



*“Año 2020 - Año del Bicentenario del Paso a la
Inmortalidad del General Manuel Belgrano, de la
Donación de Sangre, Órganos y Tejidos y de la
Enfermería Misionera”.*

**Cámara de Representantes
Provincia de Misiones**

PROYECTO DE LEY

**LA CÁMARA DE REPRESENTANTES DE LA PROVINCIA
SANCIONA CON FUERZA DE
LEY**

ARTÍCULO 1.- La presente Ley tiene por objeto promover el desarrollo de la producción de Azúcar Rubio Artesanal a través del mejoramiento y manejo adecuado del cultivo de la materia prima -caña de azúcar- su elaboración, manufactura y comercialización, promoviendo la inclusión, el desarrollo humano integral y el bienestar socioeconómico de los productores y sus familias.

ARTÍCULO 2.- A los fines de la presente ley, se entiende por Azúcar Rubio Artesanal al producto obtenido de la caña de azúcar (género Sccharum) en sus diferentes variedades, identificado en el Capítulo X “Alimentos Azucarados” del Código Alimentario Argentino en su artículo 771: “Con el nombre de Azúcar rubio, moreno, terciado o negro, se entiende el azúcar sin refinar. Podrá ser parcialmente soluble en agua y no deberá contener menos del 85% de sacarosa, no más del 4% de cenizas totales a 500-550°C y un máximo de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. (Res 3363, 30/10/1979). Con el nombre de Chancaca, se entiende un Azúcar mascabado que se presenta en tabletas o envuelto en totora, constituyendo los llamados mazos o lulos de chancaca.”

ARTÍCULO 3.- A través del desarrollo de la producción de Azúcar Rubio Artesanal en la Provincia de Misiones se busca:

- a) Fomentar la generación de actividades de diversificación productiva y de generación de empleo local, tendientes a mejorar la calidad de vida de los productores agrícolas misioneros;
- b) Incentivar la producción y el consumo de alimentos de origen vegetal;
- c) Producir alimentos más seguros por la ausencia de productos químicos y de riesgos de enfermedades;
- d) Ofrecer al mercado y consumidores productos de óptima calidad cuya manufactura se realice bajo normas de inocuidad;
- e) Promover alternativas de manufactura y comercialización para pequeños productores y micro emprendedores;
- f) Incrementar los volúmenes de producción haciendo más intensiva la actividad;
- g) Crear espacios y polos o cuencas productivas que presenten las condiciones adecuadas



para la producción sustentable de azúcar rubio, así como para su comercialización;

- h) Implementar acciones de asesoramiento sobre normas de buenas prácticas agropecuarias (BPA) en seguridad, sanidad e higiene laboral, y calidad para garantizar un desarrollo ordenado de la producción;
- i) Generar los registros necesarios para el tránsito provincial y federal que posibilite llegar a los canales de comercialización;
- j) Desarrollar y coordinar programas de educación, capacitación y formación técnica para el mejor desenvolvimiento de los productores;
- k) Promover el desarrollo sostenible de la producción de azúcar rubio a través de políticas de gestión y cuidado ambiental, conforme a la legislación vigente en la materia;
- l) Fortalecer la organización, productividad y sustentabilidad de los productores y la defensa de sus derechos, promocionando el asociativismo, el cooperativismo y el trabajo decente;
- m) Ejecutar políticas de comercialización que garanticen la inserción de la producción;
- n) Promover investigaciones en todos los niveles educativos, públicos y privados, a fin de obtener nuevos productos, subproductos, servicios o procesos que permitan mejorar el desarrollo, expansión y crecimiento de la actividad;
- o) Promover y apoyar el intercambio de conocimientos y prácticas entre productores, a nivel provincial, nacional e internacional;
- p) Desarrollar y formular proyectos de innovación tecnológica y productiva de generación de valor agregado en la cadena de producción;
- q) Ejecutar acciones para la ampliación de la capacidad productiva;
- r) Promocionar y mejorar la actividad a través de subsidios directos, créditos y beneficios integrales que permitan la adquisición de nuevos equipamientos para la producción de azúcar rubio priorizando la industria local;
- s) Garantizar el abastecimiento continuo a los mercados consumidores;
- t) Ejecutar toda otra acción necesaria para el cumplimiento de la presente Ley.

