



**PROYECTO DE LEY QUE DECLARA
DE INTERÉS NACIONAL Y
NECESIDAD PÚBLICA LA
CREACIÓN DEL INSTITUTO
NACIONAL DEL CACAO PERUANO
(INCAPE) CON SEDE EN EL
DEPARTAMENTO DEL CUSCO.**

El Grupo Parlamentario Fuerza Popular, por iniciativa de la señorita congresista **NELLY CUADROS CANDIA**, en uso de sus atribuciones que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, concordado con el artículo 75° e inciso 2) del artículo 76° del Reglamento del Congreso de la República propone el siguiente Proyecto de Ley:

FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República;
Ha dado la siguiente ley:

**LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL Y NECESIDAD PÚBLICA LA
CREACIÓN DEL INSTITUTO NACIONAL DEL CACAO PERUANO (INCAPE)
CON SEDE EN EL DEPARTAMENTO DEL CUSCO.**

Artículo Único. Objeto de la Ley

Declárese de interés nacional y necesidad pública la creación del Instituto Peruano del Cacao Peruano (INCAPE), con sede principal en el departamento de Cusco.

C. Tubiwo

E. Bustos

MARTORELL

PRIMEIRO



NELLY CUADROS CANDIA
Congresista de la República

Andrade

Esther Saavedra

Maria Peltz

Antony

MUSCROS SALAZAR

Daniel Salaverry Villa
Portavoz
Grupo Parlamentario Fuerza Popular

ROSITA GARCIA

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, 29 de Noviembre del 2017

Según la consulta realizada, de conformidad con el
Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la
República: pase la Proposición N° 2166 para su
estudio y dictamen, a la(s) Comisión(es) de
SORDIA.

JOSÉ F. CEVASCO PIEDRA
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA

NELLY CUADROS CANDIA
Congresista de la República

Daniel Salazar Villa

Portavoz
Grupo Parlamentario Frente Popular



EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I ANTECEDENTES

La Constitución Política del Perú establece en su artículo 88¹ que el Estado apoya preferentemente el desarrollo agrario, bajo esta premisa podemos señalar que el Estado, debe de garantizar la implementación de diversas acciones que permitan mejorar el sector agrario, y de manera particular generar una mejor competitividad en el sector cacaotero del País, desprendiéndose entonces que el apoyo del Estado comprende, entre otros, la asistencia técnica, el crédito, la comercialización, la agroindustria, el trabajo rural, el uso de los recursos filogenéticos y transgénicos.

Al respecto tenemos el "*Convenio Internacional del Cacao, 2010*" adoptado el 25 de junio de 2010 en la ciudad de Ginebra, Confederación Suiza, fue suscrito por el Estado Peruano el 04 de marzo de 2014, de igual forma aprobado por el Congreso de la Republica mediante Resolución Legislativa N° 30406, del 04 de enero de 2016 el cual fue ratificado mediante Decreto Supremo N° 001-2016-RE el 10 de enero de 2016.

Es importante señalar que en el preámbulo del convenio citado se reconoce la contribución del sector del cacao al alivio de la pobreza y al logro de los objetivos de desarrollo acordados a nivel internacional, incluidos los Objetivos de Desarrollo del Milenio².

Se reconoce la importancia del cacao y de su comercio para las economías de los países en desarrollo, como fuente de ingresos para sus poblaciones, y reconociendo

¹ **Artículo 88.**- El Estado apoya preferentemente el desarrollo agrario. Garantiza el derecho de propiedad sobre la tierra, en forma privada o comunal o en cualquiera otra forma asociativa.

² **Convenio Internacional del Cacao**, (2010). Consulta: 17 de octubre de 2017. Recuperado en: SPIJ.

la contribución clave del comercio del cacao a sus ingresos de exportación y a la formulación de los programas de desarrollo social y económico³.

Asimismo, se resalta la importancia del sector del cacao para los medios de subsistencia de millones de personas, especialmente de los países en desarrollo en que los pequeños agricultores dependen del cacao como fuente directa de ingresos⁴.

