



Proyecto de Ley N° **2923/2022-CR**

GRUPO PARLAMENTARIO RENOVACIÓN POPULAR

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



"LEY QUE FOMENTA, PROMOCIONA E INCENTIVA LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO A NIVEL NACIONAL DE LA PANELA Y DECLARA AL DISTRITO DE MONTERO COMO CAPITAL DE LA PANELA ORGÁNICA EN LA PROVINCIA DE AYABACA, DEPARTAMENTO DE PIURA"

El Grupo Renovación Popular, por iniciativa del Congresista de la República **MIGUEL ÁNGEL CICCIA VÁSQUEZ**, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Estado y los artículos 75° y 76° numeral 2) del Reglamento del Congreso, proponen el siguiente Proyecto de Ley:

I. FÓRMULA LEGAL

"LEY QUE FOMENTA, PROMOCIONA E INCENTIVA LA PRODUCCIÓN Y CONSUMO A NIVEL NACIONAL DE LA PANELA Y DECLARA AL DISTRITO DE MONTERO COMO CAPITAL DE LA PANELA ORGÁNICA EN LA PROVINCIA DE AYABACA, DEPARTAMENTO DE PIURA"

Artículo 1° Del objeto de la norma.

La presente ley tiene por objeto promover, fomentar, promocionar e incentivar la producción, y el consumo "la panela orgánica" a nivel regional y nacional con la finalidad de contribuir de manera directa al desarrollo económico de los productores agrarios que elaboran este producto y reactivar la economía de la región Piura.

Firmado digitalmente por:

HERRERA MEDINA Noelia

FAU 20161740126 soft

Motivo: Soy el autor del

documento

Fecha: 31/08/2022 15:44:05-0500

Artículo 2° De la declaración de festividad y capital de la panela

Declarase como día festivo el 23 de setiembre de cada año, con motivo de la producción de la panela orgánica, en la provincia de Ayabaca, departamento de Piura.

Artículo 3° De la base de datos de los productores.

El Padrón de Productores Agrarios creado a través de la Ley 30987, Ley que Fortalece la Planificación de la Producción Agraria y en concordancia con el Sistema Integrado de Estadística Agraria (SIEA), para la planificación de la producción agraria en el país, elaboraran una base de datos actualizada a nivel nacional que permita conocer el número de personas que se dedican a la actividad de la producción de la panela a nivel nacional.

Artículo 4° Del poder ejecutivo.

El poder ejecutivo a través de sus instituciones públicas y gobiernos locales de los distritos donde se produce la panela, realizaran campañas de promoción, difusión y consumo de la panela orgánica y dar cumplimiento a la presente ley.

Firmado digitalmente por:

MUÑANTE BARRIOS Alejandro

FAU 20161740126 soft

Motivo: Soy el autor del

documento

Fecha: 28/08/2022 18:52:58-0500

Firmado digitalmente por:

AGUAYO MARIA DE LOS MILAGROS

Jackeline FAU 20161740126 soft

Motivo: Soy el autor del

documento

Fecha: 29/08/2022 13:01:40-0500

Firmado digitalmente por:

CICCIA VÁSQUEZ Miguel

FAU 20161740126 soft

Motivo: Soy el autor del

documento

Fecha: 29/08/2022 15:10:46-0500

Firmado digitalmente por:

MONTOYA MANRIQUE Jorge

Carlos FAU 20161740126 soft

Motivo: Soy el autor del

documento

Firmado digitalmente por:

MONTOYA MANRIQUE Jorge

Carlos FAU 20161740126 soft

Motivo: Soy el autor del

documento

Firmado digitalmente por:

CICCIA VÁSQUEZ Miguel

FAU 20161740126 soft

Motivo: Soy el autor del

documento

II. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1.1 Antecedentes.

Nuestro país posee una gran extensión de cultivos de caña de azúcar, que es la base para la elaboración de la panela. La panela granulada o azúcar integral ecológica es un producto que ha incrementado su demanda en los últimos años, debido a sus propiedades nutritivas, a diferencia del azúcar común y corriente.

Al no pasar por el proceso de centrifugación, mantiene considerables contenidos de minerales necesarios para el funcionamiento del organismo, y contiene azúcares reductores como la glucosa. Constituye así un edulcorante natural y se usa en repostería.

Aproximadamente 700 familias de la sierra de Piura tienen a la panela como uno de sus principales productos o producto complementario a sus economías. La panela es un tipo de azúcar extraído directamente del jugo de la caña de azúcar (a diferencia del azúcar convencional que es extraído de la remolacha) y elaborado artesanalmente sin refinar ni blanquear.

La panela es el jugo de la caña de azúcar que, a base de varias ebulliciones, pierde humedad y forma una melaza. Al enfriarse y secarse, se solidifica. Es un proceso higiénico y libre de químicos. Es un azúcar muy artesanal y con muy poca transformación.¹

Este producto se considera un alimento que además de sacarosa, presenta significativos contenidos de glucosa, fructosa, proteínas, minerales (como calcio, hierro, cobre y fósforo) y vitaminas como el ácido ascórbico y complejo B.

