



**PROYECTO DE LEY QUE PROPONE EL FORTALECIMIENTO DE  
LAS CADENAS PRODUCTIVAS DEL JENGIBRE Y LA CÚRCUMA  
PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE  
LAS COMUNIDADES PRODUCTORAS**

Los Congresistas de la República del **Grupo Parlamentario Podemos Perú**, a iniciativa del congresista **CARLOS JAVIER ZEBALLOS MADARIAGA**, en ejercicio de las facultades que se les confiere en el artículo 107° de la Constitución Política del Estado, concordante con los artículos 22° inciso c), 67°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, del Reglamento del Congreso de la República, proponen la siguiente:

**El congreso de la República  
Ha dado la siguiente Ley:**

**PROYECTO DE LEY QUE PROPONE EL FORTALECIMIENTO DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS DEL  
JENGIBRE Y LA CÚRCUMA PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE LAS  
COMUNIDADES PRODUCTORAS**

**Artículo 1. Objeto de la Ley**

La presente ley tiene por objeto fortalecer las cadenas productivas del jengibre y la cúrcuma, con la finalidad de promover la competitividad y sostenibilidad de estos recursos, en el marco de la Ley 28846, Ley para el fortalecimiento de las cadenas productivas y conglomerados, la Ley 29337, Ley que establece disposiciones para apoyar la competitividad productiva y el Plan Estratégico Sectorial Multianual del Sector Agrario y de Riego 2024-2030, aprobado por Decreto Supremo N° 095-2022-PCM.

1

**Artículo 2. Fortalecimiento de la productividad**

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego a través del Organismo Público Agromercado implementará las acciones destinadas a fortalecer la productividad, competitividad comercial y empresarial de los productores agrarios y sus organizaciones con el objetivo de ampliar la oferta exportable de estos recursos. Asimismo, se establecerán las medidas correspondientes para que los Centros de Investigación Regional del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) junto con la Dirección General de Asuntos Ambientales Agrarios (DGAAA) identifiquen las tierras de cultivo que cuenten con las condiciones para realizar un cultivo protegido del jengibre y la cúrcuma aprovechando los microclimas húmedos de temperaturas moderadas, con el objetivo de abastecer el mercado interno y los mercados internacionales y optimizar costos, mejorar precios y caracterizándose como productos de calidad superior.

**Artículo 3. Implementación del Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica**

Autorízase al Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) a crear e implementar centros de innovación productiva y transferencia tecnológica (CITE) con infraestructura y equipo tecnológico adecuado y personal especializado para ampliar el ámbito de intervención en las cadenas productivas del jengibre y la cúrcuma, en todos los departamentos donde se cultiven dichos productos.

#### Artículo 4. Financiamiento

La implementación de lo establecido en la presente ley se financia con cargo al presupuesto institucional de las entidades correspondientes,

### DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

#### ÚNICA. Declaración de interés nacional

Se declara de interés nacional, en el marco de la Ley 28846, Ley para el fortalecimiento de las cadenas productivas y conglomerados, la Ley 29337, la creación de un Centro de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica (CITE) con infraestructura y equipo tecnológico adecuado y personal especializado para implementará las acciones destinadas a fortalecer la productividad, competitividad comercial y empresarial de los productores agrarios y sus organizaciones con el objetivo de ampliar la oferta exportable de estos recursos. El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego a través de la Dirección General de Asuntos Ambientales Agrarios (DGAAA) y los Centros de Investigación Regional del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA) son los encargados de identificar las tierras de cultivo que cuenten con las condiciones para realizar un cultivo protegido del jengibre y la cúrcuma aprovechando los microclimas húmedos de temperaturas moderadas, con el objetivo de abastecer el mercado interno y los mercados internacionales y optimizar costos, mejorar precios y caracterizándose como productos de calidad superior.



Firmado digitalmente por:  
JUAREZ CALLE Heidy  
20181740126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 15/07/2024 11:43:51-0500

Lima, julio de 2024.

2

DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE  
CARLOS JAVIER ZEBALLOS MADARIAGA  
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA



Firmado digitalmente por:  
PAREDES CASTRO Francis  
Jhasmina FAU 20181740126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 15/07/2024 09:37:20-0500



Firmado digitalmente por:  
ZEBALLOS MADARIAGA Carlos  
Javier FAU 20181740126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 11/07/2024 08:54:40-0500



Firmado digitalmente por:  
LUNA GALVEZ Jose Leon FAU  
20181740126 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 13/07/2024 15:38:22-0500



Firmado digitalmente por:  
TELLO MONTES Nivardo  
Edgar FAU 20181740126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 15/07/2024 11:08:53-0500



Firmado digitalmente por:  
ALCARRAZ AGUERO Yorel  
Kira FAU 20181740126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 15/07/2024 10:39:30-0500



Firmado digitalmente por:  
LUNA GALVEZ Jose Leon FAU  
20181740126 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 13/07/2024 15:38:37-0500



## CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **15** de **JULIO** de **2024**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición **N° 8384/2023-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

- 1. AGRARIA; Y**
- 2. PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS.**



.....  
GIOVANNI FORNO FLOREZ  
Oficial Mayor  
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### I. FUNDAMENTOS DEL PROYECTO DE LEY

La iniciativa busca fortalecer la competitividad comercial y empresarial de los productores agrarios y sus organizaciones para promover su articulación a los mercados nacionales e internacionales, mediante la creación de Centros de Innovación Productiva y Transferencia Tecnológica (CITE) con infraestructura y equipo tecnológico adecuado y personal especializado para ampliar el ámbito de intervención en las cadenas productivas del jengibre y cúrcuma, en todos los departamentos donde se cultivan estos productos.

