



MONTALVO CUBAS SEGUNDO TORIBIO

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres
Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional



PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL Y NECESIDAD PÚBLICA LA CREACIÓN DEL PLAN PILOTO PARA LA CREACIÓN DE LA INDUSTRIA TEALERA AMAZÓNICA EN EL DISTRITO DE JUMBILLA, PROVINCIA DE BONGARÁ EN LA REGIÓN AMAZONAS

El Congresista de la República **SEGUNDO TORIBIO MONTALVO CUBAS**, miembro del Grupo Parlamentario del Partido Nacional Perú Libre, ejerciendo el derecho a iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú; y, en concordancia con los artículos 22°, inciso c), 67, 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, presentan el siguiente Proyecto de Ley:

PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL Y NECESIDAD PÚBLICA LA CREACIÓN DEL PLAN PILOTO PARA LA CREACIÓN DE LA INDUSTRIA TEALERA AMAZÓNICA EN EL DISTRITO DE JUMBILLA, PROVINCIA DE BONGARÁ EN LA REGIÓN AMAZONAS.



FÓRMULA LEGAL

Artículo 1. Objeto de la Ley.

La presente ley tiene por objeto la constitución de un plan piloto para la creación de la Industria Tealera Amazónica con sede en el distrito de Jumbilla, provincia de Bongará del departamento de Amazonas, con el propósito de contribuir al fortalecimiento de este sector agroindustrial en la región Amazonas, lo cual contribuirá a generar más fuentes de trabajo, elevar los niveles de exportación y el consumo interno nacional de un té con la mejor calidad y más competitivo a nivel internacional, contribuyendo a la reducción de la pobreza.

Artículo 2. Finalidad de la Ley.

La presente ley tiene la finalidad de constituir un plan piloto para la creación de la Industria Tealera Amazónica con sede en el distrito de Jumbilla, provincia de Bongará del departamento de Amazonas, con el propósito de contribuir al fortalecimiento de este sector agroindustrial en la región Amazonas, lo cual contribuirá a generar más fuentes de trabajo, elevar los niveles de exportación y el consumo interno nacional de un té con la mejor calidad y más competitivo a nivel internacional, contribuyendo a la reducción de la pobreza.

Artículo 3. Declaración.

Declárese de interés nacional y preferencia en lo social y económico, la constitución de un plan piloto para la creación de la Industria Tealera Amazónica con sede en el distrito de Jumbilla provincia de Bongará del departamento de Amazonas, con la finalidad de fortalecer el sector agroindustrial tealero en la región Amazonas.

Artículo 4. Finalidad del plan piloto para la creación de la Industria Tealera Amazónica en el distrito de Jumbilla, provincia de Bongará del departamento de Amazonas.

El plan piloto para la creación de la Industria Tealera Amazónica con sede central en el distrito de Jumbilla, provincia de Bongará del departamento de Amazonas, tiene como propósito realizar estudios fácticos de productividad y exportación para que la creación y el desarrollo de dicha industria resulte exitosa, ya que su condición climática y ubicación geográfica son óptimos para el cultivo del té en la región.

Artículo 5. Creación.

Una vez obtenida la factibilidad del proyecto, procédase con la creación de la Industria Tealera Amazónica con sede central en el distrito de Jumbilla, provincia de Bongará del departamento de Amazonas, la cual brindará asesoría técnica, tecnológica, legal, económica, financiera y de comercio exterior e interno, a las personas agricultoras que quieran incursionar en el cultivo del Té en la región Amazonas, previa verificación por la autoridad competente de que sus tierras cumplen con las condiciones climáticas y geográficas necesarias para su desarrollo dentro de lo que se establezca en el Plan Piloto.

Artículo 6. Empadronamiento

Las personas agricultoras que quieran incursionar en el cultivo del Té en la región Amazonas y que cuenten con la aprobación a que se refiere el artículo 4 de la presente ley, pueden afiliarse a la Industria Tealera Amazónica con sede central en el distrito de Jumbilla provincia de Bongará, para así poder gozar de beneficios que el Plan Piloto les ofrece, con la finalidad de desarrollar la producción del Té para consumo interno del país, así como para mejorar su exportación en el mercado internacional.

Artículo 7. Financiamiento de la obra de regadío

Coordínese entre el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF) y el Gobierno Regional de Amazonas, el financiamiento de la construcción de la sede central de la Industria Tealera Amazónica en el distrito de Jumbilla, provincia de Bongará del departamento de Amazonas y de las estructuras de regadío necesarias para para el cultivo de Té aprovechando las aguas de la cuenca alta del río Imaza.

Artículo 8. Convenios Internacionales y con el sector farmacéutico

El Estado podrá celebrar convenios de exportación del Té producido en la región Amazonas con los países de Brasil, Suiza y Francia y otros países con interés en este producto.



Artículo 9.- Acciones, medidas y disposiciones necesarias

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), el Ministerio de Economía y Finanzas (MEF), PROMPERU y las diversas entidades privadas agrícolas de la región Amazonas, coordinarán las acciones, dictarán las medidas y disposiciones necesarias conducentes a la firma de dichos convenios internacionales, particularmente, incorporando dicho producto a los Tratados de Libre Comercio (TLC) de los que forma parte el Perú.

