

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 134-2024-MPO

Oxapampa, 31 de mayo del 2024.

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA.

VISTO:

El Memorandum N°531-2024-MPO-/GEMU de la Gerente Municipal, Informe Legal N°416-2024-GAJ-MPO del Gerente de Asesoría Jurídica, el Informe N.º 257-2024-MPO-GDE/JRSR del Gerente de Desarrollo Económico, el Informe N° 127-2024-MPO-GDE-SGDA/MYMC y el Acta de Revisión de Evaluación Final del Proceso de Certificación – Marca BIOAY Licenciamiento 2024, del Comité de Evaluación y Supervisión de la Marca de Certificación Cacao Oxapampa.

CONSIDERANDO:

Que, los Gobiernos Locales que emanan de la voluntad popular, son personas jurídicas de derecho público con autonomía política, económica y administrativa, que tienen por misión organizar y conducir la gestión pública local de acuerdo a sus competencias exclusivas, compartidas y delegadas en el marco de las políticas nacionales y sectoriales, para contribuir con el desarrollo integral y sostenible de la provincia, conforme lo expresa el artículo 73 de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades;

Que, los artículos 66° y 68° de la Constitución Política del Estado establecen que: "Los recursos naturales renovables y no renovables, son patrimonio de la Nación. El Estado es soberano en su aprovechamiento" y "El Estado está obligado a promover la conservación de la diversidad biológica y de las áreas naturales protegidas", respectivamente;

Que la Ley N° 27972 Ley Orgánica de Municipalidades establece en el artículo X del Título Preliminar que los gobiernos locales promueven el desarrollo integral, para viabilizar el crecimiento económico, la justicia social y la sostenibilidad ambiental. Así también en el artículo 86 inciso 1.1 señala como función específica exclusiva de las municipalidades provinciales diseñar un plan estratégico para el desarrollo económico sostenible del distrito y un plan operativo anual de la municipalidad, e implementarlos en función de los recursos disponibles y de las necesidades de la actividad empresarial de su jurisdicción, a través de un proceso participativo.

Que, el numeral 3 del artículo 73 de la Ley N° 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, modificado por la Décima Tercera Disposición Complementaria Final de la Ley N° 30754; señala que son competencias de los Gobiernos Locales la protección y conservación del ambiente para formular, aprobar, ejecutar y monitorear los planes y

*"Trabajando con ustedes
y para ustedes"*



RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 134-2024-MPO

políticas locales en materia ambiental y frente al cambio climático, en concordancia con las políticas, normas y planes regionales, sectoriales y nacionales.

Que, con fecha 25 de febrero del 2021, la Dirección de Signos Distintivos del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI, inscribe en el Registro de Marcas de Certificación de la Propiedad Industrial a favor de la Municipalidad Provincial de Oxapampa las Marcas de Certificación constituidas por la denominación CACAO OXAPAMPA, MIEL OXAPAMPA, GRANADILLA OXAPAMPA y NARANJILLA OXAPAMPA así como sus logotipos consignados en los certificados correspondientes para cada producto y clases de la Clasificación Internacional por un período de 10 años, las mismas que se acompañan con el Reglamento de uso de cada marca de certificación.

Que, el ARTICULO N° 4: DE LOS PARÁMETROS DEL PRODUCTO.

Las características establecidas el presente Reglamento son de cumplimiento obligatorio para todos los productores, asociaciones, Cooperativas y ONGs de miel cristalizada, líquida, polen y jalea real que soliciten el uso de la MARCA DE CERTIFICACION DE MIEL OXAPAMPA, estableciéndose lo siguiente:

1. Origen de la producción de miel cristalizada, líquida, polen y jalea real, debe producido dentro del ámbito de la Provincia de Oxapampa. Procedente de especies nativas, razas o biotipos que el apicultor posee.
2. Lugar de producción: los apiarios deberán estar ubicadas dentro de la Provincia de Oxapampa distantes del área urbana, cerca de las plantas melíferas silvestres de preferencia, en lugares secos, libre de enemigos naturales (hormigas) y fuentes de agua limpia. Ubicar de preferencia entre las altitudes de 1500-2200 msnm, con un mínimo de temperatura de 11°C y temperatura ideal promedio de 18° C, para que las abejas inicien la colecta de miel y polen.
3. Material de las colmenas, deben estar instaladas sobre una base a una altura mínima de 30 cm de la base del suelo. El material de las colmenas debe ser de madera inocua para las abejas y de medida estándar.
4. **Miel multifloral cristalizada, líquida, polen y jalea real**, estos productos provienen del néctar de las plantas de la de Reserva de Biosfera Asháninka - Yánesha y cultivos de importancia económica de la zona.
5. **Pureza de la miel**, la miel no deberá contener ninguna materia, sabor, aroma o mancha objetable que cambie el sabor original. La miel puede ser miel líquida o cristalizada.