#### EL JENGIBRE

Cultivada en los trópicos, esta raíz es una de las mejores medicinas naturales en el mundo. El jengibre o kion se ha usado en la India y en China desde 5000 AC, jugando un papel importante en la medicina tradicional china y la dieta Ayurvédica. Hoy en día, su uso es cada vez más extendido, siendo sus cualidades terapéuticas bien conocidas tras la difusión de sus cualidades antiinflamatorias y digestivas.

Igual que la cúrcuma, el jengibre (*Zingiber officinale*) pertenece a la familia botánica Zingiberaceae y las dos especias comparten el componente Zingibereno, lo que les da su aroma distintivo. El jengibre también contiene jingerol, un principio activo que proporciona un sabor picante y se asocia con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. Ambos, cúrcuma y jengibre, potencian estas cualidades con la adición de un poco de pimienta negra molida y de grasa, ya que aumentan su absorción.



Raíces de jengibre y cúrcuma frescas.

Las mejores condiciones para el cultivo del jengibre son los climas tropicales y subtropicales, con una temperatura entre 18° y 32°C y con precipitaciones que oscilan entre los 1 500 y 2 500 mm aproximadamente. Es necesaria la luz solar para la germinación, el crecimiento y el buen desarrollo de los rizomas.

En el Perú, el jengibre se ha venido cultivando un poco más del 90% solo en la región Junín, específicamente en las provincias de Chanchamayo y Satipo, donde se cuenta con las mejores condiciones ecológicas para su cultivo. Estas jurisdicciones tienen una población local de 189 483 habitantes y 235 190 habitantes, respectivamente. Se cultiva en 9 distritos de ambas provincias, de los cuales los distritos de Pichanaki, Satipo, San Martín de Pangoa y Mazamari se encuentran ubicados en el Vraem (Valle del Río Apurímac, Ene y Mantaro), catalogada como zona de conflicto por el tema del narcotráfico. Estas provincias presentan una orografía muy compleja y ondulante. Se encuentran entre los 500 y 1 930 msnm,

tienen un clima tropical, cálido y húmedo con lluvias intensas de noviembre a marzo, y temperaturas que superan los 25°C. Cuenta con ríos y numerosos valles de fértiles tierras. La superficie de Satipo es de 19 219 km<sup>2</sup> y la de Chanchamayo, 47 230 km<sup>2</sup>.

La producción del jengibre es sencilla. Se siembra, aporca, se despuntan las hojas y se cosecha. Para tener una producción óptima es fundamental una buena selección de terreno y de semilla. La producción se inicia con la siembra en agosto o septiembre. El periodo vegetativo dura de 6 a 8 meses (dependiendo de la altitud de la zona de producción, entre 800 y 1 200 m s. n. m.). La cosecha se inicia en mayo y se prolonga hasta abril del siguiente año. La cosecha puede extenderse por la capacidad del jengibre de mantenerse maduro bajo tierra hasta 14 meses. Esta capacidad hace que el productor pueda programar su cosecha todos los meses del año.<sup>1</sup>

### PERÚ: ÉPOCA DE SIEMBRA Y COSECHA DE JENGIBRE

	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
<b>Siembra</b>								X	X			
<b>Cosecha</b>	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X

Fuente: Estudio Sub-sistema de jengibre orgánico en la región Junín-Perú

La producción en el Perú se desarrolla, básicamente, en la región Junín, que es la que ha reportado oficialmente tales datos, pero no se cuenta con información de otras regiones, sin embargo, se realiza durante todo el año; pues existen momentos en los que se alcanza niveles más altos. Esto se observa entre los meses de agosto y octubre, y es septiembre el mes donde se alcanza el nivel más elevado de la campaña. Mientras que, los meses de menor producción se registran entre los meses de febrero y marzo, o abril en otros momentos.

De acuerdo con la información difundida por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, nuestro país exportó un total de 8 453 toneladas de jengibre en el primer trimestre de 2024, teniendo como destino el 92% del volumen exportado los principales mercados de Estados Unidos, Países Bajos, Canadá y Alemania.<sup>2</sup>

Actualmente, la producción de jengibre se encuentra concentrada en la región de Junín, básicamente en las provincias de Chanchamayo y Satipo, en cuyos suelos fértiles se cultiva aprovechando los microclimas húmedos de temperaturas moderadas, propios de los valles ubicados entre la vertiente oriental de los Andes y la Selva Amazónica, donde se origina por ahora más del 90% de la producción total de jengibre.

