

SESIONES ORDINARIAS

2010

ORDEN DEL DÍA N° 1398

COMISIÓN DE ECONOMÍAS Y DESARROLLO REGIONAL

Impreso el día 4 de octubre de 2010

Término del artículo 113: 14 de octubre de 2010

SUMARIO: **Producción** y comercialización pimentonera de los Valles Calchaquíes. Adopción de medidas para optimizar las mismas. **Vilariño**. (4.475-D.-2010.)

Dictamen de comisión **Honorable Cámara:*

La Comisión de Economías y Desarrollo Regional, al considerar el proyecto de declaración del señor diputado Vilariño, por el que se solicita al Poder Ejecutivo disponga optimizar la producción y comercialización pimentonera de los Valles Calchaquíes; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconseja su aprobación.

Sala de la comisión, 23 de septiembre de 2010.

Ricardo A. Mansur. – José A. Vilariño. – María J. Acosta. – José Arbo. – Mario L. Barbieri. – José R. Brillo. – Eduardo R. Costa. – Mario R. Fiad. – Christian Gribaudo. – Timoteo LLera. – Roberto M. Mouillerón. – Agustín A. Portela. – Adriana V. Puiggrós. – Carlos Urlich.

ANTECEDENTE

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

DECLARA:

Que vería con agrado que el Poder Ejecutivo, a través de la autoridad correspondiente, arbitre las medidas necesarias tendientes a optimizar la producción y comercialización pimentonera de los Valles Calchaquíes, por constituir una de las actividades agroindustriales de gran relevancia en el Noroeste Argentino (NOA).

José A. Vilariño.

INFORME

Honorable Cámara:

La Comisión de Economías y Desarrollo Regional, al considerar el proyecto de declaración del señor diputado Vilariño, por el que se solicita al Poder Ejecutivo disponga optimizar la producción y comercialización pimentonera de los Valles Calchaquíes, cree innecesario abundar en más detalles que los expuestos en los fundamentos que lo acompañan, por lo que los hace suyos y así lo expresa.

Ricardo A. Mansur.

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

El Noroeste Argentino (NOA) constituye la tradicional región productora de pimiento (*Capsicum annuum*), destacándose las provincias de Salta, Catamarca y en menor medida Tucumán, donde se asientan alrededor de 600 pequeños productores situados a lo largo de los Valles Calchaquíes.

En Salta, la superficie ocupada con este cultivo es variable llegando en la última década aproximadamente a unas 1.100 ha, donde la mayor área se concentra en la localidad de San Carlos (con alrededor del 44 % del total), luego le sigue Cachi (con aproximadamente el 39 %), La Viña (con alrededor del 10 %) y en menor porcentaje las localidades de Molinos, Cafayate y La Poma.

En cuanto a la provincia de Catamarca, la misma posee un superficie de alrededor de 4.500 ha, concentradas en los departamentos de Belén, en la localidad de Hualfin (alrededor del 33 %) y Santa María (aproximadamente un 66 %). Y para la provincia de Tucumán, la zona pimentonera se ubica en la localidad de Amaicha del Valle, con una superficie de alrededor de 40 ha.

La estructura de producción está mayoritariamente en manos de productores minifundistas insertos en la economía informal donde la superficie de cultivo oscila entre 0,5 y 5 hectáreas, con un muy escaso nivel de capitalización, utilización de una tecnología obsoleta

* Art. 108 del Reglamento.

tanto en el manejo del cultivo incluyendo el secado, con escaso uso de agroquímicos, utilización de arado y surcador a manquera con tracción animal, siembra al voleo, etcétera, lo que determina serios problemas de calidad del producto y un costo de producción no competitivo a nivel de los mercados mundiales.

Auspiciosamente, desde instituciones como el INTA se está trabajando en un programa de mejoramiento de semillas y difusión del uso de nuevas tecnologías que sirven para incrementar la calidad y productividad de pimiento.

El éxito del pimiento radica en que es un cultivo con tres destinos tradicionales de consumo: pimiento en fresco, para pimentón y para conserva; pudiéndose agregar un cuarto producto que abastezca otro nicho de mercado y sobre el que la Universidad Católica de Salta viene experimentando con resultados altamente positivos, referido a la extracción de óleo resina de pimentón.

En cuanto a la comercialización varios municipios adoptaron, como estrategia de apoyo al sector productivo, ser reguladores del precio del mercado y lograr que el productor reciba un precio conveniente que cubra los costos y le deje rentabilidad.

