
	<b>FORMATOS PARA LICENCIAMIENTO DE LA MARCA BIOAY</b>	<b>V. 01</b>
		<b>Producto:</b> <i>Carne y embutidos de bovino y porcino.</i> Fecha:    /    /

# FORMATOS PARA EL LICENCIAMIENTO DE LA MARCA DE CERTIFICACION BIOAY CARNE Y EMBUTIDOS DE BOVINO Y PORCINO



**Administrador de la Marca:** Municipalidad Provincial de Oxapampa (MPO) a través de la Secretaría Técnica de la BIOAY.

**Fecha:** octubre del 2024.


	<b>FORMATOS PARA LICENCIAMIENTO DE LA MARCA BIOAY</b>	<b>V. 01</b>
		<b>Producto: <i>Carne y embutidos de bovino y porcino.</i></b>
		<b>Fecha: / /</b>

# FORMATOS PARA EL LICENCIAMIENTO DE LA MARCA DE CERTIFICACION BIOAY CARNE Y EMBUTIDOS DE BOVINO Y PORCINO

## I. Requisitos para productor de bienes

1.1. En caso de ser **PERSONA NATURAL**, el solicitante debe cumplir con los siguientes requisitos:


- a) Solicitud, según formato.
- b) Constancia de productor agropecuario (DRA) que acredite la producción 100% dentro de la BIOAY.
- c) Constancia de acreditación legal del terreno (título de propiedad).
- d) Declaración Jurada que garantice el no cambio de uso de suelo en por lo menos hace 10 años. Para el caso de comunidades nativas no tituladas se solicitará a la Federación o jefe de la Comunidad Nativa.
- e) Copia de documento nacional de identidad (DNI).
- f) Copia de registro ante INDECOPI de su marca (opcional).
- g) Copia de registro de la MARCA DE CERTIFICACIÓN OXAPAMPA, en el caso de granadilla, cacao, miel y naranjilla (opcional).
- h) Copia simple de la licencia de uso de la Marca "SERNANP Aliado por la Conservación" - emitido por SERNANP (opcional).
- i) Copia simple del documento que acredite la designación de la Marca BIRD FRIENDLY (opcional).
- j) Copia de la autorización sanitaria HACCP y/o manual de buenas prácticas agrícolas o de manufactura para procesamiento primario, emitido por SENASA y secundario emitido por DIGESA o alguna certificación que lo avale (cuando aplique).
- k) Copia del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) para productos transformados.
- l) Certificado emitido Campo Limpio y otros, por el manejo adecuado de envases vacíos de agroquímicos (opcional).
- m) Certificado libre de brucelosis y tuberculosis emitido por SENASA, para las siguientes cadenas de valor: lácteos, carne-embutidos.

	<b>FORMATOS PARA LICENCIAMIENTO DE LA MARCA BIOAY</b>	<b>V. 01</b>
		<b>Producto:</b> <i>Carne y embutidos de bovino y porcino.</i>
		<b>Fecha:</b> /    /

- n) Certificado de “Cero Deforestación” emitido por MIDAGRI. Para las siguientes cadenas de valor: café, cacao, carnes–embutidos.
- o) Copia de acuerdos recíprocos de agua (MERESSE) u otras modalidades. (opcional).
- p) Declaración Jurada y/o certificado que acredite “Sello libre de trabajo infantil”.
- q) Copia simple del etiquetado o rotulado del producto o servicio según normatividad vigente.
- r) Declaración jurada del cumplimiento de los criterios de sostenibilidad y parámetros garantizados por la presencia de LA MARCA.
- s) Declaración Jurada; mencionando que: en caso de declaratoria de emergencia sanitaria, suspenderá el uso de la Marca BIOAY, según restricciones de la autoridad Sanitaria.