Además, mediante Resolución Ministerial N° 0144-2012-AG se declara como Patrimonio Natural de la Nación al Cacao Peruano: *Theobroma cacao* L. Debido a que el Perú es el segundo productor mundial de cacao orgánico, crecimiento que se ha dado gracias a los programas efectivos de transferencia de tecnología y la calidad intrínseca de la almendra del cacao peruano. De esta manera se incorporó al Cacao en el numeral 47 dentro del inciso a) Cultivos Nativos, del Anexo de la Ley N° 28477.

En ese mismo orden de ideas, el 31 de octubre de 2013 mediante Resolución Ministerial N° 295-2013-MINCETUR se declara como Producto Bandera al Cacao, teniendo como consideración su origen, características diferenciales, ventajas comparativas y la imagen de Perú como país generador de productos de calidad con valor agregado⁵.

Por lo tanto, tenemos que el sistema normativo peruano protege el sector Cacaotero, el mismo que alcanza a una regulación supranacional. Sin embargo, ello no es suficiente, es por ello que se busca fomentar y promover la investigación, la innovación, y el desarrollo tecnológico del Cacao, a fin de mejorar la competitividad de dicho producto.

³ **Convenio Internacional del Cacao, 2010.** Consulta: 17 de octubre de 2017. Recuperado en: SPIJ.

⁴ *Ibit.*

⁵ **Diario Gestión** (2013). "Coproba declara al cacao producto de bandera de Perú". Gestión. Lima, 06 de noviembre. Consulta: 17 de octubre de 2017. Recuperando en: <https://gestion.pe/economia/coproba-declara-al-cacao-producto-bandera-peru-2080384>.



1.1 Antecedentes Legislativos

Como antecedentes legislativos indirectos podemos señalar el Proyecto de Ley **993/2011-CR**, que proponía "*Declarar de interés nacional y de necesidad pública la creación del Instituto Nacional tecnológico del Café y Cacao con sede en la provincia de Jaén, región Cajamarca, pudiendo aperturar oficinas descentralizadas en las zonas de incidencia cafetera y cacaotera*" de la iniciativa legislativa se tiene que la finalidad de la creación del Instituto Nacional Tecnológico del Café y Cacao era la profesionalización y la puesta en valor de todos los procesos del Café y Cacao.

Del mismo modo, el Proyecto de Ley **1879/2012-CR** que proponía "*Declarar de prioridad e interés nacional la creación del Instituto Peruano del Café y el Cacao (IPECAC), dedicado a la Investigación Técnica y Científica, cuya sede central será la ciudad de Jaén, provincia del mismo nombre, región Cajamarca*", el cual buscaba un desarrollo científico-tecnológico, a fin de aplicar nuevas tecnologías para mejorar la productividad del café y del cacao en nuestro país.

Finalmente, el Proyecto de Ley **3576/2013-CR** que proponía "*Declarar de interés nacional la creación del Instituto del Café y el Cacao Peruano (ICCAPE), dedicada a la investigación , desarrollo e innovación tecnológica de la producción del café y el cacao*". Se desprende de la exposición de motivos del proyecto que la finalidad planteada fue mejorar la productividad y competitividad de la producción del café y cacao, mediante la especialización en la investigación científica y el desarrollo tecnológico.

Como podemos apreciar en las iniciativas presentadas en la legislatura 2011-2016 se buscaba mejorar la productividad y competitividad a través de la aplicación de tecnologías técnico-científicas. Posición que compartimos con la presente iniciativa legislativa para el sector cacaotero.



