

PROYECTO DE LEY

Honorable Cámara de Diputados de la Nación.

RÉGIMEN PARA EL FOMENTO Y DESARROLLO DE LA PRODUCCIÓN DE TRUFA NEGRA O DE PERIGORD (Tuber Melanosporum)

ARTICULO 1º: Establécese un régimen para el fomento y desarrollo de la producción de trufas, con el objeto de lograr un aumento sostenible de la oferta para abastecer el mercado interno y generar saldos exportables para incrementar el ingreso de divisas, a través de mayor competitividad en un mercado de competencia perfecta, contribuir a la sustitución de importaciones de los productos del sector, aumentar la captación de carbono por medio de las plantas huésped (encina, roble, avellano entre otros), otorgarle mayor productividad a suelos regulares con altos contenidos de calcio y PH alcalino e impulsar el desarrollo de las economías regionales de las provincias que reúnan las condiciones para su obtención.

ARTÍCULO 2º: El régimen establecido se regirá por la presente ley y las normas complementarias que dicte el Poder Ejecutivo Nacional. Siendo la autoridad de aplicación el órgano que designe el Poder Ejecutivo Nacional, pudiendo descentralizar funciones y asimismo constituir un Consejo Productivo de Trufas que reúna al sector público y el privado. Cuya conformación e integración, estructura y reglamento será dictado por la autoridad de aplicación.

ARTICULO 3º: Serán beneficiarios de este régimen las personas humanas o jurídicas, programas, organizaciones gubernamentales y no gubernamentales que realicen o inicien actividades en cumplimiento del objeto de la presente ley y que cumplan con los requisitos que establezca su reglamentación.

ARTÍCULO 4º: De las funciones Para cumplir con los objetivos del artículo 1º se desarrollarán acciones de:

- a) Capacitación y asistencia técnica a productores,
- b) Apoyo y promoción para la adopción de nuevas tecnologías y procesos que contribuyan a la expansión del sector,
- c) Fomentar la transferencia académica con escuelas agrotécnicas zonales y/o rurales y de cualquier nivel educativo que quieran implementar o profundizar su conocimiento en este proceso productivo.
- d) Impulso de las nuevas inversiones y de los esquemas asociativos entre pequeños y medianos productores,
- e) Diseño de instrumentos de financiamiento específicos.

- f) Promover la organización de ferias anuales en aquellas localidades donde se realicen producciones para reunir a todos los eslabones de la cadena trufera.
- g) promover el desarrollo y fomento, de buenas prácticas con relación al uso de animales domésticos para producción, como así también la elaboración de planes en conjunto con asociaciones protectoras de animales con el fin de obtener el mejor asesoramiento posible.
- i) Fomento al agroturismo y sus diversas modalidades.
- j) Cualquier otra acción que promueva la producción de trufas.

ARTICULO 5º: La producción fomentada por la presente ley deberá desarrollarse aplicando prácticas enmarcadas en criterios de sustentabilidad económica, social y de protección ambiental y animal.

ARTÍCULO 6º: A los efectos de acogerse al presente régimen, los productores deberán presentar un plan de trabajo o un proyecto de inversión, el cual estará dirigido a la autoridad de aplicación, quedando sujeto a normativa complementaria en orden reglamentaria que se dicte al respecto.

ARTÍCULO 7º: El régimen establecido se financiará con las partidas de Rentas Generales para el ejercicio fiscal 2018 y aquellas que a estos efectos se dispongan en los presupuestos sucesivos. También se fomentara a través de entidades financieras sujetas al control del Banco Central de la Republica argentina, líneas de crédito preferenciales para los beneficiarios del Régimen de Fomento de la producción de la Trufa negra o Perigord, que incorporen inversiones productivas para mejorar las tecnologías aplicadas, así como también todas aquellas inversiones que incrementen la productividad y los procesos de transformación del producto primario, la especialización del trabajador y la asistencia técnica.

ARTÍCULO 8º: Clausula Transitoria.

La presente ley fomentara por intermedio de su autoridad de aplicación el atributo “denominación de origen” el cual tendrá una aplicación gradual y progresiva, acorde al desarrollo de las acciones preparatorias con el fin de que en el mediano o largo plazo, conforme a reglamentación, se logre un diferencial de precio por un producto gourmet con agregado de valor en la zona de producción.

La autoridad de aplicación establecerá en un plazo de ciento ochenta (180) días un plan que permita el cumplimiento de la presente ley, a partir de su vigencia y en un plazo máximo de cuatro (4) años.

