

Las especialidades tradicionales garantizadas aplicables a los productos de la gastronomía peruana

* * * *

Lourdes Milagros Suárez Mallqui

Universidad de Lima

lsuarez@ulima.edu.pe

<https://orcid.org/0009-0008-0901-2530>

Milushka Rojas Ulloa

Universidad de Lima

mrojasu@ulima.edu.pe

<https://orcid.org/0000-0002-8983-5025>

Recibido: 16 de octubre de 2024

Aceptado: 11 de diciembre de 2024

Resumen

El Perú cuenta con regulación específica sobre las especialidades tradicionales garantizadas, consideradas como un nuevo elemento de propiedad industrial, cuya titularidad corresponde al Estado peruano, quien brinda el reconocimiento de su existencia a través del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. Sin embargo, es poco conocida su función, por lo que se pretende determinar de qué manera las especialidades tradicionales garantizadas podrían ayudar a promover y dar valor agregado a los productos de la gastronomía peruana. Para alcanzar el objetivo planteado, se ha acudido a literatura especializada, derecho comparado, entrevistas a especialistas nacionales y extranjeros, datos estadísticos y observación *in situ* del procedimiento utilizado por el único producto tradicional, ya reconocido.

Frente a ello, las especialidades tradicionales garantizadas podrían promover el reconocimiento y distinción de los productos de la gastronomía peruana por parte del consumidor nacional e internacional, quien podrá reconocer las recetas,

ingredientes y/o métodos de preparación tradicionalmente peruanos utilizados en la elaboración de dichos productos y así podrá de sus similares, lo que le dará un valor agregado a estos productos, valor que el consumidor estará dispuesto a pagar, lo que promoverá el turismo gastronómico y el crecimiento económico del Perú.

Palabras clave: especialidades tradicionales garantizadas, turismo, gastronomía, propiedad industrial, producto alimenticio, preparación tradicional, consumidor, Perú.

Guaranteed Traditional Specialties Applicable to Peruvian Gastronomy Products

Abstract

Peru has specific regulations on Traditional Guaranteed Specialties, considered a new element of industrial property, whose ownership corresponds to the Peruvian State, which provides recognition of its existence through the National Institute for the Defense of Competition and the Protection of Intellectual Property. However, their function is little known, so the aim is to determine how Guaranteed Traditional Specialties could help promote and give added value to the products of Peruvian gastronomy. To achieve the stated objective, specialized literature, comparative law, interviews with national and foreign specialists, statistical data, and in situ observation of the procedure used by the only traditional product, already recognized, have been used.

Faced with this, the Traditional Guaranteed Specialties could promote the recognition and distinction of Peruvian gastronomy products, by the national and international consumer, who will be able to recognize the traditionally Peruvian recipes, ingredients and/or preparation methods used in the preparation of said products, and thus you will be able to differentiate them from their similar ones, which will give added value to these products, a value that the consumer will be willing to pay, which will promote gastronomic tourism and the economic growth of Peru.

Key words: guaranteed traditional specialties, tourism, gastronomy, industrial property, food product, traditional preparation, consumer, Peru.

Especialidades tradicionais garantidas aplicáveis aos produtos da gastronomia peruana

Resumo

O Peru possui regulamentação específica sobre Especialidades Tradicionais Garantidas, consideradas como um novo elemento da propriedade industrial, cuja

titularidade corresponde ao Estado Peruano, que proporciona o reconhecimento de sua existência através do Instituto Nacional de Defesa da Concorrência e Proteção da Propriedade Intelectual. No entanto, a sua função é pouco conhecida, pelo que se pretende determinar como as Especialidades Tradicionais Garantidas poderiam ajudar a promover e agregar valor aos produtos da gastronomia peruana. Para atingir o objetivo declarado utilizou-se literatura especializada, direito comparado, entrevistas com especialistas nacionais e estrangeiros, dados estatísticos e observação in loco do procedimento utilizado pelo único produto tradicional, já reconhecido.

Diante disso, as Especialidades Tradicionais Garantidas poderão promover o reconhecimento e distinção dos produtos da gastronomia peruana, por parte do consumidor nacional e internacional, que poderá reconhecer as receitas, ingredientes e/ou métodos de preparo tradicionalmente peruanos utilizados no preparo de ditos produtos, e assim poderão diferenciá-los de seus similares, o que dará valor agregado a estes produtos, um valor que o consumidor estará disposto a pagar, o que promoverá o turismo gastronômico e o crescimento econômico do Peru.