1.2 Antecedentes Científicos

Como antecedentes de investigación sobre la presente iniciativa legislativa podemos mencionar a Loayza M. y Maldonado M. en su trabajo de investigación titulado *"PROPUESTA DE PROYECTO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA COMPETITIVIDAD DE LOS PRODUCTORES DE CACAO DEL VALLE PRIMAVERA-VRAEM ORIENTADO A MERCADOS CON BENEFICIOS DIFERENCIALES"*. Se plantearon como problema de investigación ¿Cuáles son los factores que limitan y contribuyen en la articulación de productores del Valle Primavera con mercados de cacao con beneficios diferenciales? Llegando a la conclusión que: *"(...) pese a las características mencionadas los productores tienen un limitado acceso a mercados con beneficios diferenciales, debido a que presentan débiles prácticas competitivas (...)"*. De la investigación se observa que se determinó que la zona del VRAEM concentra la mayor producción del Cacao a nivel nacional, identificándose problemas de prácticas competitivas el cual dificulta la productividad de este producto⁶.

Se tiene que Ochoa G. en su trabajo de investigación titulado *"CONDICIONES Y PERSPECTIVAS PARA EL DESARROLLO DEL SISTEMA SECTORIAL DE INNOVACIÓN DEL CACAO EN EL PERÚ"* Planteo como Problema de investigación ¿Qué condiciones y qué perspectivas existen para el desarrollo del sistema sectorial de innovación del cacao en el Perú?, llegando a concluir que: *"(...) Se hace necesario el diseño e implementación de políticas públicas que promuevan y fortalezcan el sistema de innovación sectorial en torno a la cadena productiva del cacao, de mediano y largo plazo, para la competitividad agraria nacional y regional"*. Se desprende de la investigación que la región del Cusco es una de las zonas con mayor concentración

⁶ LOAYZA M. y MALDONADO M. (2015). *PROPUESTA DE PROYECTO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA COMPETITIVIDAD DE LOS PRODUCTORES DE CACAO DEL VALLE PRIMAVERA-VRAEM ORIENTADO A MERCADOS CON BENEFICIOS DIFERENCIALES*. Proyecto profesional presentado para obtener el título profesional de Licenciado en Gestión, con mención en Gestión Empresarial y Social. Lima. Pontificia Universidad Católica del Perú.



de Cacao⁷. Además se hace referencia al fortalecimiento de la institucionalidad del sistema y la generación de redes de innovación dentro del sistema de innovación de la cadena productiva del cacao, aspecto que se busca superar con la presente iniciativa legislativa, a fin que el ejecutivo establezca una institución especializada en la producción del Cacao.

1.3 El Cacao en el Perú

El Perú es uno de los principales centros de origen del cacao, con una alta diversidad y variabilidad genética verificable en las diferentes poblaciones, razas nativas o ecotipos de cacao que se ubican en varias zonas del país, como las razas "Porcelana de Pirua", y "Nacional del Perú". La Amazonía peruana (Cusco-La Convención) alberga una gran diversidad genética de cacao, entre la que se encuentran variedades con características organolépticas propias de los cacaos finos de alta calidad⁸.

Es necesario mencionar que el Perú está clasificado según el Convenio Internacional del Cacao 2010 de la ICCO, como el segundo país productor y exportador de cacao fino después de Ecuador. Es por este motivo que, desde hace algunos años, empresas chocolateras de todo el mundo visitan el país con el fin de cerrar contratos directamente con los productores de cacao, permitiendo al agricultor tomar conciencia en mejorar sus buenas prácticas agrícolas y manufactureras en toda la cadena de valor, y ofrecer un producto de calidad⁹.

Como bien lo señalan Loayza M. y Maldonado M. El cultivo del cacao es una de las especies vegetales de usos más diversificados, cuyos granos son utilizados en la

⁷ OCHOA GLADYS. (2016). CONDICIONES Y PERSPECTIVAS PARA EL DESARROLLO DEL SISTEMA SECTORIAL DE INNOVACIÓN DEL CACAO EN EL PERÚ. Tesis para optar el grado de Magíster en Gestión y Política de la Innovación y la Tecnología. Lima. Pontificia Universidad Católica del Perú.