1.2. En caso de ser **PERSONA JURÍDICA**, las empresas, asociaciones, cooperativas, consorcio, deberán cumplir y presentar los siguientes requisitos:

- a) Solicitud según formato.
- b) Copia de DNI del representante legal,
- c) Constancia de acreditación legal del terreno, (título de propiedad).
- d) Copia de la ficha RUC, contar con al menos un (1) año de operaciones desde la fecha de inicio de actividades registrada en la Superintendencia de Administración Tributaria-SUNAT.
- e) Constancia de productor agropecuario (DRA) y/o de los integrantes, que acredite la producción 100% dentro de la BIOAY.
- f) Copia simple de la licencia de funcionamiento (planta de transformación, taller, infraestructura de expendio, oficinas).
- g) Copia de la autorización sanitaria HACCP y/o manual de buenas prácticas agrícolas o de manufactura para procesamiento primario, emitido por SENASA y secundario emitido por DIGESA o alguna certificación que lo avale (cuando aplique).
- h) Copia simple del Registro Sanitario emitido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA), para productos transformados.
- i) Copia simple de la autorización sanitaria de establecimiento dedicado al procesamiento primario de productos agropecuarios, emitido por SENASA y secundario emitido por DIGESA.
- j) Nómina de productores asociados, considerar al menos un productor de Comunidades Nativas o Campesinas. (opcional).

	<b>FORMATOS PARA LICENCIAMIENTO DE LA MARCA BIOAY</b>	<b>V. 01</b>
		<b>Producto:</b> <i>Carne y embutidos de bovino y porcino.</i>
		<b>Fecha:</b> / /

- k) Copia de registro de MARCA DE PRODUCTO ante INDECOPI (opcional)
- l) Copia de registro de la MARCA DE CERTIFICACIÓN OXAPAMPA, en el caso de granadilla, cacao, miel y naranjilla. (opcional).
- m) Copia simple de la licencia de uso de la Marca “SERNANP Aliado por la Conservación”, emitido por SERNANP. (opcional).
- n) Copia simple del documento que acredite la designación de la Marca BIRD FRIENDLY (opcional).
- o) Copia simple del etiquetado o rotulado del producto o servicio según normatividad vigente.
- p) Certificado emitido Campo Limpio y otros, por el manejo adecuado de envases vacíos de agroquímicos (opcional).
- q) Certificado libre de brucelosis y tuberculosis emitido por SENASA, para las siguientes cadenas de valor: lácteos, carnes-embutidos.
- r) Copia de acuerdos recíprocos de agua (MERESSE) u otras modalidades. (opcional).
- s) Declaración Jurada que garantice el no cambio de uso de suelo en por lo menos hace 10 años. Para el caso de comunidades nativas no tituladas se solicitará a la Federación o jefe de la Comunidad Nativa.
- t) Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- u) Certificado que acredite “Sello libre de trabajo infantil”, emitido por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- v) Declaración jurada del cumplimiento de los criterios de sostenibilidad y parámetros garantizados por la presencia de LA MARCA.
- w) Declaración Jurada; mencionando que: en caso de declaratoria de emergencia sanitaria, suspenderá el uso de la Marca BIOAY, según restricciones de la autoridad Sanitaria.

II. **Criterios generales de sostenibilidad que la PERSONA NATURAL o la PERSONA JURÍDICA, debe cumplir:**

CRITERIOS	ATRIBUTOS	INDICADOR
A. Mantenimiento de funciones ecosistémicas	1. Conectividad	1.1. 50% (o superior) del perímetro de la unidad económica cuenta con cercos vivos de especies nativas, plantas melíferas y/o poliníferas, o el 50% del área de la unidad económica se encuentra arbolada.
	2. Protección de la vida silvestre	2.1. 100% del Área se encuentra establecida de acuerdo con el uso de suelo indicado en el título de propiedad. 2.2. 0% de tolerancia a comercializar y/o cazar cualquier especie de flora y/o fauna silvestre en situación de amenaza o peligro de extinción.