Palavras-chave: especialidades tradicionais garantidas, turismo, gastronomia, propriedade industrial, produto alimentar, preparação tradicional, consumidor, Peru.

1. Introducción¹

Las especialidades tradicionales garantizadas (en adelante, ETG) son una figura que se originó en la Unión Europea (UE), en donde carece de reconocimiento como un elemento de propiedad industrial y más bien es reconocida como parte de las normas de rotulado o etiquetado para productos alimenticios. La UE cuenta con normativa especializada y mecanismos de control para autorizar el uso de una ETG en el mercado a través de un signo que los identifica, lo que ha dado buenos resultados para el posicionamiento de los productos alimenticios, siendo el mecanismo de control *ex ante* y *ex post*.

En Perú se cuenta con regulación específica que reconoce y reglamenta las ETG como un nuevo elemento de la propiedad industrial,

1 Este artículo se desarrolló como parte del proyecto de investigación “Las Especialidades Tradicionales Garantizadas aplicables a los productos de la gastronomía peruana”, Instituto de Investigación Científica (IDIC) de la Universidad de Lima. Asimismo, el proyecto que enmarca este artículo fue revisado y aprobado con el dictamen N° 001-CIEI-FA-ILIMA-2024 por el Comité de Integridad y Ética en Investigación de la Facultad de Derecho de la Universidad de Lima.

mediante el cual el titular del derecho es el Estado peruano, quien brinda el reconocimiento de la existencia de una ETG a través un procedimiento de registro ante el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi), pero únicamente se cuenta con un mecanismo de control *ex post*, siendo importante incorporar el control previo como se viene aplicando en la UE y en Ecuador.

Actualmente, las ETG cuentan con dos formas de protección: a través del etiquetado y de la propiedad industrial. El etiquetado permite un acceso a la protección más sencilla, rápida y a menor costo, pero desde el punto de vista jurídico, constituye un sistema de protección débil con relación a la imitación, lo que puede repercutir seriamente en la reputación y valor comercial de los productos etiquetados con una ETG (Martinez, 2022). Con respecto a la protección mediante la propiedad industrial, el proceso para obtenerla es más complejo, burocrático y a mayor costo, pero, desde el punto de vista jurídico, este sistema otorga la exclusividad de su titularidad, la protección legal es reforzada y permite ejercer la observancia por parte de la autoridad competente y sanciones más drásticas ante cualquier imitación.²

Debido a la falta de difusión de la ETG, a la fecha, en el Perú, contamos con el único registro de ETG: el “Pan de anís de Concepción”, que es un signo que identifica en el mercado la preparación tradicional de un producto alimenticio con características especiales, debido a su forma de preparación o a los ingredientes tradicionales con los cuales es elaborado.

Para la investigación, se acudió a literatura especializada sobre propiedad industrial, signos de calidad con relación a productos alimentarios y sistemas de protección; al método comparativo, tomando en cuenta la regulación y experiencia en la Unión Europea y latinoamericana (Perú y Ecuador); se llevaron a cabo entrevistas a funcionarios del sector público, a docentes universitarios, a representantes del gremio gastronómico nacional y a los miembros de

2 Información obtenida de la Cumbre ASIPI Lima 2019: <https://www.youtube.com/watch?v=WTAXDOfuKfQ&t=384s>.

la asociación red de productores de pan artesanal de Concepción,³ que obtuvieron el registro de la primera ETG a nivel nacional como elemento de propiedad industrial.

Asimismo, se consultaron datos estadísticos sobre el turismo gastronómico en Perú y se realizó una observación en Concepción-Junín del procedimiento utilizado por el Pan de anís de Concepción, ya reconocido como ETG por el Indecopi. Todo esto ha permitido comprender y determinar el valor agregado que las ETG pueden darles a los productos de la gastronomía peruana y, además, aportar desde la teoría jurídica al emprendimiento local.

