

La congresista **JHAKELINE KATY UGARTE MAMANI**, integrante del grupo parlamentario Bloque Magisterial de Concertación Nacional, ejerciendo el derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú y de conformidad con lo establecido en los artículos 22-C, 67, 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente:

PROYECTO DE LEY

LEY QUE DECLARA DE NECESIDAD PÚBLICA E INTERÉS NACIONAL LA PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y EXPORTACIÓN DE LA COCHINILLA

Artículo 1.- Objeto de la ley

La presente ley tiene por objeto declarar de necesidad pública e interés nacional la producción, distribución y exportación de la *Dactylopius Coccus* más conocido en el Perú como "Cochinilla", a fin de impulsar la economía local, regional y nacional mediante el aprovechamiento sostenible de este recurso.

Artículo 2.- Declaratoria

Se declara de necesidad pública e interés nacional la producción, distribución y exportación de la cochinilla.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA.- De las acciones pertinentes

Se exhorta al Ministerio de Economía y Finanzas, Ministerio de la Producción y Ministerio de Agricultura, según sus competencias y atribuciones, en coordinación con los Gobierno Regionales, impulsen las acciones necesarias para dar cumplimiento a la presente Ley.



Firmado digitalmente por:
ZEA CHOQUECHAMBI Oscar
FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/06/2025 12:12:27-0500



Firmado digitalmente por:
UGARTE MAMANI Jhakeline
Katy FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/06/2025 14:16:35-0500



Firmado digitalmente por:
MEDINA HERMOSILLA
Elizabeth Sara FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/06/2025 12:45:54-0500



Firmado digitalmente por:
TACURI VALDIVIA German
Adolfo FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/06/2025 11:36:14-0500



Firmado digitalmente por:
TACURI VALDIVIA German
Adolfo FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/06/2025 11:36:00-0500



Firmado digitalmente por:
PAREDES GONZALES Alex
Antonio FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/06/2025 11:55:31-0500

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. EXPOSICION DE MOTIVOS

La cochinilla, es un diminuto insecto que se alimenta por lo general de plantas suculentas como los nopales, este diminuto insecto ha desempeñado un papel sorprendentemente crucial a lo largo de la historia, gracias a un recurso valioso que produce que es el ácido carmínico, este ácido es un pigmento rojo intenso, que ha sido apreciado por su versatilidad y se ha utilizado en diversas industrias, con un énfasis significativo en la industria cosmética y diversos usos¹ siendo las siguientes:

"Cochinilla en alimentación: Muchos productos deben su tonalidad roja al uso de cochinilla en ellos. El embutido es uno de los más conocidos. Además también se utiliza en bebidas, mermeladas, helados o incluso sopas en polvo.

Cochinilla en farmacia: Es muy fácil identificar productos farmacéuticos con cochinilla, precisamente por su tonalidad rojiza. Muchas grageas lo aprovechan para resultar visualmente diferenciables frente a otros medicamentos. También se utiliza en pastas de dientes o en los famosos enjuagues para la boca.

Cochinilla en cosmética: La industria cosmética es la que mayor uso ha dado de este colorante natural. Como carmín no tiene rival, por lo que su uso en maquillaje es de los más recomendados. Además, también se puede utilizar en productos de higiene diaria"²

¹Recuperado de: <https://www.lanzaloe.com/es/blog/la-cochinilla.html?srsId=AfmBOopUhrC8x435hwaAR2cOjRnTXEQnIHsxNjthEf0mISRHz4A0yuFx>

² Recuperado de: <https://aloepluslanzarote.com/blog/que-es-la-cochinilla-y-que-usos-tiene>

JKUM/dchy
www.congreso.gob.pe

Edificio Juan Santos Atahualpa. Av. Abancay N ° 151, Cercado de Lima
Central Telefónica: 311-7777

Ahora bien, aunque con la llegada de tintes sintéticos en el siglo XX se redujo su demanda, en las últimas décadas ha habido un renovado interés en la cochinilla, puesto que su uso en la industria cosmética ha experimentado un resurgimiento, impulsado por la creciente preferencia de los consumidores por productos naturales y sostenibles.³

En conclusión, la cochinilla, con su pigmento carmínico, que ha dejado una marca indeleble en la historia precolombina, colonial y contemporánea. Ha sido un recurso valioso en la industria cosmética, desempeñando un papel económico significativo en su apogeo, especialmente en las Islas Canarias, donde ha sido un símbolo de su identidad cultural y un pilar de su economía.⁴ Y que en la actualidad aún sigue produciéndose en nuestro país, especialmente en los departamentos de Arequipa y Junín.

