



Proyecto de Ley N° 7207/2020-CR

MATILDE FERNÁNDEZ FLOREZ

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



PROYECTO DE LEY QUE PROMUEVE LA PRODUCCIÓN, INDUSTRIALIZACIÓN Y CONSUMO DEL TÉ PERUANO

El Grupo Parlamentario Somos Perú, a propuesta de la congresista **Matilde Fernández Florez**, ejerciendo el derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú en concordancia con el artículo 75° del Reglamento del Congreso de la República presenta la siguiente iniciativa legislativa:

I. FÓRMULA LEGAL

Texto del Proyecto

El Congreso de la República

Ha dado la Ley siguiente:

LEY QUE PROMUEVE PRODUCCIÓN, INDUSTRIALIZACIÓN Y CONSUMO DEL TÉ PERUANO

Artículo 1.- Objeto de la Ley

La presente Ley tiene por objeto promover la producción, industrialización y consumo del Té Peruano como medio de reactivación del sector agrario tealero y como alternativa saludable a otras bebidas.

Artículo 2.- Coordinación y apoyo

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Ministerio de la Producción, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo a través de sus unidades orgánicas y Devida, en coordinación con los gobiernos regionales y gobiernos locales facilitan el apoyo técnico, financiero y de promoción del consumo del Té Peruano, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 1 de la presente Ley.

Artículo 3.- Ampliación de cobertura de Devida

Amplíase la cobertura y cooperación de la Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas - Devida en las zonas agrarias productoras del Té como producto alternativo al cultivo ilegal de la hoja de coca.

Artículo 4.- Financiamiento

Extiéndase créditos financieros a los productores agropecuarios para la producción e industrialización del Té Peruano, a través del Programa de Garantía del Gobierno Nacional para el Financiamiento Agrario Empresarial (FAE-AGRO).



MATILDE FERNÁNDEZ FLOREZ

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"

Artículo 5.- Promoción del consumo

Promociónese en los eventos públicos el consumo del Té con el rótulo "TÉ PERUANO" y lugar de procedencia a cargo del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo y, Sierra y Selva Exportadora en coordinación con los gobiernos regionales y/o locales, productores y comercializadores del Té Peruano.

Artículo 6.- Adecuación de normas

Las entidades públicas comprendidas en la presente Ley, adecuan sus normas en un plazo de 45 días contados a partir de la vigencia de la misma.

Artículo 7.- Derogatoria

Deróganse todas las normas que se opongan a la presente Ley.

Lima, febrero de 2021.



Firmado digitalmente por:
DIOSES GUZMAN LUIS
REYMUENDO FIR 03483584 hard
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 24/02/2021 07:26:25-0500



Firmado digitalmente por:
ALIAGA PAJARES GUILLERMO
ALEJANDRO ANTONIO FIR 44078565 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19/02/2021 12:24:40-0500



Firmado digitalmente por:
FERNANDEZ FLOREZ Matilde
FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13/02/2021 10:18:27-0500



Firmado digitalmente por:
PEREZ FLORES Jorge Luis
FAU 20161740126 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 22/02/2021 14:32:07-0500



Firmado digitalmente por:
ALENCASTRE MIRANDA Hirma
Norma FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19/02/2021 18:03:07-0500



Firmado digitalmente por:
ALIAGA PAJARES GUILLERMO
ALEJANDRO ANTONIO FIR 44078565 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 19/02/2021 12:24:32-0500

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima,26....de.....FEBRERO.....del 2021.....

Según la consulta realizada, de conformidad con el
Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la
República: pase la Proposición N° 7207, para su
estudio y dictamen, a la(s) Comisión(es) de
ECONOMÍA, BANCA, FINANZAS E INTELIGENCIA
FINANCIERA, Y PRODUCCIÓN,
MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COO-
PERATIVAS.



