



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 NECESIDAD PÚBLICA Y PREFERENTE INTERÉS NACIONAL, LA PRODUCCIÓN DE SEMILLAS CERTIFICADAS DE CACAO Y CAFÉ EN LAS REGIONES DE PAÍS QUE CUENTEN CON POTENCIAL PRODUCTIVO, PARA EL DESARROLLO DE DICHA ACTIVIDAD ECONÓMICA EN BENEFICIO DEL DESARROLLO AGRÍCOLA NACIONAL.

El congresista de la República **SEGUNDO TORIBIO MONTALVO CUBAS**, integrante del grupo parlamentario Perú Libre, en ejercicio de la facultad que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú y conforme a lo establecido en los artículos 22° inciso c) 74 y 75 del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente Proyecto de Ley:

El Congreso de la República,

Ha dado la Ley siguiente:



FÓRMULA LEGAL

PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE NECESIDAD PÚBLICA Y PREFERENTE INTERÉS NACIONAL, LA PRODUCCIÓN DE SEMILLAS CERTIFICADAS DE CACAO Y CAFÉ EN LAS REGIONES DE PAÍS QUE CUENTEN CON POTENCIAL PRODUCTIVO, PARA EL DESARROLLO DE DICHA ACTIVIDAD ECONÓMICA EN BENEFICIO DEL DESARROLLO AGRÍCOLA NACIONAL.

Artículo 1. – Declaración de necesidad pública e interés nacional.

Declarase de necesidad pública y preferente interés nacional, la producción de semillas certificadas de cacao y café en las regiones del país que cuenten con potencial productivo para el desarrollo de dicha actividad económica, lo que redundará en beneficio del desarrollo agrícola nacional.

Artículo 2.- Objeto de la Ley.

La presente Ley tiene por objeto promover la producción agrícola de semillas de cacao y café, de modo tal que cuenten con certificación oficial que permita su desarrollo a nivel nacional, propendiendo, con mayor incidencia, en aquellas regiones del país que cuentan con potencial productivo para dicho fin, coadyuvando, consecuentemente, al beneficio de la población nacional vinculada a esa actividad económica.

Artículo 3. – Alcance de la Ley.

La presente norma busca promover y/o fomentar el uso de semillas certificadas de cacao y café con alta calidad genética y características productivas de las variedades adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de las regiones del Perú, que tienen potencial productivo para dichos cultivos y que permitan un mayor y más adecuado desarrollo de dicha actividad económica productiva.

Artículo 4.- Finalidad de la Ley.



La presente ley tiene como finalidad promover e incentivar el uso de semillas certificadas de cacao y café para el desarrollo productivo de esta actividad económica, contribuyendo a la seguridad alimentaria y al incremento de la productividad de estas semillas, garantizando con ello la resistencia a plagas y enfermedades, además de que, por su alta capacidad productiva, colabora a la mejora de la calidad de vida de los productores involucrados en esta actividad.

Artículo 5.- Entidades encargadas

Encargase al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI, en coordinación directa y permanente con sus organismos públicos descentralizados como el Instituto Nacional de Innovación Agraria INIA - el Programa de Desarrollo Productivo Agrario Rural - AGRO RURAL; el Servicio Nacional de Sanidad Agraria del Perú SENASA así como otras entidades afines al sector agrario, realizar las acciones y dictar los dispositivos correspondientes destinados a la implementación y ejecución de la presente norma.

Los Gobiernos Regionales y locales, en el marco de sus competencias, atribuciones y funciones constitucionales y legales, coadyuvarán a la implementación de la presente norma, para lo cual establecerán coordinaciones con el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego – MIDAGRI, a fin de establecer políticas públicas específicas para el uso de semillas certificadas de cacao y café.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA Y TRANSITORIA

UNICA. - Reglamento de la Ley

El Poder Ejecutivo, en el plazo de sesenta (60) días calendario, contados a partir de la vigencia de la presente Ley, promulga el Reglamento de la misma.

SEGUNDO TORIBIO MONTALVO CUBAS
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

BERNARDO CUTO

H. ELIZABETH F.

PLAVIO CHER MAMORI

MARGOT PALACIOS

Aménio
Gonzalo Galillo

Juan
Gonzalez

WALDEMAR VILLALBA
Directivo Portavoz Tróster
Grupo Parlamentario Perú Libre
CONGRESO DE LA REPÚBLICA



CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **4** de **julio** del **2022**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición **N° 2451/2021-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:
1. AGRARIA.

JAVIER ÁNGELES ILLMANN
DIRECTOR GENERAL PARLAMENTARIO
Encargado de la Oficialía Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El café es uno de los principales productos agrícolas de Perú. En 2018 fueron 440.440 hectáreas de superficie cosechada las cuáles produjeron 260 mil toneladas. Este cultivo es conducido por aproximadamente 232 mil familias, en 17 regiones del país, de las cuales 7 regiones (Junín, San Martín, Cajamarca, Cusco, Amazonas, Huánuco y Pasco), concentran el 91% del total de productores y área cultivable.

