

SUMILLA: LEY QUE DECLARA DE INTERÉS
NACIONAL LA EXPORTACIÓN DE LA
CARNE DE CUY

Proyecto de Ley



El Congresista de la República JORGE LUIS FLORES ANCACHI y los
Congresistas que rubrican el presente documento, en ejercicio de sus facultades
que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y de
conformidad con lo establecido en los artículos 75° y 76° del Reglamento del
Congreso, presenta la siguiente iniciativa legislativa:

FÓRMULA LEGAL

LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL LA EXPORTACIÓN DE LA CARNE DE CUY.

Artículo 1.- Declaración de interés nacional

Declárese de interés nacional la promoción, sensibilización y concientización
para el fortalecimiento del consumo de la carne del cuy mejorando los
mecanismos de comercialización y de exportación.

Artículo 2.- Alcances de la ley.

La presente ley impacta directamente a los micro y pequeños empresarios
(MYPES), empresas individuales y asociaciones de productores de cuy, y a
todos quienes se dedican a la crianza, producción, comercialización de la carne
de cuy, debiendo ser considerado como carne de consumo directo.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA. - El Poder Ejecutivo mediante Decreto Supremo, refrendado por el
Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Ministerio de la Producción y Ministerio
de Comercio Exterior y Turismo, dictarán las normas reglamentarias que sean
necesarias, en un plazo no mayor de noventa (90) días calendario, contados a
partir del día siguiente de la publicación de la Ley en el diario oficial "El Peruano"



CONG. JOSE ALBERTO ARRIOLA TUEROS
VOCERO TITULAR
BANCADA DEL GRUPO PARLAMENTARIO
ACCIÓN POPULAR



Lima, abril del 2023

Arq. JORGE LUIS FLORES ANCACHI
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

www.congreso.gob.pe

Email: jflores@congreso.gob.pe

Jr. Huallaga N° 358, Oficina N° 306, Congreso de la República

Congreso de la República - Lima-Perú.

Central Telefónica: 311-7777

Jose Alberto Arriola Tueros
Congresista

Edwin Martínez +



CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **4** de **mayo** de **2023**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° **4870/2022-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

1. **AGRARIA; y**
2. **PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS.**

.....
JAVIER ÁNGELES ILLMANN
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I.- FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA

1.1. ANTECEDENTES

El objetivo del presente proyecto de ley, es la promoción sensibilización y concientización para el fortalecimiento del consumo mejorando los mecanismos de exportación de la carne de cuy, para promover desde el Poder Ejecutivo, en coordinación con las organizaciones civiles que se dedican a la comercialización de cuy, la apertura de nuevos mercados comerciales a nivel internacional, para, mejorar los ingresos de los productores nacionales, con el fin de dinamizar la economía nacional a través de la comercialización de la carne de cuy y sus beneficios nutricionales.

Según el Instituto Nacional Innovación Agraria (INIA), el cuy es un mamífero pequeño que se caracteriza por sus orejas cortas y redondas y por no presentar cola. Son animales que bordean el kilo de peso y poseen distintos tipos de pelaje, los cuales varían de color, largo y textura de acuerdo con la especie. Es un animal que se adapta a distintas condiciones climáticas, desde las del llano hasta las de las alturas superiores a los 4 500 msnm, tanto en zonas frías como cálidas (Chauca, 1997).¹



Fuente: <http://pgrim.gob.pe/agraria/la-carne-de-cuy-ayuda-a-reforzar-el-sistema-inmunologico/>

¹ Análisis de la preferencia de consumo de carne de cuy (*Cavia porcellus*) de los distritos de Tacna y Pocollay Fernandez Condori, Mirian Jissell, 2018.

El Perú es el país que tiene la mayor población de cuyes a nivel mundial, estos están distribuidos en las regiones de costa y sierra. Ecuador mantiene cuyes en toda la región andina, en tanto que en Colombia y Bolivia la crianza de cuyes se ha desarrollado en los departamentos de Nariño en Colombia y en Cochabamba en Bolivia Actualmente se encuentran distribuidos dos genotipos de cuyes: el nativo y el mejorado. Es un animal pequeño muy rústico debido a su aclimatación al medio, produce de acuerdo a la disponibilidad y calidad de su alimento, preponderantes en zonas de condiciones climáticas adversas; manejado técnicamente mejora su productividad, es una práctica cruzarlos con cuyes mejorados de líneas precoces. El cuy nativo fue sometido a un proceso de mejoramiento genético por selección y/o cruzamiento. En los países andinos es conocido como cuy peruano.²



Fuente: <https://www.procampo.com.ec/index.php/blog/10-nutricion/78-el-proceso-de-reproduccion-ideal-en-cuyes>