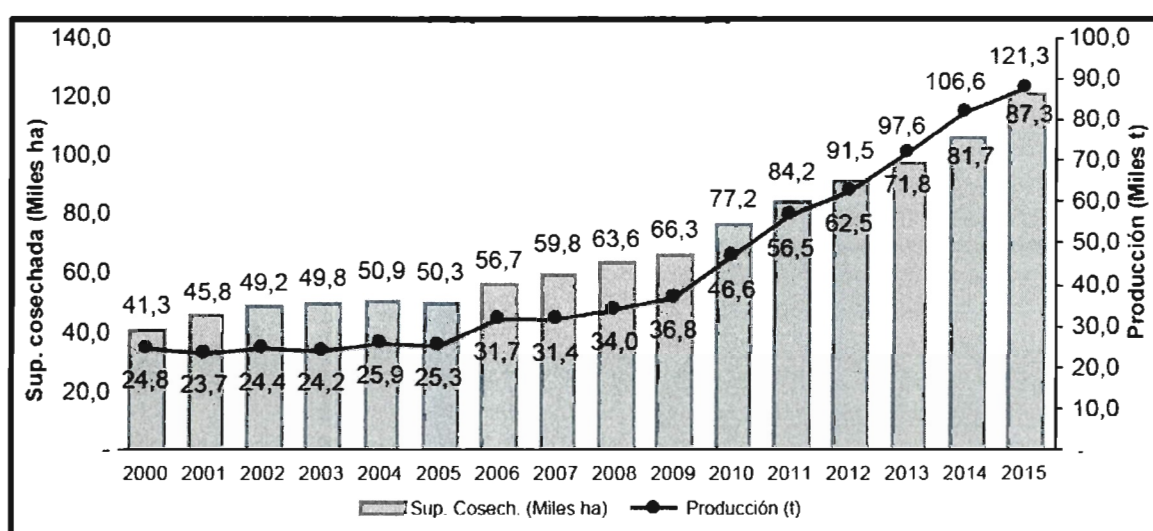
⁸ INDECOPI. (2015) *Boletín N° 5 Tema: Cacao*. Comisión Nacional contra la Biopiratería. Consulta: 18 de octubre de 2017. Recuperado en: https://www.indecopi.gob.pe/documents/20182/143803/BOLETIN_N5_CACAO.pdf.

⁹ MINISTERIO DE AGRICULTURA Y RIEGO (2016). Estudio del Cacao en el Perú y en el Mundo. Lima. Pág.7-8. Consulta 18 de octubre de 2017.

elaboración de productos en las industrias de confitería, chocolatería, alimentos, farmacéutica y cosmética. La demanda mundial de granos de cacao, entre 1980 y 2013, presentó un crecimiento promedio del 2% anual; a este ritmo, según la Organización Internacional Cacao, para el año 2020, la demanda global ascenderá 6 millones de toneladas¹⁰.

GRAFICO N° 1

SUPERFICIE COSECHADA Y PRODUCCIÓN DE CACAO PERUANO



Fuente: MINAGRI-DGSEP-DEA

El Gráfico N° 1 nos muestra que entre los años 2000-2008, la producción de cacao presentó un crecimiento anual (promedio) de un 4%; y en una segunda etapa, entre los años 2009 y 2015, muestra un incremento promedio anual de un 15,5%. En el año 2000 la producción de cacao en grano es de 24,8 mil toneladas y al año 2008 se había elevado a solo 34 mil toneladas (37% aumento entre ambos años). Sin embargo, a partir del 2009 se observa un fuerte crecimiento de la producción nacional, de manera que de 36,8 mil toneladas producidas en el 2009, se eleva en los siguientes años hasta las 87,3 mil toneladas en el 2015 (137,2% de incremento entre ambos años)¹¹.

