



“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.- Créase el Programa de Promoción para el consumo de Té (*Camellia sinensis*) en sus diferentes tipos y variedades: Té negro, Té blanco, Té verde, Té amarillo o dorado, Té Oolong y Té rojo y sus diferentes derivados gastronómicos.

ARTÍCULO 2.- La presente Ley tiene por objeto desarrollar la oferta diversificada de manufactura artesanal, incrementar la oferta del producto en sus diferentes tipos, variedades y derivados, ampliar y aumentar sus prácticas de consumo, y promover el turismo tealero a través de las rutas gastronómicas.

ARTÍCULO 3.- A través del desarrollo de la presente Ley se busca:

- a) generar acciones para promover el consumo de los diferentes tipos de té y sus propiedades nutricionales;
- b) incluir el té en la dieta de los comedores escolares y merenderos por sus valores, atributos y beneficios nutricionales de manera tal de aumentar el hábito de consumo;
- c) promover la producción artesanal con el acompañamiento e incentivo a los pequeños productores;
- d) desarrollar acciones para mejorar la rentabilidad del productor primario y promover el crecimiento equilibrado, integrado, sustentable y socialmente justo del territorio;
- e) fortalecer la actividad tealera de pequeños productores a través de subsidios directos, incentivos, beneficios impositivos y líneas de créditos, que permitan la adquisición de equipamientos e insumos para la elaboración de cualquiera de los tipos de té;
- f) ofrecer al mercado y consumidores nuevos productos alimenticios de óptima calidad y naturales, sin el agregado de sustancias o productos químicos que alteren esta condición;
- g) mejorar y favorecer el manejo sustentable que garanticen la calidad en productos y procesos de producción artesanal de diferentes tipos de té, variedades de blends, bebidas innovadoras refrescantes sin alcohol y té gourmet;
- h) celebrar convenios con diferentes organismos y entidades para realizar acciones de capacitación y asesoramiento que dé valor agregado en la manufactura y comercialización del té;
- i) promover el asociativismo a través de clusters, consorcios o cooperativas para fortalecer el accionar de los pequeños productores que deseen emprender la manufactura y elaboración de té artesanal y su aprovechamiento turístico;
- j) acompañar a los productores de té artesanal para que sus chacras y establecimientos se



puedan incorporar a la actividad turística, como estrategia de diversificación y fortalecimiento productivo;

- k) desarrollar campañas comunicacionales y publicitarias de promoción y difusión en medios gráficos, audiovisuales y digitales, así como degustación en ferias nacionales, provinciales y en los distintos puestos de información al turista de nuestra provincia para incentivar el consumo del té.

ARTÍCULO 4.- Créase la ruta gastronómica “Caminos del Té” con el objetivo de generar un producto turístico diferencial que integre los municipios vinculados con la actividad tealera, que pueda brindar una amplia gama de experiencias desde la perspectiva gastronómica, industrial, ecológica, socio – cultural e histórica.

ARTÍCULO 5.- A los efectos de la creación de “Caminos del Té”, el organismo de aplicación deberá:

- a) promover y apoyar la creación de un ente gestor y organizador de “Caminos del Té” que nuclea a los diferentes sectores productivos y emprendedores vinculados a la actividad tealera;
- b) Realizar un diagnóstico que posibilite planificar el diseño de “Caminos del Té” y las diferentes alternativas y actividades en base a los criterios de las “rutas alimentarias-gastronómicas”
- c) coordinar acciones con instituciones y organismos públicos o privados, nacionales, provinciales, municipales para el desarrollo e implementación del turismo tealero a partir de la ruta alimentaria “Caminos del Té”;
- d) acompañar a los productores de té artesanal para que sus chacras y establecimientos puedan brindar y proveer una experiencia turística sustentada en la cultura del té y la puesta en valor de los emprendimientos;
- e) brindar asesoramiento técnico para la prestación de servicios de atención al visitante, experiencias de catado y oferta de actividades complementarias para la inclusión de los establecimientos en el producto turístico “Caminos del Té”;
- f) desarrollar un plan de marketing para la promoción y comercialización de “Caminos del Té”, y diseñar y elaborar la imagen y marca de “Caminos del Té” para la publicidad y señalética del producto turístico;
- g) realizar cualquier otra función necesaria para el cumplimiento de los fines de la presente ley.