ARTÍCULO 4.- Es competencia del Estado Provincial, a través del órgano de aplicación:

- a) Difundir y promover los beneficios del azúcar rubio artesanal;



“Año 2020 - Año del Bicentenario del Paso a la Inmortalidad del General Manuel Belgrano, de la Donación de Sangre, Órganos y Tejidos y de la Enfermería Misionera”.

**Cámara de Representantes
Provincia de Misiones**

- b) Implementar medidas para mejorar la actividad en todos los rubros (cultivo, manufactura y comercialización);
- c) Apoyar e impulsar la investigación para el perfeccionamiento y desarrollo de nuevas variedades de caña de azúcar;
- d) Promover e incentivar la creación de asociaciones, centros y cooperativas de productores de azúcar rubio;
- e) Asesorar a través del órgano respectivo, a los productores y a quienes deseen iniciarse en la actividad, en técnicas de cultivo de caña de azúcar, manejo y sanidad en los procesos de manufactura, fraccionado, envasado y
- f) comercialización de los productos;
- g) Incorporar al menú de los comedores escolares y de los establecimientos dependientes del Gobierno Provincial (hospitales, comedores comunitarios, geriátricos, etc.) los productos de azúcar rubio.
- h) Realizar relevamientos permanentes y de recopilación de datos estadísticos a los fines de contar con la información indispensable para la realización de evaluaciones y formulación de planes.

ARTÍCULO 5.- La autoridad de aplicación de la presente ley es el Ministerio del Agro y la Producción de la Provincia de Misiones.

ARTÍCULO 6.- La autoridad de aplicación tiene las siguientes atribuciones:

- a) Diseñar las estrategias concernientes al cumplimiento de los objetivos de la presente Ley;
- b) Celebrar convenios con el Estado Nacional e instituciones, para el fomento y desarrollo de la actividad;
- c) Ofrecer a emprendedores agropecuarios las herramientas para generar actividades sustentables, a través de capacitaciones y transferencia de tecnologías, como así también de métodos de utilización eficiente de recursos;
- d) Facilitar el acceso al financiamiento a los productores que deseen invertir en la producción y elaboración de azúcar rubio;
- e) Celebrar convenios con organismos financieros locales, nacionales e internacionales; para generar líneas de créditos específicos y articular con otros organismos y/o fuentes



de financiamiento preexistentes, tanto provinciales como nacionales e internacionales, a fin de poner a disposición de los emprendedores líneas de crédito accesibles, con incentivos y beneficios impositivos destinados a la adquisición de elementos necesarios para la infraestructura y puesta en marcha de emprendimientos de producción de azúcar rubia artesanal, o ampliación de los existentes;

- f) Promover la producción asociada al empleo de fuentes de energía sustentables y al adecuado aprovechamiento del residuo de la materia prima (bagazo);
- g) Promover la formalización de productores y comercializadores para dar mayores beneficios a las familias;
- h) Brindar asesoramiento integral y celeridad en trámites administrativos, fiscales y jurídicos, a todo productor, asociación y cooperativa de productores inscriptos en el registro creado en el Artículo 7° de la presente Ley;
- i) Implementar las medidas de regulación y fiscalización necesarias para garantizar la calidad de la producción de azúcar rubio de acuerdo a la legislación vigente.

ARTÍCULO 7.- CRÉASE el Registro de Productores de Azúcar Rubio en el ámbito del Ministerio del Agro y la Producción, en el que serán registrados los productores en forma individual o asociativa, con el objeto de disponer de datos actualizados sobre distribución espacial, potencial productivo y cantidad de unidades productivas y todo otro dato de interés para la formulación de políticas públicas que cumplen los objetivos de la presente Ley.

ARTÍCULO 8.- La Autoridad de Aplicación establecerá los requisitos de inscripción al Registro creado en el artículo anterior, que es de carácter obligatorio para acceder a los beneficios de la presente Ley.