Urge ampliar la oferta, a fin de atender no solo el mercado nacional, sino también a los grandes mercados de los Estados Unidos y de Europa, por ahora copados por China, cuya producción no se caracteriza, necesariamente, por ser de calidad; todo lo contrario, la producción de calidad es la excepción en su oferta.

En ese sentido, se debe ampliar el horizonte de tierras de cultivo para el jengibre, de tal manera que se permita ampliar la oferta de este maravilloso producto, en particular del jengibre orgánico, para así abastecer a nuestro mercado interno y nuevos mercados en proceso de crecimiento, que no cuentan con suficiente oferta. Asimismo, se debe consolidar la presencia del jengibre peruano en aquellos mercados donde se exporta de manera regular, tanto el producto convencional como el orgánico.

<sup>1</sup> Ing. Agrónomo Ámbar Celia Ancco Acuña, “Estudio de Subsistema de Jengibre Orgánico en la Región Junín”, para optar el título de especialista en Agronegocios y Alimentos, de la Universidad de Buenos Aires.

<sup>2</sup> <https://repositorio.midagri.gob.pe/bitstream/20.500.13036/1515/1/EI%20jenjibre%20o%20ki%3%b3n%20peruano%2c%20una%20estrella%20que%20vuelve.pdf>



8 de mayo de 2024 - 1:49 p. m.

Entre las propiedades del jengibre, podemos destacar las siguientes:

- Remedia todo tipo de náuseas, tales como la cinetosis (provocado por el movimiento) y náuseas matutinas. Gracias a sus propiedades antieméticas, alivia los síntomas relacionados, como los mareos y vómitos.
- También útil para las náuseas derivadas de los tratamientos quimioterápicos.
- Impide la formación de vasos sanguíneos en tumores, con lo que inhibe su crecimiento. Fuerza a la apoptosis o «suicidio» de las células cancerosas.<sup>2</sup>
- Los aceites volátiles del jengibre estimulan la secreción de enzimas digestivas para aliviar las molestias de indigestión, gases y cólicos.<sup>3</sup>
- Previene el envejecimiento prematuro del sistema digestivo y potencia la absorción de los nutrientes en el proceso de digestión.
- Estimula el estómago y los intestinos para aliviar la constipación, evitar la acumulación de toxinas e infecciones por hongos.
- Regula niveles de azúcar en la sangre, al estimular las células del páncreas.
- Mejora el sistema inmunológico debido a sus niveles de zinc.
- Su aroma y sensación picante confortan cuando se está resfriado y tiene un efecto expectorante que ayuda a aliviar la congestión, expulsando mucosidad de los pulmones y calmando la tos y el dolor de garganta.
- Presenta una actividad antiviral con virus respiratorios (diversos estudios han determinado resultados interesantes con HRSV, rinovirus, hepatitis C e influenza tipo A).<sup>4</sup>
- Tiene potentes propiedades antisépticas, antioxidantes, expectorantes, antiinflamatorias y antimicrobianas; además de gran contenido de hierro, vitamina C y polifenoles, entre otros.<sup>5</sup>
- El gingerol estimula la transpiración y la circulación sanguínea, dando energía al cuerpo y promoviendo la desintoxicación de este.
- El gingerol suprime las sustancias que provocan hinchazón y dolor de las articulaciones y por eso el jengibre ayuda a tratar los síntomas de la artrosis y artritis. Como alivia el dolor y la inflamación, el jengibre es un buen remedio también para calambres, úlceras pépticas, alergias y asma.
- Estimula la circulación, lo cual ayuda a bajar la presión sanguínea alta.
- Favorece la salud cardiovascular: previene la coagulación de las plaquetas y baja los niveles de colesterol para proteger el corazón.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Blog CONASI, vive a cocina natural - <https://www.conasi.eu/blog/>



## LA CÚRCUMA

La cúrcuma (también conocida con palillo) es una planta herbácea de la familia de las zingiberáceas nativa del suroeste de la India, también es conocida como Azafrán del pobre o palillo y fue introducida en América por los conquistadores europeos.

En Perú se adaptó muy bien a los terrenos de la sierra, selva alta y baja. En la actualidad la mayor concentración de cultivos se encuentra en los departamentos de Ayacucho, Cusco y Ucayali (Yarinacocha). Gracias a su aroma similar al jengibre o Kion y su pigmento llamado curcumina al que le atribuyen propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, es muy utilizado por la industria culinaria, panificadora, farmacéutica y medicina naturista. Asimismo, de esta planta se puede obtener un aceite aromático, muy utilizado por la industria cosmética por sus incontables propiedades en el cuidado de la piel.<sup>4</sup>

Está adaptada a zonas cálidas y húmedas. Se puede encontrar desde Polinesia y Micronesia hasta el sudeste asiático. Necesita temperaturas de entre 20 y 30 °C y una considerable pluviosidad para prosperar.<sup>3</sup> Sangli, una ciudad en el sur de la India, es uno de los mayores productores de esta planta. Se cultiva por sus rizomas, que se emplean como especias.