**FORMATOS PARA  
LICENCIAMIENTO DE LA MARCA  
BIOAY**

**V. 01**

**Producto: Carne y embutidos  
de bovino y porcino.**

Fecha: / /

			2.3. 0% de utilización de productos y subproductos de animales silvestres.
<b>B.</b>	<b>Manejo de la unidad económica</b>	<b>3. Conservación del agua</b>	3.1. Al menos un mecanismo para la protección, conservación y/o uso eficiente de los cuerpos de agua cercanos a la unidad económica (Protección/conservación de cabeceras de cuenca, riberas, zanjas filtrantes, riego por goteo, entre otros).
			3.2. Al menos implementar un mecanismo de mitigación de aguas residuales.
		<b>4. Manejo y conservación del suelo</b>	4.1. Al menos una técnica (curvas de nivel, terrazas, cultivo perpendicular a la pendiente, mantenimiento de hojarasca, acolchados, entre otros) para controlar la erosión del suelo aplicadas en la unidad económica.
		<b>5. Manejo integrado de plagas y enfermedades</b>	5.1. Existencia de un formato simplificado: de tratamientos de las aplicaciones de productos amigables con el medio ambiente para el control de plagas y enfermedades fito y zoonosanitarios que valide la no aplicación de productos agropecuarios prohibidos por o restringidos por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA que sean altamente tóxicos para garantizar la inocuidad agroalimentaria.
		<b>6. Manejo de residuos sólidos</b>	6.1. Una ficha de registro de gestión y manejo de residuos, comprobable mediante supervisión in-situ que avale el manejo adecuado de botellas, residuos y la no existencia de éstos en las fuentes de agua y suelos.
			6.2. 0 % tolerancia a la quema de residuos sólidos. (validado por la autoridad local) 6.3. Aprovechamiento de residuos sólidos (avalado por la autoridad local).
		<b>7. Consumo de energía</b>	7.1. Al menos una acción implementada para reducir el consumo de energía de fuentes no renovables.
<b>C.</b>	<b>Capacidad de gestión</b>	<b>8. Formalización</b>	8.1. Un registro vigente de buena imagen respecto al historial personal/organizacional, crediticio y judicial (sentencia), (excepto sentencias por defensa de su territorio, recursos naturales, cultura y costumbres), según análisis de asesoría legal MPO.
		<b>9. Salud y seguridad</b>	9.1. 100% de las áreas de trabajo cuentan con servicios básicos, recursos y condiciones de trabajo necesarios para cumplir con la actividad económica.
<b>D.</b>	<b>Fomento a la organización social</b>	<b>10. Inclusión y equidad con los grupos minoritarios</b>	10.1. Promover la participación intergeneracional, de mujeres y/o grupos minoritarios (personas con discapacidad, acreditado por CONADIS y adultos mayores.) en las actividades de la unidad económica, avalado por un registro de participantes.
		<b>11. Producción libre de trabajo infantil</b>	11.1. 0% de tolerancia a la explotación económica y ante el desempeño de cualquier actividad económica que pueda entorpecer la educación, ser peligrosa, nociva para la salud, desarrollo físico, mental, espiritual,


	<b>FORMATOS PARA LICENCIAMIENTO DE LA MARCA BIOAY</b>	<b>V. 01</b>
		<b>Producto: Carne y embutidos de bovino y porcino.</b> Fecha: / /

			moral, social, de los niños y adolescentes acreditado mediante reconocimiento de <b>“Sello Libre de Trabajo Infantil”</b> SELTI, otorgado por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
E.	Calidad	12.	<b>Buenas prácticas</b> 12.1. Al menos una buena práctica Agropecuarias/calManufactura/Servicio en cada fase de la actividad económica y/o certificaciones que lo avalen.
		13.	<b>Origen y trazabilidad</b> 13.1. Al menos un mecanismo de trazabilidad del producto implementado (registros de lote, georreferencias, o similares) y/o certificaciones que lo avalen.
F.	Conocimiento tradicional y conceptos de la BIOAY	14.	<b>Promoción de la cultura local</b> 14.1. Al menos una buena práctica de conocimientos tradicionales/colectivos incorporada a las actividades económicas comprobables in-situ. (avalado por el jefe de la comunidad nativa, presidente de la comunidad campesina o autoridad local). 14.2. Registro de desarrollo de promoción de cultura, y biodiversidad de la BIOAY, dentro de sus establecimientos.
			15.
		16.	<b>Bajo impacto de embalajes, empaques y envases</b> 16.1. 100% de los embalajes, empaques y envases de los productos deben ser biodegradables y/o amigables con el medio ambiente, de material inocuo, fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil.
G.	Procesos de transformación		