Asimismo, como es de conocimiento general, el café constituye una importante fuente generadora de empleo y demandante de insumos, bienes y servicios, especialmente en las zonas donde se cultiva, siendo fuente de empleo directo e indirecto para aproximadamente 2 millones de peruanos que comprende esta cadena de valor. Además, constituye uno de los productos principales para la ejecución de proyectos de Desarrollo Alternativo, en la política de lucha antidrogas en el país.

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), destacó que el 90% de los caficultores son pequeños productores (menos de 5 hectáreas), sector que es mayoritariamente de bajos recursos económicos y que ha tenido pocas oportunidades formativas, especialmente la falta de políticas de asistencia técnica y transferencia tecnológica dirigida para productores de la cadena.

De otro lado es importante mencionar que el rendimiento productivo promedio del café en el Perú alcanza los 15 quintales por hectárea, siendo uno de los más bajos comparado con otros países cafetaleros, esto debido a que en el 80% del área cultivable se aplica un nivel tecnológico tradicional, además relacionado principalmente a la mala calidad de semillas como fuente inicial de productividad.

Esta realidad no puede ser ignorada por quienes tenemos el encargo constitucional de representación y a quienes nos corresponde el ejercicio de la función legislativa; sino que exige de parte de la población nacional, en especial de los que se encuentran en situaciones vulnerables y habitan zonas consideradas de pobreza o extrema pobreza, una activa y eficiente labor Congresal y también del Poder Ejecutivo; en dicho orden de ideas, con el presente proyecto de ley se busca dar impulso a la producción de semillas altamente productivas y de buena calidad genética para el abastecimiento a los productores involucrados en dicha cadena productiva sumado a la asistencia técnica y transferencia tecnológica a través de los entes ejecutores del ministerio de desarrollo agrario y riego como como el Instituto Nacional de innovación e investigación Agraria INIA.

De ese modo, con la producción y masificación del material genético validado en las zonas productivas y el Desarrollo Productivo Agrario y Riego AGRO RURAL en la ejecución y transferencia tecnológica a los Productores de la cadena productiva, no

solo se esta contribuyendo a la mejora en la calidad del desarrollo agrícola de este importante producto sino que, además, se coadyuba y apoya, directa y decididamente, a la población nacional que labora en este sector y que, como lo hemos señalado anteriormente, carece de la asistencia profesional y tecnología para alcanzar mayores y mejores niveles de vida útil y productiva.

Continuando con el sustento de la presente propuesta legislativa, debe hacerse referencia a la alta calidad del café y su desarrollo productivo en el mercado interno.

El Minagri señaló que, del total de la producción nacional de café, el 80% es convencional, mientras que el resto es orgánico. Según reporte del Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA) a 2017, la producción orgánica de café en Perú se desarrolla en 95.600 hectáreas, siendo nuestro país el segundo productor mundial de café orgánico, después de México.

El propio ente estatal señaló, también, que nuestro país es productor de cafés de buena calidad, por eso siembra café arábigo, siendo las principales variedades instaladas Typica, Caturra, Bourbon, Catuai, Geisha, Catimor. Los cuatro primeros son cafés finos de calidad, los que deben ser prioritariamente considerados en su desarrollo e investigación para su masificación.

- Resulta fundamental su utilización en el desarrollo rural y la seguridad alimentaria
- Hoy la aplicación de semillas certificadas alcanza apenas al 14% del área cultivada

(Lima, 20 de noviembre de 2013).- Durante la inauguración del IV Seminario Internacional "Semilla, Insumo Estratégico para la Seguridad Alimentaria y la Agricultura Familiar Campesina", el jefe del Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), Arturo Flórez Martínez, expresó que este año el 14.14% del área cultivada utiliza semillas certificadas.

Durante el evento que se prolongará hasta este viernes 22 se abordará, el impacto de la mejora de la disponibilidad, el acceso y uso de semillas en el desarrollo rural y la seguridad alimentaria, las innovaciones tecnológicas en semillas, la importancia económica y social del sector, así como elaboración de políticas públicas en semillas.



En su discurso, Flórez Martínez, dijo que el INIA, como organismo adscrito al Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI), había conseguido incrementar en los últimos años el uso de semillas certificadas pasando de 8% a 14.14% en la actividad agrícola, y con la proyección de aumentar el mismo en los años venideros.

Indicó que la utilización de semilla certificada resulta fundamental para elevar la productividad de los cultivos y mejorar la producción en el campo. Indicó que el arroz es el cultivo que concentra el mayor uso de semillas de calidad y se prevé extender su aplicación a otros productos como cacao, café, papa, maíz y cereales.

El seminario está dirigido a los actores del Sistema Nacional de Semillas del Perú con el fin de sensibilizar, promover y promocionar la importancia del uso de semilla de calidad, con el propósito de elevar la calidad de los cultivos e incrementar los ingresos de las familias del campo.