Los productores realizan la comercialización bajo las siguientes formas:

a) *En finca*: vendiendo lo producido a interesados provenientes de otras provincias tales como Buenos Aires y Córdoba, quienes llevan el producto en forma de frutos secos para luego realizar el proceso en molinos propios, fraccionarlas y comercializarlos a distribuidores.

b) *En molinos*: ubicados en las zonas productoras, algunos de los cuales se encargan de su posterior comercialización.

En cuanto al consumo interno de pimiento para pimentón, se estima que el mismo es de aproximadamente 1.300 a 1.500 toneladas, manteniéndose este valor constante a lo largo de los años por tratarse de un producto de demanda bastante inelástica en nuestro país, el cual es atendido en más del 80 % por la producción nacional y el resto se importa.

Respecto a las exportaciones de pimentón, las mismas experimentaron un crecimiento lento pero constante durante la última década del siglo XX, respondiendo al excepcionalmente alto precio que este producto alcanzó en el mercado internacional. A comienzos del nuevo siglo, estas exportaciones se vieron afectadas por la caída de los precios. Sin embargo, puede observarse un resurgimiento incipiente de la exportación desde el año 2003, en respuesta, por un lado, a la reactivación económica y por otro, a la recuperación del precio internacional.

Los destinos de mayor relevancia para la producción derivada del pimiento son los países del Mercosur. Uruguay concentra el 56 % del volumen exportado mientras que Brasil responde por el 32 %.

Otros países donde también tienen como destino nuestras exportaciones son: España, Estados Unidos, Cuba y Francia, entre otros.

El desafío de armonizar la cadena agroindustrial del pimiento comprende desde mejorar los aspectos de una producción que es de subsistencia para muchas familias;

perfeccionar la infraestructura vinculada al riego, secado y suministro de gas; asistir financieramente a través de líneas de crédito con tasas competitivas para la producción primaria; hasta considerar las etapas siguientes en la industria y el comercio derivados de esta actividad.

En tal sentido, la etapa de la comercialización final del producto es la más compleja, porque se mezclan diferentes factores que muchas veces son aprovechados por los intermediarios o industrializadores que sacan el mayor provecho. Es habitual que lleguen a las zonas productoras, ofreciendo menos dinero que el valor de mercado, atendiendo la necesidad imperiosa del pequeño productor. También es común que cierta parte de la industria adquiera mercadería de tercera clase, que luego se transforma en pimentón de primera después de la molienda, mediante un proceso de agregado de colorantes y aceites vegetales.

El gran desafío que los productores pimentoneros enfrentan este año es el de comercializar su producción a un precio que les permita recuperar los costos, preservar la continuidad de la actividad y, al mismo tiempo, competir contra el ingreso de pimentón importado de distintas calidades a un bajo costo y luchar contra el mercado informal y las adulteraciones.

A los fines de garantizar la sustentabilidad del sector, recientemente se reunieron productores de Salta, Tucumán y Catamarca para consensuar un precio de referencia que toma como piso \$ 9,50 el kilogramo para la primera clase, sustentado en las informaciones obtenidas de los mercados nacionales e internacionales, estudios de costo y precio de comercialización de mercado; dejando la posibilidad de obtener mejor precio al pimiento producido con mayor tecnología.

Contando la producción de las tres provincias productoras, se calcula que el volumen cosechado para la presente campaña rondará las 800 toneladas. A esto se deberán sumar algunos remanentes que quedaron sin vender de la campaña anterior.

Auspiciosamente, se ha reactivado recientemente la cámara de pimentoneros y aromáticas del NOA, que agrupa la totalidad de los productores, la que sumada a la Cámara Regional de la Producción, tomaron contacto con la Cámara Argentina de Especies y Afines (CAEMPA) para trabajar en el control de la adulteración que atenta contra la cadena productiva y la calidad final del producto.

Resta establecer un sistema de trazabilidad y monitoreo de la calidad del producto, obtener certificaciones de origen mediante entidades que lo avalen, organizar talleres de capacitación dirigido a todos los actores de la cadena agroindustrial del pimiento, con miras a detectar y evitar la comercialización de pimentón y otros derivados que no respondan a los parámetros de calidad exigidos por los mercados.

Por las razones expuestas, señor presidente, y a los efectos de optimizar la producción pimentonera, por constituir una de las actividades alternativas para el desarrollo regional del Noroeste Argentino (NOA), solicito el acompañamiento de mis pares para la aprobación del presente proyecto de declaración.

José A. Vilariño.