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 134-2024-MPO

6. **Pureza del polen**, forma irregular aplanada, de color variable de acuerdo a la estacionalidad pudiendo observar desde 1-7 colores distintos entre amarillo, naranja, blanco humo, cristal y marrón, con predominancia de un 60% de color amarillo, de sabor amargo hasta dulce, tamaño de 2.5-3.00 mm aproximadamente. Si la procedencia es de la Suiza el color es amarillo debido a la palma y el contenido de proteína es entre 18-20%. Si la producción proviene de Huancabamba los colores de polen varían entre 5-6 colores y el contenido de proteína es en promedio 26%.
7. **Alimentación natural**, en lo posible las abejas se debe alimentar de néctar de las flores y secreción de las plantas. Solo se usará alimento artificial limitado en épocas críticas y mantenimiento de las colmenas en época de invierno.
8. **Método de extracción de la miel**, no debe dañar o causar la muerte de las abejas. Aplicar calor moderado en el momento de la extracción de la miel. Usar extractor de miel. Todos los materiales a usar deben ser de acero inoxidable.
9. **Distancia entre las apiarios**, es preferible que se ubiquen en el área rural, distantes a las parcelas de rocoto y caigua porque son cultivos donde se usa alta dosis de pesticidas. La distancia mínima entre apiarios debe ser 1 km mínimo y progresivamente ampliar a un min de 3 km y cumplir con los nuevos reglamentos. Ubicar los apiarios de preferencia en lugares donde hay bosques secundarios, primarios que aún conservan especies melíferas.
10. **Composición, calidad y humedad, la miel y derivados**, debe conservar sus características naturales y originales, porque se produce perfectamente en la naturaleza. El color de la miel no debe ser tan oscuro porque representa una miel de procedencia dudosa. La miel debe tener una humedad inferior a 8 gr/100 gr (Visquert, 2015). La miel debe tener 78° brix. La miel debe ser viscosa, no almacenar a temperatura mayor a 30° C. El polen cosechado debe pasar un tamiz grueso para eliminar restos de abejas muertas, refrigerar por 72hr/5°C para inhibir todos los microorganismos, secar máximo a 42°C para no degradar las vitaminas, tamizar, extraer las impurezas, envasar y almacenar en bidones herméticos entre 4-7 % de humedad (hd), ideal 5% Hd. El polen se puede almacenar por más de un año.
11. **Contenido de hidroximetilfurfural (HMF)**, para la miel cristalizada realizar el proceso de baño maría a 50°C y no pasar los 60 °C, con un máximo de 10 min. Es decir, no debe pasar de 80 mg/kg según la Norma Técnica Peruana (NTP) 207 008-2:2010 porque el HMF es una transformación química que sucede cuando la temperatura externa o de baño maría transforma el azúcar de la miel (fructosa) en HMF, lo cual es dañino para la salud y cambia el color de la miel. De preferencia comercializar como miel cruda que se cosecha, filtra y envasa.
12. **Cosecha de la miel**; en el lugar de la cosecha el apicultor de acuerdo a sus recursos e ingenio debe armar un ambiente, una carpa y/o una sala móvil, con un piso que evite



RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 134-2024-MPO

el contacto de los materiales de cosecha con el suelo, se sugiere la medida de (2.5 x 2.5 m). El extractor, la palanca desocperculadora y todos los materiales de extracción de los productos apícolas debe ser de acero inoxidable. La cosecha de la miel se realiza cuando se observa en los marcos entre 80 % de celdillas operculadas, este aspecto indica que la miel cosechada está madura.

