesta favorable, es que vengo a argumentar la necesidad de concurrir en igualdad de oportunidad para quienes – en general los mismos establecimientos, trabajen con avellanas y almendras.

Nueces, avellanas y almendras, constituyen los denominados frutos secos.-

Nueces y almendras son semillas que se forman a partir de un árbol frutal, mientras que la avellana es clasificada como una semilla comestible. Todos ellos, son alimentos populares que se pueden comer crudos o cocidos.

Los altos contenidos de ácidos grasos poliinsaturados que tienen los aceites de nueces y avellanas son promisorios en cuanto a la disminución de los triglicéridos y el colesterol.

El aceite de almendras es excelente para tratar diferentes problemas en la piel, sobre todo la sequedad, los eccemas y el acné. Todo ello se debe a los ácidos grasos que contiene, son perfectos para hidratar la piel.

El Relevamiento Nacional de Frutos Secos del año 2017, arrojó como resultado, que en Río Negro son 1.900 hectáreas las destinadas a la producción de nueces, avellanas, almendras y nuez pecán, y que son 2.500 las toneladas anuales que se cosechan.

Así,Río Negro se ha posicionado como una de las principales regiones productoras de nueces de nuevas variedades.

Unrelevamiento Nacional dio cuenta que la producción en la Provincia principalmente se concentra mayormente en el Valle Inferior, donde hay 974 hectáreas sembradas;el Valle Medio con 613 hectáreas; yel Alto Valle, con 311 hectáreas.

También se observó una menor presencia de cultivos en localidades como General Conesa y Río Colorado.

En cuanto a las avellanas, Río Negro es la principal productora del país, y el Valle Inferior concentra 95% del cultivo nacional de ese fruto seco.

Se destacan las variedades Chandler y Franquette de nueces; y Tonda di Giffoni y Barcelona en avellanos. Ambas requeridas por el mercado interno y externo.

Las almendras tienen una menor presencia significativa en la Provincia, se cultivan 164 hectáreas, concentradas en el Alto Valle, y representan el 6% de la superficie nacional.

Todo lo expresado cobra dimensión especial, si consideramos que la zona de El Juncal, en el proyecto IDEVI, ya funciona un Centro de Servicios para Agregado de Valor (SEPAV) para frutos secos.-

Más, en la localidad de Viedma, en éste año 2018 ya se celebró laQuinta Edición de la Fiesta de los Frutos Secos.

Con lo expresado, y con una cosmovisión más amplia de la industria de los frutos secos, es que se hace necesario contemplar el presente proyecto abarcativo y complementario al Proyecto citado ut supra.

Por ello:

Autor: Mario Sabbatella.

Legislatura de la Provincia
de Río Negro

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

SANCIONA CON FUERZA DE

L E Y

Artículo 1°.- Todo establecimiento que produzca, acopie, agregue valor y/o industrialice avellanas y almendras,en sus distintas variedades o sus derivados, en la jurisdicción de la Provincia de Río Negro, debe consignar obligatoriamente en cada envase el origen provincial del producto.

Artículo 2°.- La denominación que lo identifique como producto rionegrino deberá ser impresa en forma destacada en el etiquetado de cada envase.

Artículo 3°.- Será Autoridad de Aplicación de la presente Ley, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Provincia de Río Negro u organismo que lo reemplace.

Artículo 4°.- Se autoriza a la Autoridad de Aplicación, a suscribir convenios de colaboración con los organismos municipales, provinciales y/o nacionales que estime conveniente a los fines de efectivizar el cumplimiento de la presente Ley.

Artículo 5°.- De forma.