



H. Cámara de Diputados de la Nación

PROYECTO DE RESOLUCION

LA HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS DE LA NACION

RESUELVE:

Dirigirse al Poder Ejecutivo para que, a través de sus organismos correspondientes, acelere los procedimientos necesarios para incorporar al Código Alimentario Argentino las confituras de madera que se obtienen de la especie Yacaratiá Spinosa.



H. Cámara de Diputados de la Nación

FUNDAMENTOS:

Señor presidente:

Las confituras de madera son un producto alimenticio que sintetiza la increíble riqueza de la selva Altoparanaense y su sorprendente biodiversidad. El Yacaratiá es una especie arbórea cuya madera puede ser utilizada como alimento apto para consumo humano. Su materia prima sirve para la elaboración de exquisitas confituras, tales como tablas conservadas en almíbar o miel, bombones, masas finas y postres diversos. Recurriendo a los antecedentes históricos en la materia, sabemos que las crónicas jesuitas del siglo XVII hacen referencia a los aborígenes guaraníes de la etnia mbya, quienes tomaban el leño del Yacaratiá recién cortado para impregnarlo con miel. Luego lo colocaban en el extremo de una caña delgada, haciéndolo rotar sobre el fuego, dando lugar a una golosina deliciosa.

Los estudios llevados a cabo por la Facultad de Ciencias Forestales de la Universidad Nacional de Misiones en torno al aprovechamiento comestible de la madera arrojaron resultados favorables. La investigación patentada por el ingeniero Roberto F. Pascutti garantizó la posibilidad de elaborar un producto saludable y económicamente accesible. En dicho estudio se profundiza sobre la evolución y particularidades del Yacaratiá, culminando con la presentación del proyecto en el XXI Congreso Mundial de la Unión Internacional de Organizaciones de Investigaciones Forestales (IUFRO) celebrado en Kuala Lumpur, Malasia, en septiembre de 2000 bajo el título “Yacaratiá Spinosa, una alternativa en el uso múltiple del bosque”. Este trabajo es único en el mundo, referido a la utilización como alimento de uso humano de una tabla de madera con sus principales características estéticas (vetas, anillos de crecimiento, etc.).



H. Cámara de Diputados de la Nación

El resultado de los análisis requeridos por los artículos 156 y 156 bis del Código Alimentario Argentino (CAA) han demostrado que la madera confitada de Yacaratiá Spinosa, materia prima básica de los productos que se pretenden incluir en el CAA, se encuentra por debajo de los límites de tolerancia de elementos metálicos, no metálicos y aflatoxinas. Por lo tanto, los alimentos derivados de esta madera son considerados aptos para el consumo.

Siendo la provincia de Misiones una zona privilegiada por los recursos potenciales que su bosque encierra, como también por su importancia turística a nivel internacional, no dudamos de que el aprovechamiento de esta especie arbórea contribuya a desarrollar aún más la capacidad productiva y laboral del norte Argentino. Esto implica no sólo comercializar el producto en todo el país, sino también posibilitar la exportación de parte de la producción de este leño confitado al exterior.

Este micro emprendimiento contribuye, entre otras cosas, a evitar el incierto destino del Yacaratiá, el cual estaría condenado a la extinción por carecer de otra utilidad. La propuesta de aprovechar su valor como alimento apto para consumo humano abre innumerables posibilidades a sus potencialidades comestibles.

Por otro lado, la elaboración de productos alimenticios derivados de la madera es una contribución de la provincia de Misiones a la preservación del medio ambiente y la protección del ecosistema global.

Resta por decir que la incorporación al CAA de este leño confitado es un requisito esencial para que este emprendimiento represente una oportunidad importante para generar trabajo genuino y mejorar la situación socioeconómica de numerosos desocupados, en un tiempo social en que el trabajo es un bien escaso.

Por todo lo expuesto aquí, solicitamos la aprobación de la presente resolución.