ARTÍCULO 9.- La producción, fraccionamiento, envasado, rotulación, transporte, acopio, depósito y expendio del Azúcar Rubio, se regirá por las normas bromatológicas y sanitarias vigentes.

ARTÍCULO 10.- CRÉASE en el ámbito del Ministerio del Agro y la Producción el Comité Técnico Asesor para el Azúcar Rubio, que estará compuesto por representantes oficiales y privados, siendo presidido por el funcionario que determine el organismo de aplicación. Se integrarán al Comité representantes técnicos del Ministerio de Industria, la Secretaría de Agricultura Familiar, el IFAI (Instituto de Fomento Agropecuario e Industria), el INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria) y el INTI (Instituto



“Año 2020 - Año del Bicentenario del Paso a la Inmortalidad del General Manuel Belgrano, de la Donación de Sangre, Órganos y Tejidos y de la Enfermería Misionera”.

**Cámara de Representantes
Provincia de Misiones**

Nacional de Tecnología Industrial). Tendrá como objetivo asesorar a la autoridad de aplicación y emitirá opinión con relación a los diversos aspectos de la actividad, la que será elevada al señor ministro, quien resolverá sobre las decisiones a adoptar al respecto.

ARTÍCULO 11.- EL Consejo Asesor creado en el artículo anterior, tendrá las siguientes funciones:

- a) Estudiar e impulsar toda iniciativa que tienda al fomento, progreso, extensión, afianzamiento e incentivo de la producción de azúcar rubio;
- b) Incentivar la obtención caña de azúcar de alta selección con el objeto de mejorar la producción;
- c) Formular medidas para mejorar la actividad en todos los rubros (cultivo, manufactura y comercialización);
- d) Diseñar y elaborar programas de asesoramiento y capacitación de los productores para estandarizar los procesos de manufactura;
- e) Sugerir medidas de regulación y fiscalización de la producción de azúcar rubio;
- f) Proponer la adopción de medidas para facilitar el financiamiento y la apertura de líneas de crédito a tasas de fomento para los productores de azúcar rubio;
- g) Impulsar acciones de extensión que contribuyan al mayor conocimiento y perfeccionamiento de la actividad, tanto del cultivo de la caña de azúcar como de la elaboración y producción del azúcar rubio;
- h) Asesorar respecto de medidas adecuadas para el cumplimiento de la presente Ley, propiciando su difusión entre los productores.

ARTÍCULO 12.- AUTORÍZASE al Poder Ejecutivo a efectuar las adecuaciones, modificaciones y reestructuraciones en el Presupuesto General de la Administración Pública Provincial, a los fines del cumplimiento de lo establecido en la presente Ley.

ARTÍCULO 13.- EL Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley dentro de los noventa días de su promulgación.

ARTÍCULO 14.- COMUNÍQUESE al Poder Ejecutivo.



FUNDAMENTOS

El azúcar rubio, también conocida por otras denominaciones como azúcar moreno, negro, prieto, terciado, mascabo o mascabado, entre otros, es un azúcar de sacarosa que tiene un color marrón característico debido a la presencia de melaza. Este producto derivado de la caña de azúcar, no atraviesa todo el proceso químico de blanqueo, clarificación y refinamiento y por ello conserva más nutrientes y minerales, propios del jugo de caña, tales como magnesio, hierro, fósforo, calcio, potasio, calcio y algunas vitaminas del complejo B; además de antioxidantes.

Es mucho más grueso que el azúcar blanco, de aroma y sabor particulares, además de una textura ciertamente “pegajosa” -producto de la humedad contenida-, el azúcar mascabado le da su toque personal a infusiones y recetas (galletas dulces, bizcochuelos o postres). Se produce extrayendo el jugo de la caña de azúcar en un trapiche, se cuelean los residuos y se pone a hervir revolviendo constantemente sacando las impurezas con una espumadera. Se cuece a altas temperaturas entre tres y cuatro horas para que espese y evapore hasta que se forme una melaza bastante densa. Cuando se logra el punto, se extrae del fuego, se revuelve y bate hasta enfriar y posteriormente se pasa por un tamiz para desintegrarlo.