El certamen, que se lleva a cabo en el auditorio del SENASA, reúne a especialistas en semillas nacionales e internacionales como Wilson Hugo, Oficial Agrícola de la Unidad de Semillas – FAO (Roma), Adriel Garay, Oregon State University (USA), Gonzalo Zorrilla, Director Programa Arroz - INIA (Uruguay), Silmar Peske, Universidad Federal de Pelotas (Brasil) y Cecilia Jones, Directora Ejecutiva del Instituto Nacional de Semillas (Uruguay), entre otras personalidades.

En forma paralela, hoy se inauguró por primera vez la I EXPOSEMILLAS que promoverá la articulación y fortalecimiento del Sistema Nacional de Semillas, en el marco de la valoración de la semilla como elemento esencial en el progreso de la pequeña y mediana agricultura y su contribución a la seguridad alimentaria.¹

¹ <https://www.midagri.gob.pe/portal/464-seminario-semillas/notas-prensa-semillas/9911-se-busca-extender-el-uso-de-semillas-certificadas-en-el-agro-nacion>

En interesante mencionar que el Perú produce casi exclusivamente café Arábica, del cual más del 70% es de la variedad Typica, seguido de Caturra (20%) y otras (10%). La densidad media de plantas en las fincas es de 2.000 cafetos por hectárea, aunque según las regiones de cultivo, esta cifra puede variar notablemente.

REGISTRO DE PRODUCTORES DE SEMILLAS DE CAFÉ

La inscripción en el Registro de Productores de Semillas y Plantones de Café tiene **carácter obligatorio** para las personas naturales o jurídicas dedicadas a la producción de semillas y plantones de café.

El Registro de Productor de Semillas y Plantones de Café tiene una vigencia de tres (03) años, contada a partir de la emisión del certificado de registro. El registro podrá ser renovado mediante solicitud dirigida a la Autoridad en Semillas, treinta (30) días hábiles antes del vencimiento. Para atender dicha solicitud, la Autoridad en Semillas realizará una inspección al productor de semillas. Los Productores de Semillas y Plantones de Café están sujetos a evaluaciones periódicas programadas o inopinadas por parte de la Autoridad en Semillas.

REQUISITOS PARA EL REGISTRO DE PRODUCTORES DE SEMILLAS DE CAFÉ

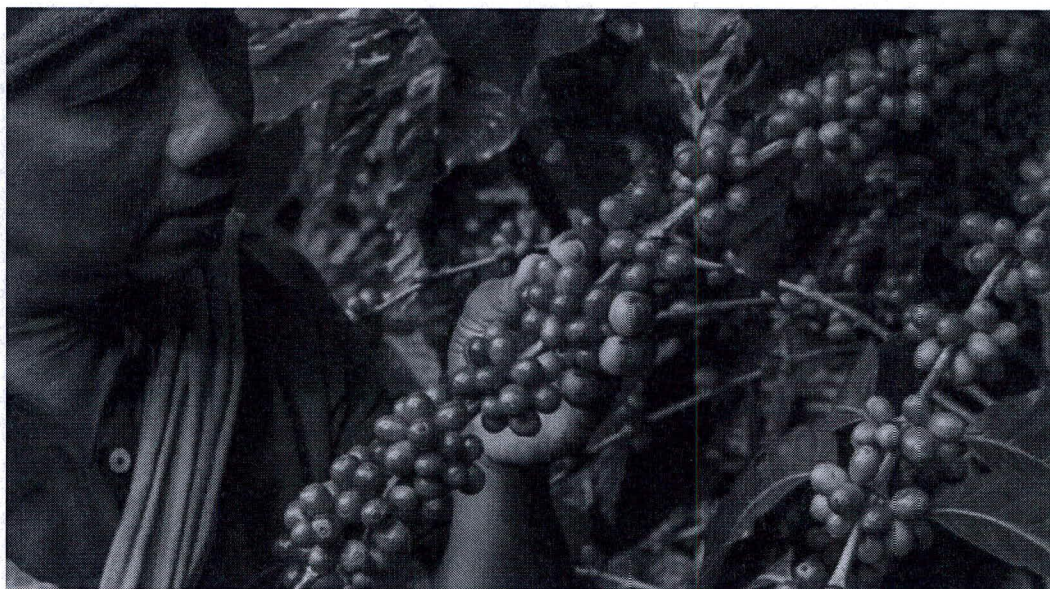
Para obtener el Registro de Productores de Semillas de Café, el interesado debe presentar a la Autoridad en Semillas, una solicitud de inscripción debidamente llenada (**Formulario 08-SC**), que tiene carácter de declaración jurada y que debe contener la siguiente **información documentada**, según corresponda:

1. Nombre, domicilio y número del Documento Nacional de Identidad, si se trata de persona natural (**adjuntar copia del DNI**). En el caso de persona jurídica, denominación o razón social, y de ser el caso las siglas, número de Documento Nacional de Identidad del representante legal, y domicilio legal (**adjuntar vigencia de poder del representante legal y partida registral de la sociedad**)
2. Número de Registro Único de Contribuyente (RUC); (**adjuntar ficha RUC**)
3. Especie(s) indicando los cultivares que producirá. (Formato 09) (**Adjuntar documento de la procedencia**)
4. Contar por lo menos, con un profesional con experiencia y/o especialización en la producción de semilla de café. En el caso de ingenieros, acreditar colegiación y habilidad del Colegio de Ingenieros del Perú, de conformidad a la Ley N° 28858. (**Adjuntar hoja de vida documentada, certificado de habilidad del colegio de ingenieros en caso de ingeniero**)
5. Disponibilidad bajo propiedad u otra modalidad de las tierras de cultivo (**Adjuntar documento que puede ser título de propiedad, contrato de alquiler, contrato de usufructo, etc.**)

6. **Presentar croquis y/o plano de ubicación de las tierras de cultivo** incluyendo leyenda (Nombre del predio, área, densidad de plantación, altitud, coordenadas GPS).
7. Disponibilidad bajo propiedad u otra modalidad, de instalaciones y equipos de acondicionamiento y control de calidad de la semilla de café producida. **(Adjuntar declaración jurada simple)**
8. La tasa por derecho de trámite es de S/. 49.36.

Si posterior a su inscripción, el productor decidiera extender su actividad a otras especies, deberá comunicar este hecho de manera previa y por escrito, a la Autoridad en Semillas.²

EL CAFÉ DE PERÚ³



El café llegó a Perú hace más de dos siglos, cuando unos cuantos colonos europeos austro germanos quisieron probar suerte con este cultivo, estimulados por los buenos resultados que se estaban obteniendo en países vecinos. Actualmente, el café se ha convertido en el principal producto agrícola de exportación y en una de las mejores cartas de presentación de la excelencia del país fuera de sus fronteras.

Fuente: Fórum Café

El entorno natural de los Andes, a más de 1.000 m.s.n.m, es el escenario natural donde cada año se producen más de 4 millones de sacos de café peruano, un grano

² <https://www.inia.gob.pe/registro-prod-semillas-cafe/>

³ <https://juntadelcafe.org.pe/el-cafe-de-peru/>

muy bien valorado en el mercado internacional. El café de Perú se distribuye a todo el mundo, especialmente a Estados Unidos, Europa y a varios países asiáticos, donde, a pesar de haber llegado inicialmente como sustituto puntual de cafés colombianos, hoy ocupa un lugar destacado en la demanda de los consumidores por su excelente calidad, habiéndose hecho un lugar en la oferta de las mejores firmas y cafeterías de especialidad. Del café peruano, los consumidores aprecian su sabor suave, ligeramente dulce, su buen cuerpo y su aroma delicado, que lo han hecho merecedor de numerosos reconocimientos en concursos de calidad y campeonatos baristas de todo el mundo. El café peruano se produce en 350.000 hectáreas de cafetales en 210 distritos rurales ubicados en 10 departamentos de la vertiente oriental de los Andes, siendo las regiones de Amazonas, San Martín y Chanchamayo, las tres áreas principales de cultivo. Este último territorio, Chanchamayo (origen del café en Perú), ha sido tradicionalmente la región cafetalera por excelencia, sin embargo, en los últimos tiempos se ha constatado un cambio hacia las tierras altas del norte de las regiones de Amazonas y San Martín. Y es así que, aunque Chanchamayo todavía representa el 16% de la producción total, Amazonas y San Martín juntos representan ya, el 47% de la producción nacional.

A pesar del peso del café en la agricultura peruana, la grave crisis económica a la que se enfrentan los productores como resultados de los bajos precios del mercado, así como las consecuencias todavía notables del brote de roya de la hoja de café que ocurrió hace seis años y que afectó al 50% de la cosecha, está provocando que los caficultores peruanos estén abandonando sus campos, reduciéndose en los últimos años el área total de cultivo en el país. Esta situación se ha visto agravada con la pandemia del COVID-19 que ha trastocado a todo el sector.

CAFÉ 100% ARÁBICA

Perú produce casi exclusivamente café Arábica, del cual más del 70% es de la variedad Typica, seguido de Caturra (20%) y otras (10%). La densidad media de plantas en las fincas es de 2.000 cafetos por hectárea, aunque según las regiones de cultivo, esta cifra puede variar notablemente. No es extraño, tampoco, que los caficultores posean mezclas dentro de sus parcelas hasta cinco variedades diferentes que en su totalidad son cultivadas siempre bajo sombra (90%).

Como la mayoría de las áreas de cultivo, un 75%, se concentran entre los 1.000 y los 1800 m.s.n.m, la producción del café en el país es totalmente manual y las cerezas se siguen recogiendo, en gran medida, a mano y secando al sol.

Según datos de la USDA, los rendimientos medios por hectárea de cafetales en Perú se sitúan en torno a los 752 kilogramos, aunque se da el caso de plantaciones muy bien administradas donde se llegan a alcanzar los 2.500 kilogramos por hectárea (42 sacos de 60 kg).