2. Especialidades tradicionales garantizadas

2.1 Qué son y para qué sirven las ETG

La cocina tradicional ha sido objeto de protección en algunos países por un régimen específico, diverso de la propiedad intelectual (Bugallo, 2020), es así que las ETG aparecen como signos de calidad y se establecen en la UE para proteger los métodos de producción y las recetas tradicionales, ayudando, en primer lugar, a los creadores de productos tradicionales a comercializarlos y a informarles a los consumidores de los atributos de sus recetas y productos tradicionales que les confieren valor añadido; en segundo lugar, a generar valor añadido mediante su contribución a una competencia leal, una remuneración justa para los productores y el logro de los objetivos de la política de desarrollo rural (Reglamento (UE) 2024/1143, 2024).⁴

A diferencia de la legislación de la UE, para la legislación peruana, las ETG son un elemento de la propiedad industrial, la cual for-

3 Provincia del departamento de Junín en el centro del Perú. Obtenido de: <https://municipiconcepcion.gob.pe/>.

4 Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

ma parte de la propiedad intelectual,⁵ pero protege principalmente las creaciones que están relacionadas con la industria y el comercio.

La propiedad industrial es aquella vinculada con la protección intelectual de diversos productos comerciales o industriales (Bini-melis, 2016) y una herramienta de competitividad en el mercado; condensa una propuesta de valor y permite la diferenciación de los competidores; pero también sirve para que el consumidor tome una decisión de consumo, lo que implica premiar a quien lo hace bien (mejor oferta o propuesta de valor) y castigar a quien lo hace mal (peor oferta o propuesta de valor), generándose así la competencia en el mercado, los incentivos a los competidores y la satisfacción de las necesidades de los consumidores.

En 2018, en Perú, se hicieron mejoras a la normativa de propiedad industrial mediante el Decreto Legislativo 1397, el cual reconoció y dio contenido a dos elementos de la propiedad industrial, como los son las especialidades tradicionales garantizadas y las indicaciones geográficas (en adelante, IG). Es así que las ETG pasaron a formar parte de la propiedad industrial para la legislación peruana⁶ y son considerados signos de calidad que garantizan que determinadas preparaciones gastronómicas tienen ingredientes y/o métodos de preparación (producción o transformación) tradicionalmente peruanos (Decreto Legislativo 1397, 2021).⁷

Las ETG no están relacionadas con un origen geográfico en parti-

5 La propiedad intelectual está conformada por la propiedad industrial (invenciones, nuevas tecnologías y signos distintivos), los derechos de autor y otras formas de protección *sui generis* (como los conocimientos colectivos y variedades vegetales, entre otros). Es importante precisar que esta clasificación obedece a la normativa comunitaria, pues Perú es parte del bloque de países andinos, los cuales cuentan con un Régimen Común sobre Propiedad Industrial (Decisión Andina N° 486) y un Régimen Común sobre Derechos de Autor y Derechos Conexos (Decisión Andina N° 351).

6 Para ese entonces, Ecuador daba el mismo reconocimiento, sin embargo, a la fecha, dicha figura aún no gozaba del mismo reconocimiento en el resto de los países de la comunidad andina, como tampoco en la UE, donde sólo se le da protección bajo normas de etiquetado de productos alimenticio.

7 Decreto Legislativo que modifica el Decreto Legislativo 1075, que aprueba disposiciones complementarias a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina. Diario Oficial El Peruano, 11 de febrero de 2021.

cular, sino con una receta o plato tradicional, que ha sido elaborado a partir de materias primas o ingredientes tradicionales o una composición, elaboración, producción o transformación tradicional. En ese sentido, si se llegara a declarar como ETG la receta tradicional del “pisco sour peruano”, y si estando fuera de Perú logramos conseguir los ingredientes tradicionales para poder elaborar dicha preparación (limones y pisco peruano) siguiendo la receta tradicional, podríamos indicar que esa bebida es una ETG peruana, entonces lo relevante es el cumplimiento de la receta, incluyendo los ingredientes tradicionales.

2.2 Como se usan las ETG en el mercado

Las ETG son signos de calidad, por ello, necesitan contar con una representación gráfica que acompañe a los productos que poseen esta calidad diferenciada y sean fácilmente reconocidos en el mercado por los consumidores.

En el caso de la Unión Europea, se ha establecido un símbolo para darles publicidad a las ETG, el cual debe figurar en el etiquetado y donde figura la mención de “especialidad tradicional garantizada” o la correspondiente abreviatura ETG (Reglamento (UE) 2024/1143, 2024). El símbolo es el que se observa a continuación:



Figura 1. Símbolo de la Unión Europea para las especialidades tradicionales garantizadas.⁸

En Perú y en Ecuador también se cuenta con un signo destinado para su identificación, siendo un sistema bastante similar al de la

8 https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_es.