YON JAVIER PÉREZ PAREDES
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

II. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Objetivo

La presente iniciativa legislativa, tiene como objetivo promover la producción, industrialización y consumo del té peruano con apoyo técnico y financiero de las entidades públicas y privadas de manera que se reactive el sector agroindustrial tealero, venida a menos, a consecuencia de las crisis agraria de la década de los 70, incursión de la subversión en las áreas de producción, presencia del narcotráfico, abandono del Estado al sector agrario y reciente crisis sanitaria y económica por la propagación de la pandemia de la Covid-19. Se hace necesario promover el consumo del té peruano como bebida natural saludable comparado a otras bebidas altamente azucaradas y energizantes que pueden ser dañinas para la salud.

Marco Legal

Constitución Política del Perú

Ley N° 30355, Ley de promoción y desarrollo de la agricultura familiar

Ley N° 28890 y modificatorias, Sierra y Selva Exportadora

D.U. N° 082-2020 y modificatorias, FAE AGRO.

Decreto Legislativo N° 824 y modificatorias, DEVIDA

Una de las políticas públicas de gran importancia contenidas en nuestra **Constitución de 1993**, es sin duda el apoyo preferente del Estado al desarrollo agrario. Asimismo en este proceso juegan un papel importante los gobiernos subnacionales al promover el desarrollo y economía regional regulando actividades y/o servicios en materia de agricultura, industria, agroindustria, comercio, entre otras materias conforme a Ley¹.

En esa línea y conforme a lo establecido en la Constitución Política, en el extremo señalado precedentemente, las entidades a nivel de gobierno nacional como el ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, ministerio de la Producción, ministerio de Comercio Exterior y Turismo y otras entidades apoyan el desarrollo de la agricultura.

Un aspecto no menos importante en materia agropecuaria, es la participación de la **agricultura familiar**, que según su Ley de promoción y desarrollo tiene como finalidad: *"mejorar la calidad de vida de las familias que dependen de la agricultura familiar, reducir la pobreza del sector rural y orientar la acción de los organismos competentes, en los distintos niveles de gobierno con un enfoque multisectorial e intergubernamental, para el desarrollo sustentable de la agricultura familiar, a través de políticas que*

¹ Constitución Política del Perú. Artículos 88 y 192.

*mejoren el acceso a los recursos naturales productivos, técnicos y financieros; su articulación estable y adecuada con el mercado, garanticen la protección social y el bienestar de las familias y comunidades dedicadas a esta actividad sobre la base de un manejo sostenible de la tierra*².

Asimismo tiene como lineamientos generales, entre otros, i) gestionar y desarrollar programas de financiamiento de asistencia técnica para la producción y transformación y de asesoría para el desarrollo de planes de negocio y comercialización de los productos de la agricultura familiar, ii) Fomentar y estimular la asociatividad y el cooperativismo mediante programas de generación de capacidades en gestión técnica y empresarial y iii) Promover la participación de los agricultores familiares en ferias locales e internacionales, otorgándoles prioridad en las misiones comerciales en las que participa PROMPERÚ y el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo para promocionar nuestros productos³.

En lo que se refiere a la asistencia técnica y transferencia de tecnologías tenemos al **Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA)** y el Instituto de Investigación de la Amazonía Peruana (IIAP), quienes facilitan la transferencia de tecnología y la asistencia técnica, abastecimiento de semillas, plántones y reproductores de alto valor genético, al agricultor familiar y, el **Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)** brinda asesoramiento y apoyo para lograr la calidad de los productos⁴.

En este proceso de desarrollo de la producción del Té, también es importante la participación de **Sierra y Selva Exportadora**, creada por Ley N° 28890, modificado por el artículo 3 de la Ley N° 30495, organismo público ejecutor adscrito al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, que tiene por finalidad promover el acceso a los mercados, de los pequeños y medianos productores agropecuarios organizados de la sierra y selva del país de manera competitiva y sostenible⁵.