Debido a ello y con la finalidad de promover un adecuado nivel de producción de la cúrcuma (palillo) en el VRAEM y potenciar su comercialización, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI) a través del Proyecto Especial de Desarrollo del Valle de los Ríos Apurímac, Ene y Mantaro (PROVRAEM), inició la ejecución del Proyecto Palillo con una inversión de 8 millones 381 soles, que beneficiará a 534 familias de 32 comunidades de los distritos de Santa Rosa, Ayna-San Francisco y Sivia en la región Ayacucho, lo que permitirá posicionarlo como un producto emblemático a fin de impulsar su

<sup>4</sup> <https://www.fructusterrum.com/curcuma-peruana-para-el-mundo/>

comercialización tanto en el mercado nacional como internacional.<sup>5</sup>



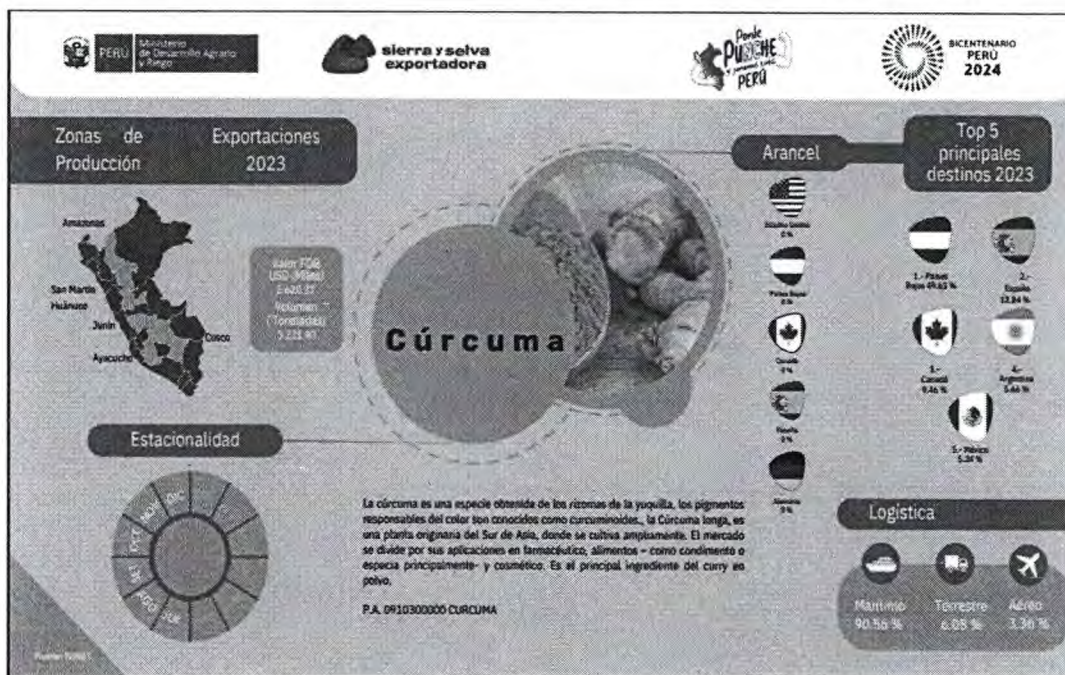
Entre las principales propiedades de la cúrcuma encontramos las siguientes:

- Posee colagogo para favorecer la expulsión de bilis.
- Es agente neuro protector frente a defectos cognitivos o de memoria.
- Es considerado un fuerte analgésico y antiinflamatorio.
- Es bactericida y antiviral.
- Confiere un alto poder cicatrizante.
- Elimina los hongos de forma muy efectiva.
- Es antioxidante, barre los radicales libres del organismo.
- Favorece la reducción del colesterol en la sangre.