Colorantes artificiales y el daño que causan.

Como todos sabemos, la industria alimentaria utiliza tintes sintéticos porque hacen que los alimentos se vean mejor, hoy en día, a menudo se sintetizan a partir de un químico derivado del petróleo llamado naftaleno para hacer un producto final llamado colorante azo, por otro lado es importante mencionar que los fabricantes de alimentos por lo general prefieren los tintes sintéticos que los tintes naturales como el extracto de remolacha porque son más baratos, más brillantes y duran más. Si bien los fabricantes han desarrollado cientos de colorantes alimentarios sintéticos durante el siglo pasado, la mayoría de ellos son altamente tóxicos y ponen en riesgo nuestra salud. Solo nueve de estos

³ Recuperado de: <https://www.lanzaloe.com/es/blog/la-cochinilla.html?srsId=AfmBOopUhrC8x435hwaAR2cOjRnTXEQnlHsxNjthEf0mISRHz4A0yuFx>

⁴ Idem.
JKUM/dchy
www.congreso.gob.pe

colorantes sintéticos están aprobados para su uso en alimentos según la política de la Administración de Drogas y Alimentos de EE UU.⁵

"La incidencia de cáncer colorrectal de aparición temprana entre los jóvenes, definidos como los menores de 50 años, ha aumentado a nivel mundial desde principios de la década de 1990. Se espera que las tasas de cáncer de colon y recto aumenten en un 90% y un 124%, respectivamente, para 2030".⁶

"Una posible razón detrás de esta tendencia es el aumento del consumo global de una dieta occidentalizada que consiste principalmente en carnes rojas y procesadas, azúcar agregada y granos refinados. El sesenta por ciento de la dieta estadounidense estándar, también conocida como 'SAD', se compone de alimentos ultraprocesados, como dulces horneados industriales, refrescos y carne procesada. El TAE se asocia con un mayor riesgo de cáncer colorrectal", dice Hofseth. Sin embargo, muchos de los colores que componen los bastones de caramelo, las galletas de azúcar e incluso la salsa de arándanos y el jamón asado son sintéticos. Y existe alguna evidencia de que estos colorantes alimentarios artificiales pueden desencadenar procesos que causan cáncer en el cuerpo".⁷

⁵ Recuperado de: <https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/el-riesgo-que-representan-los-colorantes-alimentarios-sinteticos-para-la-salud>

⁶ Recuperado de: <https://www.industriaalimentaria.org/blog/contenido/el-riesgo-que-representan-los-colorantes-alimentarios-sinteticos-para-la-salud>

⁷ Idem.

JKUM/dchy
www.congreso.gob.pe

Edificio Juan Santos Atahualpa. Av. Abancay N° 151, Cercado de Lima
Central Telefónica: 311-7777

infobae

México Últimas Noticias Política Deportes Entretenimiento

MÉXICO >

¿Qué le pasa a tu cuerpo si consumes colorantes artificiales en exceso?

Generalmente, estos ingredientes son utilizados para captar la atención de los consumidores en diversos alimentos

Por Jesús Tovar Gosa

16 Ene 2025 02:25 a.m. CO

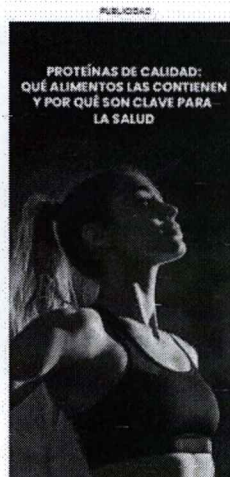


Guardar



El consumo excesivo de colorantes artificiales podría causar efectos adversos a la salud Foto: (iStock)

El uso de **colorantes artificiales** en alimentos ha sido una práctica común en la industria para mejorar la apariencia de **productos procesados** como dulces, **bebidas**, postres y **botanas**. Aunque estas sustancias son aprobadas bajo ciertos límites por organismos sanitarios, su consumo excesivo puede tener efectos negativos en la salud.