Unión Europea, es decir, el signo estará presente en el etiquetado del producto, consignándose la indicación “especialidad tradicional garantizada” o la abreviatura ETG.

Al tratarse de productos alimenticios que pueden ser ofrecidos en restaurantes o establecimientos dirigidos al expendio de comidas y/o bebidas, podrá consignarse en las cartas o en los menús de dichos establecimientos las indicaciones y/o signo correspondientes. En la práctica se utiliza tanto el signo en el etiquetado de los productos, como exhibidos en los establecimientos abiertos al público.

2.3 Semejanza y diferencia con las denominaciones de origen e indicaciones geográficas

Las ETG no son los únicos elementos de la propiedad industrial que están destinados a diferenciar la calidad u otras características particulares de los productos alimenticios. En la legislación también encontramos a las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas.

Las semejanzas de estas figuras con las ETG es que están destinadas a distinguir productos alimenticios (comidas y/o bebidas) que presentan características o cualidades especiales que los diferencian de otras categorías alimenticias pertenecientes a la misma clase, lo que hace que dichos productos tengan una valoración distinta en el mercado y sean preferidos por los consumidores.

Dentro de las diferencias, tenemos que las DO y las IG no solo se aplican a productos agrícolas —incluidos los productos alimenticios (comidas y bebidas)—, sino también a otro tipo de productos, como por ejemplo la Cerámica de Chulucanas, que es una DO reconocida en Perú, dado que es el resultado de la combinación de la arcilla de Chulucanas, técnicas tradicionales de los Tallanes, cultura preinca, el clima y hojas de mango (Indecopi, 2023). Por su parte, en el caso de la UE, el 9 de octubre de 2023 se aprobó el Reglamento relativo a la protección de las indicaciones geográficas de productos artesanales e industriales (Reglamento (UE) 2023/2411, 2023).

Otra diferencia importante, es el vínculo al espacio o zona geográfica que está presente en las DO y en las IG (en mayor o menor medida), a diferencia de las ETG, en donde el vínculo geográfico no

existe, pues estas protegen las preparaciones alimenticias tradicionales que se distinguen de otras de su misma categoría debido a que han sido elaboradas siguiendo la receta o método tradicional, con los ingredientes tradicionales,⁹ o que son el resultado de la composición, elaboración, producción o transformación tradicional, por lo que no es importante el espacio físico donde dicho producto es elaborado.

2.4 Complementariedad con otros signos distintivos

El sistema de propiedad industrial presenta diversos signos distintivos que protegen de manera complementaria los productos agrícolos: las marcas permiten identificar un producto en el mercado a fin de distinguirlo de los productos idénticos o similares de la competencia (Oficina Española de Patentes y Marcas, 2019); las variedades vegetales protegen la innovación en el ámbito agrícola en la obtención de las nuevas variedades vegetales (Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales, 2011); las indicaciones geográficas y denominaciones de origen identifican productos cuya calidad, reputación o características son atribuibles (en menor o mayor medida) a un origen geográfico determinado y a los factores humanos (Ministerio de Economía de la República Argentina, s.f.); y las especialidades tradicionales garantizadas protegen una receta o plato tradicional que ha sido elaborado a partir de materias primas o

9 Es innegable la inclusión de alguna innovación, tecnología y/o desarrollo con el paso del tiempo en la preparación tradicional, por ejemplo, en el caso del Pan de Anís de Concepción, que se elabora hace más de 400 años, momento en el que no existían batidoras eléctricas y todo la preparación de la masa se hacía a mano por los panaderos, con el paso del tiempo y el desarrollo existente se incorporó el uso de batidoras eléctricas en la preparación, sin embargo, ello no fue obstáculo para reconocer a dicha preparación como una ETG, porque la norma no exige que la preparación sea la misma desde hace 400 años. El concepto de “preparación tradicional” está definido en el numeral 12 del artículo 2 del Decreto Supremo 170-2021-PCM, que señala: “El uso que demuestre una elaboración en el mercado durante un periodo de tiempo que permita su transmisión entre distintas generaciones; este periodo es de al menos veinte (20) años”, por lo que, en el caso puntual, dado que el uso de la batidora eléctrica se implementó hace más de 20 años, se logró cumplir con dicho requisito.

ingredientes tradicionales o una composición, elaboración, producción o transformación tradicional más allá del vínculo geográfico (Gómez Apac y Rodríguez Noblejas, 2020).