La caña de azúcar se corta y se muele para la obtención del jugo de caña de azúcar. Una vez extraído, filtrado y decantado el jugo, se somete a un proceso térmico por el cual va perdiendo agua por evaporación hasta el punto óptimo, momento en el cual tiene una textura melosa y se deja enfriar, batiéndolo hasta que se solidifica en pequeños granos de panela.

Como se puede ver, la diferencia respecto del azúcar blanco o azúcar moreno, es que no hay refinado y no se añaden aditivos químicos en ninguna fase del proceso.

1.2. Las propiedades de la panela.

La panela también suma un interesante aporte mineral, ya que 100 gramos contienen 81 miligramos (mg) de magnesio, 80 mg de calcio, 68 mg de fósforo o 12 mg de hierro, además de cantidades menores de potasio, manganeso, zinc, cobre, flúor y selenio. Así, en la panela tenemos las propiedades edulcorantes del azúcar y las de la melaza, que es la que contiene todas las vitaminas extraídas del jugo de la caña: A, B, C, D y E.

1.3. Panela orgánica.

Es aquella que ha sido producida sin utilizar productos químicos de síntesis en su cultivo. Para poder utilizar la denominación orgánica, ecológica o biológica que en

¹ <https://www.tierramadre.org/tierra-madre-noticias-destacadas/que-es-la-panela/>

España son sinónimos y su uso está protegido por la ley, el producto debe ser trazable y estar certificado.

En cuanto a que la panela sea ecológica hace que en origen se respete más el medio ambiente y se favorezca más el mantenimiento de la biodiversidad. Por sus propiedades nutricionales, se ha convertido en un producto de alta demanda en el mercado europeo, especialmente en el ámbito del comercio justo y la producción orgánica. Es un producto exportable y que generará a sus productores importantes dividendos, lo cual también reactivará la cadena productiva en las regiones donde se elaboran.

1.4. ¿Dónde se produce la panela?

La panela es originaria de Latinoamérica. Es la forma tradicional de consumir azúcar para gran parte de la población de países como Ecuador, Bolivia, Colombia y Perú. En otros países también se produce un azúcar similar a la Panela, pero recibe otras denominaciones.

La Cooperativa Agraria Ecológica y Solidaria Piura (CAES Piura) es una cooperativa agraria cuya misión es mejorar la calidad de vida de las comunidades y de su entorno a través de la comercialización de productos orgánicos que sus socios y socias cultivan y procesan en diversos distritos de la sierra del departamento de Piura. CAES Piura integra a 140 familias que producen y comercializan sus productos a través de la cooperativa.

1.5. Piura trabaja en las provincias de Ayabaca, Morropón y Huancabamba.

Piura es considerada la principal zona de producción de panela granulada en el país, con 22 plantas de procesamiento distribuidas en diez distritos de la sierra.

El proceso de producción y comercialización empezó en 2003 y en la actualidad implica un movimiento anual de 500 mil dólares.

El distrito de Montero cuenta con seis plantas de procesamiento que garantizan una oferta del 70 por ciento del volumen de panela granulada exportada por la Central Piurana de Cafetaleros (Cepicafe).

Su distinción como capital regional de la panela granulada será incluida en toda la documentación pública o privada del distrito.

Se proyecta hacia el mercado nacional e internacional, desarrollo sostenible para la pequeña agricultura, eficiencia térmica, la producción e investigación de panela, micro zonificación y la panela en la gastronomía peruana.

La Mancomunidad Municipal Señor Cautivo de Ayabaca coordina con autoridades de diversas instituciones, como Dircetur, Universidad César Vallejo, CAES Piura, ONG Progreso, Municipalidad Distrital de Montero, entre otros².

Como se ha mencionado, la panela es un producto natural que se obtiene de la caña de azúcar, cuyo jugo se concentra y se cristaliza para luego obtener la panela, que es

² <https://www.elregionalpiura.com.pe/regionales/150-piura/32974-piura-preparan-organizacion-del-xii-festival-de-la-panela-organica>

parecida al azúcar comercial; sin embargo, no tiene sacarosa ni químicos en su producción.

Tanto en el cultivo de la caña, así como en la obtención del producto final (panela), se realiza de manera natural, todo el proceso es orgánico.

Desde el año 2000, la producción de panela granulada orgánica en la sierra de Piura ha venido logrando un auge impresionante. Piura es la primera región a nivel nacional que produce panela granulada con calidad de exportación.

La panela granulada orgánica se produce en plantas agroindustriales rurales o módulos de procesamiento de pequeños productores, ubicados principalmente en las tres provincias más pobres de la región Piura: Ayabaca, Morropón y Huancabamba.