ARTÍCULO 6.- Institúyese la Semana del Té en coincidencia con el Día Internacional del Té que se celebra el 21 de mayo de cada año, con el propósito de promover el consumo, visibilizar la producción, difundir los atributos del té, fomentar el turismo en el sector tealero. y promocionar el “Camino del Té”.

ARTÍCULO 7.- Durante la Semana del Té se realizarán jornadas educativas, culturales,



“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**

turísticas y regionales conmemorativas, que promueven el valor y la importancia de la producción del té para el desarrollo rural y los medios de vida sostenibles; y para ampliar la demanda y el consumo del Té. El organismo de aplicación impulsará actividades para el desarrollo y la promoción de “Caminos del Té”.

ARTÍCULO 8.- La autoridad de aplicación de la presente ley es el Ministerio del Agro y la Producción en coordinación con el Ministerio de Turismo de la Provincia de Misiones.

ARTÍCULO 9.- Autorízase al Poder Ejecutivo a efectuar reestructuraciones en el Presupuesto General de la Administración Pública Provincial, a los fines del cumplimiento de lo establecido en la presente Ley.

ARTÍCULO 10.- El Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley dentro de los noventa días de su promulgación.

ARTÍCULO 11.- Comuníquese al Poder Ejecutivo.

FUNDAMENTOS

Sr. Presidente:

A nivel país, Misiones concentra el 95% del cultivo de *Camellia sinensis* y con esta planta elabora diferentes variedades de té (los más conocidos: negro, verde y rojo) que son comercializados a granel, en saquitos y en hebras. En Argentina, existen 39.800 hectáreas de té, de las cuales casi 38.000 se encuentran en la provincia de Misiones y cerca de 1.800 en la provincia de Corrientes.¹

Aproximadamente 6800 productores cultivan té en la provincia de Misiones. El 93% de ellos tiene menos de 10 has, el 5% hasta 50 has y sólo el 0,5% más de 50 has. Lo que nos lleva a hablar de una gran cantidad de productores pequeños con pocas hectárea implantadas, siendo el eslabón más débil de la cadena y el más afectado antes los cambios que involucran al sector.

6800 productores distribuidos en todo Misiones, ubicados principalmente en la zona centro (25 de Mayo, Oberá, Caínguas, Guaraní, San Pedro, Leandro N. Alem, y San Javier).²

¹ <https://agro.misiones.gob.ar/2020/05/18/el-te-argentino-tiene-a-misiones-como>

² “Pequeños productores y cooperativas frente a los cambios del mundo tealero, en búsqueda de una visión conjunta”. Plan de Mejora de Competitividad del Conglomerado de Té de Misiones; Programa de Competitividad Norte Grande del Ministerio de Economía y Producción; Enero 2012



En el país se produce aproximadamente 80.000 toneladas de té por año, lo que representa el 90% de la producción total del continente americano. El 95% de la producción está destinado al consumo externo (Estados Unidos absorbe el 62,7%), ya que es un consumidor muy bajo: el promedio anual de consumo por habitante en nuestro país en el período 2010-2018 fue de 145 gramos, actualmente se encuentra en 170 grs. (85 saquitos anuales, menos del contenido de una caja familiar), siendo que el promedio de consumo de yerba mate por habitante es de 6.5 kilogramos y 1 kilo de café.

Considerando esta situación, es sumamente necesario impulsar el consumo a través de la promoción, haciendo especial hincapié en las propiedades de la infusión, teniendo en cuenta la importancia de sus componentes bioactivos, dado que el té misionero tiene altos contenidos de polifenoles, gran capacidad antioxidante natural, lo que proporciona beneficios para la salud y lo posiciona como una de las infusiones más saludables.