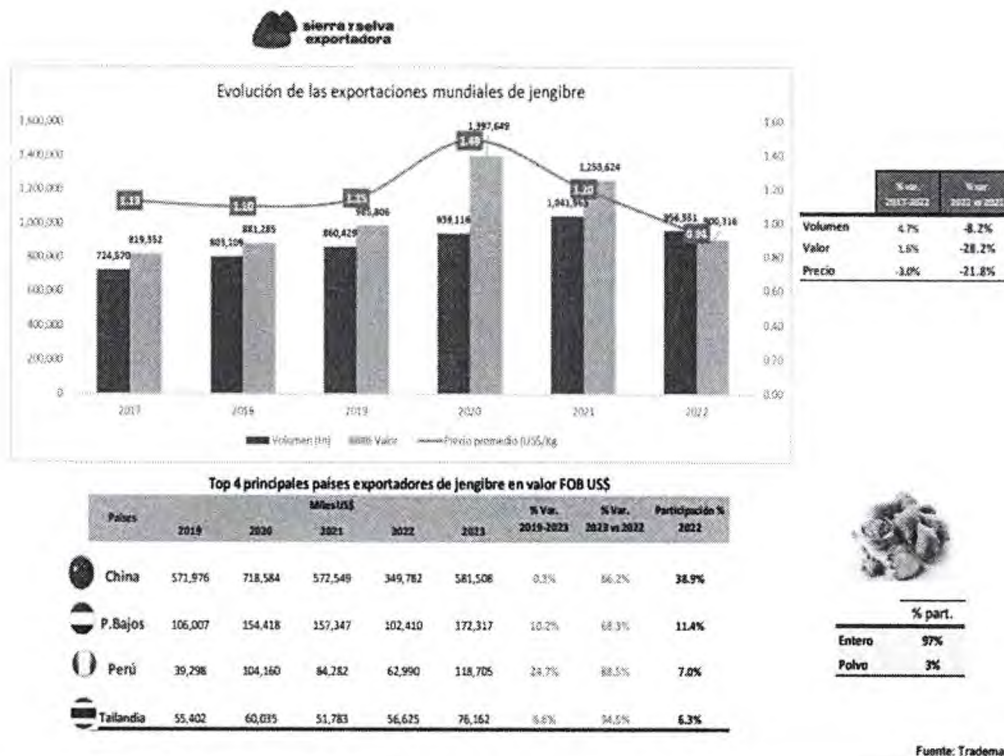


<sup>5</sup> <https://www.gob.pe/institucion/sse/noticias/950796-midagri-peru-exporto-8-453-toneladas-de-jengibre-en-el-primer-trimestre-de-2024>

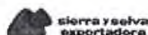
"Año del Bicentenario, de la Consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



**Tendencias del mercado Jengibre**



"Año del Bicentenario, de la Consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"



	% var. 2017-2022	% var. 2022 vs 2021
Volumen	11.8%	13.0%
Valor	5.0%	-22.1%
Precio	-6.0%	-33.5%

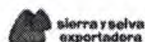
Top 4 principales países importadores de jengibre en valor FOB US\$

País	2019	2020	2021	2022	2023	% Var. 2019-2023	% Var. 2023 vs 2022	Participación % 2022
EE.UU.	111,705	154,092	161,918	133,731	141,025	-4.8%	5.3%	13.8%
P. Bajos	85,660	146,209	142,422	97,424	168,649	13.5%	73.1%	8.6%
Japón	85,470	90,168	101,751	91,067	86,442	-3.7%	-5.3%	8.1%
Alemania	48,258	71,572	88,258	73,193	91,606	13.7%	25.7%	6.5%



% part.	
Entero	87%
Polvo	13%

Fuente: Trademap



Perú: Top 8 principales destinos de las exportaciones de jengibre fresco (90.5%)

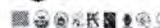
País de destino	Valor FOB Miles US\$				2023	% var. 2019-2023	% var. 2023 vs 2022	% part. 2023
	2019	2020	2021	2022				
<b>Total</b>	<b>38,431</b>	<b>101,051</b>	<b>77,339</b>	<b>55,625</b>	<b>114,206</b>	<b>24.3%</b>	<b>105.3%</b>	
ESTADOS UNIDOS	16,517	41,017	36,374	28,007	49,554	24.6%	76.9%	43.4%
PAÍSES BAJOS	12,628	38,440	21,379	14,924	38,867	25.2%	160.4%	34.0%
ESPAÑA	2,358	4,158	3,059	2,782	6,215	21.4%	123.4%	5.4%
CANADÁ	2,082	4,858	4,129	2,975	6,213	24.4%	108.8%	5.4%
REINO UNIDO	103	1,628	2,113	2,007	4,813	115.5%	139.7%	4.2%
FEDERACIÓN RUSA	1,499	3,289	3,158	1,072	2,386	9.8%	122.6%	2.1%
ITALIA	421	1,013	819	315	1,850	34.5%	488.2%	1.6%
ALEMANIA	546	2,916	2,908	1,799	1,764	26.4%	-2.0%	1.5%
OTROS PAÍSES	2,279	3,732	3,399	1,744	2,545	2.2%	45.9%	2.2%

Fresco orgánico	90%
Fresco convencional	10%

Exportaciones por región

Región	% Particip.
Junín	94.1%
Lima	4.5%
Tacna	0.4%
Piura	0.4%
La Libertad	0.2%

fruitXchange



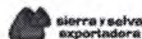
Fuente: Veritrade/ADT



**CARLOS JAVIER ZEBALLOS MADARIAGA**  
**CONGRESISTA DE LA REPUBLICA**

“Año del Bicentenario, de la Consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

**Tendencias del mercado Cúrcuma**

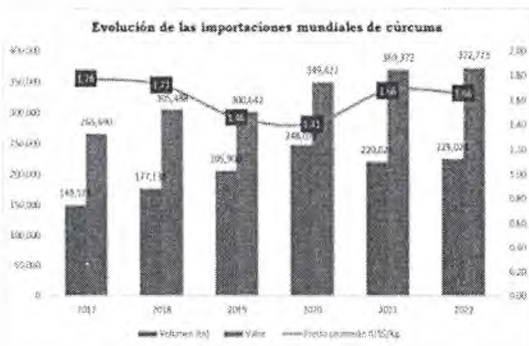
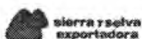