Del mismo modo, dado que el cultivo del té se desarrolla en áreas o valles de la selva peruana, es necesario contar con la participación de la **Comisión Nacional para el Desarrollo y Vida sin Drogas - DEVIDA**, creado mediante Decreto Legislativo 824 y modificatorias, Organismo Público Ejecutor, adscrito al sector de la Presidencia del Consejo de Ministros, ampliando su

² Ley N° 30355 Ley de promoción y desarrollo de la agricultura familiar. Artículo 2

³ *Ibidem*. Artículo 6, Inc. e), f) y g).

⁴ *Ibidem*. Artículo 8. Inc a.1 y a.2

⁵ Disponible en: <https://www.sierraexportadora.gob.pe/>

cobertura y cooperación para la producción del té peruano como producto alternativo al cultivo ilegal de la hoja de coca.

En lo que a créditos financieros se refiere, mediante el Decreto de Urgencia N° 082-2020, su artículo 2.1, se crea el **Programa de Garantía del Gobierno Nacional para el Financiamiento Agrario Empresarial (FAE-AGRO)**, con el objeto de garantizar los créditos para capital de trabajo de los productores agropecuarios que realicen agricultura familiar conforme define la Ley N° 30355, Ley de Promoción y Desarrollo de la Agricultura Familiar, a fin de asegurar la Campaña Agrícola de Cultivos Transitorios y Permanentes y la Promoción de la Actividad Pecuaria, y, con ello asegurar el normal abastecimiento de alimentos a nivel nacional.

En ese sentido, siendo importante reactivar el sector agropecuario resulta necesario otorgar créditos financieros para la producción, industrialización y consumo del Té Peruano, más aún cuando estamos pasando por la peor crisis económica de nuestra historia a consecuencia de la propagación de la pandemia de la Covid-19, por tanto el citado Decreto de Urgencia se adecuará a lo dispuesto en la presente Ley, ampliándose créditos financieros a los productores agropecuarios para gastos en la producción e industrialización del té peruano y otros gastos para incursionar al mercado.

Como se podrá advertir, son estos algunos de los fundamentos legales que justificadamente sostienen nuestra propuesta legislativa de promoción de la producción, industrialización y consumo del té peruano.

Antecedentes del Té (*Camellia sinensis*)

Descripción

*"El té, procedente del sur de China y el sudeste asiático, es un arbusto perenne que posee una fuerte raíz principal; el árbol normalmente se corta para que no sobrepase los 2 m cuando se cultiva por sus hojas para elaborar el té. Las hojas, glabras y de bordes serrados, miden 4-15 cm de longitud y 2-5 cm de ancho. Las flores, axilares, solitarias o en grupos de 3, tienen 5 sépalos, 6-8 pétalos y numerosos estambres, son de color blanco-amarillentas y miden 2-4 cm de diámetro, las semillas son centimétricas y de color pardo"*⁶.

Variedades

"El método original para preparar bebidas de té es usar hojas de té frescas en agua caliente que se arrancan directamente del arbusto. El sabor del té cambia mucho dependiendo del tipo. Las hojas de té frescas no se pueden

⁶ Disponible en: https://es.wikipedia.org/wiki/Camellia_sinensis#Descripci%C3%B3n



almacenar por mucho tiempo, ya que fermentan o se estropean por la acción de microorganismos no deseados. Por lo tanto, la fermentación y el secado dirigidos se desarrollaron para que el té sea almacenable. Dependiendo del procedimiento y del material de partida, se crean numerosas cualidades de sabor diferentes.

Hoy en día, se distinguen cuatro formas tradicionales que se diferencian en el grado de oxidación:

- ✓ *Té blanco - llamado así porque los pelos en la parte inferior de las hojas dan a las hojas de té secas un color blanco plateado. Son hojas jóvenes (brotes nuevos del arbusto) que no se han oxidado; los brotes pueden haber sido protegidos del sol para evitar la formación de clorofila. Los brotes jóvenes se cosechan y secan (como el heno) y en muchos casos solo las mejores plantas son adecuadas para la producción de té blanco.*
- ✓ *Té verde - sin oxidación. Un favorito en Asia, es así denominado porque las hojas se secan y son fragmentadas rápidamente después de ser recogidas. En la producción tradicional, después de la cosecha, el té se empapa en sartenes de hierro sobre el fuego y luego se seca. En la producción industrial, esto ocurre en grandes contenedores. El té hecho de estas hojas presenta un sabor más fresco que otros tipos de té. A causa de esto, el té verde generalmente no se sirve con leche ni azúcar. Algunos tipos de té verde son Zhū chá, Sencha y Gyokuro cuyo nombre (literalmente "rocío de jade") se refiere al color verde pálido de la infusión.*
- ✓ *Oolong (烏龍茶), también llamado té azul. Tiene un grado de oxidación media entre los té negros y los té verdes. Sus hojas son fermentadas cerca de la mitad del tiempo empleado en el té negro. Los oolong son marchitados muy lentamente, y su proceso de oxidación es lento y sutil. Luego del cuarteado, el té desarrolla muchísimos compuestos aromáticos a flores y frutas que se verán reflejados en la taza²² 紅茶, chino Hóngchá, Kōcha japonés.*
- ✓ *Té negro se conoce en Asia como té rojo. (紅茶, chino Hóngchá, Kōcha japonés)- oxidación completa. Da lugar a una infusión rojiza y oscura; el té negro es muy popular en los países occidentales. Es un té muy procesado y el que más contenido en teína posee. Después de que las hojas se escogen, se fermentan y se secan. Al igual que el té oolong, el proceso de oxidación no se detiene. Solo después de un tiempo prolongado, el té se termina de secar. El tamaño de las hojas determina la graduación de té negro⁷.*

⁷ Disponible en: <https://es.wikipedia.org/wiki/T%C3%A9>

Consumo y producción mundial del Té

Según el informe de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, (28/05/18): *"El consumo y la producción mundiales del té seguirán aumentando en la próxima década, impulsados por una pujante demanda en los países en desarrollo y emergentes. Esto creará nuevas oportunidades de ingresos rurales y mejorará la seguridad alimentaria en los países productores.*

Según las proyecciones, la producción mundial de té negro aumentará anualmente en un 2,2 por ciento en la próxima década, para llegar a 4,4 millones de toneladas en 2027, reflejando importantes incrementos de producción en China, Kenya y Sri Lanka, con lo que China alcanzaría los niveles de producción de Kenya, el mayor exportador de té negro del mundo. Se prevé que la producción mundial de té verde aumente a un ritmo aún más rápido -del 7,5 por ciento anual- para llegar a 3,6 millones de toneladas en 2027, impulsada en gran medida por China, donde se espera que la producción de té verde se duplique con creces, desde 1,5 millones de toneladas en 2015-2017 a 3,3 millones de toneladas en 2027"⁸.

El Té en el Perú

A continuación, transcribimos información relacionada a la historia del té en el Perú, publicado por RUNAQ el 4 de abril de 2017.

"El inicio de la industria del té en Perú se remonta a 1895 cuando el Dr. Benjamín De La Torre, nombrado senador por el Cusco, propuso plantaciones de té como una alternativa a la disminución de los precios del café, la chinchona, la coca (Erythroxylum coca) y los cultivos de caña para aguardiente. Como diputado designado por la provincia de La Convención (Cusco), presentó su propuesta técnica a los agricultores de la provincia, destacando las ventajas de la creación de la industria del té en el Perú. En 1913, las semillas fueron traídas al país por primera vez debido a su sugerencia. (Un pionero de esta actividad fue el Dr. Benjamín De La Torre Mar.)

Una vez realizados los arreglos para importar las semillas, el cónsul peruano en Yokohama (Japón), Francisco A. Loaysa realizó el primer envío en barco al país. Ciento veinte libras de semillas fueron traídas por el vapor ANYO MARU, y fueron plantadas experimentalmente por el Dr. De La Torre en su granja Huyro.