PROTEÍNAS DE CALIDAD:
QUÉ ALIMENTOS LAS CONTIENEN
Y POR QUÉ SON CLAVE PARA
LA SALUD

PUBLICIDAD

8

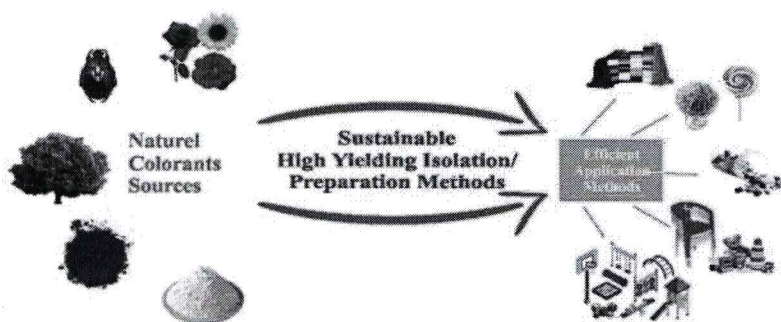
Tal como podemos ver del informe realizado por la página Infobae, nos demuestra el daño que sufre nuestro cuerpo si consumimos colorantes artificiales, por lo que a fin de contrarrestar este daño es que se debería implementar el consumo de tintes naturales como es el caso de la cochinilla.

⁸ Recuperado de: <https://www.infobae.com/mexico/2025/01/16/que-le-pasa-a-tu-cuerpo-si-consumes-colorantes-artificiales-en-exceso/>

1.2. Los Colorantes naturales como solución a los altos riesgos de desarrollar problemas de cáncer.

Los tintes y pigmentos pueden embellecer el mundo. Se han utilizado desde hace mucho tiempo y encuentran aplicaciones en diversas áreas, como las industrias alimentaria, textil, de artefactos y papelera. Esto ha dado lugar a una extensa investigación sobre el desarrollo de colorantes naturales a partir de fuentes naturales. Las ventajas de utilizar colorantes naturales son múltiples, ya que son ecológicos, seguros y se obtienen fácilmente a partir de fuentes renovables, suaves, brillantes y relajantes para la vista del ser humano y lo más importante de todo es que no causan riesgos para la salud ni ofrecen problemas de eliminación. India es una fuente rica de colorantes. Se estima que en India hay unas 500 variedades de plantas productoras de colorantes de las que se pueden extraer fácilmente. En ese sentido, tenemos en nuestro país a la cochinilla como un colorante natural que puede aportar en la industria y sobre todo como ya se explicó líneas arriba es ecológico y seguro, es por esa razón que he presentado esta iniciativa legislativa pensando en la salud de los peruanos⁹.

Resumen gráfico



1011

⁹ Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211715622004520>

¹⁰ Idem.

II. EFECTOS DE LA NORMA EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE

La aprobación de la presente iniciativa legislativa se enmarca en lo que dispone la Constitución y no se contrapone a ninguna norma. Por lo tanto, al ser una iniciativa declarativa, no tiene impacto en la normativa nacional, no obstante, es un llamado de atención al Poder Ejecutivo para que, a través de los Ministerios de Economía y Finanzas, Ministerio de la Producción y Ministerio de Agricultura, según sus competencias y atribuciones, en coordinación con los Gobiernos Regionales y locales, pueda implementar la producción, distribución y exportación de la cochinilla.

III. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La presente iniciativa legislativa es declarativa, con relación al interés nacional por lo que no genera gasto al erario nacional, da el marco conceptual para que se pueda, impulsar la implementación de la producción, distribución y exportación de la cochinilla.

IV. RELACIÓN DE LA INICIATIVA CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO DEL ACUERDO NACIONAL

El presente proyecto de ley se ha elaborado en concordancia a los objetivos de la III. COMPETITIVIDAD EN EL PAÍS contenida en el Acuerdo Nacional, cuya política de Estado 8) se refiere a la DESCENTRALIZACIÓN POLÍTICA, ECONÓMICA Y ADMINISTRATIVA PARA PROPICIAR EL DESARROLLO INTEGRAL, ARMÓNICO Y SOSTENIDO DEL PERÚ; lo que se señala en su literal (g) promoverá el valor agregado de bienes y servicios e incrementará las exportaciones, especialmente las no tradicionales.¹²

¹² Recuperado de: <file:///C:/Users/dchachi/Downloads/787192873-Agenda-Legislativa-2024-25.pdf>
JKUM/dchy

www.congreso.gob.pe

Edificio Juan Santos Atahualpa. Av. Abancay N° 151, Cercado de Lima
Central Telefónica: 311-7777

V. VINCULACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA

La presente iniciativa legislativa tiene relación con la Política de Estado 8. "DESCENTRALIZACIÓN POLÍTICA, ECONÓMICA Y ADMINISTRATIVA PARA PROPICIAR EL DESARROLLO INTEGRAL, ARMÓNICO Y SOSTENIDO DEL PERÚ" y con el punto 28 de la Agenda Legislativa "72. *MEDIDAS PARA PROMOVER LA PRODUCTIVIDAD, LA COMPETITIVIDAD Y EL DESARROLLO ECONÓMICO*".¹³

¹³ Ídem.
JKUM/dchy
www.congreso.gob.pe