Igualmente, podrá celebrarse contratos y/o convenios con el sector farmacéutico nacional e internacional, para brindar facilidades y mejores condiciones económicas en la compra de este producto y sus derivados por poseer estas características medicinales.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

Única. - Vigencia

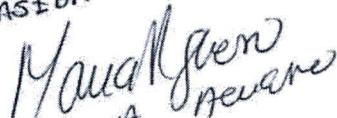
La presente Ley entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el diario Oficial El Peruano.

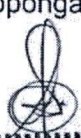
DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

Única. - Norma derogatoria

Deróguese toda norma que se oponga a la presente ley.


PASTOR DÁVILA, A.


MAUDY GERON
MIRANDA
GONZALEZ

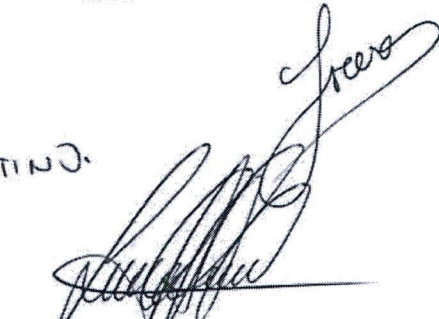

SEGUNDO TORIBIO MONTALVO CUBAS
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA


K. PORTABATIN


GUIDO BELLIDO UGARTE
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA


MARGOT PALACIOS HUAMÁN
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA


WALDEMAR JOSÉ CERRÓN ROJAS
Directorio Portavoz Titular
Grupo Parlamentario Perú Libre
CONGRESO DE LA REPÚBLICA


BERNARDO JAIME QUITO SARMIENTO
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA



CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **4** de **mayo** del **2022**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición **N°1873/2021-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:
1. AGRARIA.

.....
HUGO ROVIRA ZAGAL
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA

EXPOSICION DE MOTIVOS

La bebida denominada té es un extracto acuoso que se obtiene de las hojas y brotes del arbusto del té (*Thea sinensis* L., *Camellia sinensis* L., *cwwhaye*) tras su fermentación, tueste (no siempre se realiza), secado y extracción con agua en ebullición. El origen de la planta del té hay que buscarlo presumiblemente en el norte de La India (Assam), de donde llegó a China ya en el 2700 a. C. El arbusto del té, como planta de hoja perenne da lugar a árboles de 6 a 9 m de altura en sus formas silvestres. Esta planta, en principio tropical, se da también muy bien en condiciones climáticas subtropicales entre 500 y 2.000 m de altitud y en cultivo se le da mediante poda forma de arbusto de hasta 1,5 m, a fin de facilitar el cosechado.

La industria del té ha ido tomando fuerza en todo el mundo, catalogándolo algunos como una de las tres bebidas más populares. Esta industria nace de una leyenda que cuenta que su descubrimiento fue en China por un emperador llamado Shen-Nung, quien, al observar que las personas eran más sanas cuando bebían agua caliente, insistió que todos tomaran esta precaución; un día cayó entre una de estas aguas hirvientes una hoja de té que fue aprobado por el emperador como uno de los más placenteros aromas acompañado de un delicioso sabor. Fue a partir de entonces que desde China se empezó a expandir el té por Asia; en el siglo XVI llegó a Europa y más tarde se introdujo en Norteamérica, donde Thomas Sullivan en 1900 decidió empaquetarlo en pequeñas bolsas de seda.¹

La producción de té con fines comerciales tiene lugar hoy en día en muchos países con un clima adecuado, como India, Sri Lanka, Kenia, Indonesia, Rusia y Turquía. En China, el arbusto del té se cultiva a lo largo del río Chengjiang, en las provincias costeras de China central y en el sur del país². Los brotes y hojas jóvenes se recolectan casi siempre con la mano. La mejor calidad de té la brindan los brotes terminales (Pekoe) y la hoja medio abierta más próxima al brote.

Cuanto más viejas sean las hojas, más duras son por la acumulación de lignina y taninos, y la infusión de té resultante posee un sabor más astringente³. En la tecnología de elaboración del té se pueden diferenciar 3 variantes principales: el té fermentado (té negro; en chino se denomina té rojo, en referencia al color de la infusión), parcialmente fermentado (té Oolong) y no fermentado (té verde).

La duración y tipo de proceso de fermentación determinan las propiedades características de la bebida obtenida. El té más fermentado es de color más oscuro y sabor más suave, mientras que el menos fermentado es más claro y de sabor más astringente debido a su alto contenido en taninos. El té negro se clasifica por un lado según el período de cosecha (First/Second Flush) y, por otro, según la calidad de las hojas; así, en orden decreciente: Flowery Orange Pekoe FOP, Orange Pekoe, Pekoe y Souchong. Pekoe (chino significa pelusa blanca) hace referencia a la pelusa de los brotes del té, y Orange a la casa real de los Orange. Dentro del té verde se distinguen distintos niveles de calidad: Gunpowder (primera recolección de primavera), Chun-

¹ <https://www.urosario.edu.co/Administracion/documentos/Documentos-de-Investigacion/BI-103-Web.pdf>.
Pag. 08

Mee (se corresponde con el Flowery Orange Pekoe), Natural Leaf (hojas enteras de sabor muy suave) y Matcha (té verde pulverizado).

RESEÑA HISTÓRICA

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.)

