



## **H. Cámara de Diputados de la Nación**

### **PROYECTO DE LEY**

*El Senado y la Cámara de Diputados de la Nación sancionan con fuerza de ley...*

ARTICULO 1° — Declárase al Maní Argentino como Alimento Nacional.

ARTICULO 2° — Se define Maní Argentino al producido en la República Argentina, así como sus variantes industrializadas (confitería, con o sin cáscara, blanchado) que hayan utilizado únicamente como materia prima maníes que sean íntegramente cosechados en territorio argentino.

ARTICULO 3° — El Poder Ejecutivo debe promover el Maní Argentino en todos los eventos y actividades culturales, sociales o deportivas de carácter oficial o que se encuentren previstos en las agendas oficiales nacionales. En todo evento debe preverse la presencia de la expresión, imagen e isologo del Maní Argentino Alimento Nacional y la promoción de dicho alimento y sus beneficios nutricionales.

Dicha promoción tiene como objetivo principal incrementar el consumo interno del maní, orientar su incorporación a la canasta alimentaria habitual de los argentinos y resaltar y fortalecer las propiedades nutricionales y demás valores diferenciales del Maní Argentino.

ARTICULO 4° — Comuníquese al Poder Ejecutivo nacional.



## **H. Cámara de Diputados de la Nación**

### FUNDAMENTOS

Sr. Presidente:

El objetivo de este proyecto es incentivar el consumo interno de maní, siendo éste un alimento de gran aporte nutricional proveniente de una cadena agroindustrial de enorme potencial en Argentina, que se ha sabido ganar los mercados externos, pero que hacia el interior de nuestro país no ha logrado trascender el consumo básico de maní. Entendemos que hace falta difusión y divulgación de la gran cantidad de propiedades beneficiosas para la salud que tiene este alimento, que aún no tiene presencia significativa en los platos locales como sí lo tiene en el resto del mundo.

A diferencia del resto de los principales productores mundiales de maní, Argentina no cuenta con un mercado interno demandante de este producto lo que explica en parte el sesgo exportador del sector. El consumo local de maní es de aproximadamente 1 kilo per cápita anual según datos de la Cámara Argentina del Maní, muy por debajo del registrado en los países de consumo tradicional como, por ejemplo, China donde se consumen en promedio 10,5 kg/hab anuales; Indonesia 6,2 kg/hab o los países integrantes de la Unión Europea donde ronda los 5 kilos per cápita; India 3,96 kg/hab o Canadá 3,71 kg/ hab.

La producción manisera es una actividad que viene ganando terreno en el esquema productivo nacional. En los últimos años la producción se ha mantenido por encima del millón de toneladas cosechadas según datos de la Secretaría de Gobierno de Agroindustria. Pero en términos de valor su aporte es muy importante, ya que dentro de los cultivos agropecuarios es uno de los que mayor valor agregado conlleva, dado que casi la totalidad de su producción se vende con algún grado de agregado de valor.

En la campaña 2016/2017, según datos de la Secretaría de Gobierno de Agroindustria, se implantaron 364.191 hectáreas con maní y pese a la pequeña superficie se alcanzó una producción de 1.081.032 toneladas. Gran parte de su producción se desarrolla en las provincias de Córdoba (88,4% del total producido) y San Luis (6,7% del total) mientras que se registran también producciones más pequeñas en La Pampa (3,2% del total), Santa Fe (1%), Salta (0,5%), Buenos Aires (0,2%) y Jujuy (0,1%).

Esta economía de gran relevancia en la región central de nuestro país – que genera más de 12.000 puestos de trabajo - directos e indirectos-, es además una cadena productiva con un importante desarrollo tecnológico que le permitió conquistar mercados internacionales. En la actualidad, casi la totalidad de la producción manisera se exporta y gracias a los



## **H. Cámara de Diputados de la Nación**

estándares de calidad alcanzados, Argentina se posicionó, junto a India, como el principal exportador de maní a escala global. Los primeros 5 exportadores (Argentina, India, Estados Unidos, Brasil y China) conforman el 85% del total comercializado a nivel mundial. En el caso argentino, el principal destino es la Unión Europea, a donde se dirige más del 50% de las ventas de maní al exterior. Dicho mercado es de vital importancia, en 2017 las ventas de maní a la UE alcanzaron las 626.000 toneladas significando un ingreso de USD 872 millones.

El maní es el fruto de la especie *Arachis hypogaea* L., planta anual, herbácea, de la familia de las fabáceas (leguminosas), de porte erecto o rastrero. Este fruto es una semilla que está contenida en el interior de vainas que crecen enterradas en el suelo, denominadas “cajas”, en cantidades de una a cuatro semillas por caja, dependiendo de la variedad cultivada.

En Argentina se cultivan dos tipos de maní: Runner Común y Runner Alto Oleico. Las variedades difieren en su composición lipídica (composición de ácidos grasos), los cuales, en el caso del Alto Oleico, están caracterizados por la mayor proporción de ácido oleico sobre ácido linoleico. El maní argentino – distinguido a nivel global por su especificidad- se caracteriza por un alto contenido de proteínas (23,2% a 24,5%) y alto contenido de materia grasa (47.5% a 49.5%) lo que indica que la composición nutricional del maní producido en el país contribuye significativamente a las necesidades nutricionales diarias recomendadas en una dieta saludable. La materia grasa, está compuesta principalmente (80%) por ácido Oleico (ácido graso monoinsaturado omega 9) y ácido Linoleico (ácido graso insaturado omega 6), seguidos por ácidos como el Palmítico, Behénico, Eicosenoico, Lignocerico, y Erúsico (ácido graso monoinsaturado omega 9) entre otros. Por otro lado, el maní es rico en tocoferoles, compuestos orgánicos que actúan como antioxidantes y de los cuales varios actúan como Vitamina E; que se suman a los contenidos de Vitamina E propiamente dicha (alfa tocoferol). A esto se suma la presencia de otros antioxidantes como la Taxifolina, Luteolina, Quercetina y el Resveratrol.