PRODUCCIÓN 2020/2021, MARCADA POR EL COVID-19

Este año, la crisis sanitaria del COVID-19 ha causado un descalabro total en el subsector cafetalero nacional. Las restricciones de desplazamiento, carencia de transporte de carga, interrupción de las labores de cosecha y escasez de mano de obra, hacen prever a la Junta Nacional del Café que más del 20% de la producción cafetalera peruana, estimada para la presente temporada en más de 4 millones de sacos, se perderá.

Se calcula que durante los últimos meses aproximadamente 10.000 hectáreas de café se han dejado de cosechar en San Martín, Junín, Huánuco, Ayacucho y Ucayali y que hasta un 30% de los productores estarían dispuestos a abandonar sus plantaciones en busca de alternativas más rentables que aseguren su subsistencia. Y es que estos caficultores acumulan varias campañas de pérdidas por bajos precios del grano, y ahora, en un año en que se estima que la oferta será mayor a la demanda, los precios están bajando aún más, algo que para muchos de ellos resulta totalmente insostenible, explican desde la JNC.

EL TRIUNFO DEL COOPERATIVISMO

La mayoría de las 223.000 familias productoras de café del país son pequeños agricultores con parcelas de entre tres y cinco hectáreas como media. Un tercio del empleo agrícola está relacionado con el mercado del café (alrededor de 2 millones de peruanos dependen de esta actividad) y es habitual que los productores formen parte de asociaciones o cooperativas para obtener mejores precios, mejorar el manejo de la producción posterior a la cosecha y cooperar en estrategias de comercialización más efectivas.

Es así que la innovación de la caficultura peruana tiene como locomotora, en los últimos 25 años, a las familias de pequeños agricultores que optaron por agruparse en cooperativas agrarias, para generar sinergias. Algunas de las asociaciones más grandes tienen un número de miembros que llega a superar los 2.000 productores. Estas organizaciones comercializan la producción directamente o a través de comerciantes de café y las asociaciones más sofisticadas tienen instituciones financieras que otorgan préstamos a productores, subvencionando

parcialmente los costos de producción a través de asistencia técnica dirigida a mejorar la calidad y el rendimiento de los cultivos.

Uno de los mayores logros de las cooperativas ha sido el acceso de sus miembros a una economía de escala de los diversos servicios y, en especial, a los mercados de cafés especiales.

Perú es ahora reconocido a nivel internacional como un importante jugador en la producción y exportaciones de cafés de alta calidad. Lidera, además, a nivel global las exportaciones de café de comercio justo, con un poco más de 1 millón de quintales/anuales, de los cuales el 80% de café es orgánico. Esta conquista corresponde al esfuerzo del movimiento cooperativo. Este movimiento está presente en las 10 regiones cafetaleras, con una importante capacidad industrial instalada, además de almacenes, laboratorios de control de calidad centros de innovación y adaptación de variedades de café de última generación, por ahora únicas en el país.

La fortaleza de este cooperativismo es reconocida como una eficaz alternativa para el cambio cualitativo en las explotaciones familiares, que a lo largo del tiempo, con la ayuda de estas organizaciones, han sido capaces de sustituir cultivos como el de la coca por nuevas explotaciones de café.

CAFÉ CON MARCA PROPIA. TRADICIÓN, ORIGEN Y ESPECIALIDAD⁴

En un esfuerzo por posicionar los atributos diferenciales que ofrece el café peruano al mundo, hace dos años PromPerú – Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – lanzó la marca "Cafés del Perú" bajo la cual se pretende agrupar la diversidad, el origen, la especialidad, la trazabilidad y la sostenibilidad del café producido en este país. El sello, que está a disposición de los productores y de las cafeterías de especialidad, representa a todos los tipos de cafés que se producen en el territorio peruano y que se caractericen por su alta calidad (mínimo 84 puntos en taza).

⁴ <https://juntadelcafe.org.pe/el-cafe-de-peru/>

Los consumidores aprecian el sabor suave, ligeramente dulce, buen cuerpo y aroma delicado del café de Perú



Tras su lanzamiento en la Expo Amazónica de 2018, la marca "Cafés del Perú" se está promocionando en ferias nacionales e Internacionales, buscando seducir al consumidor con la historia del café de este país, un producto que conecta con la riqueza cultural y la biodiversidad del Perú, y que permite una presencia de sabores y aromas únicos en la taza.

PRODUCCIÓN SOSTENIBLE, LIBRE DE GLIFOSATO

Perú, con unas 90,000 hectáreas orgánicas certificadas, es el principal exportador mundial de café orgánico, según la USDA (el segundo, según las fuentes). Además de esta superficie, una gran parte de las exportaciones de café de Perú son de este café por defecto, lo que se atribuye, en gran parte, a la incapacidad de los pequeños productores para pagar los costosos fertilizantes y pesticidas químicos.