**III. Parámetros que el productor de Carne y embutidos de bovino y porcino, PERSONA NATURAL o PERSONA JURÍDICA, debe cumplir:**

**3.1. Productores primarios.**

- a) 35 % del área de producción de los animales bovino, de los que proviene la carne, deben vivir bajo sistemas silvopastoriles (asociatividad con especies nativas, maderables y no maderables.)
- b) Emplear como máximo 25% de alimentos balanceados e insumos externos, para ganado bovinos.
- c) Emplear como máximo 75% de alimentos balanceados e insumos externos, para ganado porcino.
- d) Los criaderos de ganado deben de estar ubicados dentro de la BIOAY y alejados de las zonas urbanas, fajas marginales de las fuentes de agua, de acuerdo con la normativa vigente y validado por la autoridad correspondiente.

	<b>FORMATOS PARA LICENCIAMIENTO DE LA MARCA BIOAY</b>	<b>V. 01</b>
		<b>Producto: <i>Carne y embutidos de bovino y porcino.</i></b> Fecha:    /    /


- e) Realizar prácticas de conservación y manejo adecuado del agua, para aquellos productores ubicados en las cabeceras de las microcuencas a nivel provincial, acreditado mediante Declaraciones Juradas, de acuerdo con el tipo de crianza o instrumentos de gestión, para productores a gran escala.
- f) Implementar al menos un mecanismo para reciclar el estiércol, bagazo y otras prácticas ganaderas amigables al medio ambiente (producción de biol, purines, abonos orgánicos, alimento para peces).
- g) Exhibir en lugar visible el certificado oficial libre de brucelosis y tuberculosis emitido por el SENASA, en cumplimiento al D.S. N° 031-2002-AG y D.S. N° 033-2002-AG vigente, estar sometido a control oficial y a programas de erradicación para garantizar la inocuidad de la leche, de acuerdo con el Artículo N° 22 del D.S. N° 007-2017-MINAGRI.

### 3.2. Procesadores primarios y secundarios.

Los productores dedicados al procesamiento primario (dividido, partido seleccionado, rebanado, deshuesado, picao, pelado o desarrollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descarrillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado) y secundario (chorizos, embutidos, carne ahumada, cortes envasados al vacío, entre otras presentaciones.), deberán ser productores primarios, y/o sus proveedores cumplir con los parámetros descritos en el numeral 3.1. en ambos casos. Además, cumplir con los siguientes parámetros:

- h) 100% de la carne destinada al consumo humano directo o para industrialización deberá proceder de mataderos autorizados según D.S. N° 015-2012-AG, y deberá haber sido declarada apta para el consumo por el médico veterinario responsable, según el D.S. N° 007-98-SA.
- i) 100% de la carne debe tener estándares de calidad como uniformidad de color en todo el corte, presencia de grasa intramuscular, capacidad de retención de agua, color entre rojo a cereza, suave y libre de olores extraños, avalado por el médico veterinario responsable del matadero autorizado.
- j) El 100% de establecimientos dedicados al procesamiento primario (cortes de carne) y secundario (chorizos, embutidos, carne ahumada) debe contar con autorización sanitaria (HACCP).
- k) 100% de las instalaciones de mataderos y plantas de procesamiento de embutidos deberán implementar un sistema eficaz de tratamiento y evacuación de efluentes y aguas residuales.



	<b>FORMATOS PARA LICENCIAMIENTO DE LA MARCA BIOAY</b>	<b>V. 01</b>
		<b>Producto:</b> <i>Carne y embutidos de bovino y porcino.</i>
		Fecha:    /    /

- I) Colocar un rotulado a la etiqueta indicando el nombre del producto, ingredientes, nombre y dirección del fabricante, razón social, número de registro sanitario, fecha de vencimiento, código de lote según el Artículo N° 116 y 117 del D.S. N° 007-98-SA. También el Numeral 1 al 7, del Manual de Advertencias en el marco de lo establecido en la Ley N.º 3002. Aprobado mediante el D.S. N°012-2018-S.A.