⁸ Disponible en:

<http://www.fao.org/news/story/es/item/1136350/icode/#:~:text=Se%20prev%C3%A9%20que%20la%20producci%C3%B3n,2015%2D2017%20a%203%2C3>

En 1927, el gobierno mostró interés en la industria y emitió una Resolución Suprema autorizando la contratación de cinco expertos de Ceilán (Sri Lanka) para asesorar y cultivar las plantas de té. En 1928 comenzaron las "Grandes Plantaciones" en el valle de La Convención – Cusco. Después de dos años de servicio, cuatro de estos expertos fueron despedidos y el consejero restante, el Sr. Martiheniz W. Liyanage, se comprometió a extender el cultivo de la cosecha a otros valles del Perú. Liyanage, que escribió el primer libro en español sobre el cultivo y la propagación del té (1943), se hizo cargo de las semillas y de las primeras plantaciones en Huánuco (1936), estableciendo sitios en las áreas de Chinchao y Cayumba con más de 16 000 plantas de variedades seleccionadas. En 1941, el Centro Oficial de Colonización de Tingo María en Huánuco tenía más de 800 000 plantas, lo que justificaba la creación de la primera fábrica de producción de té negro en Perú. Dos años más tarde, otra fábrica similar se estableció en la localidad de **Huyro**. Los valles en las laderas orientales de los andes resultaron ser adecuadas, con una caída de lluvia anual de 3 000 mm. a 5 000 mm. y temperaturas rango de 19oC - 24oC. La temporada de lluvias cubre el período de octubre a julio.

En 1941, se consiguieron a expertos ingleses contratados para que proporcionaran variedades de semillas y facilitaran la importación de maquinaria. Los dos departamentos de Huánuco y Cusco (noreste y sureste respectivamente de Lima) representan más del 90% de la producción. El resto de la producción estuvo en manos de pequeñas empresas u organizaciones ubicadas en Kosñipata – Cusco, Valle de Sandía – Puno y La Merced – Junín. Huánuco comenzó su producción (centrada alrededor de Tingo María) en 1936 y en 1941 tenía cantidad suficiente para justificar la construcción de una fábrica. Esto fue seguido por una segunda fábrica en **Huyro**, Cusco en 1943. La estación experimental de Tingo María fue creada, y los expertos fueron contratados. Estos dos continuaron produciendo té hasta 1988 cuando la actividad terrorista dañó la fábrica Cooperativa Jardines De Té en Huánuco incendiando la unidad de proceso y haciendo que la producción de té cesara temporalmente en la región. La escasez de mano de obra dentro de la industria del té también se vio reforzada por el comercio de drogas y su reclutamiento de personal durante los difíciles años 80's. Mientras que la producción en Cusco, donde se ubica el 77% de la tierra de té de Perú, ha aumentado constantemente, el crecimiento en Huánuco aún tiene que recuperarse de los problemas de los años 80's.

En Cusco ocurrió que la cooperativa central **Huyro** (que reunió a 7 cooperativas) estaba en crisis debido a la mala gestión administrativa, y también en general, la aparición del té argentino con menores costos de producción. Estos factores lograron deprimir la actividad industrial y han llevado a la pérdida de calidad y valor. Se han registrado pagos de \$ 0.15

por kilogramo de hoja cosechada, haciendo la actividad no rentable y generando el abandono de las fincas y la migración a las grandes ciudades.

*La tercera y mayor fábrica de Perú (en Amaybamba, a 5 km de la localidad de **Huyro**) está en manos de una cooperativa agraria local que actualmente está sufriendo muchos conflictos y tiene muchas deudas (han subastado sus equipos y terrenos durante este período.). Fue establecido en 1985 como resultado del acuerdo REINTEP (Proyecto para la recuperación total del té en Perú), por lo que el Gobierno de los Países Bajos se comprometió a proporcionar apoyo financiero y conocimientos técnicos por un período de cuatro años. Una planta de proceso diario de 20 toneladas fue construida con Rotorvanes. Aunque las dos primeras fábricas están de nuevo en funcionamiento, el equipo ortodoxo original no se ha modernizado. Pequeñas unidades de procesamiento de propiedad privada operan junto con las tres principales fábricas cooperativas. A pesar de que el té peruano fue "bien recibido" en Londres en 1960, el producto moderno no puede competir con el en el mercado global, donde se ofrecen té superiores fabricados con tecnología más avanzada. El té peruano es aún más desventajoso por la falta de habilidades de los agricultores y el pobre sistema de desplumado (cosecha), teniendo como resultado, un alto porcentaje de té grueso y de bajos grados.*