Desde hace ya tiempo, uno de los principales objetivos de las entidades cafetaleras peruanas es asegurar esta producción en aras de la sostenibilidad y la diferenciación del café peruano en el mercado. Y es que las buenas condiciones climáticas y del suelo hacen viable una caficultura orgánica de calidad en este país donde se ha creado la figura del inspector en producción orgánica que trabaja para garantizar el cumplimiento de estándares y normas de calidad de esta agricultura en el ámbito concreto del café.

La Junta Nacional del Café es el organismo encargado de la acreditación de estos inspectores que asesoran y verifican que los productores cumplan las buenas prácticas orgánicas, para garantía de los operadores del mercado, pero sobre todo

a los consumidores. Los inspectores que suelen ser productores o personal técnico de cooperativas cafetaleras, realizan una formación específica para obtener su título, en la que deben pasar, además, diferentes pruebas teóricas, otras prácticas de desempeño en una finca.

Además, una buena noticia, para el sector del café orgánico peruano, ha sido la reciente atención a una de sus demandas históricas, la redacción de un proyecto de ley que recoge la prohibición del glifosato, un poderoso herbicida que los agricultores utilizan de forma repetida para eliminar las malezas que se resisten a una primera fumigación. Al tratarse de un agroquímico muy volátil, el glifosato actúa como una amenaza muy importante a las fincas de café orgánico, a menudo anexas a fincas de otros productos agrícolas. Es así, que desde hace tiempo los caficultores reclamaba su prohibición, tal y como ya han hecho varios países que están restringiendo su presencia en los productos destinados al consumo humano.

Perú cuenta con inspectores que asesoran y verifican que los productores cumplan las buenas prácticas orgánicas.

El proyecto de ley llega a tiempo para asegurar la exportación de café orgánico de Perú a Europa, donde la Unión Europea ha establecido que a partir del 2021 las normas de producción orgánica se centrarán en los productos, en vez de en el sistema de producción, por lo que se analizarán los productos importados para determinar si contienen rastros de glifosato.

Añadir que los productores de café peruanos participan frecuentemente en concursos internacionales de café como parte de una estrategia común para distinguirse como productores de alta calidad, habiendo sido distinguidos sus cafés en diferentes ocasiones con el premio al «Mejor Café Especializado» en la «Exposición Global de Café Especializado» de Seattle.

CONSUMO INTERNO

El consumo de café en Perú ha aumentado más del 100% en los últimos 5 años, sin embargo, como suele pasar en otros muchos países productores de café, este sigue siendo poco significativo, 190.000 sacos o lo que es lo mismo, apenas 650 gramos persona/año, según datos del último informe anual de café en Perú realizado por el Departamento de Agricultura de los EUA.

Los peruanos consumen principalmente café soluble, que representa el 75% del consumo total de café nacional. Sin embargo, los patrones de consumo están cambiando y está arraigando, poco a poco, la cultura de café molido.

En este marco, el consumo de café entre los consumidores urbanos jóvenes está creciendo, alcanzando la demanda de este grupo demográfico el umbral de un kilogramo per cápita.

Las pequeñas tiendas de barrio (60%) y los supermercados (30%) representan los principales canales de venta de café en el país.

EXPORTACIONES

Una de las grandes ventajas de este país en el mercado del café es que Perú puede ofrecer café fresco suave entre los meses de abril y julio, una época en la que los granos arábigos de América Central y México comienzan a escasear. La difícil situación actual, sin embargo, hace prever, como ya se ha apuntado anteriormente, que no se puedan cumplir las expectativas de producción de este año y que la USDA había cifrado en 4,27 millones de sacos para Perú.

Estados Unidos es el principal mercado para el café peruano, representando el 25% de las exportaciones totales. Alemania y Bélgica también son importantes mercados de exportación con el 22% y el 9% de las ventas a terceros, respectivamente.

Fuentes:

*Junta Nacional del Café, Agronoticias, La ruta del café peruano, USDA Infomercado*⁵

EL CULTIVO DE CACAO

Otro importante producto que demanda de la existencia de semillas certificadas de calidad productiva es el cacao y sobre el particular debemos mencionar que el último trimestre del año 2019 terminó con la noticia de que los precios del cacao se recuperaron ligeramente, con una tendencia a seguir mejorando durante el 2020. Existe información de que los principales procesadores de cacao (industria del chocolate y derivados), están aumentando su demanda de producto, en especial, por un mayor consumo en mercados como el de Asia que, tradicionalmente, no había sido un fuerte consumidor.

A nivel nacional, existe carencia de semilla de cacao (sexual y/o asexual), que reúna estándares de calidad, y que sea accesible al productor, en cantidad y oportunidad.

⁵ <https://juntadelcafe.org.pe/el-cafe-de-peru/>

A esta problemática se suma la inexistencia de un marco regulatorio específico para el cacao, que reglamente la obtención, producción, certificación y comercialización del material de propagación.

Hay una inexistencia de empresas comercializadoras registradas en el Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA (autoridad en semillas), del MIDAGRI, que expendan semilla certificada y/o autorizada de viveros acreditados que garanticen al usuario, la calidad genética, física, fisiológica y sanitaria y, los estándares mínimos que ésta debe reunir".

