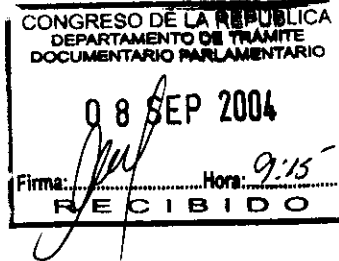




Proyecto de Ley N° 11367/2004-CR

CONGRESO DE LA REPÚBLICA



PROYECTO DE LEY

LEY QUE DECLARA AL SACHA INCHI COMO PATRIMONIO GENETICO NACIONAL Y PRODUCTO ALTERNATIVO EN LA LUCHA CONTRA LA POBREZA.

La Congresista de la República Ing. SUSANA HIGUCHI MIYAGAWA, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú y en concordancia con el artículo 75° del Reglamento del Congreso propone al Congreso de la República el Proyecto de Ley siguiente:

CONSIDERANDO:

Que, el *Sacha Inchi*, *Mani del Monte*, o *Sacha Inca*, (*Plukenetia Volubilis* Linneo) es una ancestral planta peruana, que crece en la amazonía e históricamente ha sido utilizada en el régimen alimenticio-del prehispánico. Así lo demuestran los distintos hallazgos arqueológicos y las crónicas del siglo XVI, con su misma denominación originaria en quechua, cuya traducción significa maní del inca.

Que, El *Sacha Inchi*, *Mani del Inca*, o *Sacha Inca*, son denominaciones populares del *Plukenetia Volubilis* L., planta trepadora ancestral y nativa de nuestra amazonía, con grandes virtudes nutritivas y alimenticias. Su existencia está calculada en 20 años de vida útil, con abundante cosecha. Su crecimiento al lado del cedro rosado, garantiza una permanente productividad. Se encuentra distribuido desde América Central hasta América del Sur y en el Perú se encuentra en estado silvestre (Departamentos de San Martín, Ucayali, Madre de Dios y Loreto). Crece desde los 100 m.s.n.m. hasta los 1500 m.s.n.m. este arbusto trepador o rastrero. En las áreas rurales de la selva los pobladores utilizan su almendra como alimento, ya sea cocida o tostada en la preparación de diversos platos.

Que, por sus cualidades nutraceuticas, alimenticias, cosméticas y otras, esta especie vegetal constituye, sin lugar a dudas, un importante recurso genético y un valioso aporte de nuestra amazonía peruana a la humanidad. Así se le ha reconocido recientemente en la Feria organizada por la empresa *Agro Business Consulting & Development - ABCD*, entre los días 15, 16 y 17 de junio de este año, en Francia, donde se expuso las virtudes de esta planta y de su *Aceite Extra Virgen* oleaginosa, obteniendo la Medalla de Oro por su inigualable composición de Omega 3, escaso en otros productos vegetales.

Que, su estudio por conocer las bondades de la planta se remonta a la década de los ochenta. El objetivo es buscar un producto agrario alternativo de gran productividad para la lucha contra la pobreza y como sustituto de la hoja de coca. En el año de

7
S. Higuchi



1994, diversos especialistas, presentaron los resultados de su investigación *como alternativa para la alimentación humana y animal*, encontrando sorprendentes resultados que lastimosamente no han sido tomados en cuenta por las autoridades respectivas.

Que, en el año 2001, a través del Convenio INIA-Agroindustrias Amazónicas, se analizaron muestras de semillas del banco de germoplasma de la Estación Experimental "El Porvenir" en los laboratorios del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, reportándose valores entre 44.24% y 54.21% de contenido de aceite. En el 2002 el Proyecto Omega, hace referencia que el aceite de Sacha Inchi tiene mayor contenido de Omega 3 en comparación con otras oleaginosas utilizados en el consumo humano.

Que, se ha determinado científicamente que esta oleaginosa silvestre, planta que pertenece a la familia Euforbiacea, voluble, trepadora y semileñosa, crece generalmente en la selva alta o ceja de selva, contiene un promedio de grasa de 48%, cuyo concentrado de proteínas se obtiene bajo dos formas: mediante polvo atomizado (PA) y harina desgrasada por prensado (HD).