13. **Almacenamiento de la miel**, guardar a temperatura ambiente o refrigerado. Bajo condiciones de asepsia.
14. **Composición de minerales**: la miel de la Provincia de Oxapampa se caracteriza por tener alto contenido de calcio (21.0-26.33 mg), fósforo (10.32-21.5- mg), Zinc (0.19-0.40 mg), manganeso (0.34-0.4 mg), magnesio (14.8-15.99 mg), Potasio (44.44-83.5 mg) y sodio (9.6-20.36 mg). Los valores de los siete minerales superan a los promedios de estándares nacionales e internacionales. Este valor alto se atribuye a diversos factores como la diversidad de razas de abeja y biotipos, estado fisiológico de la colonia y la fuente multifloral. Los estándares más altos de minerales corresponden a la miel orgánica que se produce en la Provincia de Oxapampa.
15. **Registro sanitario y autorización sanitaria**, es necesario cumplir progresivamente con buenas prácticas de manufactura, ya que es el control de los puntos críticos que se realiza en el envasado de la miel, polen y otros derivados. Este punto se complementa con la autorización sanitaria de la planta de procesamiento primario para miel y polen que el apicultor deberá acreditar.
16. **Rechazo del trabajo infantil**: no se acepta la explotación infantil como mano de obra durante la producción y extracción del apiario y/o procesamiento primario.
17. **Equidad de Género**: se acepta y revalora el trabajo de la mujer en actividades de cosecha, post cosecha de la miel y selección de granos de polen.
18. **Trazabilidad de pesticidas**, el uso de los acaricidas para la Varroasis (Varroa destructor) no deben dejar residualidad. Las aplicaciones de productos químicos como: piretroides (FLUVALINATO), formaminidas (AMITRAZ), y la FILIMETRINA deben usarse en concentraciones entre 1.5-2.0%; y para la apicultura orgánica hacer uso del Ácido Oxálico, láctico o fórmico cuando la colmena esta sin cría. Para el control de Loque Europea (*Melissococcus pluton*, *Bacillus alvei*, y otros) el uso de la OXITETRACICLINA debe ser al 97% cada 7 días. Para la Nosemosis (*Nosema spp*) también se aplica OXITETRACICLINA pero aún no hay estándares bajo condiciones de Oxapampa, cada apicultor aplica de acuerdo a su criterio, por lo que se deberá tener precaución de no crear resistencia. Toda aplicación en el caso de la apicultura debe ser de 40-45 días antes de que se inicie el flujo del néctar.
19. **Buenas prácticas**, progresivamente cada apicultor debe por año demostrar que está conservando, multiplicando o reforestando especies melíferas. El contenido de hierro no debe exceder de 10 mg/kg.





RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 134-2024-MPO

20. **Sello de aliados a la conservación**, promover la conservación de bosques, incorporarse progresivamente a ser parte del sello de aliados a la conservación de acuerdo a los lineamientos de SERNANP (aplica para los apicultores que tienen sus colmenas en la zona de amortiguamiento de las áreas protegidas).

Que, el ARTÍCULO N° 6: DE LA TITULARIDAD DE LA MARCA DE CERTIFICACIÓN:

1. La Municipalidad Provincial de Oxapampa es titular de los derechos de la Marca de Certificación "MIEL OXAPAMPA y logotipo".
2. El Comité de Evaluación de LA MARCA estará autorizado a evaluar, ejecutar una visita al lugar de producción, emitir un informe técnico, vigilar y fiscalizar el buen uso de la licencia de uso que se otorgará. Ello de conformidad con la normativa sobre propiedad intelectual aplicable; encontrándose, dicha marca, inscrita en el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de Protección de la Propiedad Intelectual – (INDECOPI).

Que, con Decreto de Alcaldía N° 001-2023-MPO, de fecha 05 de enero del 2023, se aprueba la versión actualizada del Reglamento de Organización y Funciones (ROF) de la Municipalidad Provincial de Oxapampa, donde en el artículo 138.24 son funciones de la Gerencia de Desarrollo Económico el "Administrar las marcas de certificación y otros similares, para la gestión de licencias de uso".

Que, con Acta de Reunión de fecha 15 de junio del 2023, se reúnen las instituciones Municipalidad Provincial de Oxapampa – Gerencia de Desarrollo Económico, Agencia Agraria Oxapampa, Sierra y Selva Exportadora, Parque Nacional Yanachaga Chemillén – SERNANP, ProAmbiente, Red de Salud Oxapampa, SENASA Pasco, Cite Agroindustrial Oxapampa y Programa Nacional Tu Empresa con la finalidad de formalizar en un acto público la conformación del comité de evaluación de las Marcas de Certificación.

Que, mediante Resolución de Alcaldía N° 243-2023-MPO, reconocer el Comité de Evaluación de las marcas de certificación CACAO OXAPAMPA, MIEL OXAPAMPA, GRANADILLA OXAPAMPA Y NARANJILLA OXAPAMPA y logotipos para el otorgamiento de las licencias de uso el mismo que tendrá una vigencia de (02 años).