ARTÍCULO 9º: Comuníquese al Poder Ejecutivo

María Ángel Sotolano
Diputada Nacional

FUNDAMENTOS

Señor Presidente:

El presente proyecto busca fomentar y desarrollar la producción nacional de Trufas Negras o de Perigord (*Tuber Melanosporum*) con el objetivo principal de aumentar la oferta para establecer un mercado de competencia perfecta con reglas institucionales, ambientales y económicas sostenibles.

La trufa es el fruto de un hongo micorrícico, vive asociado a las raíces de ciertos árboles o arbustos como los avellanos, las encinas, los robles, las jaras o los pinos entre otros. El fruto se forma en el interior del suelo y según las especies acostumbra a ser muy oloroso con el fin de que ciertos animales las descubran y las recojan del suelo. El aroma también es muy apreciado por los humanos y reconocido por los perros, los cuales pueden ser educados para recolectarlas, sobretodo especialmente adiestrados en su olfato (un ejemplo de raza empleada en su recolección es el Parson Russell Terrier) y el llamado machete trufero. En principio se empleaban cerdos en su recolección. También son detectadas mediante la presencia en las cercanías de la mosca de la trufa , la *Suilla Gigantea*

La Trufa Negra se desarrolla sobre suelo calizo (PH elevado o básico) en zonas con clima mediterráneo (marcada estacionalidad de lluvias). La trufa aparece de forma natural a altitudes entre los 100 y los 1500 metros sobre el nivel del mar y en exposiciones soleadas. En el hemisferio sur se debe modificar el PH del suelo por medio de altas enmiendas de cal agrícola, cuyas cantidades y momentos de aplicación serán estrictamente relacionadas a una fórmula química y al tipo de suelo.

El principal uso de la Trufa Negra es el culinario, debido al intenso sabor y aroma que ésta le proporciona a los platos elaborados y cocina gourmet. Su utilización va desde la obtención de aceites, esencias y salas, como es en el caso de la salsa Perigord, hasta su incorporación en forma rayada o pequeños trozos en platos como huevos trufados, quesos, pastas trufadas, sopas, postres, miel de trufa, manteca, etc. Se pueden emplear en la cocina crudas o cocidas, cortadas en láminas, en rodajas o en dados. Suelen emplearse en acompañamientos preferentemente para cocinar carnes, pastas; en la elaboración de ensaladas, en la elaboración de embutidos, etc.

La oferta actual de Trufa Negra en el mercado internacional no alcanza a cubrir el 10% de la demanda y los altos precios de venta debieran

mantener la tendencia actual e incluso incrementarse debido a que aún no se compensa la caída en la producción de las trufas naturales con las nuevas plantaciones. Generalmente encontramos la Trufa Negra en Europa, en los bosques del sur de Francia, en Italia y en España.

España es considerada como la primer productora mundial de Trufa Negra. En Teruel, Provincia de destacada en la Producción, se llevó a cabo en marzo de 2013 el I Congreso Internacional de Truficultura. También otras zonas como Soria, Huesca, Navarra, Girona, producen este manjar. Otro evento para destacar es el que se realiza también en España desde 2001, cuando se celebró la Primera Edición de Feria Monográfica de la Trufa, FITRUF. La misma desde entonces se lleva a cabo en la localidad turolense de Sarrión y es organizada por el Ayuntamiento de la localidad, con la colaboración de otras administraciones públicas, entidades financieras y asociaciones del sector. En este caso es elegido este lugar no respondiendo a un hecho arbitrario, sino que se debe a que esta localidad, ubicada en la Sierra de Javalambre, reúne, al decir de los expertos, una de las mejores condiciones de Europa para el cultivo de este preciado hongo. En la misma se permite y se promociona la asistencia de público en general, con el objetivo de aumentar el conocimiento acerca de este exquisito producto, formas de conservación y utilización. Con ese motivo se organizan cursos de cocina, concursos de cocina trufada, concurso de búsqueda de trufa con perros, etc.

La Localidad de Sarrion es el ejemplo ideal en cuanto a los objetivos de desarrollo social que ésta ley también persigue, prácticamente toda la tierra de Sarrión está sembrada. La trufa le ha dado un gran impulso al pueblo. En épocas cuando la despoblación hace estragos en el medio rural Español, Sarrión y varios pueblos de su entorno son una excepción. El cultivo de la trufa ha crecido en los últimos años, se ha profesionalizado y ha contribuido a fijar población. También lo han hecho varias empresas del sector de la madera y las que se dedican a la conservación del producto.

Sarrión, considerada 'la capital de la trufa de España', tiene 1.125 habitantes (22% son extranjeros) y más de 3.000 hectáreas dedicadas a la trufa. Hay 77 niños menores de 4 años, 25 más que hace cinco años y casi el doble que hace una década, según datos oficiales.