Que, la composición de dicha planta la hace benéfica, tal como ha sido corroborado por los análisis realizados en el Instituto de Ciencias de los Alimentos de la Universidad de Cornell de los Estados Unidos de Norteamérica. Muestra que el Sacha Inchi presenta un inusual nivel elevado de aceites (49%) y un contenido relativamente alto de proteínas (33%) con un alto grado de digestibilidad. El aceite de esta semilla es muy rico en ácidos grasos polinsaturados Omega, comparativamente con otras semillas oleaginosas utilizadas para la extracción de aceites para el consumo humano. El aceite de la semilla del Sacha Inchi tiene el más alto contenido de ácido graso linolénico, el más valioso de los aceites Omega presentes en la composición de las grasas. Este elevado componente de Omega 3, controla y reduce el colesterol y es fundamental en la formación del tejido nervioso y ocular, (Más de la mitad del cerebro es Omega 3, que intervienen en la formación de membranas celulares y en el transporte de nutrientes en el torrente sanguíneo) además que ayuda a mantener en equilibrio nuestro metabolismo y contribuye a la regulación de la presión y de las funciones renales, principalmente.

Que, el Sacha Inchi, además de extraerle aceite, puede ser consumido tradicionalmente convertido en harinas, en pepián, ocopa, tamales, mazamorra, en la zona amazónica en juanes e inchicapi. El Programa de Nutrición y la Agencia Adventista de Desarrollo y Recursos Asistenciales ADRA, han preparado un recetario popular para su consumo directo. Se dice que el fruto no es muy distinto al maní tradicional. Se hace hincapié que el consumo debe reducirse en personas que se encuentran en programas de reducción de peso, pues por las 562 calorías que contiene sería contraproducente. Al ser alimento de alto contenido proteico y de grasas de buena calidad se recomienda su consumo para los niños no obesos.



Que, en la actualidad las zonas de producción son los departamentos de San Martín, Huanuco, Junín y Cusco, con un escaso promedio de cuatro mil hectáreas, motivo por el cual diversas entidades han planteado la necesidad de expandir su cultivo y divulgarlo. Sin embargo este hecho ha traído consigo un sinnúmero de excesos de inescrupulosos, quienes ya habrían exportado a fines del mes de mayo de 2004 a Francia, dos toneladas de Sacha Inchi o Inca Inchi, sin los controles del caso.

Que, ante la posibilidad de su exportación, se debe preservar este recurso como patrimonio genético peruano, normando que la salida del mismo, a cualquier parte del mundo, y por cualquier razón, sea de investigación o demostrativa, debiera tener el más estricto control de parte de las autoridades, pues la mínima cantidad debe ser sometida a radioisótopo, irradiación que no permita que sean reproducidas en otros países. Para nadie es un secreto que muchos de nuestros productos genéticos se cultivan en otras latitudes, por no haber tomado las previsiones del caso.

Que, debe reafirmarse la Declaración de Cancún, del 18 de febrero de 2002, por la que se reconoce los derechos soberanos de los Estados sobre sus recursos naturales, acorde a los resultados de la Cumbre Mundial sobre Desarrollo Sostenible, en particular la Declaración de Johannesburgo sobre Desarrollo Sostenible y su Plan de Implementación, aprobado el 4 de setiembre de 2002. En ésta, en general, se señala la importancia de impulsar un régimen internacional que promueva y salvaguarde efectivamente la distribución justa y equitativa de los beneficios derivados del uso de la diversidad biológica y de sus componentes. En esa misma orientación se encuentra la Resolución Legislativa N° 26181, por el que el Perú aprueba el convenio sobre Diversidad Biológica adoptado en Río de Janeiro.

Que, el Perú, en estos momentos, no se autoabastece en grasas, obligándonos a adquirir dichos productos en el mercado extranjero.

