



DIPUTADOS
ARGENTINA

“2026 - AÑO DE LA GRANDEZA ARGENTINA”

PROYECTO DE LEY

El Senado y la Cámara de Diputados de la Nación Argentina sancionan con fuerza de ley.

Artículo 1°.— Declárase al municipio de San José de los Cerrillos, provincia de Salta, “Capital Nacional del Cerdo Negro”, en reconocimiento a su destacada trayectoria en la cría, elaboración y difusión del jamón de bellota y otros productos derivados del cerdo negro autóctono, de excelencia nacional e internacional.

Artículo 2°.— La presente declaración implica el reconocimiento del valor cultural, productivo, gastronómico y turístico de la actividad desarrollada en Cerrillos, promoviendo su preservación, fomento y difusión.

Artículo 3°.— Facultase al Poder Ejecutivo Nacional, a través de los organismos competentes, a implementar campañas de difusión y promoción turística vinculadas a la identidad productiva de Cerrillos como Capital Nacional del Cerdo Negro.

Artículo 4°.— Comuníquese al Poder Ejecutivo.



"2026 - AÑO DE LA GRANDEZA ARGENTINA"

FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

La presente iniciativa tiene como propósito reconocer a la localidad de Cerrillos, en la provincia de Salta, como Capital Nacional del Cerdo Negro, por su singular e innovador desarrollo en la producción de jamón de bellota y otros productos cárnicos de altísima calidad, comparables con los mejores del mundo.

Desde hace más de tres décadas, en cerrillos se ha trabajado en la cría de una raza autóctona denominada "cerdo negro", obtenida mediante un proceso de selección genética con cruces de jabalí, Duroc Jersey y razas criollas argentinas, adaptadas al ecosistema del Valle de Lerma.

A quien se debe reconocer esta labor es al productor José Antonio "Kiko" Fernández, quien con el paso del tiempo y la perseverancia que pocas personas tienen, ha obtenido un cruzamiento de razas denominado "cerdo negro", con excelente infiltrado de grasa similar al ibérico.

Estos cerdos, durante la "montanera" (febrero-junio), comen exclusivamente bellotas de encina, roble y alcornoque plantados específicamente en su campo. Esta alimentación natural es clave para la calidad y sabor del jamón.

Así, fue con la idea de poder lograr un cerdo que se adapte a esta zona, se alimente de bellotas y que tenga características similares al cerdo Ibérico, que produce jamón de bellota auténtico, elaborado con técnicas e insumos muy parecidos a los del mejor jamón ibérico español.

La perseverancia que hay que resaltar de este productor, es que a prueba y error logro alcanzar un cerdo rústico con capacidad de infiltración; logrando un tipo de carne muy parecida al ibérico, transformándose en el único productor fuera de España que logra un jamón de bellota con nivel competitivo.

En la actualidad, el emprendimiento emplazado en Cerrillos y pionero en Sudamérica, ha logrado replicar el proceso del jamón ibérico de bellota, alimentando a los animales con encinas, robles y alcornoques, y aplicando métodos de curación que alcanzan hasta seis años de maduración; poniendo énfasis en que todos los procesos se conserven como antaño, por lo que la elaboración detallada de cada pieza sea realmente única. Consiguiendo como resultado la producción de uno de los jamones más exclusivos del país, reconocido por especialistas, medios gastronómicos y turistas de todo el mundo.

La cámara de senadores de la provincia de Salta, mediante resolución 198/21 declaró de interés la producción del cerdo negro; y la



"2026 - AÑO DE LA GRANDEZA ARGENTINA"

municipalidad de San José de los Cerrillos mediante resolución 713/21 declara de interés la producción de jamón de bellota cerdo negro.

Con el paso del tiempo y su perseverancia, el impacto de esta actividad en Cerrillos, trasciende lo económico, genera empleo local, fortalece el turismo rural, promueve prácticas agroecológicas, pone en valor la innovación y posiciona a Salta en un lugar destacado del mapa gastronómico nacional e internacional.

Es por ser el primer lugar en argentina donde se instauro y se producen estas exquisiteces, y por haber obtenido reconocimientos internacionales al ser un jamón de bellota 100% argentino, un verdadero jamón 5 jotas producido fuera de Jabugo, Andalucía, que debe ser reconocido y declarado el municipio de San José de los Cerrillos como capital nacional del cerdo negro.

Es por estas razones, y con el objetivo de fortalecer y visibilizar esta identidad productiva única, solicito a los señores legisladores el acompañamiento del presente proyecto.