

SESIONES ORDINARIAS

2004

ORDEN DEL DIA N° 1654

COMISIONES DE AGRICULTURA Y GANADERIA, DE INDUSTRIA,
DE COMERCIO Y DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR

Impreso el día 16 de noviembre de 2004

Término del artículo 113: 25 de noviembre de 2004

SUMARIO: **Dictamen** de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) autorizando el uso de la yerba dulce como producto alimentario para la ingesta diaria. Expresión de beneplácito. **Sartori y otros.** (4.761-D.-2004.)

Dictamen de las comisiones*Honorable Cámara:*

Las comisiones de Agricultura y Ganadería, de Industria, de Comercio y de Defensa del Consumidor han considerado el proyecto de declaración del señor diputado Sartori y de otros señores diputados, por el que se expresa beneplácito por la autorización por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), de la yerba mate dulce como producto alimentario para la ingesta diaria; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconsejan la aprobación del siguiente

Proyecto de declaración*La Cámara de Diputados de la Nación*

DECLARA:

Su beneplácito por el dictamen de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) autorizando el uso de la yerba mate dulce, conocida como *caá-heé*, y científicamente como *Steria rebaudiana Bertoni*, como producto alimentario generalizado para la ingesta diaria, lo que

significa una importante promoción para nuestro país, respecto de la producción, industrialización y comercialización del producto.

Sala de las comisiones, 2 de noviembre de 2004.

María del Carmen Alarcón. – Carlos R. Brown. – Roberto G. Basualdo. – Stella M. Córdoba. – Guillermo E. Alchouron. – Francisco V. Gutiérrez. – José A. Mirabile. – Alicia I. Narducci. – Héctor R. Daza. – Lilia E. Cassese. – Mirta E. Rubini. – María S. Leonelli. – Gumersindo F. Alonso. – Luis G. Borsani. – María G. De la Rosa. – Daniel M. Esain. – Juan C. López. – Santiago Ferrigno. – Esteban E. Jerez. – Héctor T. Polino. – José R. Mongeló. – Julio C. Accavallo. – Isabel A. Artola. – Guillermo F. Baigorri. – Alberto J. Beccani. – Mario F. Bejarano. – Rosana A. Bertone. – Juan C. Bonacorsi. – Irene M. Bösch de Sartori. – Carlos A. Caserio. – Luis F. Cigogna. – Alberto A. Coto. – José C. Cusinato. – Dante Elizondo. – Patricia S. Fadel. – Liliana B. Fellner. – Gustavo E. Ferri. – Alejandro O. Filomeno. – Rodolfo A. Frigeri. – Susana R. García. – Jorge P. González. – Carlos G. Macchi. – Marta O. Maffei. – Julio C. Martínez. – Adrián Menem. – Raúl G. Merino. – Osvaldo M. Nemirovski. – Blanca I. Osuna. – Alberto J. Piccinini. – Lilia J. Puig de Stubrin. – María del Carmen Rico. – Humberto J. Roggero. – Héctor R. Romero. – Irma Roy. – Francisco N. Sellarés. – Anibal J. Stella. – Rosa E. Tulio.

INFORME

Honorable Cámara:

Las comisiones de Agricultura y Ganadería, de Industria, de Comercio y de Defensa del Consumidor, al considerar el proyecto de declaración del señor diputado Sartori y de otros señores diputados, creen innecesario abundar en más detalles que los expuestos por el autor de la iniciativa, por lo que aconsejan su aprobación con las modificaciones efectuadas, haciendo suyos los fundamentos.

María del Carmen Alarcón.

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

Para la Organización Mundial de la Salud, la yerba dulce *caa-heé*, es considerada un alimento de ingestión diaria. Su precio actual es de dos pesos por kilo, y se estima que el interés por su consumo iría en aumento.

La yerba *caá-heé*, originaria del Paraguay y sustituta natural del azúcar, muy usada por diabéticos, fue autorizada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) como alimento de ingestión diaria, anunciaron este martes autoridades sanitarias.

El Comité de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), organismo técnico de referencia de la FAO y la OMS, emitió un documento que dictamina que el *caá-heé*, nombre guaraní de la *Stevia rebaudiana Bertoni*, es un alimento "apto para la ingesta diaria".

El *caá-heé* es un edulcorante con cero caloría, con propiedades terapéuticas, una alternativa al azúcar. Es originaria de Paraguay pero cultivada y explotada con éxito en China, llevada al Asia por la cooperación japonesa (JICA) en los años sesenta.

Para Misiones, varias instituciones promueven la formación de una cuenca productora de *caá heé*. Hasta el momento los municipios que se han sumado a la propuesta son General Alvear, Colonia Alberdi, Campo Viera, Alba Posse, San Martín y Santa Ana.