Anyo Maru, Vapor que trajo las primeras semillas de té al Perú, por gestión y solicitud de 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.

Una vez que se habían establecido los primeros semilleros de plantas de té de alto rendimiento, se cultivaron las plantas para la producción. En 1915, cuando se produjo la primera cosecha, las plantas fueron desafortunadamente abandonadas después de la muerte del pionero y líder del proyecto. El 26 de julio de 1917, a las 9:00 de la mañana, Benjamín fue asesinado (nacido en julio de 1871), con dos disparos de arma de fuego de Juan Recharte, su antiguo capataz en Huyro. Después de su muerte, las plantas fueron abandonadas, aunque la primera cosecha había brindado té negro.

Diez años más tarde, 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 proporcionarán variedades de semillas y facilitarán 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.



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. Esto 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 influencia del terrorismo en Tingo María vio gravemente afectada la zona de Río Azul donde se encuentra la fábrica. Sendero Luminoso fue extremadamente violento, pidieron cuotas de dinero a las compañías y cometieron innumerables crímenes que terminaron expulsando a las poblaciones de sus fincas. Esto ha creado condiciones para que el tráfico de drogas prospere en alianza con el grupo terrorista. El lugar se convirtió en un área de producción de cocaína y se establecieron grandes plantaciones de hoja de coca para su producción.

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 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.

Antes de 1969, la tierra del té era de propiedad privada. El gobierno militar de Juan Velasco Alvarado decretó la expropiación de las grandes haciendas bajo el lema "la tierra es para los que la trabajan", y se disolvieron las fincas privadas y se promovió la generación y las cooperativas y asociaciones de productores. Esta reforma modifica y genera un cambio en el sistema de producción y manejo de los campos, tanto en Cusco como en Tingo María. Fundos como Huyro, Pucuto, Pistipata, (propiedades de la familia Romainville La Torre), se convirtieron en cooperativas gestionadas por los trabajadores.

La tierra en Perú rara vez se da exclusivamente al té como monocultivo, se cultiva junto con el café, frutas tropicales y otros de pan llevar. De hecho, el cultivo intercalado con de café es a menudo una necesidad financiera para los pequeños agricultores, un hecho que no presagia nada bueno para la producción sostenida de té en el futuro



Ya en 1961 el comercio de té estaba fabricando 1,100 toneladas a partir de 1,700 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 1991 (1,178 Toneladas). Debido a las tensiones impuestas a la industria y a las perturbaciones internas, la producción de té en 1991 cayó a su nivel más bajo desde 1981. 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.²

EFFECTOS FARMACOLÓGICOS Y NUTRICIONALES³

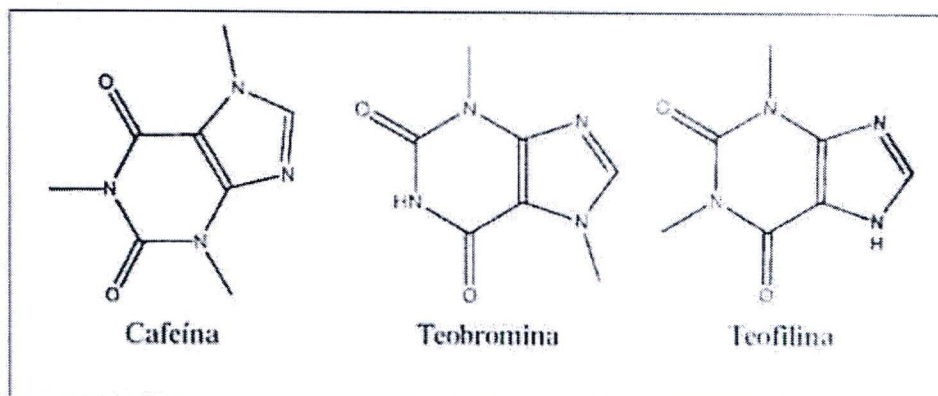
Como bebida prácticamente libre de calorías, el té se incluye como complemento ideal en distintas dietas de adelgazamiento. A los numerosos componentes del té se les atribuyen efectos beneficiosos para la salud. Se pueden aislar distintos grupos de sustancias de las hojas del té. Los compuestos fenólicos como los flavonoides, los ácidos clorogénicos y el ácido gálico están presentes en un 30% aproximadamente en la hoja del té. Actualmente el flavonoide que recibe la máxima atención es el "galato de epigallocatequina" (EGCG).

Actúa como antialérgico inhibiendo la producción de inmunoglobulina E. Varios estudios de laboratorio han podido demostrar la acción anticancerígena del EGCG.