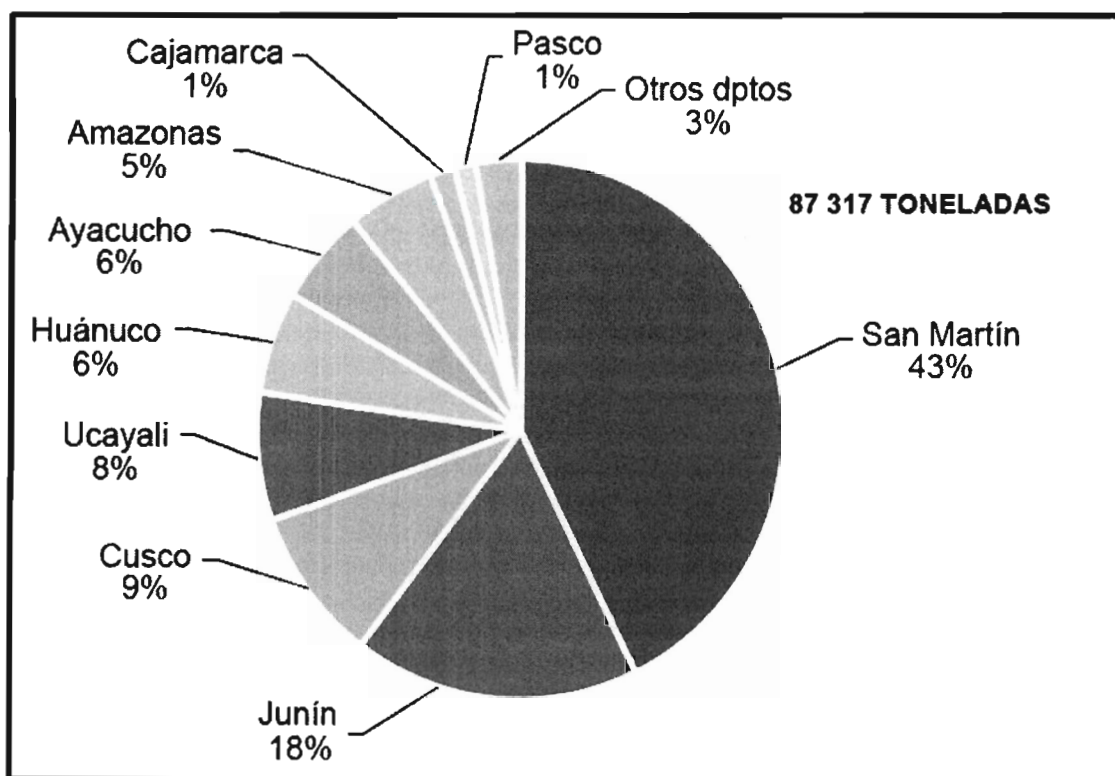
¹⁰ Vid. nota 6.

¹¹ Ministerio de Agricultura y Riego. Op. Cit. Pág. 48.

Asimismo, en cuanto a las áreas cosechadas, es importante mencionar que el incremento de la producción nacional de cacao en grano es producto de la ampliación de las áreas cosechadas, aumentando éstas entre los años 2000 hasta el 2008 a una tasa promedio de 5,6% por año. Al 2015 se alcanza una extensión de 121,3 mil hectáreas. La ampliación del área cosechada en estos últimos años se sustenta en el impulso del cultivo de cacao como alternativa a la producción ilícita de la hoja de coca, siendo un gran porcentaje de este incremento desarrollado en la zona del VRAEM¹².

GRAFICO N° 2

PRINCIPALES REGIONES PRODUCTORAS DE CACAO AÑO 2015



Fuente: MINAGRI-DGSEP-DEA

¹² Ibit. Pág. 48.



Se desprende que las regiones donde se produce cacao en grano, destacan básicamente las regiones de San Martín con el 43%; Junín con el 18%, Cusco con 9%, Ucayali con 8% y Huánuco con 6%. Estas cinco regiones representan el 84% de toda la producción nacional. Regiones como Ayacucho, Amazonas, Cajamarca, Tumbes, Loreto, Puno y Madre de Dios, también tienen producción de cacao en menores volúmenes¹³.