Los contenidos de azúcares (glucosa, fructosa y sacarosa) registrados en las especies locales le otorgan al maní argentino un aporte de dulzura que lo distingue de otros maníes. Además, contiene otros nutrientes importantes para mantener un buen estado nutricional y de importancia nutracéutica como el ácido fólico, efectivo en el tratamiento de ciertas anemias y preventivo de diversas afecciones al feto durante el embarazo; así como contiene beta-sitosterol y stigmaesterol.



## **H. Cámara de Diputados de la Nación**

El proceso de producción maní implica una industrialización casi inmediata del producto cosechado, ya que en su gran mayoría se comercializa con alguna transformación lo que la convierte en una industria con una gran cantidad de valor agregado. Dentro de la industria manisera se identifican, a grandes rasgos, los siguientes productos:

- Maní confitería entero
- Maní confitería partido
- Maní blanchado (blanco, sin piel o tegumento): utiliza como insumo al maní confitería, sometido a un proceso de calentamiento y enfriamiento súbito que disminuye la humedad del grano y facilita la remoción del tegumento. El maní blanchado es más apto para usos posteriores como frito, salado, con cobertura, etc.
- Maníes preparados y/o saborizados. Los maníes preparados comprenden tanto a los que poseen coberturas dulces, como a los salados; los primeros llevan una -envoltura de chocolate o azucarada tipo confite, para consumo directo o para helados; los salados -usualmente conocidos como maní japonés. En el caso de los maníes saborizados, trabajos de investigación y desarrollo locales han demostrado que el tratamiento del maní con aceites esenciales incrementa notablemente la vida útil del alimento, previniendo su oxidación y mejorando la percepción por parte del consumidor. Permite, además, extender el período de almacenamiento durante la etapa de comercialización.
- Pasta y manteca de maní. Son productos semisólidos obtenidos mediante la molienda del maní blanchado y tostado y posteriormente enfriado.
- Grana de maní. Es maní partido en partículas pequeñas, cuyo tamaño puede ser variable de acuerdo al uso que se le quiera dar. Generalmente se utiliza en confitería, pastelería y heladería, como sucede con la producción de praliné.
- Aceite de maní. Mayoritariamente es utilizado en el plano nacional para la elaboración de aceites mezcla, y como saborizante en la industria de panificación y confitería. En el exterior, su uso doméstico es más frecuente y también se lo aprecia como ingrediente de platos gourmet.
- Harina y pellets de maní.
- Cáscara de maní. Es el desecho de la industrialización del grano, y representa entre una cuarta y una quinta parte del volumen cosechado. Buena parte es considerada un



## H. Cámara de Diputados de la Nación

desecho pero ya se registran los primeros desarrollos de producción de carbón activado o energía eléctrica a partir de la cáscara de maní.

Los beneficios nutricionales del maní no están suficientemente divulgados en la cocina local y es por ese motivo que consideramos que es necesaria una mayor difusión de sus propiedades a los fines de incorporar esta pequeña y potente legumbre en la dieta de los argentinos. Justamente por su composición rica en nutrientes, el maní se convierte en un elemento clave de la alimentación saludable ya que contiene altos valores de las llamadas grasas “buenas” o insaturadas, que ayudan a incrementar el colesterol bueno y reducir el malo. Así mismo, contiene una importante cantidad de proteínas, por lo que puede complementar a las de origen animal; su contenido de potasio y magnesio contribuye a prevenir calambres y es una importante fuente de energía, por lo que es saludable para quienes tienen alto desgaste físico, como niños o deportistas. Además, es rico en vitaminas del complejo B, ácido fólico y niacina, posee vitamina E, que tiene propiedades antioxidantes que ayudan a retrasar el envejecimiento y minerales como calcio, zinc, cobre y hierro.

Según el Comité Nacional del Maní de los Estados Unidos, una porción de 28 gr de maní aporta los siguientes porcentajes de la ingesta diaria recomendada de nutrientes:

NUTRIENTE	INGESTA DIARIA RECOMENDADA
Zinc	6,3 %
Calcio	1,5 %
Cobre	9,5 %
Hierro	3,6 %
Tiamina	8,3 %
Magnesio	12,5 %
Riboflavina	1,6 %
Fósforo	10,1 %
Niacina	19,2 %
Vitamina B6	3,5 %
Vitamina E	7,0 %
Folato	10,3 %

Fuente: Cámara Argentina del Maní.



## **H. Cámara de Diputados de la Nación**

La experiencia de un alimento de similares características (gran aporte nutricional y bajo consumo interno) como el aceite de oliva, declarado alimento nacional mediante la ley 26.839 en 2013 demuestra que la difusión y el impulso estatal pueden ayudar a la masificación del producto. La divulgación de sus bondades nutricional, sus formas de uso, recetarios, etc, en ferias y eventos por parte de la Secretaría de Gobierno de Agroindustria puede ser un factor clave en la masificación del consumo de maní en el mercado local. Más aún en el caso del maní que, a diferencia del aceite de oliva, representa una de las opciones más económicas dentro del rubro de las frutas secas con lo cual su incorporación en la dieta de los argentinos no tendría una restricción presupuestaria sino más bien todo lo contrario.

Por todos los motivos expuestos solicito a mis pares me acompañen con la presente iniciativa.