Que, el cultivo del Sacha Inchi, se convierte en gran potencial para el sector agrario e industrial nacional. Actualmente el mundo todavía no conoce de sus virtudes. Sin embargo una somera proyección tendría como mira atender los mercados japonés y europeo que demandan 200.000 toneladas de aceite al año. Por lo pronto se sabe que la empresa Agroindustrias Amazónicas tiene 2.000 hectáreas de producción de Sacha Inchi en los departamentos de Amazonas, Cuzco, Huánuco, Junín, Pasco, San Martín y Ucayali desde el 2001. Para atender una solicitud de una tonelada de aceite del sachu inchi se necesita una hectárea cultivada. Cultivo que puede producir en forma permanente durante 20 años.

Por tanto:

EL CONGRESO DE LA REPUBLICA

Ha dado la siguiente Ley:



LEY QUE DECLARA AL SACHA INCHI COMO PATRIMONIO GENETICO NACIONAL Y PRODUCTO ALTERNATIVO EN LA LUCHA CONTRA LA POBREZA.

Artículo 1°.- Del objeto de la Ley.

Declárase el *Sacha Inchi*, *Maní del Inca* o *Inca Inchi* (*Plukenetia volúbilis* Linneo) como patrimonio genético nacional, por su calidad y composición alimenticia, producto de nuestra diversidad biológica, de ancestral uso desde tiempos prehispánicos.

Artículo 2°.- Su estudio y análisis oficial.

Encárgase al Ministerio de Agricultura y al Instituto Nacional de Investigación Agraria INIA, el estudio, análisis, proyección y cálculo de inversión para el cultivo y expansión del *Sacha Inchi* (*Plukenetia Volúbilis* Linneo). Los aportes de la cooperación internacional serán destinados con carácter de prioridad a los proyectos de inversión de cultivo de dicha planta en las cuencas cocaleras.

Artículo 3°.- Sobre la necesidad de irradiación radioisótopa para la exportación.

La exportación del *Sacha Inchi* (*Plukenetia Volúbilis* Linneo) tendrá como condición indispensable la irradiación radioisótopa, irradiación que no permita ser reproducida ni manipulada genéticamente en otras partes del mundo, salvo permiso expreso y por razones estrictamente científicas. Se crearán marcadores moleculares que lo indentifiquen en mercados externos, para garantizar la patente que el Estado Peruano tiene sobre ella.

Artículo 4°.- De las ganancias extraordinarias.

La exportación del *Sacha Inchi* (*Plukenetia Volubilis* Linneo) y/o sus derivados, generará un impuesto extraordinario.

Artículo 5°.- La propiedad intelectual.

Encárgase al Ministerio de Relaciones Exteriores establecer un pacto de propiedad intelectual por biodiversidad con otros países, potencialmente compradores de *Sacha Inchi* (*Plukenetia Volúbilis* Linneo) o sus derivados, acorde a los convenios internacionales sobre diversidad biológica.

Artículo 6°.- Los proyectos de inversión.



CONGRESO DE LA REPÚBLICA

COFIDE dará prioridad a quienes presenten proyectos de inversión para este producto nacional y presentará en el plazo de seis meses, a partir de la publicación de la presente ley, un estudio de gran inversión para su industrialización de las zonas donde se produzca el Sacha Inchi (*Plukentia Volúbilis* Linneo)

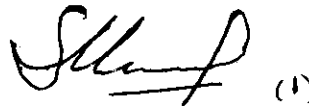
Artículo 7°.- Sobre la patente del procedimiento de extracción de aceite.

INDECOPI patentará el procedimiento para la obtención del aceite de Sacha Inchi (*Plukenetia Volúbilis* Linneo).

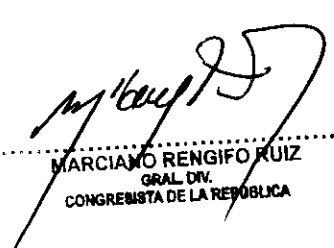
Artículo 8°.- De la vigencia.

La presente Ley entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Lima, septiembre de 2004.