Que, es la Municipalidad Provincial de Oxapampa el titular de los derechos de la Marca de Certificación "CACAO OXAPAMPA y logotipo", "MIEL OXAPAMPA y logotipo", "GRANADILLA OXAPAMPA y logotipo" y "NARANJILLA OXAPAMPA y logotipo" y será la responsable de entregar la licencia de uso (autorización de uso de las marcas), renovación o revocación de uso, previa revisión del dictamen final del Comité de evaluación. Entendiéndose que es La Comisión de Evaluación de LAS MARCAS la autorizada a evaluar, ejecutar una visita de campo, emitir un informe técnico, vigilar y fiscalizar el buen uso de la

*"Trabajando con ustedes
y para ustedes"*

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 134-2024-MPO

licencia de uso que se otorgará. Ello de conformidad con la normativa sobre propiedad intelectual aplicable; encontrándose, dichas marcas, inscritas en el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – (INDECOPI).

Que, mediante Acta de Revisión de Evaluación Final del Proceso de Certificación – Marca MIEL OXAPAMPA Licenciamiento 2024, de fecha 09 de mayo de 2024, el Comité de Evaluación y Supervisión de la Marca de certificación de MIEL OXAPAMPA, aprueba el Uso de marca de certificación MIEL OXAPAMPA, para el productor de miel a favor de Sr. CARLOS EDUARDO TORRES SINCHE, con DNI N° 70506356 del fundo SANTA ELVIRA –SECTOR EL ABRA Ubicado en del distrito de Oxapampa, y Provincia de Oxapampa, Departamento Pasco.

Que, mediante INFORME N° 025- 2024- MPO - GDE - SGDAI – JUDP- EVC, de fecha 16 de mayo de 2024, el Jefe de la Unidad de Desarrollo pecuario, solicita opinión legal para el licenciado de la marca certificación miel Oxapampa – 2024.

Que, mediante Informe N°0257-2024-MPO-DE/JRSR, de fecha 21 de mayo de 2024, Gerente de Desarrollo Económico, solicita opinión legal para emitir resoluciones de alcaldía para los nuevos licenciados de la marca de certificación miel Oxapampa– 2024.

Que, mediante Informe Legal N° 416-2024-OGAJ-MPO, de fecha 30 de mayo de 2024, el Jefe de la Oficina General de Asesoría Jurídica, opina que, por el carácter de competencias y especialidad, la Gerencia de Desarrollo Económico a través de sus áreas técnicas, han evaluado la condición y los criterios del reglamento de la marca de certificación cacao, en consecuencia, es responsabilidad de dichas áreas técnicas el pronunciamiento y calificación realizada, por lo tanto, opina que resulta legalmente viable AUTORIZAR el uso de la marca de "Certificación miel Oxapampa", para el productor de miel a favor del Sr. CARLOS EDUARDO TORRES SINCHE, con DNI N° 70506356 del fundo SANTA ELVIRA –SECTOR EL ABRA, Ubicado en del Distrito de Oxapampa, y Provincia de Oxapampa, Departamento Pasco., y recomienda elevar lo actuado al Despacho de Alcaldía para que se emita el acto resolutivo.

Que, mediante Memorándum N°531-2024-MPO-EFMDA/GEMU, de fecha 31 de mayo de 2024, el Gerente Municipal, recomienda elevar lo actuado al Despacho de Alcaldía para que se emita el acto resolutivo.

En merito a lo expuesto y estando a las atribuciones conferidas por el numeral 6) del artículo 20° y artículos 39° y 43° de la Nueva Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N027972;

RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 134-2024-MPO

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO. - AUTORIZAR el uso de la marca de Certificación de miel Oxapampa, a favor del Sr. CARLOS EDUARDO TORRES SINCHE, con DNI N° 70506356 del fundo SANTA ELVIRA –SECTOR EL ABRA, Ubicado en el Distrito de Oxapampa, y Provincia de Oxapampa, Departamento Pasco, por un periodo de 01 años.

ARTÍCULO SEGUNDO. - ENCOMENDAR, al Comité de Evaluación y Supervisión realizar la evaluación, monitoreo, supervisión y calificación de los estándares de calidad, parámetros y criterios de sostenibilidad de los productos y servicios de quienes soliciten la autorización para el uso de la Marca de Certificación miel Oxapampa y de quienes ya hagan uso de la misma.

ARTÍCULO TERCERO. - ENCARGAR, a la Gerencia Municipal, Gerencia de Desarrollo Económico – Subgerencia de Desarrollo Agropecuario e Industrial - Unidad de Desarrollo Pecuario y comité evaluador y supervisión de la marca de certificación miel Oxapampa la publicación del presente conforme a Ley.



REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE y ARCHÍVESE




MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE OXAPAMPA
Ing. Euler Daniel Osorio Ruiz
ALCALDE PROVINCIAL