² <http://runaq.com.pe/el-te-en-el-peru/?v=3827b7f36786>

³ <https://www.elsevier.es/es-revista-revista-internacional-acupuntura-279-articulo-el-te-planta-medicinal-consumo-13139740>

mayor excreción de agua en los riñones que es seguida de una mayor absorción de líquido en el intestino. Habrá que aguardar para saber hasta qué punto la acción antiviral y antibacteriana de los flavonoides, y sus propiedades antiinflamatorias observadas en experimentos con animales, tienen relevancia clínica para los seres humanos. Los efectos farmacológicos milagrosos que se atribuyen sobre todo al té verde requieren una evaluación científica adicional. En la hoja del té, además de alrededor de un 25% de proteínas y aminoácidos, un 20% de hidratos de carbono y fibra (pectina y celulosa) y un 5% de lípidos y minerales (sobre todo potasio, hierro, flúor, cinc, manganeso), se encuentra vitamina B1, B2, niacina, así como numerosos esteroides y saponina⁷. Desde el punto de vista nutricional, el té se considera una fuente especialmente rica de fluoruros que dan estabilidad a huesos y dientes. El té es un profiláctico natural de la caries. Los taninos del té negro inhiben la reabsorción de hierro mediante la formación de complejos poco solubles. Entre los componentes más importantes que confieren al té su aroma se encuentran los terpenos, aldehídos, ésteres, compuestos de azufre, alcoholes y ácidos que aparecen como aceite esencial sobre todo durante la fermentación.



EFICACIA DIETÉTICA ESPECIALMENTE PARA EL CANSANCIO Y LA DIARREA⁶

La nutrición y la dietética de la medicina china atribuyen al té las siguientes cualidades y efectos:

Temperatura: refrescante/frío, ligeramente caliente (té negro)

Sabor: amargo, dulce.

Afinidad a los órganos: hígado, corazón, estómago/ bazo, pulmón, riñón.

Efectos: enfría el calor, transforma la flema, dispersa la humedad, hace descender el Qi, fortalece el estómago, desintoxica, favorece la diuresis, elimina los bloqueos de la digestión.

⁶ <https://www.elsevier.es/es-revista-revista-internacional-acupuntura-279-articulo-el-te-planta-medicinal-consumo-13139740>

Como producto dietético, el té se menciona por primera vez en el capítulo 26 del Qianjinfang (Recetas que valen mil piezas de oro) de Sun Simiao recopiladas entre el año 650 y 659), así como en el Xinxiu bencao (Nuevo tratado de medicina revisado de Su Jing del año 659). Sus indicaciones terapéuticas son la sensación de frío en la cabeza, el dolor de cabeza y ocular, la visión borrosa, la sed acusada, la agitación interna, el malestar tras el consumo excesivo de alcohol, el cansancio, la sensación de debilidad, una menor producción de orina, la halitosis y las inflamaciones orales, trastornos estomacales y digestivos acompañados de náuseas y diarrea. Se considera contraindicado en casos de frío y debilidad del circuito funcional de bazo-estómago. En los casos de trastornos del sueño, palpitaciones, estreñimiento y zumbido de oídos, debe evitarse un consumo excesivo.³

CONDICIONES CLIMATICAS PARA EL USO DEL TÉ

Aunque originario de los bosques montañosos situados en los límites de India y China, el té (*Camellia sinensis* L.), se cultiva hoy en los cinco continentes. A partir de sus brotes y hojas se obtienen diversos tipos: té negro, verde, rojo y blanco.

El té presenta follaje perenne, flores blancas y fruto capsular. En estado silvestre puede alcanzar hasta 10 o 15 metros de altura, pero la planta bajo cultivo es podada para limitar su porte, favoreciendo así la generación de nuevos brotes y hojas y facilitando la cosecha.

Se cultiva con éxito desde el nivel del mar hasta los 2.200 metros de altitud, obteniéndose producciones de alta calidad en las zonas de alturas superiores a los 1.200 metros. El clima óptimo para la especie es el subtropical húmedo, isohídrico, con precipitaciones entre 1.800 y 2.200 mm anuales y suelos con pH ácido (4,5 - 5,5) bien drenados.

La localidad de Jumbilla está comprendida entre los: Latitud: -5.90444, Longitud: -77.7981, Latitud: 5° 54' 16" Sur, Longitud: 77° 47' 53" Oeste, con una superficie de 16,100 hectáreas 161 Km².

El té se comercializa en lotes que se usan en mezclas o "blends" para mantener las características de cada marca comercial a lo largo del tiempo. Así, un lote puede aportar poco en cuanto a sabor, pero dar un excelente color, otro en cambio puede tener color tenue pero un exquisito aroma. Las empresas realizan los blends apropiados, apuntando a satisfacer el mercado a que se dirige el producto.⁷

CONDICIONES CLIMÁTICAS DE JUMBILLA

Jumbilla es una localidad peruana, capital del distrito de Jumbilla y a la vez de la provincia de Bongará en el departamento de Amazonas. Se encuentra a 1935 m.s.n.m. en la cuenca alta del río Imaza, tributario del río Marañón.

⁷ http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/revista/html/34/34_17_te.htm

Cuadro 1. Estas características climáticas del Distrito de Jumbilla la hacen propicia para el cultivo del Té y desarrollar La Industria Tealera en la región

Clima y Lluvias por Mes y por Estación en Jumbilla - Climograma

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Temperatura Mínima (C)	24	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
Temperatura Máxima (C)	32	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42
Temperatura Promedio (C)	28	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38
Lluvia (mm)	74	67	60	53	46	39	32	25	18	11	4	0

Estación Meteorológica :
Distrito de Jumbilla
Departamento de Tarma

Estas características climáticas del Distrito de Jumbilla la hacen propicia para el cultivo del Té y desarrollar La Industria Tealera en la región.⁸



TÉ PERUANO LOGRA SU PRIMERA EXPORTACIÓN HACIA FRANCIA Y SUIZA⁹

Grupo Palais des Thés, dedicado a la importación de tés de especialidad a nivel mundial, apuesta por el producto peruano tras más de un año de promoción comercial en Francia.