.....
Ing. ROSA ARIADNA TORO
Congresista de la República



.....
MARCIANO RENGIFO RUIZ
GRAL. DIV.
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA



EXPOSICION DE MOTIVOS

El *Sacha Inchi*, *Mani del Inca*, o *Sacha Inca*, son denominaciones populares del *Plukenetia Volubilis* Linneo, planta trepadora ancestral y nativa de nuestra amazonía, con grandes virtudes nutritivas y alimenticias. Su existencia está calculada en 20 años de vida útil, con una abundante cosecha. Su crecimiento al lado del Cedro rosado, garantiza una permanente productividad. Se encuentra distribuida desde América Central hasta América del Sur y en el Perú se encuentra en estado silvestre, básicamente en los departamentos de San Martín, Ucayali, Madre de Dios y Loreto. Crece desde los 100 m.s.n.m. hasta los 1500 m.s.n.m. como arbusto trepador o rastrojero. En las áreas rurales de la selva los pobladores utilizan su almendra en su alimentación, ya sea cocida o tostada para la preparación de diversos platos.

Por sus cualidades nutraceuticas, alimenticias, cosméticas y otras, esta especie vegetal constituye sin lugar a dudas, un importante recurso genético y un valioso aporte de nuestra amazonía peruana a la humanidad. Así se le ha reconocido recientemente en la Feria organizada por la empresa *Agro Business Consulting & Development - ABCD* entre los días 15, 16 y 17 de junio de este año, en Francia, donde se expuso las virtudes de esta planta y de su Aceite Extra Virgen oleaginosa, obteniendo la Medalla de Oro por su inigualable composición de omega 3, escaso en otros productos.

A pesar de que su existencia se remonta a la época pre inca, y su consumo está referido en documentos del siglo XVI, pues Sacha, en quechua significa maní,¹ por las evidencias encontradas en cerámicas de esos tiempos, los habitantes de la selva peruana lo tenían como un producto más de su rica flora y había postergado su uso como alimento. No olvidemos que las sociedades prehispánicas, básicamente la Inca, tenían fluido contacto con la selva alta, para obtener productos como la sal, el ají y la coca, por razones rituales.

"Yo lo conocía como Sacha Inchi (maní falso), pero no se le tomaba muy en consideración porque era una especie de cultivo selvático", apuntó César Godoy, encargado del programa de generación de ingresos de la estadounidense Agencia Adventista de Desarrollo y Recursos Asistenciales (ADRA).

La importancia de su estudio.

Su estudio, por conocer las bondades de la planta se remonta a la década de los ochenta. El objetivo fue buscar un producto alternativo de gran productividad para la lucha contra la pobreza y como sustituto de la hoja de coca.

¹ HURTADO DE MENDOZA; William. Lingüista de la Universidad Agraria La Molina. Absolución de consulta. 12 de julio de 2004.



En 1988, a través del Programa Nacional de Investigación de Recursos Genéticos se ejecuta el Subproyecto "Colección, Caracterización y Conservación de Germoplasma de Oleaginosas Nativas"² con resultados expectantes. En el año de 1994, especialistas como J. Benavides, J. Morales y J. Chagman, presentaron los resultados de su investigación en un documento al que han titulado *Avances en la caracterización del aceite y proteínas del cultivo Sacha Inchi o Maní del Monte (Plukenetia Volubilis L.) como alternativa para la alimentación humana y animal*. Este estudio se basó en trabajos experimentales que se realizaron en Yurimaguas³, encontrando sorprendentes resultados que lastimosamente no han sido tomados en cuenta por las autoridades respectivas.

Este olvido no ha obviado la preocupación en otros ámbitos académicos. En el año de 1995, Liley Vela Saavedra, ha desarrollado su tesis de grado, con la investigación titulada *Ensayos para la extracción y caracterización de aceite de Sacha Inchi (Plukentia Volubitis L.) en el departamento de San Martín*. En este tipifica al producto como el de la salvación de la pobreza, e indica sus beneficios alimenticios.

En el año de 2001, a través del Convenio INIA-Agroindustrias Amazónicas, se analizaron muestras de semillas del banco de germoplasma de la Estación Experimental "El Porvenir" en los laboratorios del Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, reportándose valores entre 44.24% y 54.21% de contenido de aceite.⁴ En el 2002 el Proyecto Omega, hace referencia que el aceite de Sacha Inchi tiene mayor contenido de Omega 3 en comparación con otras oleaginosas utilizadas en el consumo humano.