Sobre este gráfico podemos advertir que la producción de la Región del Cusco ha disminuido considerablemente, hecho que obedece a la falta de compromiso de las autoridades de las locales y principalmente las enfermedades que afectan las plantaciones de Cacao. Es importante señalar que en años pasados la Región del Cusco era el primer productor a nivel nacional, condición que se busca recuperar con la presente iniciativa legislativa.

Como lo manifestamos líneas arriba, la región del Cusco específicamente la provincia de La Convención es una de las zonas más importantes del país en relación a plantaciones y cultivo de cacao. En años anteriores esta Región lideraba la producción de este recurso filogenético.

Podemos decir que el cacao es una planta de origen tropical, perteneciente actualmente a la familia Malvaceae, y con cuyos frutos se produce el chocolate, en la provincia de La Convención encontramos como principal variedad del cacao la denominada "Chuncho" la que se puede encontrar en el distrito de Echarate.

Como bien lo señala la Dirección General de Competitividad de Agraria, esta variedad muestra tolerancia a las principales enfermedades y tiene una calidad sobresaliente en cuanto al aroma y baja acidez en el licor de cacao, esta variedad abarca el 80% del área cultivada con edades que fluctúan entre 40 - 80 años, fue domesticada por la comunidad nativa "Matsiguengas" y su área inicialmente cultivada fue ampliada en la época de las haciendas. El cultivo del cacao en el valle de La Convención, tiene

¹³ *Ibit. Pág.49-50*



una importancia económica relevante por la capacidad generadora de trabajo que exige en los diferentes niveles de la cadena productiva. El cultivo mayormente se encuentra distribuido entre los 300 m.s.n.m. hasta los 1,100 m.s.n.m, distribuidas en un 80 % en parcelas menores a 2 has, y el 20% restante en extensiones que varían entre 2 has y 5 has, formando parte de los sistemas agropecuarios diversificados que predominan en la zona¹⁴.

Asimismo, en el valle de La Convención existen 14,500 hás de cacao con rendimientos que oscilan de 250 - 350 kg/há; Los fundos cacaoteros, poseen plantaciones muy antiguas entre 40 – 80 años que en promedio tienen una superficie cultivada menor de 5 has. La Dirección Regional de Agricultura- Quillabamba, reportó para el año 2006 una superficie de 15,502 has con rendimientos promedios de 360 Kg/ha/año que determina una producción alrededor de las 5,000 TM por año de cacao¹⁵.

CUADRO N° 1

PRODUCCIÓN DEL CACAO EN EL DEPARTAMENTO DE CUSCO

	AÑO	PRODUCCIÓN (T)
1	2011	8083
2	2012	9227
3	2013	10351
4	2014	10448
5	2015	8302

Fuente: Ministerio de Agricultura. *Elaboración propia.*

¹⁴ **Ministerio de Agricultura.** s/f. Estudio del Cacao Informe final. Consulta: 19 de octubre de 2017. Recuperado en: http://minagri.gob.pe/portal/download/pdf/herramientas/organizaciones/dgpa/documentos/estudio_cacao/4_5_2cuzco_informe_final.pdf.

¹⁵ *Ibit.*



Del mismo modo, la producción de cacao en Perú proporciona ingresos a 45,000 familias e indirectamente a 225,000 familias; y, en los años 2013-2014, la producción de cacao generó ganancias por 6.9 millones de jornales anuales. Además, Perú ocupa el segundo lugar a nivel mundial como país productor y exportador de cacao orgánico¹⁶. Sin embargo, del cuadro N° 1 se aprecia que la producción del cacao en el departamento del Cusco ha disminuido en el año 2015, situación que se ha mantenido hasta la actualidad por diversos factores ya expuestos líneas arriba.

Además, el cacao peruano se ha posicionado mundialmente por las variedades que ofrece, tenemos que el cacao producido por agricultores de la zona del VRAEM-La Convención fue utilizado como principal insumo para la participación del concurso mundial de chocolate "International Chocolate Awards", participación que obtuvo el primer lugar. Sin embargo, este sector carece de un centro de investigación especializado que pueda mejorar la calidad y producción de este producto a fin de alcanzar estándares altos que permitan tener un mejor posicionamiento del cacao cultivado por la región del cusco.