El té negro es el rey del té en el mundo en cuanto a volumen de consumo: la producción mundial está compuesta en un 73% de té negro, 23% de té verde y el resto corresponde a otras variedades, como por ejemplo, el oolong. Sin embargo hay otras variedades, además de la gran variedad de mezclas o “blends” que se pueden generar y progresivamente formar parte de fórmulas exclusivas para servir o elaborar nuevas presentaciones y productos. Ya es utilizado, por ejemplo, como ingrediente base para la conformación de una bebida fría y/o saborizada muy apreciada en Estados Unidos y en algunos países de Europa, como Inglaterra.

Por estas características descritas y por el posicionamiento que las distintas empresas lograron obtener en el exterior con sus productos, por su calidad y beneficios, es necesario crear las condiciones necesarias para que año a año logremos ir aumentando progresivamente su consumo en el mercado local o interno, primeramente en la zona de origen, o sea, nuestra provincia y luego en las demás jurisdicciones de nuestro país por medio de las acciones a desarrollar desde el organismo de aplicación.

También se propone instituir la “Semana del Té” en coincidencia con el “Día Internacional del Té” que se celebra anualmente el 21 de mayo, justamente para desarrollar actividades de visibilización de la actividad y de promoción del consumo. El Día Internacional del Té se estableció originalmente el 15 de diciembre de 2005 en Nueva Delhi, India, para fomentar el desarrollo de la industria del té y el bienestar de sus trabajadores. Pero el 28 de junio de 2019, el Consejo de la FAO declaró la celebración anual del Día Internacional del Té el 21 de mayo, pero tras la 23.a reunión del Grupo intergubernamental sobre el té en 2018, que se realizó en Hangzhou, se propuso el cambio de fecha, lo que fue aprobada por el Consejo de la FAO el 28 de junio de 2019 y por la Asamblea General de las Naciones Unidas 74/241 el pasado 19 de diciembre de 2019.

Considerando la importancia productiva del té que es tradición en nuestra provincia desde principios del siglo XX, con aproximadamente 6.800 productores, que reflejan trabajo, cultura, innovación y con el potencial que significa incursionar en la elaboración de té de tipo artesanal, se propone la creación de “Camino del Té” como un producto turístico integrado



**“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**

por la red de municipios y productores tealeros.

La ruta gastronómica *“es un itinerario con un origen, dimensión territorial, y configuración estructural específica que enlaza destinos, productos, atracciones, servicios y actividades fundamentadas en la producción, creación, transformación, evolución, preservación, salvaguarda, consumo, uso, gozo, disfrute de manera saludable y sostenible del Patrimonio Gastronómico Mundial Cultural, Natural, Inmaterial, Mixto y todo lo que respecta al sistema alimenticio de la humanidad. Los viajes pueden realizarse por diversos medios de transporte e incluso a pie en grupo o de manera individual solo si cumple con la comunicación y señalética adecuada”* (Montecinos, 101: 2012).

Cabe destacar que este creciente segmento de mercado tiene como características un alto nivel cultural, socioeconómico, así como una gran sensibilidad y respeto al patrimonio perteneciente a las comunidades que integran los destinos, por lo cual desea participar de manera vigorosa al saber que su presencia con la consecuente aportación económica por el intercambio de productos y servicios beneficiara a los grupos sociales más vulnerables que integran el sistema alimentario al cual pertenece la gastronomía.

Las rutas gastronómicas se expanden en la Argentina con Mendoza a la cabeza que tiene la “Ruta del Vino” y los “Caminos del Olivo” y en nuestra provincia la “Ruta de la Yerba Mate” que hace varios años se ha implementado.

Estamos convencidos que es imprescindible generar acciones que tiendan a mejorar la rentabilidad del productor primario y promover el crecimiento equilibrado, integrado, sustentable y socialmente justo del territorio, para lo que se proponen alternativas para aumentar el consumo interno del té, fortalecer la actividad de los pequeños productores tealeros, estimulando alternativas de producción artesanal de baja escala y de alta calidad, y propiciar su aprovechamiento turístico.

Por los motivos expuestos y otros que se brindarán oportunamente, solicitamos a nuestros pares nos acompañen con la aprobación el presente proyecto de Ley.