1.6. Mercado internacional.

Durante los primeros meses del año, el Covid-19 generó incertidumbre en el mercado internacional y, sobre todo, en la industria panelera. No obstante, al transcurrir los meses, el panorama de su comercio se tornó positivo.³

De acuerdo con la información publicada por la Universidad de Piura, la Cooperativa Agraria Norandino, socia del proyecto, tenía previsto exportar este año 1400 toneladas de panela. Sin embargo, debido a la gran demanda en los mercados de Italia y Francia, sus principales clientes, incrementó sus exportaciones en un 50 por ciento, por lo que se estima que para fin de año se logre enviar 2100 toneladas de este producto.

La panela orgánica peruana ha llegado a los mercados internacionales. Por ejemplo, hay 4.000 supermercados franceses distribuidos en toda Francia, su consumo viene creciendo cada año y es muy apreciada por los consumidores, razón por la cual la cooperativa que comercializa este producto incentivará a sus trabajadores dándoles la oportunidad de conocer directamente desde los productores de panela y se exporta a países como Italia, Canadá y Alemania.

La panela de Perú se caracteriza por un color dorado oscuro, una densidad de grano mayor (gránulos más grandes), un sabor dulce muy intenso.

1.7. El medio ambiente.

El creciente consumo de azúcar a nivel mundial ha hecho que se incremente el uso de productos químicos para aumentar la productividad de la tierra. Este hecho, favorece a las variedades de caña más productivas en detrimento de las especies autóctonas y de cualquier otro tipo de plantaciones complementarias. Esto último, atenta contra la biodiversidad y contra el propio rendimiento de la tierra a medio plazo dada la ausencia de rotación de cultivos.

1.8. Beneficia a las comunidades donde se produce.

El comercio justo fija por adelantado precios de compra, se pre financian las cosechas cuando los grupos productores lo solicitan y se establece un compromiso de durabilidad.

³ <https://www.helvetas.org/es/peru/quienes-somos/siguenos/Noticias>

La panela puede usarse con todo tipo de dulces y postres, infusiones, café, chocolate, yogures, leche, batidos, mermeladas, etc.

2. Marco jurídico.

Constitución Política del Perú.

Artículo 88.- El Estado apoya preferentemente el desarrollo agrario. Garantiza el derecho de propiedad sobre la tierra, en forma privada o comunal o en cualquiera otra forma asociativa. La ley puede fijar los límites y la extensión de la tierra según las peculiaridades de cada zona. Las tierras abandonadas, según previsión legal, pasan al dominio del Estado para su adjudicación en venta.

Ley N° 30987 Ley que Fortalece la Planificación de la Producción Agraria, tiene por finalidad fortalecer la transferencia de la información estadística agraria, articulando el acceso a la misma por parte de todos los niveles de gobierno y de todos los actores del Sector Agrario, en concordancia con el Sistema Integrado de Estadística Agraria (SIEA), para la planificación de la producción agraria en el país.

3. Importancia de la propuesta.

La iniciativa legislativa que se propone es sin duda de mucho interés e importancia por el valor agregado que brinda la Panela Orgánica, sobre todo en la región Piura y que esta producción sea de carácter nacional. Además, la panela es un producto que está generando el uso de tecnología e innovación en su elaboración y producción, que debe de ser considerado.

Son los productores de este producto quienes han solicitado que cada 23 de setiembre se declare como día festivo la Panela Orgánica, con el fin de llevar a cabo actividades como: ferias, campañas y eventos para desarrollar a nivel regional y nacional su consumo y el comercio interno e internacional.

III. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La presente iniciativa, no le irroga gasto al Estado peruano, ya que propicia e impulsa una festividad simbólica de un producto como la Panela, para que, sus productores, y la comunidad del distrito de Montero en la provincia de Ayabaca, desarrollen actividades que generen de ella fuentes de producción para propiciar puestos de trabajo, siendo un beneficio directo para los productores y la cadena de trabajo que se desarrolla.

IV. IMPACTO DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La propuesta legislativa no colisiona con la normatividad vigente, por el contrario, en ella se crea el marco legal para darle al producto Panela Orgánica, su valor dentro del sistema de producción además se genera la tecnológica, calidad e inocuidad de la panela, facilitación del comercio, el fortalecimiento del capital humano y propiciar el consumo masivo del producto.

V. RELACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL Y LAS POLÍTICAS DE ESTADO.

8. Descentralización política, económica y administrativa para propiciar el desarrollo integral, armónico y sostenido del Perú.

(e) desarrollará plataformas regionales de competitividad orientadas al crecimiento de las economías locales y regionales.

23. Política de desarrollo agrario y rural.

Nos comprometemos a impulsar el desarrollo agrario y rural del país, que incluya a la agricultura, ganadería, acuicultura, agroindustria y a la explotación forestal sostenible, para fomentar el desarrollo económico y social del sector. Dentro del rol subsidiario y regulador del Estado señalado en la Constitución, promoveremos la rentabilidad y la expansión del mercado de las actividades agrarias, impulsando su competitividad con vocación exportadora y buscando la mejora social de la población rural.

(d) apoyará la modernización del agro y la agroindustria, fomentando la investigación genética, el desarrollo tecnológico y la extensión de conocimientos técnicos.