

SENADO DE PUERTO RICO

R. C. del S. 238

15 de octubre de 2013

Presentado por la señora *Santiago Negrón*

Referido a la Comisión de Relaciones Laborales, Asuntos del Consumidor y Creación de Empleos

RESOLUCIÓN CONJUNTA

Para ordenar al Departamento de Asuntos del Consumidor a enmendar el Reglamento Núm. 36 para que se rotule a todo tipo de corte de carne de res, cerdo o pollo producida localmente o importada con la fecha de la matanza del animal para informarle mejor al consumidor puertorriqueño sobre la frescura de las carnes.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Actualmente el Departamento de Asuntos del Consumidor regula mediante el Reglamento Núm. 36 toda la información contenida en las rotulaciones de las carnes de res, cerdo o pollo que se importe o se produzca en Puerto Rico. Sin embargo, existen ciertas deficiencias en la información requerida en las rotulaciones de las mismas que están produciendo efectos adversos a la industria ganadera y por consiguiente a la economía puertorriqueña. Aunque el Reglamento Número 36 establece que se rotulen estos productos con dato como el lugar de procedencia de la carne de res, pollo, o cerdo, no se requiere que se incluya la fecha de la matanza del animal. Así, la frescura de productos importados que han viajado largas distancias para arribar a Puerto Rico son considerados a la par con la frescura de productos locales. Esto, junto a la importación masiva de alimentos, coloca a los ganaderos locales en una desventaja severa en el mercado de alimentos.

Durante los últimos años, se han hecho varios señalamientos en los medios de comunicación del país sobre la precaria condición que se encuentra la industria ganadera en Puerto Rico a causa de problemas como éste. La producción local ha sufrido disminuciones alarmantes a lo largo de varios años a pesar de la existencia de varias iniciativas destinadas a fomentar dicha industria y

un alto nivel de consumo de carne en la isla. Por ejemplo, en el 2000 se notó un consumo per cápita en Puerto Rico de 37.87 libras, de las cuales un 23.11% provenía de la producción local. Sin embargo, en el año 2009, aunque se vio un aumento significativo de consumo de carne, el porcentaje de producción local del consumo descendió drásticamente a un 12.56%. Esto significa que a pesar de existir una posibilidad de crecimiento considerable para la industria, la misma no logra despuntar. Tal situación representa, por un lado, una oportunidad perdida para la creación de nuevos empleos sostenibles en el sector agrícola y por otro, un disuasivo para la proliferación de productos alimenticios más saludables y frescos.

Incluir en la rotulación de todas las carnes de res, pollo y de cerdo la fecha de la matanza del animal tiene varias ventajas tanto para el consumidor como para el productor puertorriqueño. En primer lugar, le ofrecerá más información al consumidor puertorriqueño sobre la frescura del producto para que haga una compra más informada. Por otro lado, la medida le ofrece al sector ganadero local la oportunidad de comunicar al consumidor la ventaja inherente que tiene su producto por ser producido localmente. En fin, esta medida busca apoyar a la industria ganadera de Puerto Rico mediante una regulación sensata que en fin tendrá beneficios no sólo para la economía nacional sino también para el consumidor puertorriqueño.

RESUÉLVESE POR LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DE PUERTO RICO:

1 Sección 1- Ordenarle al Departamento de Asuntos del Consumidor enmendar el
2 Reglamento Núm. 36 para que se coloque en la rotulación de cada paquete de todo tipo y corte
3 de carne de res, pollo y cerdo, fresca y congelada, importada o producida localmente, la fecha de
4 la matanza del animal para informarle mejor al consumidor puertorriqueño sobre la frescura de
5 las carnes.

6 Sección 2.- Esta Resolución Conjunta entrará en vigor inmediatamente después de su
7 aprobación.