Se destaca que esta carencia de semillas de calidad provoca una subutilización y erosión genética acelerada de variedades de cacao nativo con gran potencial para el biocomercio.

En ese sentido, es urgente y necesario identificar, multiplicar, mejorar y conservar el cacao como valioso patrimonio genético natural. Con el presente proyecto de ley se busca incentivar el uso de material genético de calidad.

Dando valor a las variedades consideradas como el cacao fino de aroma identificadas en regiones Como Amazonas.

De otro lado cabe indicar que el cacao peruano se cultiva en la parte baja de la vertiente occidental de los andes, y en la selva peruana, entre los 300 y 900 m.s.n.m. siendo las principales regiones donde se cultiva este delicioso grano Cusco, San Martín, Amazonas, Piura, Ayacucho y Junín que representan el 80% del total de la producción nacional.





El Ministerio de Agricultura y Riego (Minagri) dio a conocer hoy en el marco del "Día Nacional del Cacao y Chocolate", que más de 100,000 familias, principalmente de agricultura familiar se dedican a su cultivo en 16 de las 24 regiones del país.

El Minagri instituyó mediante Resolución Ministerial (Nº 538-2011-AG) el "Día del Cacao y del Chocolate", para celebrarse en todo el país cada 1 de octubre.

La producción de cacao genera 11 millones de jornales por año y un valor de 266 millones de dólares en exportaciones, principalmente para el mercado europeo.

Países Bajos y Bélgica son los principales importadores de cacao en grano peruano. En el 2018, representaron el 19,3% y 18,4% de las exportaciones de cacao en grano.

Cultivo

El cacao se cultiva en 16 de los 24 departamentos de nuestro país, y en el año 2018 la producción nacional fue de 135,000 toneladas a lo largo de 160,000 hectáreas.

Las principales zonas de producción de cacao se ubican en los departamentos de San Martín, Junín, Ucayali, Cusco, Huánuco, Amazonas y Ayacucho que, representan el 93% del total de la producción nacional.

De acuerdo a la Organización Internacional del Cacao (ICCO), el 75% de las exportaciones peruanas corresponden a cacao fino y de aroma, siendo un atributo diferenciador ante otros tipos de cacao.

De la misma manera, el 90% de la producción de cacao y sus preparaciones se destina a la exportación, principalmente, a los mercados de EE.UU. y Europa.

El Perú se mantiene como el noveno productor mundial de cacao en grano y segundo productor mundial de cacao orgánico.

Consumo de chocolate

Por otro lado, en el Perú, el consumo de chocolate es de 0.5 Kg por persona al año, mientras que, en países como Suiza y Alemania, el consumo llega a 9 y 7.9 Kg por persona al año, respectivamente.

De otro lado, los atributos alimenticios del cacao es contribuir a la reducción de la hipertensión y el control de la arterioesclerosis por sus efectos vasodilatadores.

Además, es un excelente antioxidante, ya que contiene Polifenoles, que son sustancias relacionadas con la prevención del proceso aterosclerótico y de la aparición de algunos tipos de cáncer.

También coadyuve a disminuir la presión arterial, ya que estimula la producción de prostacilinas. Asimismo, contrarresta el "Colesterol malo", porque contiene ácido esteárico, una sustancia grasa que se desatura rápidamente al ácido oleico (como el aceite de oliva).

Es una fibra dietética, favorece el movimiento intestinal; el cacao contiene un 6% que se diluye en función de otros ingredientes. También reúne una alta concentración de minerales: potasio, fósforo y magnesio.

A este último se atribuye la facultad de mejorar el estado de ánimo femenino, especialmente en el periodo menstrual. También aporta hierro, calcio, zinc, cobre, cromo y vitaminas E, B1 y B2.

Origen

Finalmente, el Perú, es uno de los principales centros de origen del cacao por una alta diversidad y variabilidad genética verificable en las diferentes poblaciones, razas nativas o ecotipos de cacao que se puede encontrar en todas las zonas cacaoteras.

Tales como el cacao "Blanco" de Piura y su marca colectiva "Zikuyo" (término del dialecto Mochica que significa blanco), cacao "Chuncho" con marca colectiva "Kall Kakao" (palabra quecha que significa cosechar cacacao), cacao "Fortunato 4", cacao "Montaña", entre otros que son variedades nativas originarias del norte y sur.⁶

⁶ <https://andina.pe/agencia/noticia-en-peru-mas-100000-familias-se-dedican-al-cultivo-cacao-768345.aspx>



EFFECTO DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

El presente proyecto de ley, en lo que refiere a su efecto sobre la legislación nacional, debe verse como una propuesta legislativa que contribuirá, real y positivamente, al desarrollo productivo del país, pues la intención de la misma, mediante la certificación de semillas de cacao y café, es otorgar calidad a dichos productos buscando impulsar la producción de semillas altamente productivas y de buena calidad genética para el abastecimiento a los productores involucrados en dicha cadena productiva sumado a la asistencia técnica y transferencia tecnológica a través de los entes ejecutores del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MINAGRI) así como el apoyo del Instituto Nacional de Innovación e Investigación Agraria INIA.