Países	Miles US\$				% Var. 2022 vs 2021	Participación a% 2022
	2019	2020	2021	2022		
India	194,348	232,881	225,536	214,815	2.5%	48.7%
Myanmar	14,472	12,646	10,084	17,285	4.5%	71.2%
Países Bajos	9,752	13,455	15,632	14,369	10.2%	8.1%
Fiy	3,068	6,606	10,529	9,947	34.2%	5.5%
Indonesia	7,765	9,509	8,562	9,244	4.5%	3.1%
Alemania	4,771	6,910	7,782	7,564	12.2%	3.8%
Vietnam	15,608	10,335	12,175	7,253	-17.2%	39.6%
Emiratos Arabi	2,574	2,541	3,921	5,808	22.6%	48.1%
Bangladesh	4,697	4,721	6,171	5,797	5.4%	6.1%
EE.UU.	5,018	3,588	4,631	4,693	-1.7%	1.3%
Perú	1,602	5,072	6,074	4,156	3.8%	35.6%
Japón	518	2,424	3,562	3,748	64.0%	5.2%
España	2,642	3,854	4,241	3,397	6.5%	19.8%
Camboya	1,494	1,360	1,499	3,166	29.7%	111.2%
Australia	946	2,133	2,308	3,069	34.2%	33.0%

	% var. 2022-2021	% var. 2022 vs 2021
Volumen	1.4%	11.9%
Valor	5.2%	8.3%
Precio	5.9%	-1.2%



Fuente: Trademap



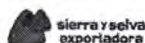
Países	Miles US\$				% Var. 2022 vs 2021	Participación a% 2022
	2019	2020	2021	2022		
EE.UU.	13,790	47,703	62,628	49,821	10.2%	29.4%
Irán	20,218	21,639	28,857	29,805	10.2%	10.9%
Bangladesh	14,475	41,486	29,116	28,615	18.6%	5.6%
India	34,258	31,729	31,082	27,439	-8.4%	11.8%
China	5,842	3,401	5,962	16,948	28.0%	171.1%
Memencia	9,225	9,346	20,029	15,491	13.8%	34.5%
Alemania	12,175	15,124	16,455	14,842	8.0%	10.8%
Países Bajos	9,126	11,743	14,621	11,829	10.4%	5.4%
Malasia	11,039	10,256	12,238	12,011	1.1%	5.3%
Arabia Saudita	7,853	8,401	10,478	11,404	9.8%	8.6%
Reino Unido	14,887	17,197	13,284	10,940	7.4%	17.3%
Japón	10,362	9,521	8,496	9,489	2.2%	11.7%
Emiratos Arabes	9,044	7,307	9,154	9,107	0.7%	1.6%
Canadá	6,747	7,198	8,522	8,418	5.7%	3.2%
Francia	6,752	6,042	7,269	6,489	1.8%	10.7%

	% var. 2022-2021	% var. 2022 vs 2021
Volumen	7.0%	2.2%
Valor	5.8%	0.9%
Precio	-1.2%	-1.8%



Fuente: Trademap

“Año del Bicentenario, de la Consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

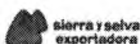


Perú: Evolución de las exportaciones de cúrcuma y derivados

segmentos	Valor FOB Miles US\$					% var. 2019-2023	% var. 2023 vs 2022	% part. 2023
	2019	2020	2021	2022	2023			
CÚRCUMA FRESCA ORGÁNICA	2,071.4	3,920.5	4,222.1	2,779.7	4,039.3	14.3%	45.3%	69.6%
CÚRCUMA FRESCA	1,520.0	1,914.6	1,821.7	1,344.5	1,517.3	0.0%	12.9%	26.1%
JUGO DE CÚRCUMA ORGÁNICO	199.9	181.8	0.0	16.8	163.7	-3.3%	873.8%	2.8%
CÚRCUMA DESHIDRATADO EN TROZOS	156.8	31.7	109.4	10.0	28.0	-29.2%	179.7%	0.5%
BEBIDA A BASE DE CÚRCUMA	4.6	73.5	22.1	32.5	17.6	30.6%	-45.9%	0.3%
CÚRCUMINA	55.9	44.9	40.3	41.7	13.1	-25.2%	-68.5%	0.2%
CÚRCUMA EN POLVO ORGÁNICA	1.03	36.37	0.94	30.81	12.79	65.6%	-58.5%	0.2%
CÚRCUMA EN POLVO	9.63	0.52	28.93	0.98	10.09	1.0%	930.2%	0.2%
CÁPSULAS DE CÚRCUMA	9.03	8.86	1.69	1.24	3.18	-18.9%	155.9%	0.1%
JUGO DE CÚRCUMA	7.44	0.04	0.00	40.33	0.07	-61.1%	-99.8%	0.00%
CÚRCUMA CONGELADA EN CUBOS	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	-	-	-
PURÉ DE CÚRCUMA	0.00	11.95	0.00	0.02	0.00	-	-	-
PASTA DE CÚRCUMA	0.86	0.00	0.00	0.54	0.00	-	-	-
INFUSIÓN DE CÚRCUMA	0.19	0.48	0.08	0.02	0.00	-	-	-
FIDEOS CON CÚRCUMA	2.29	0.08	0.00	0.00	0.00	-	-	-
EXTRACTO DE CÚRCUMA	4.44	39.36	50.37	0.00	0.00	-	-	-
BARRA PROTEICA CON CÚRCUMA	0.00	0.00	0.00	2.94	0.00	-	-	-
<b>Total general</b>	<b>4,037</b>	<b>6,265</b>	<b>6,298</b>	<b>4,302</b>	<b>5,805</b>	<b>7.5%</b>	<b>34.9%</b>	<b>100.0%</b>