1.4 Necesidad e Importancia de la Creación del INCAPE¹⁷

Se tiene de lo expuesto que el sistema normativo peruano protege el sector Cacaotero, el mismo que alcanza a una regulación supranacional. Sin embargo, ello no es suficiente, es por ello que se busca fomentar y promover la investigación, la innovación, y el desarrollo tecnológico del Cacao, a fin de mejorar la competitividad de dicho producto.

En Ecuador existe el Programa Nacional de Cacao cuya finalidad es obtener variedades con alto potencial de rendimiento, buenos atributos agronómicos y sanitarios, adaptados a diferentes zonas agro ecológicas y en función de la demanda del productor, asimismo producir tecnologías complementarias para mejorar el

¹⁶ Vid. nota 7.

¹⁷ Instituto Nacional del Cacao Peruano.



desempeño productivo de las huertas tradicionales, desarrollar el potencial económico de los cultivos superiores que genera la investigación, y elevar la calidad del producto final para agregar valor a la producción, así como estimular el aprovechamiento del potencial ecológico y económico de los sistemas de producción basados en cacao mediante generación, desarrollo y aplicación de tecnología agroforestal¹⁸.

Es necesario que el Ejecutivo cree un instituto que se dedique exclusivamente a promover el desarrollo científico del cultivo y producción del cacao, aplicando tecnologías modernas para mejorar las semillas de las plantaciones de cacao. Asimismo, debe promoverse la investigación de este producto a fin de descubrir nuevas variedades, como principal problemática se tiene que las plantaciones de este producto se encuentran en zonas que fueron declaradas en emergencia desde alrededor de tres quinquenios, por estar dentro del ámbito del VRAEM.

Mediante Decreto Supremo N° 074-2012-PCM se estableció declarar de prioridad y necesidad nacional el desarrollo económico social y la pacificación del Valle de los Ríos Apurímac y Mantaro-VRAEM, bajo esta premisa la presente iniciativa legislativa se ajusta al espíritu de la citada norma. De esta manera, la creación del Instituto Nacional del Cacao Peruano impulsará el cultivo del cacao como actividad de desarrollo alternativa y mejorará la calidad del grano de cacao.

1.5 Vinculación con el Acuerdo Nacional

La Vigésimo Tercera Política de Estado establece que: "(...) *impulsar el desarrollo agrario y rural del país, que incluya a la agricultura, ganadería, acuicultura, agroindustria y a la explotación forestal sostenible, para fomentar el desarrollo económico y social del sector. Dentro del rol subsidiario y regulador del Estado señalado en la Constitución, promoveremos la rentabilidad y la expansión del*

¹⁸ Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias. Programa Nacional de Cacao. consulta: 19 de octubre de 2017. Recuperado en: <http://www.iniap.gob.ec/web/cacao/>.



mercado de las actividades agrarias, impulsando su competitividad con vocación exportadora y buscando la mejora social de la población rural".¹⁹

II EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACION NACIONAL

La presente iniciativa legislativa no afecta la normatividad nacional, por el contrario busca sensibilizar y exhortar al Poder Ejecutivo su inmediata intervención a fin de promover el desarrollo del sector cacaotero en la Provincia de La Convención de la Región del Cusco.

III ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO

3.1 Costo

El presente proyecto de ley no generará ningún costo al erario nacional por ser de naturaleza declarativo.

3.2 Beneficio

Con el presente proyecto de ley se busca una alta productividad y calidad del cacao de la provincia de La Convención, departamento del Cusco, el cual traerá desarrollo para mejorar la calidad de vida de los pobladores.

Lima 24 de noviembre de 2017.

¹⁹ Acuerdo Nacional. Consulta: 09 de octubre de 2016. Recuperado en: http://propuestaciudadana.org.pe/red/apc-aa/archivos-aa/068d5099c088d67686280321657b29ee/31_Politicas_de_estado.pdf.