Ya en 1961 el comercio de té estaba fabricando 1 100 toneladas a partir de 1700 Ha. - Esta cifra de producción varió muy poco de la de 20 años más tarde en 1981 (1 179 Toneladas) o incluso 30 años en 1 991 (1 178 Toneladas). Debido a las tensiones impuestas a la industria y a las perturbaciones internas, la producción de té en 1 991 cayó a su nivel más bajo desde 1 981. La fabricación en ese momento estaba restringida solamente a Cusco. Perú vio aumentar la producción en un 50% entre 1980 y 1995, cuando la producción nacional fue de 1 108 Toneladas y 1 569 Toneladas, respectivamente, a pesar de estar agobiada por el envejecimiento de los equipos fabriles, la disminución de la fuerza laboral, los conflictos internos y la falta de inversión sostenida"⁹.

Consumo de Té y salud

Según el informe de la FAO ultimado por el Grupo Intergubernamental sobre el Té (GIG), uno de los principales motivos para el mayor consumo de té en el futuro es por sus efectos antiinflamatorios, antioxidantes y perder de peso¹⁰.

⁹ Disponible en: <http://runaq.com.pe/el-te-en-el-peru/#:~:text=El%20inicio%20de%20la%20industria,cultivos%20de%20ca%C3%B1a%20para%20aquadiente>

¹⁰ Disponible en:

<http://www.fao.org/news/story/es/item/1136350/icode/#:~:text=Se%20prev%C3%A9%20que%20la%20producci%C3%B3n,2015%2D2017%20a%203%2C3>

La revista chilena de nutrición, órgano oficial de la Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología, señala que el té es una bebida de gran consumo porque muchos de sus componentes como la alta concentración de catequinas y de polifenoles son beneficios para la salud¹¹.

Señala asimismo que: *"Los efectos del té se asocian principalmente a la acción antioxidante de sus componentes, los que al actuar como atrapadores de especies reactivas del oxígeno protegen la estructura de los ácidos nucleicos, de las proteínas y de los lípidos. Los polifenoles del té producen in vitro efectos inhibitorios en la iniciación, promoción y progresión del cáncer al actuar sobre diferentes enzimas involucradas en cada una de estas etapas.*

Los polifenoles también ejercerían importantes efectos inhibidores de la iniciación de la aterogénesis, derivada de la oxidación de las LDL.

*También ejercerían efectos hipocolesterolémicos y vasodilatadores, actuando específicamente sobre enzimas y/o metabolitos involucrados en estos efectos. El consumo de té, además, mejoraría la calidad de vida ya que activaría la movilización de grasa en el tejido adiposo, estimulando la termogénesis y promoviendo una mejor mantención de la masa ósea debido a su contenido de flúor. Aunque muchos de los efectos bioquímicos y fisiológicos del té se han observado in vitro, existe también una importante evidencia derivada de estudios epidemiológicos en poblaciones numerosas y de diferente edad"*¹².

Producción y consumo del Té en el Perú¹³

Según información de Agraria.pe, en el año 2016 la producción de té ascendió a 2.316.1 toneladas lo que representa un incremento de 16.2% respecto a las 1992. 6 toneladas producidas en el 2011.

La empresa de investigación de mercados Euromonitor International, indicó que el mercado del té en el Perú, sumó \$ 113.2 millones, registrando un aumento de 61% en comparación a los \$ 70.3 millones obtenidos en el 2011, lo que significa que entre el 2011 y 2016 se ha comprado 3.1% mas toneladas de té cada año e incrementado la inversión en 10% anual en el mismo periodo.