Fuente: Veritrade



Perú: Evolución de las exportaciones de cúrcuma fresca (95.7%)

País destino	Valor FOB Miles US\$					% var. 2019-2023	% var. 2023 vs 2022	% part. 2023
	2019	2020	2021	2022	2023			
<b>Total</b>	<b>3,991</b>	<b>5,805</b>	<b>6,044</b>	<b>4,124</b>	<b>5,557</b>	<b>9.1%</b>	<b>34.7%</b>	
PAÍSES BAJOS	1,816	3,800	3,737	2,012	2,787	8.9%	38.5%	50.1%
ESPAÑA	396	314	529	595	708	12.3%	18.9%	12.7%
CANADÁ	271	380	421	420	531	14.4%	26.4%	9.6%
ARGENTINA	212	195	159	220	318	8.4%	44.4%	5.7%
MÉXICO	90	67	233	155	295	26.8%	89.8%	5.3%
CHILE	139	278	140	218	211	8.6%	-3.1%	1.8%
REPÚBLICA DOMINICANA	97	145	216	138	203	15.9%	47.1%	3.7%
COLOMBIA	29	47	44	26	137	36.2%	417.4%	2.5%
REINO UNIDO	38	37	33	18	82	16.6%	355.6%	1.5%
ALEMANIA	70	103	255	56	64	-1.6%	15.8%	1.2%
ITALIA	55	36	30	16	56	0.2%	244.8%	1.0%
ESTADOS UNIDOS	7	270	119	50	47	44.6%	-7.3%	0.8%
OTROS	370	163	128	199	120	-26.2%	-39.9%	2.2%

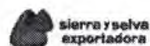


Peruvian organic Ginger & Turmeric



COOPERATIVA AGRARIA VANCARDBIO  
 PICHANAQUI LTDA

Fuente: Veritrade



## Tendencias 2024

Según expertos, el **jengibre y cúrcuma** podrían ser los productos de moda, por su cálido sabor, orígenes naturales, historia culinaria y propiedades saludables.

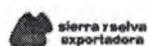
Consideran que los consumidores se decantarán por:

- ❖ Tendencia N° 1: **Ingredientes naturales y alimentos funcionales**
- ❖ Tendencia N° 2: **Salud digestiva:** Los consumidores buscan snack y golosinas como potenciadores de la salud. Jengibre: Ayuda digestiva y potenciador de la inmunidad, atractivo para el consumidor actual.



<https://www.chocolate-academy.com/en/inspiration/trends/2024-flavor-trends-ginger>

12



## Tendencias 2024

- ❖ Tendencia N° 3: **Cocinas regionales (étnicas):** A medida que los clientes buscan sabores nuevos y emocionantes y se fijan en las comidas tradicionales de diferentes regiones del mundo (vegetarianas y no vegetarianas)

### Factores o impulsores:

- \* Creciente diversidad cultural y la globalización.
- \* Amplia variedad de ingredientes (verduras, hierbas, especias y proteínas magras alineadas a las preferencias del consumidor)

- ❖ Tendencia N° 4: **Dulce y picante:** Sabor "Swicy", combinación de ingredientes picantes y dulces en pasteles, salsas, bebidas, repostería y chocolate.



Trufas de jengibre



<https://www.chocolate-academy.com/en/inspiration/trends/2024-flavor-trends-ginger>



Es importante resaltar, en el contexto mundial, el papel de China como el gran exportador de este producto, cuyo monopolístico comportamiento es enfrentado por las exportaciones de pequeños productores como el Perú que, con una estrategia exportadora muy inteligente, actualmente, ingresa a los mercados más importantes de Europa y los Estados Unidos.

En términos generales, después de China, Tailandia y los Países Bajos, Perú es el cuarto principal país exportador de jengibre en el mundo. Si descontamos a los Países Bajos —que no produce jengibre, sino que es un gran comercializador de este producto—, el Perú sería el tercer país productor y exportador mundial de jengibre.

Asimismo, por el lado de la demanda, el principal mercado mundial del jengibre, son los Estados Unidos de Norteamérica, donde las aduanas de dicho país han clasificado al jengibre entero en dos subpartidas arancelarias, presentadas como jengibre sin quebrar ni pulverizar convencional y jengibre sin quebrar ni pulverizar orgánico.

Las importaciones norteamericanas del jengibre convencional de origen chino aún mantienen una posición casi monopolística; sin embargo, el Perú ha logrado ubicarse este año como el tercer proveedor más importante después de China y Tailandia. Respecto a las importaciones de jengibre orgánico, el Perú ha logrado desplazar a China del mercado norteamericano y se ha constituido en el más importante proveedor de los Estados Unidos.