En el mes de abril, Oscar Bernardelli, un emprendedor argentino radicado en Málaga (España), visitó Misiones para proyectar el abastecimiento del producto para el mercado europeo. Según el empresario este nuevo cultivo abre muchas potencialidades para los productores de la región ya que mientras en el mercado regional el kilogramo de *caá heé* se cotiza a unos dos pesos, en Europa puede alcanzar los dos euros.

Según Bernardelli a los productores misioneros les falta mayor confianza sobre el producto por lo que se buscaría apoyo de instituciones europeas interesadas en el desarrollo de este cultivo. "La idea es recurrir al parque andaluz para obtener semillas de alta calidad y traerlas aquí", dijo el emprendedor.

Ahora tras el dictamen de la FAO y la OMS se espera que el interés por la producción de la *Stevia rebaudiana* vaya en aumento en todo el mundo.

El dictamen "es un espaldarazo al producto, que hace muchos años busca un lugar en los mercados internacionales", dijo en conferencia de prensa Lilian Martínez, directora del Instituto Nacional de Tecnología y Normalización del Paraguay (INTN).

La *stevia* es considerada todavía como "suplemento dietario" por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA por sus siglas en inglés) de Estados Unidos, opinión que podría cambiar con el dictamen de la FAO y la OMS, según la autoridades sanitarias.

Junto con Paraguay, en simultáneo, Japón hizo la presentación para la aprobación de la *stevia* como alimento diario. China, lidera en producción, así fuentes empresariales consultadas por la agencia de noticias AFP, señalaron que la inmediata beneficiada es China que cuenta con 20.000 hectáreas del cultivo este año, y maneja el comercio mundial de la hoja y el extracto procesado. En segundo lugar está Paraguay con 600 hectáreas.

El dictamen del organismo, integrado por más de 600 especialistas, derriba los mitos que en todo el mundo crecieron alrededor del *caá heé*. Estos presentaban a la planta como la causante de abortos y reacciones cancerígenas. En el Paraguay la planta es usada tradicionalmente como legado de la cultura indígena guaraní en su estado natural como infusión.

El equipo de expertos, según el documento divulgado este martes, recomienda el consumo de dos miligramos de *stevia* por kilo de peso corporal al día. Esta es una disposición transitoria, hasta el 2007. Pero esta cantidad puede aumentar si Paraguay remite otros sencillos estudios técnicos que se van a llevar a cabo, según la directora del INTN.

Estos datos complementarios tienen que ver con el consumo de la *stevia*, datos sobre distribución y concentración de glucósidos y otros.

Las hojas de *stevia* han sido utilizadas por su sabor por los indígenas desde antes de la llegada de los españoles, de ellas se servían para endulzar alimentos y medicamentos o las masticaban por su dulzor.

Actualmente se la encuentra en el comercio bajo diversas presentaciones, algunas de las cuales son: yerbas mate compuestas, lo que evita el uso de azúcar en la infusión. Como simple en herboristerías y dietéticas. Extractos. El "steviósido" es recomendado para diabéticos y ha sido aceptado por la Liga Argentina de Protección al Diabético.

Algunas de sus propiedades son las siguientes: Las hojas son alrededor de 20-30 veces más dulces que el azúcar, el "steviósido" lo es de 300 veces más y el rebaudósido A, 450. Previene caries y enfermedades de encías. Muy soluble en agua fría o caliente,

resistente a las altas temperaturas. No tiene calorías. No eleva la glucosa en sangre. Util para endulzar café, té, mate, jugos de frutas, refrescos, pastelería, dulces, pasta dental, helados, goma de mascar, etcétera. No cristaliza ni forma caramelo (no es útil para hacer caramelo ni merengue).

La provincia de Misiones entre otras regiones del país es apta para la producción de esta yerba dulce por lo que es prioritario el impulso de este nuevo producto en el mercado internacional, y así cumplir con el objetivo de desarrollar las economías regionales del país.

Por los fundamentos expuestos es que solicito a mis pares acompañen el presente proyecto de declaración con su voto favorable.

Diego H. Sartori. – Celia A. Isla de Saraceni. – Stella M. Peso.

ANTECEDENTE

Proyecto de declaración

La Cámara de Diputados de la Nación

DECLARA:

Su beneplácito por el dictamen de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) autorizando el uso de la yerba mate dulce, conocida como *caá-heé*, y científicamente como *Stenia rebaudiana bertonii*, como producto alimentario generalizado para la ingesta diaria, lo que significa una importante promoción para nuestro país, respecto de la producción, industrialización y comercialización del producto.

Diego H. Sartori. – Celia A. Isla de Saraceni. – Stella M. Peso.