Lo cierto es que el azúcar rubia artesanal no tiene ningún origen en especial, sino que proviene de la misma caña que el archiconocido azúcar blanco. Sin embargo, el quid de la cuestión pasa por su proceso de obtención, allí radica la principal y crucial diferencia. Tanto el azúcar mascabado como el azúcar negra tienen gran cantidad de melaza, esa sustancia residual amarronada, de textura espesa, que se obtiene como residuo de la cristalización del jugo de caña. Porque la morena no es más que azúcar refinada con una dosis de melaza a cuecitas; mientras que el azúcar mascabado contiene melaza en su propia constitución. Su condición de azúcar no refinada, integral, lo explica todo. Pues su fabricación implica la “cocción” del jugo de caña hasta su cristalización, con residuo de melaza incluido. De modo que, una vez evaporado todo líquido, se obtiene un bloque sólido, cristalizado, listo para ser molido y convertido en azúcar mascabado.¹

El Capítulo X “Alimentos Azucarados” del Código Alimentario Argentino, en el Art 767 determina que “*Con el nombre de Azúcar, se identifica a la sacarosa natural. Se la extrae de vegetales como: caña de azúcar (género Saccharum y sus variedades), remolacha azucarera (Beta vulgaris L., variedad rapa), sorgo azucarero (Sorghum saccharatum Pers.), Arce de Canadá (Acer saccharinum Wang)*”. El Art 771 establece que “*Con el nombre de Azúcar rubio, moreno, terciado o negro, se entiende el azúcar sin refinar. Podrá ser parcialmente soluble en agua y no deberá con tener menos del 85% de sacarosa, no más del 4% de cenizas totales a 500-550 °C y un máximo de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. (Res 3363, 30.10.79) "Con el nombre de Chancaca, se entiende un Azúcar mascabado que se presenta en tabletas o envuelto en totora, constituyendo los llamados mazos o lulos de chancaca”*”.

No hay datos a nivel país de producción artesanal de azúcar rubio, y el consumo crece. El mayor porcentaje de la producción de azúcar artesanal se vende en mercados en grandes centros urbanos: CABA, Buenos Aires, Córdoba, Santa Fe, Mendoza, Tucumán y otros destinos. Este azúcar va a las dietéticas y a las redes de consumidores conscientes que compran productos saludables para el uso cotidiano. Lo que buscan es un producto orgánico elaborado en forma artesanal, sin uso de agroquímicos (léase fertilizantes, herbicidas y/o pesticidas).

Podemos ver que muchos ofrecen azúcar rubio, elaborado en Misiones, a través de

¹ <http://infoalimentos.org.ar/temas/inocuidad-de-los-alimentos/261-que-es-el-azucar-mascabo>



“Año 2020 - Año del Bicentenario del Paso a la Inmortalidad del General Manuel Belgrano, de la Donación de Sangre, Órganos y Tejidos y de la Enfermería Misionera”.

**Cámara de Representantes
Provincia de Misiones**

Mercado Libre, donde se pueden encontrar en venta, por ejemplo, medio kilogramo a \$60, o un kilo desde \$90 y hasta los \$332; mientras que por una bolsa de 10 kilos se pide hasta \$2.150. Incluso están a la venta sobres individuales de cinco gramos, por 800 unidades, a \$1.419.

Desde hace más de quince (15) años y respondiendo a nuevas demandas sociales y transformaciones socio-económicas de la región, en el marco de la gestión de las producciones alternativas, se empezó -en forma incipiente- a elaborar “Azúcar Rubio Artesanal” a partir de la caña de azúcar. Información preliminar de las zonas productivas en la Provincia hablan de un crecimiento focal y de una producción de subsistencia, marginal o complementaria a otras actividades. Se trata en general de unidades familiares, que se componen en su mayoría por jóvenes que se dedican a la producción de este producto, rico en nutrientes y sin agregados químicos por la característica de ser artesanal.