No cabe duda de que la singularidad de nuestro producto exportable, fundamentalmente orgánico, de excelente calidad, pequeño y con un sabor mucho más intenso que el jengibre convencional, muestra al mundo que es un producto único.

A esto se suma la particularidad de que el jengibre es rico en antioxidantes, al que se le atribuyen beneficios medicinales como el fortalecimiento del sistema inmunológico. De ahí que es probable que esta última razón explique el aumento del consumo en este escenario pandémico de la COVID-19, tanto en el mercado local como en el mercado internacional.

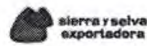
Se considera una gran oportunidad que la coyuntura mundial está ofreciendo al jengibre peruano para difundir sus bondades a través de las exportaciones. Si bien los volúmenes aún son pequeños, este es el momento para consolidar la presencia peruana en un competitivo mercado internacional.

En su discurso de inauguración del 'Ginger Week 2024', a realizarse hasta el 10 de mayo en Satipo, Junín, manifestó que las expectativas de ambos productos siguen siendo favorables e instó a trabajar de forma responsable y sostenible a lo largo de toda la cadena. "Con el anhelo de aprovechar al máximo la coyuntura podría darse un exceso en la siembra, lo que podría afectar los precios en un mercado internacional complejo".

Asimismo, sostuvo que las normativas para el acceso a los diferentes destinos son cada vez más complejas. En el caso del jengibre y la cúrcuma casi el 50% de sus despachos se dirigen a países de Europa, cuyos estándares son muy exigentes; en ese sentido, eventos como el Ginger Week son fundamentales a fin de mantener el dinamismo alcanzado.<sup>6</sup> Se considera que esta es una buena señal para el lanzamiento definitivo de este producto tropical peruano.

<sup>6</sup> <https://www.adexperu.org.pe/notadeprensa/plantean-trabajo-conjunto-para-que-jengibre-y-curcuma-mantengan-su-liderazgo/>

“Año del Bicentenario, de la Consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”



## Recomendaciones

### Jengibre y Cúrcuma

Mesa Técnica - Fortalecimiento organizacional, capacidades técnicas - manejo agronómico



1

STANDARDS

Aumento productividad - Investigación, capacitación y asistencia técnica



2

3

Tratamiento post-cosecha



Capacitación Gestión Empresarial y Comercial



4

Capacitación herramientas de Inteligencia de mercado



5

Mayor posicionamiento en el mercado - nichos de mercado



6

Sinergia institucional



7



## Recomendaciones

### Jengibre y Cúrcuma

Asociatividad



8

Mecanismos de financiamiento



9

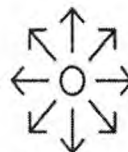
10

Certificaciones de calidad requeridas en los mercados de destino



11

Diversificación diferentes sectores: Alimenticio, Industrial



## II. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La presente iniciativa no genera ningún gasto al Tesoro Público, puesto que las medidas planteadas serán ejecutadas con el presupuesto del sector, lo que su implementación no generará ningún egreso adicional al Estado.

## III. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

El proyecto de ley no transgrede normas constitucionales, ni normas vigentes a la fecha, por el contrario, con su aprobación se podrá fortalecer la productividad, competitividad comercial y empresarial de los productores agrarios y sus organizaciones con el objetivo de ampliar la oferta exportable de estos recursos. Asimismo, se identificarán las tierras de cultivo que cuenten con las condiciones para realizar un cultivo protegido del jengibre y la cúrcuma aprovechando los microclimas húmedos de temperaturas moderadas, con el objetivo de abastecer el mercado interno y los mercados internacionales y optimizar costos, mejorar precios y caracterizándose como productos de calidad superior.

## IV. VINCULACIÓN CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO DEL ACUERDO NACIONAL

La presente propuesta de ley se encuentra alineada al Tercer Eje Temático sobre: Competitividad del País, y enmarcada en la Vigésima Tercera Política de Estado respecto a la Política de Desarrollo Agrario y Rural. Con ese objetivo el Estado: (a) apoyará la expansión de la frontera agrícola y el incremento de la producción agraria y acuícola, poniendo especial énfasis en la productividad, la promoción de exportaciones con creciente valor agregado y defendiendo el mercado interno de las importaciones subsidiadas; (b) desarrollará la infraestructura de riegos, los sistemas de regulación y distribución de agua, mejora de suelos, así como promoverá los servicios de transporte, electrificación, comunicaciones, almacenaje y conservación de productos agrarios; (c) articulará el desarrollo de ciudades intermedias que, con la mejora de la infraestructura rural, motiven la inversión privada e incentiven la creación de oportunidades de trabajo; (d) apoyará la modernización del agro y la agroindustria, fomentando la investigación genética, el desarrollo tecnológico y la extensión de conocimientos técnicos; (e) formulará políticas nacionales y regionales de incentivo a la actividad agrícola, procurando su rentabilidad; y (f) propiciará un sistema de información agraria eficiente que permita a los agricultores la elección de alternativas económicas adecuadas y la elaboración de planes indicativos nacionales, regionales y locales.