Senado de la Nación
Secretaria Parlamentaria
Dirección General de Publicaciones

(S-2397/16)

PROYECTO DE COMUNICACION

El Senado de la Nación

Solicita al Poder Ejecutivo que, a través del organismo competente, adopte las medidas necesarias para el desarrollo de una política nacional de protección y promoción de la producción y comercialización de la fruta fina.

Silvina M. García Larraburu.- Juan M. Pais. –Nancy S. González. –

FUNDAMENTOS

Señora Presidente

El Encuentro de Taller de Fruta Fina, Temporada 2015-2016, realizado el día 6 de Mayo de 2016 en la Localidad de El Bolsón tuvo como objetivo el análisis de la temporada de fruta fina 2015-2016, sus dificultades y oportunidades, para delinear estrategias que apunten a fortalecer el sector en el nuevo contexto económico de nuestro país.

Participaron del encuentro, una importante cantidad de productores de fruta fina; organizaciones de productores como la Asociación de productores de El Hoyo, Asociación de productores agrícolas de Lago Puelo, Cooperativa Agrícola Paralelo 42, Asociación de productores de El Bolsón, Cooperativa La Mosqueta; y técnicos y expertos en fruta fina, de diversas entidades, como Guillermo Carbajal; Christine Danklmaier; Ayelen Fernández Hofer (SAF); Eduardo Martínez (UNRN); Enrique Pareja; Claudia Lopez; Fernando Pía (CORFO), Anibal Caminiti (ADENEU Centro Pyme); Leonardo Claps; Javier Mariño; Andrea Cardozo; Dolores Echagüe; Claudia Cobelo (INTA); Paz Gibert (PROSAP); Paula Ayala(UNRN); Francisco Butler (Observatorio); Hernán Andrade (UNRN); y alumnos de la Escuela Agrotécnica de Cholila N°1728.

Se realizó un relevamiento de la situación del sector en la Comarca Andina, que comprende las localidades de El Bolsón, Lago Puelo, El Hoyo y Epuyén.

La superficie implantada es de 220 has. y el valor de implantación de 1 ha. de frambuesa es de $ 395.000 (Julio 2016), la inversión estimada en has implantadas: $ 77.000.000; la inversión estimada en

estructuras fijas de producción: $ 154.000.000 y el rendimiento medio por ha: 6000 kg/ha.

Tratándose de frutos muy delicados, la cosecha de los 6000 kg/ha se realiza en forma manual, donde cada fruto tiene un peso medio de 6 gr. La producción media en la Comarca Andina es de 1.320 tn/año; con 50 kg/dia cosechados por persona y los jornales ocupados en 3 meses de cosecha: 26.400.

- 400 personas ocupadas en la temporada de cosecha todos los días durante 3 meses.
- 120 personas como encargadas de cosecha durante los 3 meses.
- 110 encargados de chacra ocupados 12 meses al año.

El 65 % de la fruta fina cosechada en la Comarca Andina va a la industria.La fruta que se produce en la región tiene por destino la industrialización, no se utiliza excedente ni descarte para la elaboración, todos los productos se elaboran sin aditivos ni conservantes químicos. Se elaboran en la Comarca Andina los siguientes tipos de productos:

- Dulces, mermeladas, jaleas y confituras
- Conservas de frutas finas
- Licores y aguardientes de frutas finas y otras frutas
- Salsas dulces y agridulces

Hay 25 establecimientos formales de elaborados de fruta fina en la Comarca (dato año 2010) los que dirigen su producción a nichos específicos como mercados asociados con el turismo, bocas de expendio de artesanías y productos regionales, consumidores institucionales como hoteles y restaurantes, sector de productos premium de supermercados importantes.

Estos establecimientos elaboradores traccionan también la producción de fruta fina sobre todo de los pequeños productores que tienen dificultad para conservar y comercializar la fruta.

Por otra parte es importante señalar que muchos de estos elaboradores lo hacen para marcas como Bonafide, Carrefour, La Anónima, Abuela Goye, Rapa Nui y otros.

Según la clasificación de la SEPYME (2012) la agroindustria de la fruta fina de la zona se encuadra dentro de los tamaños correspondientes a la micro y pequeña empresa.