La provincia posee una capacidad de producción superior a los 800 mil kilos de azúcar rubio artesanal por año; las áreas de mayor producción están ubicadas sobre la región este de la provincia, en zonas cercanas al Río Uruguay: departamentos de Santa María, San Javier, Leandro N. Alem, Guaraní, San Vicente y Cainguás. No hay un registro de la cantidad de productores, hay varios grupos que vienen trabajando en forma asociada o en cooperativas; la mayoría de ellos son tabacaleros, muchos se dedicaban a la producción de caña de azúcar y algunos tienen yerba y granjas de auto consumo. El azúcar mascabo es una buena alternativa porque aumentó el consumo en los grandes centros urbanos, que es donde venden el 100% de su producción.

Una de las cuencas cañeras está ubicada en el sur de la provincia, en el Departamento San Javier, donde hay un centenar de emprendimientos. Mojón Grande desarrolla un polo productivo de azúcar rubio y produce 500 mil kilos de azúcar orgánica por año. De esta forma se posiciona como centro de la actividad y formadora de precios en la provincia de Misiones. El municipio, junto al Ministerio de Industria de Misiones y demás organismos provinciales, trabajan en un plan para el desarrollo de un polo de azúcar rubio artesanal con los 30 productores que se dedican a esto en dicha localidad.

En el año 2019, Mojón Grande fue declarado por Ley N° VI - 230 “Capital Provincial del Azúcar Rubio Artesanal” y se instituyó el “Mes Provincial del Azúcar Rubio Artesanal” al mes de julio de cada año, oportunidad en la que se realizan jornadas educativas, culturales, turísticas y regionales conmemorativas, que promueven el valor y la importancia de dicha producción. Asimismo, se instituyó la “Fiesta Provincial del Productor del Azúcar Rubio Artesanal”, con sede permanente en el mismo municipio.

La Red Cañera de Misiones se convirtió en el primer emprendimiento agroalimentario de la agricultura familiar en el país en lograr la habilitación de uno de sus establecimientos para la elaboración y comercialización con tránsito federal de sus productos.

En este sentido, la incorporación del Artículo 154 quater al Código Alimentario Argentino, representó un trascendente avance para las producciones de la agricultura familiar de todo el país, fortaleciendo el agregado de valor y facilitando el acceso a nuevos mercados. Actualmente, la Red Cañera ya cuenta con dos salas de elaboración habilitadas para el tránsito federal y una tercera sala en vías de concretar su correspondiente habilitación.

Desde el año 2006, bajo el lema “La dulzura que alimenta”, la Red Cañera crece en la provincia de Misiones a través 99 familias que elaboran diferentes productos a partir del cultivo y procesamiento de la caña de azúcar. Se destaca la producción anual de más de 80 toneladas de azúcar rubio por parte de los productores integrantes de la Red, además de la importante producción de caramelos, miel de caña, melado batido y rapadura, entre otros productos. A su vez, el acompañamiento de los técnicos de la Secretaría de Agricultura Familiar, Coordinación y Desarrollo Territorial ha contribuido a mejorar los procesos productivos, las estrategias y herramientas para la comercialización, además de brindar el asesoramiento legal y contable que facilitó el adecuado registro de los productos alimenticios de la Red Cañera².

La Cooperativa de Trabajo Nueva Esperanza Limitada, en el Paraje Lapacho, a 4 kilómetros de la Ruta Provincial 13 y a 22 kilómetros de la localidad de El Soberbio, cuenta

² <https://www.noticiasdel6.com/la-red-cañera-de-misiones-fortalece-la-comercialización-de-azúcar-rubio/>



con terreno propio y sala de industrialización de Azúcar Rubio inaugurada en octubre de 2019. Se fundó en el año 2012 y nuclea a más de 50 productores cañeros de la zona, que con este proyecto fortalecen la diversificación productiva como alternativa al tabaco, generando desarrollo rural y arraigo en las chacras mediante la tradicional producción de azúcar, reflejando la identidad de las familias rurales misioneras que producen su propio alimento y que buscan consolidarse como productores de azúcar rubio. Se iniciaron en la actividad en el año 2006 junto a productores nucleados en distintas organizaciones de base que conforman la Red Cañera, de la que participan desde sus inicios, cuando un grupo de productores empezó a trabajar con derivados de la caña de azúcar, concentrándose en el melado batido, el azúcar rubio y la rapadura. Hasta el 2012 trabajaron como grupo de base de producción, y en el 2013 conformaron la cooperativa de trabajo.³