El Perú realizó la primera exportación de té peruano al mercado europeo, tras la decisión comercial del grupo Palais des Thés de importar este producto originario del valle de La Convención (Cusco), informó la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (Promperú).

La Oficina Comercial de Perú en París, a cargo de la consejera Rosario Pajuelo, informó que el Grupo Palais des Thés, dedicado a la importación de tés de especialidad a nivel mundial, apostó por el producto peruano tras más de un año de gestiones en Francia.

Pese a la difícil coyuntura internacional, el gigante francés, dedicado a la importación de decenas de tés de especialidad a nivel mundial, se rindió ante los tipos negro y verde cusqueños, que cuentan con características únicas y diversas virtudes naturales que apuntan a conquistar los paladares franceses más exigentes.

⁸ <https://www.lugaresturisticos.com.ar/infoClima.php?id=3766364413>

⁹ <https://www.gob.pe/institucion/promperu/noticias/593602-promperu-te-peruano-logra-su-primera-exportacion-hacia-francia-y-suiza>

De este modo, se concretó el primer paso hacia la internacionalización de este producto peruano, que no solo busca posicionarse en el segmento gourmet de los mercados francés y suízos, sino que apunta a llevar sus bondades y sabor a otras potencias de Europa.

Este envío fue posible por el trabajo coordinado de las oficinas de Promperú en la región Cusco y en Francia, siendo esta última la promotora de que el té peruano llegue a tierras francesas tras un año y medio de promoción comercial.

La Oficina Comercial de Perú en París también señaló que la empresa suiza Café Viajero, perteneciente a la peruana Carolina Gobet, se aventuró a abrir el mercado del té peruano en el país helvético, habiendo importado a la fecha 150 kilogramos, con los que elabora blends de té, cítricos y jengibre peruano, los mismos que tienen gran acogida en los consumidores suízos.

POVEA: DE CUSCO A FRANCIA¹⁰

Por su parte, Germán Povea Arredondo, representante de la empresa exportadora Povea, remarcó que la minuciosa selección manual de cada una de las hojas de su producto asegura la excelencia de sus envíos. Asimismo, indicó que las condiciones climáticas de la región Cusco contribuyen a la calidad de los tés que cosecha y, por ende, su aceptación en el mercado europeo.

La labor conjunta entre Promperú y Povea harán posible que los tés verdes y negros cusqueños puedan competir con otras infusiones destacadas de Asia, que ya están a la venta en las más de 70 boutiques que la cadena Palais de Thés tiene en países como Francia, Bélgica, Noruega, Rusia, Luxemburgo e Israel.

En ese sentido, trabajarán de manera directa con los productores, a fin de generar sinergias entre profesionales e incrementar aún más la calidad de los tés, especialmente el de tipo blanco.

François-Xavier Delmas, fundador y dueño de Palais des Thés —y apasionado de los viajes, la geografía y los paisajes—, planea visitar a los productores de La Convención en noviembre de este año para presenciar el inicio de la temporada de cosecha del té.¹¹

ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LAS INFUSIONES DE PLANTAS MEDICINALES¹²

El uso de las plantas medicinales se da desde la prehistoria, este uso es el resultado de las constantes búsquedas que el hombre ha realizado para darle lucha a las diferentes enfermedades que han ido apareciendo a lo largo de la historia, ante ello

¹⁰ <https://www.gob.pe/institucion/promperu/noticias/593602-promperu-te-peruano-logra-su-primera-exportacion-hacia-francia-y-suiza>

¹¹ <https://gestion.pe/economia/te-peruano-logra-su-primera-exportacion-hacia-francia-y-suiza-peru-noticia/>

¹² https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/5402/PYT_Informe_Final_Proyecto_INFUVERAL.pdf?sequence=1 pag. 15,16 y 17

el hombre aprendió a buscar drogas en la corteza, semillas, cuerpos frutales y en otras partes de la planta (Bonells, 2020).

La flora mundial consta de 250 000 especies, de las cuales el 10% se encuentran en Perú y de ellas 1 408 especies son de uso medicinal, gracias a este uso medicinal un estudio demuestra que en el Perú casi el 80% de la población conoce el uso de la fitoterapia como recurso natural y se ha verificado que el 76% de los asegurados de EsSalud están dispuestos a recibir tratamiento con plantas medicinales (Organización Panamericana de la Salud, 2018).

Ante la imponente presencia de las plantas medicinales como alternativa a los medicamentos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) reconoce que parte del material de estudio de la medicina tradicional abarca el material herbario tales como hierbas, jugos frescos, semillas, tallos, madera, corteza, raíces y otras partes de las plantas; por otro lado la trigésima primera Asamblea Mundial de la Salud, Organización de Naciones Unidas (ONU) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), emitió la resolución de "promover la investigación sobre la utilización de plantas medicinales", mediante la resolución World Health Assembly (WHA), la Asamblea Mundial de la Salud en 1978 reconoce la importancia de las plantas medicinales en el cuidado de la salud (Condori Rojas & Orellana Limaylla, 2018).