La producción casera, si bien no alcanza estos niveles de facturación, mueve un volumen importante de elaborados en el mercado de tipo informal. No existen registros estadísticos de este sector.

La característica distintiva de estos productos es que están elaborados con una cantidad de fruta no menor al 50%, lo que supera el estándar legal nacional y se equipara a muchos productos premium del exterior. Asimismo el uso de gelificantes no es habitual, lo que no altera el sabor de la fruta y tampoco se utilizan otros tipos de aditivos.

Es destacable la relación entre turismo y producción local. Un comprador al adquirir un dulce en la Comarca, busca tener un producto relacionado con el lugar y su cultura, lo que sintetiza una forma de vivir y hacer y una forma de vincularse con el medio y sus recursos.

Según datos de las oficinas de turismo de la Comarca, teniendo como población estable de la misma 60.000 personas, en los meses de verano se llega a triplicar ese valor con turistas que permanecen en la Comarca Andina, consumen frutas finas y recorren chacras de la zona. Producción: Buen año en general, especialmente para la producción de frambuesas. Fuerte alzas en los costos de producción, donde se percibió un aumento del 30%.

Cosecha: Mora y en especial, Cassis y Corinto no se cosechó todo por falta de mercado y/o precio. Quedó fruta en planta en las frambuesas de tipo reflorecientes porque se atrasó la floración y llegaron las heladas. La mano de obra de la cosecha se viene realizando mayoritariamente con gente de afuera (no local), sin grandes inconvenientes.El costo elevado de frío y el aumento en la electricidad inciden fuerte en la rentabilidad de la actividad.

Comercialización: Pequeños productores vendieron toda su fruta en fresco entre $ 50.- y $ 60.- durante la cosecha. Productores medianos y grandes tienen mucho stock de fruta en cámaras y a la fecha no tienen una demanda firme. El año anterior para la misma fecha había un movimiento comercial mucho más fluido. Hubo una posibilidad de realizar un negocio de exportación de un container de frambuesa orgánica congelada y no se pudo realizar por falta de rentabilidad.

Se detectaron los siguientes problemas:

-Riesgo de importación, sobre todo mora desde Chile; aumento del costo de producción con precios de venta mantenidos; debido a la situación económica del país, cayó mucho la demanda de fruta por parte de las dulcerías locales.

-Se señaló que hubo una importante baja de la demanda en el mercado interno este semestre. En los últimos años se había recuperado, siendo insumo para una gran cantidad de productos.
-Fue una temporada turística muy corta, el turismo local se dirigió a Chile y en la zona recién apareció en la 2º quincena de enero.
*Aumentaron los costos, los insumos y los servicios.
*Liberación de las importaciones.
*Las conclusiones del taller constituyen una buena base para una política nacional de protección y promoción del sector:
*Proteger la producción de esta economía regional, que involucra al sector primario, elaboradores y turismo, regulando la importación de fruta fina, mediante la aplicación de un arancel.
*Gestionar el fortalecimiento de la Agricultura Familiar (costos/regulación de insumos).
*Promoción regional del consumo de fruta fina.
*Promoción de compras conjuntas desde las asociaciones para bajar costos de producción.
*Búsqueda nuevos mercados internos. Creación de la figura de un comercializador/vendedor que recorra el valle y el sur de la Patagonia.
*Disminución de los costos de intermediación, de modo que la fruta llegue directamente desde el productor al consumidor final.
*Investigación de nuevas variedades con mayores rendimientos para bajar costos.
*Organización de encuentros periódicos de representantes del sector para avanzar y delinear estas acciones a seguir.
*Búsqueda de modelos nuevos y alternativos de comercio.
*Relevamiento del stock de fruta que quedó en cámara sin vender, para apoyar un programa de comercialización conjunta.

Si desde el gobierno nacional se diseñara y llevara a cabo una política pública para la protección y promoción del sector, que tome en cuenta las propuestas elaboradas por el taller, traería como consecuencia un sostenido desarrollo de esta actividad y de las regiones en que se realiza, afianzando las comunidades, a través del arraigo y la mejora de las condiciones de vida de los productores y trabajadores.

Por las razones expuestas, solicito a mis pares la aprobación de este proyecto.

Silvina M. García Larraburu.- Juan M. Pais. –Nancy S. González.