Por otra parte, la Cooperativa Agropecuaria Nueva Unión de Fracrán Limitada⁴ cuenta con una planta para agilizar la producción en respuesta a la demanda existente. Integrada mayoritariamente por mujeres (más del 80%) y jóvenes que ven en la producción de azúcar rubio una fuente de ingreso importante para sus vidas, iniciaron la actividad en el 2006 en sus casas. Actualmente existen ocho grupos que integran la red cañera y que involucran a unos 40 productores. Un grupo lo hace en sus casas, otros en las instalaciones de la cooperativa, luego el envasado final del producto se hace en la cooperativa y también la comercialización en forma rotativa para que se beneficien todas las familias. La mayoría de los socios de la entidad que se dedican a esta variedad artesanal de azúcar son oriundos de Aristóbulo del Valle, El Soberbio, Colonia Mado y Campo Grande.

El consumo de este tipo de productos crece en el mundo a tasas mayores al trece por ciento (13%) anual, lo que nos obliga a poner en valor la capacidad productiva. Cada vez son más los consumidores que optan por productos artesanales tal como es el caso del azúcar rubio. Nuestra provincia es la única productora masiva de azúcar rubio artesanal, considerado un alimento gourmet que conserva las propiedades vitamínicas que no tiene el azúcar refinado, es orgánico y está muy bien valorado. Los productores consideraron como prioritario mejorar su infraestructura para ampliar la producción y poder así abastecer la alta demanda de azúcar rubio existente actualmente en el mercado.

El azúcar rubio artesanal o mascabado tiene un amplio potencial, considerando que los rindes son buenos aun cuando se comercializa centralmente en casas naturistas, por lo que queda un amplio mercado por conquistar hasta llegar a las góndolas de los supermercados.

En ese sentido, generar una producción con procesos agroecológicos parece ser el punto clave. Una estrella en potencia entre los endulzantes, pues aún se halla en pleno intento de saltar a la escena masiva, de copar las azucareras. A nivel mundial la producción de alimentos orgánicos registró un crecimiento del 13%. Sabemos que hay mucha demanda en el país e incluso en Chile y Uruguay, pero se necesita formalizar la producción para llegar a esos mercados.

Resulta necesario impulsar el desarrollo a partir de la producción de azúcar rubio, empoderar a los productores, potenciar las oportunidades para la ruralidad de manera asociativa y avanzar en la planificación estratégica a partir de bases sólida

No se trata de enseñarles a fabricar azúcar, ellos ya los saben. Se requiere visibilizar el proceso y que tenga entidad productiva; por un lado, capacitando en la tipificación de las variedades de caña azúcar y la construcción de invernaderos; por otro lado, generar lineamientos para la producción con garantías de inocuidad, así como la mejora en el fraccionamiento y presentación del producto. Se necesita avanzar en la formalización de la producción y comercialización para ampliar los mercados y brindar mayores beneficios a los productores.

Por las consideraciones expuestas y otras que se brindarán oportunamente, solicitamos a nuestros pares la aprobación del presente proyecto de Ley.

³ <https://www.elterritorio.com.ar/inauguraran-una-sala-de-elaboracion-de-azucar-rubia-en-nueva-esperanza-47485-et>

⁴ <https://misionesonline.net/2019/06/24/azucar-rubio-artesanal-misionero-se-posiciona-mercado-nacional/>



***Cámara de Representantes
Provincia de Misiones***

***“Año 2020 - Año del Bicentenario del Paso a la
Inmortalidad del General Manuel Belgrano, de la
Donación de Sangre, Órganos y Tejidos y de la
Enfermería Misionera”.***

Cod_Veri:144014