Como parte de ese estudio e investigación sobre la utilización de las plantas medicinales, se encuentra el sector de infusiones de plantas medicinales. Cuenta la leyenda que un emperador chino, Sheng-Tun, en el 2737 a.C., acostumbraba a beber agua hervida para cuidar su salud. Un día, paseando por su jardín, se sentó con su taza caliente debajo de un árbol, del cual cayeron unas hojas en su bebida, el gran señor probó la bebida de color marrón y olor penetrante y encontró agradable y tonificante el líquido, había descubierto por causalidad el té (Gaceta, 2013), las infusiones tienen una historia de uso milenario y que hasta el día de hoy por sus beneficios medicinales sigue prevaleciendo incluso con mayor impacto, gracias a los estudios e investigación más profundizada y a los avances tecnológicos los cuales generan más valor a las infusiones.

Una infusión es la bebida que se obtiene a base de hojas secas, de los frutos de hierbas aromáticas, de partes de flores, luego de que se le agrega agua que está a punto de hervir y que se sirve en una taza; las infusiones más comunes son el té, el café, tila, horchata, mate y manzanilla, entre otras, de las cuales las infusiones que más se consume son el té y el café. (Ucha, 2013). La infusión es una clasificación de las tisanas, una tisana es una bebida caliente preparada a base de plantas que pueden ser raíces, hojas, tallo, flores o frutos. El objetivo es extraer los principios activos de las plantas a través de agua caliente y a lo largo de los años, se han utilizado con hierbas medicinales, las cuales al inicio eran preparadas con plantas autóctonas de cada país, pero que poco a poco se fue desarrollando un intercambio cultural de especias y plantas (Quiroga Pardo, Rojas Macalupu, Rojas Marin , & Valladolid Rivas, 2018).

En el Perú, las infusiones son percibidas tradicionalmente como bebidas funcionales, según Carou y Font (2006) definieron que las bebidas funcionales son aquellos a las cuales se les atribuyen efectos saludables positivos mal allá de su valor nutritivo, a



eso se le suma que el Perú es un país con altos niveles de automedicación, es por ello que los tés herbales medicados son bien percibidos y tienen un alto nivel de consumo (Quiroga Pardo, Rojas Macalupu, Rojas Marin , & Valladolid Rivas, 2018). Según Augusto Santana "Hay una tendencia mundial de los consumidores hacia los productos saludables y naturales, bajo en calorías y ricos en antioxidantes, el Perú no es ajeno a esta tendencia, y la categoría de té bebibles cumple con lo que demandan los consumidores y de ahí su potencial de crecimiento y penetración" (Gestión, 2015). Actualmente debido a la pandemia que se está viviendo, el consumo de bebidas calientes ha aumentado, durante el 2020 el consumo de bebidas a base de malta y otras plantas típicas peruanas como opción natural para los adultos preocupados por la salud y bienestar ha ocupado el 72% de participación en el mercado (Camara Cafe & Cacao, 2021).

Según el informe del año 2017 de Euromonitor International sobre consumo de bebidas calientes, en el Perú, el consumo promedio de té e infusiones por persona es casi de 36 tazas al año, lo que se traduce en más de 2 300 toneladas de té comercializadas y se estima que para el 2021 la cantidad de toneladas comercializadas supere las 2 700 toneladas (Dasbethviajera, 2018). Las formas y tipos de cómo se evidencia el consumo del mercado peruano en torno a las infusiones son:

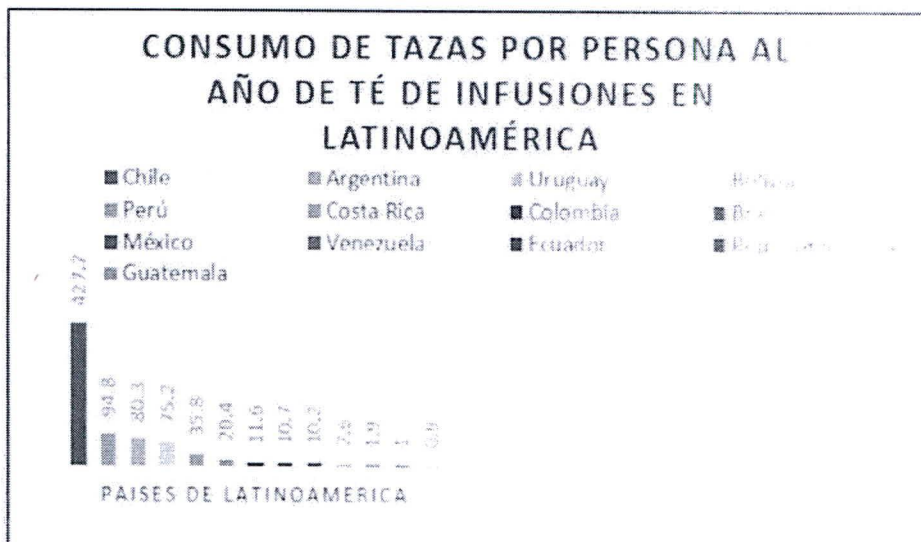
- La mayoría de las infusiones son en bolsitas filtrantes, solo dos empresas comercializan plantas medicinales y herbales a granel.
- Las plantas medicinales y aromáticas de origen andino se comercializan principalmente en empaques a granel.
- Existen infusiones que cumplen funciones específicas que las llaman bebidas saludables, o conocidas como bebidas funcionales ya que cumplen una misión específica.
- Naturandes y Renacer son las marcas líderes que comercializan plantas medicinales y té a granel, lo comercializan en bolsas de 35 a 200 gramos, dependiendo del tipo de planta aromática, medicinal o herbal.
- Los precios de los productos nacionales son mucho más baratos que el precio de los productos importados.