Los productos que se encuentren protegidos por una ETG pueden complementarse con productos que sean variedades vegetales protegidas, indicaciones geográficas o denominaciones de origen. Por ejemplo, si pensamos en un producto de panadería que sea una ETG, este podría elaborarse a partir de una variedad vegetal específica de trigo, o un trigo que sea una IG o DO, que mejore su calidad, pero que no altere la receta o preparación tradicional; en adición, dicho producto necesitará de una marca para diferenciarse en el mercado.

Estos sistemas constituyen herramientas de competitividad muy potentes en el mercado para sus beneficiarios, contribuyen con la atracción de turismo (García Muñoz y Jiménez), tienen impacto en toda la cadena de valor entorno a la gastronomía y turismo (García, 2020) y garantizan la calidad, la autenticidad y la sostenibilidad de los productos para los consumidores.

3. Productos de la gastronomía peruana

3.1 El auge de la gastronomía en el Perú

Desde los años 2012 a 2019 y de 2021 a 2024, los World Travel Awards reconocieron al Perú como el principal destino culinario en Sudamérica y en el mundo, siendo en el presente año reconocido como mejor destino culinario en Sudamérica¹⁰ y convirtiéndolo en un lugar de llegada necesaria para los apasionados de la buena comida. Asimismo, The world's 50 Best Restaurants del año 2023 reconoció a cuatro restaurantes peruanos dentro de los cincuenta mejores del mundo; el primer lugar fue para el restaurante Central,¹¹ en el sexto lugar encontramos al restaurante Maido, a Kjolle

10 World Travel Award. Disponible en: <https://www.worldtravelawards.com/award-south-americas-leading-culinary-destination-2024>.

11 Cada plato refleja el origen de sus ingredientes, desde Valle Seco (camarones, calabaza loche, aguacate) hasta Agua Amazónica (pacú, sandía y hoja de coca). Disponible en: <https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/central.html>.

en el puesto 28 y a Mayta en el puesto 47;¹² y para el presente año 2024, reconoció en el quinto puesto a Maido.¹³ A su vez, la revista Forbes¹⁴ publicó que el restaurante Mil se convirtió en la mejor experiencia gastronómica del mundo 2023¹⁵ y, a través del documental *Perú Sabe. La Cocina, arma social*,¹⁶ Ferran Adrià y Gastón Acurio recorren varias regiones del Perú, entrevistándose con cocineros y reuniéndose con miles de jóvenes para entender el fenómeno gastronómico peruano, siendo la escuela de Pachacútec —como el barrio más pobre de Lima— el ejemplo de la cocina como instrumento social de los nuevos emprendedores. Además, la Organización de los Estados Americanos (OEA) reconoció a la gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo en el año 2011, siendo el primer país en recibir dicha distinción a efectos de difundir el aporte cultural de América al mundo.¹⁷ Asimismo, Perú se encuentra en el top 10 de destinos gastronómicos del mundo 2024, según la revista *National Geographic*.¹⁸

Por ello, Perú es conocido principalmente por su gastronomía, siendo ésta el indicador principal de reconocimiento a nivel internacional, formando parte de su identidad, lo que ha merecido un posicionamiento en el ámbito gastronómico. Se trata de un fenómeno que ha elevado a la cocina peruana a lo más alto del mundo culina-

12 The World's 50 Best Restaurants. Disponible en: <https://www.theworlds-50best.com/list/1-50>.

13 The World's 50 Best Restaurants 2024. Disponible en: <https://www.the-worlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-restaurants-2024-the-list.html>.

14 *Perú es reconocido nuevamente...* (2022).

15 *Mil, el restaurante de Virgilio Martínez...* (2023).

16 Documental *Perú Sabe. La Cocina, arma social*. Disponible en: <https://stakeholders.com.pe/noticias-sh/documental-peru-sabe-la-cocina-arma-social-fue-presentado-en-la-onu/>.