El cuy es un roedor originario de los andes sudamericanos, de crianza milenaria, con la finalidad de aprovechar su carne. Actualmente por lo apreciado de su carne, por sus características de precocidad y prolificidad y su aptitud de convertir alimentos de baja calidad a uno de buena calidad (carne) para consumo humano, se proyecta como una

² MANRIQUE TOLENTINO, "Evaluación de dos niveles de energía en el comportamiento productivo de cuyes (*Cavia porcellus*) de la raza andina", 2020.

alternativa real de generación de empresa. Esta carne hace una década se consumía mayormente en zonas andinas de la región, en este momento existe inclusive una demanda internacional y por representar una alternativa de fuente de alimento para zonas de alto desarrollo demográfico. Mayor población se encuentra en la sierra peruana.³



Fuente: <https://agraria.pe/noticias/inia-instruye-sobre-manejo-tecnificado-en-la-crianza-de-cuye-8169>

La carne de cuy cuenta con alto valor nutritivo, superior a la de otras especies animales, tiene gran cantidad de proteínas y bajo contenido de grasas, además se puede disponer de carne en corto plazo (3 meses). Esta carne es importante en la alimentación de los niños con desnutrición y anemia. La familia que consume cuy es menos propensa a enfermedades. El cuy es un animal que convierte el pasto que consume en carne de manera más eficiente en comparación con otros animales, es decir produce más proteína por cada kilo de materia seca que consume.

³ Montes Andía, UIA DE CRIANZA TECNIFICADA DE CUYES, Agrobanco, 2012.
https://www.agrobanco.com.pe/wp-content/uploads/2017/07/015-a-cuyes_crianza-tecnificada.pdf



Fuente: <https://wapa.pe/lifestyle/2021/05/13/covid-19-consumo-de-cuy-favorece-rehabilitacion-pacientes-coronavirus-video-4534>

La carne de cuy contiene proteínas, minerales, calcio y hierro son sólo algunas de las ventajas que tiene la carne de cuy, sobre todo para el fortalecimiento del sistema inmunológico que ayuda a la rehabilitación de pacientes COVID-19. El consumo de la carne de cuy ayuda a combatir enfermedades cardiovasculares, eleva las defensas del cuerpo, ayuda el desarrollo adecuado de las neuronas, cura la gastritis y algunas veces ayuda a prevenir el cáncer. La carne de cuy es utilizada como fuente importante de proteína de origen animal en la alimentación debido a que es un producto de excelente calidad, buen contenido proteico y bajo contenido de grasa en comparación con otras carnes. ⁴

⁴ Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, FICHA DE REQUISITOS TÉCNICOS DE ACCESO AL MERCADO DE EE.UU. <https://boletines.exportemos.pe/recursos/boletin/Cuy%20congelado.pdf>



JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

Composición Química en 100g de porción comestible	
Energía. Kcal	96
Agua	78.1
Proteína	19.0
Grasa	1.6
Cenizas	1.2
Calcio (mg)	29
Fósforo (mg)	258
Hierro (mg)	1.90
Tiamina (mg)	0.06
Riboflavina (mg)	0.14
Niacina (mg)	6.50

Fuente: <https://boletines.expertemos.pe/recursos/boletin/Cuy%20congelado.pdf>

EL CUY y sus beneficios para la salud

- Ayuda con problemas cardiovasculares
- Eleva las defensas del cuerpo
- Ayuda al desarrollo de las neuronas
- Cura la gastritis
- Previene el cáncer
- Su carne es baja en colesterol

El consumo de cuy con sus propiedades nutritivas y saludables es una excelente opción para mejorar la salud y el bienestar.



Fuente: <https://www.somoscuyperu.com/2019/07/beneficios-de-la-carne-de-cuy.html>

I.2. MARCO NORMATIVO

- Constitución Política del Perú.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Decreto Legislativo N° 1255, Reglamento de la Ley N° 28296.
- Decreto Supremo N° 401-2019-EF, Exoneración del pago del impuesto general a las ventas (IGV) por la venta de cuyes vivos.
- Decreto Supremo N° 194-2022-EF – Incorporan la Carne de Cuy al Arancel de Aduanas
- LEY N° 28977, Ley de Facilitación del Comercio Exterior.

II.- EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACION NACIONAL

La presente propuesta legislativa no vulnera la Constitución Política del Estado, ni el ordenamiento jurídico vigente, su finalidad es buscar la promoción sensibilización y concientización para el fortalecimiento del consumo mejorando los mecanismos de exportación de la carne de cuy.

III.- ANÁLISIS COSTO – BENEFICIO

La presente iniciativa legislativa, debido a su naturaleza declarativa, no genera gasto adicional al erario público, al contrario, se promoverá la apertura de nuevos mercados comerciales, para, mejorar los ingresos de los productores nacionales, con el fin de dinamizar la economía nacional a través de la comercialización de la carne de cuy y sus beneficios.



Arq. JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República