El crecimiento del sector de infusiones en especial el de las plantas medicinales se debe por la gran tendencia que están teniendo los consumidores para tener una mejor salud, priorizando su cuidado y bienestar.

En la demanda de Latinoamérica, existen datos sobre las preferencias de los consumidores de bebidas calientes de infusiones de té y uno de sus sustitutos, el café. Como se puede observar en la Figura 1. El Perú se encuentra en el quinto lugar de consumo de infusiones en Latinoamérica y tanto Chile como Bolivia prefieren una bebida de infusión que un café. (Gestión, 2017).



Figura 1. Consumo de tazas por persona en Latinoamérica

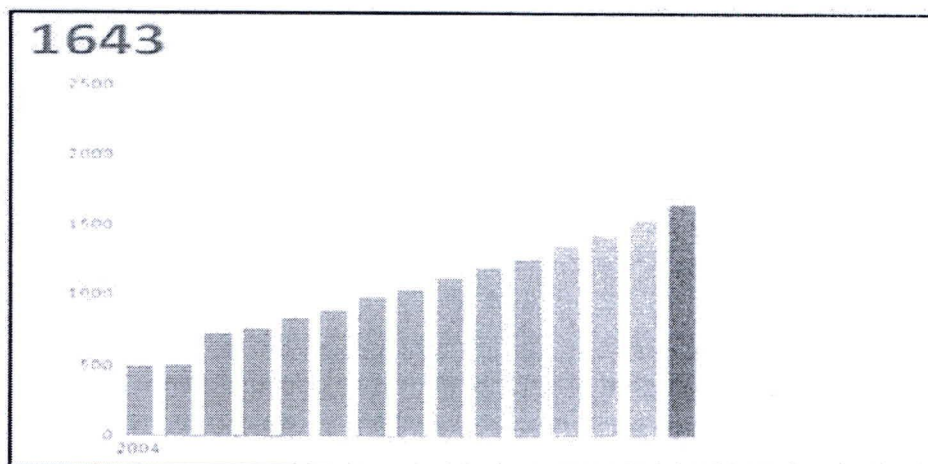


Nota. Tomado de Diario Gestión (2017).

Con respecto al mercado nacional de infusiones, como se puede observar en la Figura 2, las ventas anuales al por menor vienen en aumento desde el 2004 y se estima que esta tendencia se mantendrá con el pasar de los años, llegando así al 2023 con un aproximado de 2500 millones de soles en ventas, esto indica que el mercado tiene un comportamiento positivo y que de acuerdo con lo analizado tiene un comportamiento de expansión. (Rivera, 2020).



Figura 2. Venta de bebidas calientes en millones de soles



Nota. Elaborado por Euromonitor (2019).

Según una investigación de (Euromonitor, 2014) señala que, Perú será el mercado de bebidas calientes de mayor crecimiento en América latina y que aquellas bebidas que están teniendo más éxito son las infusiones de frutas/ hierbas que aportan un rol muy importante para la salud.

El té es la rara excepción dentro de las materias primas agrícolas del planeta. Al contrario que su gran rival, el café, la mayoría de la producción aún se comercializa a través de subastas. "El mercado del té es muy diferente del del café o del cacao", considera Monika Beutgen, secretaria general de Tea & Herbal Infusions Europe, una de las patronales del sector. "Las dos principales diferencias son, por un lado, la estructura del mercado y, por otro, el carácter del producto".¹³

MARCO LEGAL CONSTITUCIONAL

Artículo 44.- Deberes del Estado

Son deberes primordiales del Estado: defender la soberanía nacional; garantizar la plena vigencia de los derechos humanos; proteger a la población de las amenazas contra su seguridad; y promover el bienestar general que se fundamenta en la justicia y en el desarrollo integral y equilibrado de la Nación.

Asimismo, es deber del Estado establecer y ejecutar la política de fronteras y promover la integración, particularmente latinoamericana, así como el desarrollo y la cohesión de las zonas fronterizas, en concordancia con la política exterior.

Artículo 58.- Economía social de Mercado

La iniciativa privada es libre. Se ejerce en una economía social de mercado. Bajo este régimen, el Estado orienta el desarrollo del país, actúa principalmente en las áreas de promoción de empleo, salud, educación, seguridad, servicios públicos e infraestructura.

Artículo 66.- Recursos Naturales

Los recursos naturales, renovables y no renovables, son patrimonio de la Nación. El Estado es soberano en su aprovechamiento.

Por ley orgánica se fijan las condiciones de su utilización y de su otorgamiento a particulares. La concesión otorga a su titular un derecho real, sujeto a dicha norma legal.

Artículo 69°. – El Estado promueve el desarrollo sostenible de la Amazonía con una legislación adecuada.

¹³ https://elpais.com/economia/2017/02/03/actualidad/1486119060_356935.html

MARCO DE LA LEY N° 26821, LEY ORGÁNICA PARA EL APROVECHAMIENTO DE LOS RECURSOS NATURALES

Artículo 20.- Todo aprovechamiento de recursos naturales por parte de particulares da lugar a una retribución económica que se determina por criterios económicos, sociales y ambientales.