¿Cuál es el Hábitat de la Trufa Negra? La misma vive bajo tierra, en simbiosis con las raíces de encinas, robles y avellanos principalmente, aunque también vive asociada a las raíces de algunos pinos (*halepensis*

y silvestris) y estepas o jaras (*Cistus albidus*), generalmente en tierras calizas.

El hongo se reproduce principalmente en la primavera. Mide entre 3 y 7 cm -a veces se recogen de 10 cm- y un peso entre 20 y 200 gramos, aunque excepcionalmente pueden superar los 600 gramos. La trufa desprende sustancias alelopáticas que impiden el crecimiento de la hierba a su alrededor, y eso suele ser a veces una clave para poder encontrarlas.

Se pueden conservar en temperaturas de frigorífico alrededor de dos semanas y casi diez meses congeladas. Se pueden introducir en recipientes pero éstos deben permitir respirar a la trufa. Las formas de encontrar a la venta este producto son variadas pues se comercializan en pequeños botes de cristal con esencias de trufa, o en algunas ocasiones sumergidas en aceites o en brandy.

Debido a las pequeñas cantidades que se consumen, el valor nutricional es un aspecto secundario. Es un alimento poco energético, que aporta unas 30 cal./100gr.

La producción en Europa presenta una marcada estacionalidad y el producto en fresco es comercializado entre los meses de diciembre y marzo. El cultivo en Argentina es una gran alternativa y con gran potencial de expansión en el país. La estacionalidad de la producción hace que el suministro de trufa fresca desde Argentina sea considerado como complementario para los mercados de Europa, EEUU y Japón, ya que mejora el abastecimiento mundial durante todo el año. Otra ventaja es el mayor precio al que se puede vender el producto en contra-estación, ya que la oferta Argentina sería entre junio y septiembre, y además, existe una ventaja intangible en cuanto a la buena reputación de nuestro país como productor mundial de alimentos.

El presente proyecto establece acciones para el fomento y la promoción de la producción de Trufa Negra, tales como:

- I. Capacitación y asistencia técnica a productores
- II. Apoyo y promoción para la adopción de nuevas tecnologías y procesos que contribuyan a la expansión del sector
- III. Impulso a las nuevas inversiones y esquemas asociativos entre pequeños y medianos productores
- IV. Ofrecimiento de los recursos necesarios para adecuar y mejorar la infraestructura de los establecimientos productivos.

- V. Diseño de instrumentos de financiación específicos que incluirán créditos a tasas subsidiadas, períodos de gracia y beneficios impositivos.
- VI. Determinación de un producto con “Denominación de Origen” en la principal zona de producción.
- VII. Organización de ferias anuales en donde confluyan todos los eslabones de la cadena trufera, a fin de intercambiar información y transferencia tecnológica
- VIII. Transferencia académica con escuelas agrotécnicas zonales e instituciones educativas relacionadas a los agronegocios.

Estamos convencidos que este proyecto es sumamente innovador y precursor en el ámbito de los agronegocios, ya que es una producción muy poco difundida a nivel nacional y con gran proyección a nivel mundial (se puede encontrar en Europa a 900 euros el Kilo). Las zonas de producción, tal como se ha descrito anteriormente, no compiten con la agricultura extensiva clásica, ya que son suelos regulares y con características edafológicas que no pueden sustentar rendimientos aceptables de cosechas gruesas y finas tradicionales. Por esto mismo, es necesario otorgarle una alternativa de producción a los productores de estas regiones tan particulares, que en el caso de Argentina, se encuentran principalmente en el sudoeste bonaerense. Por otra parte, entendemos que es un sector con potencial de innovación, ya que hay pocas investigaciones en relación al tema, y se le puede dar valor agregado a las regiones de producción a través del agro-turismo (visitas a los campos productores), la cosecha por medio de perros y el alto precio internacional que se paga por estos hongos comestibles.

Por último, como comentario final, nos interesa dejar en claro los beneficios directos e indirectos que el fomento de este proyecto le puede generar al país desde una óptica económica, social y ambiental. Los que consideramos más destacados son los siguientes:

- A. Diversificación de la matriz productiva en specialities (productos boutique)
- B. Aprovechamiento de suelos marginales y zonas poco rentables
- C. Desarrollo de la economía regional y arraigo social a través de los puestos directos e indirectos que genere el sector trufero

D. Mayor captación de carbono por parte de las plantas huésped en comparación con la agricultura extensiva o sistemas pastoriles (ganadería)

E. Ingreso de divisas por exportaciones

F. Bajos requerimientos de mecanización y agroquímicos

Por todo lo expuesto estamos absolutamente convencidos de que ésta es una propuesta superadora e innovadora en el ámbito del agro argentino, y por tal motivo, solicitamos a nuestros pares el acompañamiento del presente proyecto.

María Ángel Sotolano
Diputada Nacional