De esta manera se podrá masificar la producción de dichos insumos dotándolos de material genético validado en las zonas productivas y el Desarrollo Productivo Agrario y Riego AGRO RURAL en la ejecución y transferencia tecnológica a los Productores de la cadena productiva, lo que no solo contribuye a la mejora en la calidad del desarrollo agrícola de estos importantes productos sino que, además, se coadyuba y apoya, directa y decididamente, a la población nacional que labora en este sector y que, como lo hemos señalado anteriormente, carece de la asistencia profesional y tecnología para alcanzar mayores y mejores niveles de vida útil y productiva.

ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO

La presente iniciativa legislativa si bien es cierto demanda apoyo económico del Estado a través de MINAGRI para iniciar su implementación, los resultados y, fundamentalmente, los significativos beneficios que ello traerá para el sector agrícola, permitirán a través del apoyo y asistencia profesional y la implementación de herramientas tecnológicas productivas, elevar los estándares de calidad del cacao y café lo que redundará, definitivamente, en beneficio de la población nacional que desarrolla sus actividades en torno a la producción de estos importantes productos.

De igual modo, se generarán mayores fuentes de trabajo, permitiendo no solo abastecer en mayor medida el mercado nacional sino, fundamentalmente, el mercado exportador permitiéndonos llegar a más países y regiones del mundo con nuestros productos originarios y de exportación no tradicional.

Asimismo, a través del gobierno central y el subnacional, se propenderá a destinar inversiones con proyectos de inversión pública enfocados a los órganos adscritos al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, mediante el diseño de planes y proyectos con el sustento técnico dentro del marco de la presente iniciativa legislativa, amparándose en esta norma mejorando así la calidad de vida de las familias rurales involucradas en la producción de estos cultivos tropicales. En tal sentido, los beneficios expuestos, son infinitamente superiores al costo que la implementación del presente proyecto de ley implica.

VINCULACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL⁷

El presente proyecto de ley se circunscribe y está alineada a las políticas de Estado determinadas por el Foro del Acuerdo Nacional. En específico concuerda directamente con las políticas:

Política de Estado I: Fortalecimiento del régimen democrático y del estado de Derecho.

Política de Estado V: Gobierno en función de objetivos con planeamiento estratégico, prospectiva nacional y procedimientos transparentes.

Política de Estado VIII: Descentralización política, económica y administrativa para propiciar el desarrollo integral, armónico y sostenido del Perú.

Política de Estado X: Reducción de la Pobreza.

Política de Estado XI: Promoción de la igualdad de oportunidades sin discriminación.

Política de Estado XIV: Acceso al empleo, digno y productivo.

⁷ <http://www.acuerdonacional.pe/politicas-de-estado-del-acuerdo-nacional/politicas-de-estado%E2%80%8B/politicas-de-estado-castellano/>

Política de Estado XV: Promoción de la Seguridad alimentaria y nutrición.

Política de Estado XVII: Afirmación de la economía social de mercado.

Política de Estado XVIII: Búsqueda de la Competitividad, productividad y formalización de la actividad económica.

Política de Estado XIX: Desarrollo sostenible y gestión Ambiental.

Política de Estado XX: Desarrollo de la Ciencia y Tecnología.

Política de Estado XXIII: Política de Desarrollo Agrario y Rural.

VINCULACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA DEL PERIODO 2021-2022⁸

El presente proyecto de ley se circunscribe y está alineada a la agenda legislativa. En específico concuerda directamente con los objetivo, políticas y temas:

Objetivo I: 5. Gobierno en Función de Objetivos con Planeamiento Estratégico, Prospectiva Nacional y Procedimientos Transparentes.14. Inversión Pública

Objetivo II: 10. Reducción de la Pobreza. 21. Lucha contra la Pobreza. Seguimiento al Programa Hambre Cero.

Objetivo II: 15. Promoción de la Seguridad Alimentaria. 40. Seguridad Alimentaria

Objetivo III: 17. Afirmación de la Economía Social de Mercado.44. Medidas a favor de los Consumidores.

Objetivo III: 18. Búsqueda de la Competitividad, Productividad y Formalización de la Actividad económica.46. Leyes de Apoyo a las Micro y Pequeñas empresas. 47. Leyes de Apoyo a los emprendedores. 51. Leyes de Apoyo a la Actividad empresarial.

Objetivo III: 19. Desarrollo Sostenible y Gestión Ambiental. 52. Leyes sobre protección del medio ambiente y desarrollo sostenible.

Objetivo III: 23. Política de Desarrollo Agrario Rural. 57. Modernización del Agro.58. Fomento de las Actividades Agropecuarias. 60. Modernización de las entidades estatales vinculadas al agro

Lima, 21 de junio de 2022.

⁸ <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/resolucion-legislativa-del-congreso-por-la-que-se-aprueba-la-resolucion-legislativa-no-002-2021-2022-cr-2004447-1/>