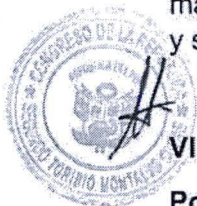
La retribución económica a que se refiere el párrafo precedente, incluye todo concepto que deba aportarse al Estado por el recurso natural, ya sea como contraprestación, derecho de otorgamiento o derecho de vigencia del título que contiene el derecho, establecidos por las leyes especiales.

MARCO DE LA ORDENANZA REGIONAL N° 244 GOBIERNO REGIONAL DE AMAZONAS – PLAN DE DESARROLLO CONCERTADO 2009-2021 DE LA REGIÓN DE AMAZONAS.

MARCO LEGAL DE LA LEY ORGÁNICA DE GOBIERNOS REGIONALES: LEY N°27867

Artículo 5.- Misión del Gobierno Regional

La misión de los gobiernos regionales es organizar y conducir la gestión pública regional de acuerdo a sus competencias exclusivas, compartidas y delegadas, en el marco de las políticas nacionales y sectoriales, para contribuir al desarrollo integral y sostenible de la región.



VINCULACIÓN DE LA INICIATIVA LEGISLATIVA CON EL ACUERDO NACIONAL

Política de Estado del Acuerdo Nacional:

3. COMPETITIVIDAD DEL PAÍS.

18. Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica.

23. Política del desarrollo agrario y rural

8. DESCENTRALIZACIÓN POLÍTICA, ECONÓMICA Y ADMINISTRATIVA PARA PROPICIAR EL DESARROLLO INTEGRAL, ARMÓNICO Y SOSTENIDO DEL PERÚ.

Nos comprometemos a desarrollar una integral descentralización política, económica y administrativa, transfiriendo progresivamente competencias y recursos del gobierno nacional a los gobiernos regionales y locales con el fin de eliminar el centralismo. Construiremos un sistema de autonomías políticas, económicas y administrativas, basado en la aplicación del principio de subsidiariedad y

complementariedad entre los niveles de gobierno nacional, regional y local del Estado, con el fin de fortalecer éstos últimos y propiciar el crecimiento de sus economías.

Con ese objetivo, el Estado:

- a) Apoyará el fortalecimiento administrativo y financiero de los gobiernos regionales y locales;
- b) Institucionalizará la participación ciudadana en las decisiones políticas, económicas y administrativas;
- c) Promoverá la eficiencia y transparencia en la regulación y provisión de servicios públicos, así como en el desarrollo de infraestructura en todos los ámbitos territoriales;
- d) Establecerá una clara delimitación de funciones, competencias y mecanismos de coordinación entre los tres niveles de gobierno;
- e) Desarrollará plataformas regionales de competitividad orientadas al crecimiento de las economías locales y regionales;
- f) Desarrollará una estructura de captación de recursos fiscales, presupuestales y del gasto público que incluyan mecanismos de compensación para asegurar la equitativa distribución territorial y social, en un marco de estabilidad macroeconómica y de equilibrio fiscal y monetario;
- g) Incorporará los mecanismos necesarios para mejorar la capacidad de gestión, la competencia y la eficiencia de los entes públicos y privados, así como la competitividad de las empresas y las cadenas productivas en los niveles nacional, regional y local;
- h) Favorecerá la conformación de espacios macro regionales desde una perspectiva de integración geoeconómica;
- i) Favorecerá el asociacionismo intermunicipal e interregional para el tratamiento de temas específicos;
- j) Fomentará el acceso al capital en los niveles regional y local, particularmente para la micro, pequeña y mediana empresa; y
- k) Fomentará mecanismos de compensación presupuestal para casos de desastre natural y de otra índole, de acuerdo al grado de pobreza de cada región.

EFFECTO DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

El presente proyecto de ley no modificará ninguna norma de nuestro ordenamiento jurídico, tampoco colisiona con instituciones de otra naturaleza ya creadas, sino que implicará una acción concreta del Estado para declarar de interés nacional y

necesidad pública la creación del plan piloto para la creación de la Industria Tealera Amazónica en el Distrito de Jumbilla provincia de Bongará en la región Amazonas.

ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO

El objetivo de este proyecto es el de beneficiar a la región Amazonas con el desarrollo de un plan piloto para la creación de una institución denominada Industria Tealera Amazónica en el Distrito de Jumbilla provincia de Bongará en la región Amazonas, con el afán de desarrollar la industria tealera en la región Amazonas, para así de esta forma contribuir no sólo en cubrir las necesidades internas del consumo del Té en el país, sino también a la exportación de este producto y sus derivados, con la finalidad suprema de erradicar la pobreza en todas sus formas de la Región Amazonas.

Si bien es cierto que habrá gastos para el cumplimiento de este proyecto con la ejecución de esta obra de alta rentabilidad social, esta generará beneficios económicos para la región de Amazonas y para la economía nacional en su conjunto, de tal forma que a mediano y largo plazo se recuperarán los gastos, con creces, del capital invertido en la creación de esta institución denominada Industria Tealera Amazónica, con sede en el distrito de Jumbilla provincia de Bongará en la región Amazonas.



Lima, 13 de abril de 2022