En el 2003, desde la perspectiva empresarial, se han elaborado proyectos para la identificación y aprovechamiento de esta planta. Una de aquellas es el proyecto de la Estación Experimental El Porvenir-INIA que presentó el estudio de factibilidad, al que le denominó *Identificación de material promisorio, recuperación y recolección de germoplasma Plukenetia Volúbilis L. (Sacha Inchi)*⁵, el mismo que ocupó el sexto lugar en el Concurso Público N°003-2003 – PIEA-INCAGRO-Sub Proyectos de Investigación Estratégica.

La Comisión Agraria del Congreso de la República, por su lado, con la finalidad de llamar la atención sobre este producto ha desarrollado un certamen sobre el tema, el 26 de mayo del presente año, sin embargo parece que no ha tenido el eco suficiente para que algunos legisladores lo tomen en cuenta en su respectiva agenda.

² LLIQUE VENTURA, Alcides. *Resumen: Forum Agronegocios de la Palma Aceitera y Sacha Inchi*. Congreso de la República. pg.3.

³ Informe presentado al Instituto Nacional de Investigación Agraria INIA, pg. 17.

⁴ LLIQUE VENTURA, Alcides. Ob. Cit. Pg. 3.

⁵ PIEA-INCAGRO, Concurso público N° 003-2003. Adjudicación de Recursos para Sub proyectos al FDSE.



En la actualidad, la Universidad del Pacífico, ha establecido dentro de su Proyecto de Agroindustria la elaboración de aceite de Sacha Inchi con un alto contenido de ácidos grasos Omega 3, para ser exportados a la industria farmacéutica de Japón.

De otro lado, el Instituto Nacional de Nutrición, a través de los estudios realizados por Iván Gómez, Javier Reyna, Abner Obregón y Liley Vela, han determinado que esta oleaginosa silvestre, contiene un promedio de grasa de 48%, pertenece a la familia Euforbiacea, planta voluble y trepadora y semileñosa, que crece generalmente en la selva alta o ceja de selva, es decir, entre los 1,500 m.s.n.m. a 500 m.s.n.m. Este equipo ha determinado la calidad de la proteína del Sacha Inchi con muestras diferentes, bajo dos formas de obtención: polvo atomizado (PA) y harina desgrasada por prensado (HD).

El polvo atomizado (PA) se obtuvo después del descascarado, precocción y molienda, resultando con 10,2% de humedad, 46,67% de proteína, 29,8% de extracto etéreo, 2,8% de fibra cruda y 4% de cenizas. La harina desgrasada (HD) se obtuvo después de la cocción, molienda y extracción por prensado, dando como resultado 3,8% de humedad, 47,79% de proteína, 39% de extracto etéreo, 4,6% de fibra cruda y 3,8% de cenizas.

La denominada "torta desgrasada", del Sacha Inchi, (HD) permite una muy buena absorción y retención de la proteína, resultando una alternativa nutricional con perspectivas para la zona de producción.⁶

Estos datos son tan relevantes que coinciden con la de otros investigadores, tanto de entidades nacionales como del extranjero.

Los análisis realizados en el Instituto de Ciencias de los Alimentos de la Universidad de CORNELL (D.C.Hazen e Y. Stoewsand), cuyos datos desafortunadamente no han sido publicados, muestran que el Sacha Inchi presenta un positivo e inusual nivel elevado de aceite en un 49% y un contenido relativamente alto de proteínas (33%), además de un alto grado de digestibilidad (Hamaker et. al., 1992). Veamos su respectivo cuadro comparativo.

CUADRO COMPARATIVO DEL SACHA INCHI EN RELACION A OTRAS PLANTAS

CULTIVO	PROTEÍNA%	GRASA%
Sacha Inchi	33.3	48.7
Soya	28.2	18.9
Maní	23.4	45.3

⁶ GOMEZ-SANCHEZ, Iván y otros. Estudio de la calidad proteica del Sacha Inchi. Instituto Nacional de Nutrición, Lima.