¹¹ Disponible en https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182004000200001#:~:text=El%20t%C3%A9%20es%20una%20bebida,de%20catequinas%20y%20de%20polifenoles

¹² Ibidem

¹³ Disponible en: <https://agraria.pe/noticias/produccion-peruana-de-te-crecio-162-entre-el-2011-y-2016-14061#:~:text=En%20el%202021%20Per%C3%BA%20producir%C3%A1,6%20toneladas%20producidas%20el%202011.>

En relación al consumo, la empresa de investigación de mercados señaló que el consumo de té en el país ascendía, al año 2016, a 35.8 tazas por cada habitante, cifra que lo ubica en la quinta posición de mayor consumo de té en Latinoamérica, detrás de Chile que tiene menor cantidad de habitantes (427.7 tazas por persona al año) Argentina (94.8 tazas), Uruguay (80.3 tazas) y Bolivia (75.2 tazas).

Según proyecciones para el año 2021, Euromonitor International, señala que el Perú producirá 2.710.8 toneladas de té por un valor de \$ 138.2 millones, lo que significaría una reducción considerable en la brecha entre el volumen y precio ya que se producirá 17% mas toneladas de té y el valor sólo crecerá un 22%, se proyecta una rentabilidad anualizada de 3.2% en cuanto a las toneladas de té y de 4.1% en lo que corresponde al precio¹⁴.

Al respecto debemos señalar que estas proyecciones se han dado pre pandemia de la Covid-19, por la que dado la crisis sanitaria y paralización de la economía consideramos que las cifras serán menores y con significativa afectación al sector agrario.

Como es de público conocimiento, fueron muy necesarias emitir medidas sanitarias y de emergencia para contener la propagación de la mortal enfermedad de la Covid-19 y proteger la vida y la salud de los peruanos, sin embargo el aislamiento social obligatorio paralizó las actividades productivas y de servicios trayendo graves consecuencias en la economía nacional al afectar el ritmo dinámico de los sectores como transporte, industria, comercio, entre otros que nos ha llevado a una graves crisis económica, afectando aún más la alicaída economía de los productores el campo.

Llama nuestra atención, el bajo consumo de té per cápita en comparación a nuestros vecinos países de la región, por lo que se hace necesario promover su consumo con las bondades medicinales que ofrece esta bebida saludable de mayor consumo en el mundo después del agua, que, con una mayor difusión, muy bien podría superar el consumo de bebidas azucaradas y energizantes que afectan la salud del consumidor.

Es importante mencionar sobre la industria del té, venida a menos a consecuencia de la reforma agraria, presencia del terrorismo, narcotráfico y mal manejo en su administración, además de no contar con ningún apoyo del gobierno de un cultivo que por su calidad podría ser nuestro producto bandera.

¹⁴ *Ibidem*



Sobre esta problemática tenemos la palabra autorizada de un alto ex representante del Estado, se trata del ex presidente de Sierra y Selva Exportadora, Alfonso Velásquez Tuesta, quien, en enero de 2019, declaró ante la Agencia Agraria de Noticias, Agraria. pe, bajo el título:

Perú tiene oportunidades para desarrollar una industria del té de calidad.

"El té es un negocio mundial tan importante como el café y nuestro país tiene un espacio para desarrollar esa industria.

Indicó que en las ferias mundiales como Anuga (que se celebra en Alemania) y SIAL (en Francia) se aprecia una oferta importante de té proveniente principalmente de los países asiáticos.

En ese sentido, dijo que para que nuestro país incursione en este negocio debe retomar y potenciar las plantaciones de té que se encuentran en el valle de Huíro, en el distrito de Huayopata (La Convención, Cusco).

"Debería darse inicio a una etapa de modernización de esta infraestructura y ese potencial que se tiene el cual podría ser muy bien aprovechado por las comunidades y asociaciones de productores de esas zonas que están a la espera de poder encontrar oportunidades para involucrarse en la gran dinámica de apertura de nuevos productos y nuevos mercados que debe llevar a cabo el Gobierno", comentó.

Al respecto, dijo que el Gobierno debe hacer promoción y mostrar las oportunidades de incursionar en este cultivo. Además, propuso que desde el Estado se organice un encuentro internacional de expertos en marketing que presenten la prospectiva que tiene en el mundo el consumo de té.

Alfonso Velásquez recordó que cuando se iniciaron las plantaciones de té se trajo el material genético de Sri Lanka, material que aún persiste. Agregó que Sri Lanka actualmente es uno de los principales productores de tés finos y especiales de alto precio, lo cual está siendo imitado por China y da cuenta que si el gigante del Asia ha iniciado este proceso de siembra es porque hay un mercado importante y creciente.

En ese sentido, indicó que nuestro país no debe dejar de pasar esta oportunidad, ya que el avance de la gastronomía peruana en el exterior y la presencia de los superfoods del Perú en el mundo permitirán llevar nuestros propios insumos.

"Estoy seguro que en los miles de restaurantes peruanos que existen actualmente a nivel mundial, el poder tener un té de calidad proveniente del Cusco, donde está Machu Picchu y todo el marketing que eso significa, generará una oportunidad para miles de agricultores, esa es una oportunidad inmediata", finalizó¹⁵.

¹⁵ <https://agraria.pe/noticias/peru-tiene-oportunidad-para-desarrollar-una-industria-del-te-18188>

Finalmente, debemos señalar que tenemos los suficientes terrenos de cultivo y los más fértiles de la región, acompañado de climas adecuados para un mejor desarrollo de la producción con calidad del té peruano, pero encontrándonos en una situación de crisis económica que viene afectando a la agricultura, se requiere de políticas públicas de apoyo al sector tealero, motivo por el cual presentamos la presente iniciativa legislativa que promueve la producción, industrialización y consumo del té y estamos seguros que en un futuro cercano seremos uno de los países de mayor producción y exportación del té peruano de calidad.

III. VINCULACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL

El proyecto de Ley es concordante con el Acuerdo Nacional, su Política de Estado: Competitividad del país, matriz 23) Desarrollo Agrario Rural, que expresa su compromiso a impulsar el desarrollo agrario y rural del país, que incluye a la agricultura, agroindustria y afines, con la finalidad de fomentar el desarrollo económico y social del sector. Asimismo dentro del rol subsidiario del Estado promueve la rentabilidad y la expansión del mercado de las actividades agrarias impulsando su competitividad con vocación exportadora buscando la mejora social de la población rural¹⁶.

IV. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACION NACIONAL

El proyecto de Ley no se contrapone a norma constitucional ni legal alguna, lo que hace es crear una Ley con el objeto de promover la producción, industrialización y consumo del té peruano como medio de reactivación del sector agrario tealero y como alternativa saludable a otras bebidas, aplicando para ello las normas existentes relacionados con el agro, la industria y el comercio, adecuándolas al objetivo de la Ley.

V. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

El proyecto de Ley no genera gasto al tesoro público, toda vez que las instituciones del sector agrario, industria, comercio exterior y turismo, Devida y otras instituciones, mencionadas en el texto de la ley, tienen recursos

¹⁶ Acuerdo Nacional, disponible en: http://acuerdonacional.pe/wp-content/uploads/2014/05/Democracia_Estado_Derecho.pdf

presupuestarios para el cumplimiento del objetivo de la promoción de la producción, industrialización y consumo del té peruano.

De aprobarse la Ley entre otros se tendrá los siguientes beneficios:

- Fomentará mayor participación de los productores como personas naturales o en asociatividad, cooperativas, empresas comunales etc., en el desarrollo de la actividad productiva del té peruano,
- Mayor producción y desarrollo de calidad del té peruano,
- Desarrollo agro industrial,
- Generación de mano de obra directa e indirecta,
- Generación de la actividad comercial,
- Mejora de ingresos económicos de los productores del té peruano,
- Reducción de la pobreza y pobreza extrema y otros que generen mejores condiciones de vida de los productores agrarios tealeros.