17 Disponible en: https://www.oas.org/es/centro_noticias/comunicado_prensa.asp?sCodigo=C-582/11.

18 “Sus diferentes ecosistemas, Andes, desierto, costa y selva hacen de este país un destino gastronómico de primer orden al que se le suma la importancia de sus altitudes, permitiendo el cultivo de numerosos productos” Disponible en: https://viajes.nationalgeographic.com/es/gastronomia/viajar-paladar-mejores-destinos-gastronomicos-mundo_8947.

rio,¹⁹ combinando tradición, diversidad y creatividad para disfrutar de sus variados y exquisitos sabores en todo el mundo. “Nuestra cocina no se hubiera desarrollado a tal nivel de variedad y sofisticación si no tuviéramos como parte de nuestro patrimonio la enorme diversidad de especies vegetales y animales que poseemos en nuestro territorio” (Delgado, 2018, p. 66).

El origen del *boom* gastronómico en nuestro país “es el resultado de miles de años de influencia cultural, biodiversidad, técnicas agrícolas, creatividad, desarrollo de un exigente paladar de los pobladores y de otros factores” (Delgado, 2018, p. 64), lo que demuestra el largo proceso que tuvo que enfrentar a través de los años para llegar al sitio en el que se ubica. Este auge comenzó en la década de 1990 con destacados representantes de la gastronomía peruana, como Bernardo Roca Rey, “Cuchó” La Rosa y Mariano Valderrama, sin embargo, con el chef Gastón Acurio, a inicios del presente siglo, llegó a ser reconocida internacionalmente (Seminario, 2015). Del mismo modo, en 2008 se formó la Sociedad Peruana de Gastronomía, presentándose la exposición “Perú, Mucho Gusto”, que posteriormente se convertiría en “Mistura”, creada en la ciudad de Lima, siendo hasta el año 2017 el lugar perfecto para disfrutar de deliciosos potajes y diferentes sazones que venían de diversas regiones del Perú. Después, con la creación y la implementación de la “Marca Perú”, la cocina peruana se potenció, haciéndola una industria importantísima para el país y siendo reconocida mundialmente.

Parte del éxito gastronómico se debe a que el Perú cuenta con un territorio bendecido por la biodiversidad, con una flora y fauna variada a lo largo de nuestras tres regiones y el mar peruano, utilizando diversos insumos cultivados en cada región de nuestro país y que, mediante una adecuada preparación y fusión, permiten la creación de una variedad de platos únicos en el mundo. La otra parte del éxito pertenece a los cocineros que, manteniendo la herencia cultural, aunada a sus conocimientos, investigación, creatividad y fusión por la influencia cultural, han logrado combinar insumos nativos para crear auténticas obras de arte culinario.

19 *The World's 50 Best Restaurants*. Disponible en: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50>.

Finalmente, la explosión gastronómica del Perú es un ejemplo de cómo la comida puede actuar como un poderoso puente entre culturas, un motor de progreso económico y una expresión de la creatividad humana (Rodríguez, 2020, p. 33), resaltando la importancia de salvaguardar la cultura inmaterial vinculada a las prácticas y representaciones culinarias de los peruanos, siendo más relevante consumir el producto en su lugar de producción. “En el Perú se come tan variado y tan rico que tanto nuestro paladar como nuestro olfato se han desarrollado, son más exigentes, se han acostumbrado a la diversidad” (Delgado, 2018, p. 67).

3.2 El efecto económico y social de la gastronomía peruana

La gastronomía peruana ha emergido como un fenómeno de trascendencia tanto social como económica, reconocida a nivel global por su diversidad, fusión y autenticidad, generando un notable impacto en el contexto nacional. Desde una perspectiva económica, el sector gastronómico contribuye significativamente al producto interno bruto (PIB) del Perú, atrayendo turismo internacional y generando empleo en diversas ramas de la industria, desde la producción agrícola hasta su preparación con productos nativos. Además, esta influencia económica se entrelaza con un impacto social importante, puesto que la gastronomía no solo promueve el orgullo y la identidad cultural entre los peruanos, sino que también fomenta la preservación de tradiciones culinarias ancestrales y brinda oportunidades a comunidades locales para participar en la cadena de suministro alimentario. En conjunto, el fenómeno gastronómico peruano ejemplifica cómo la cultura alimentaria puede ser un motor tanto de crecimiento económico como de cohesión social en un país.

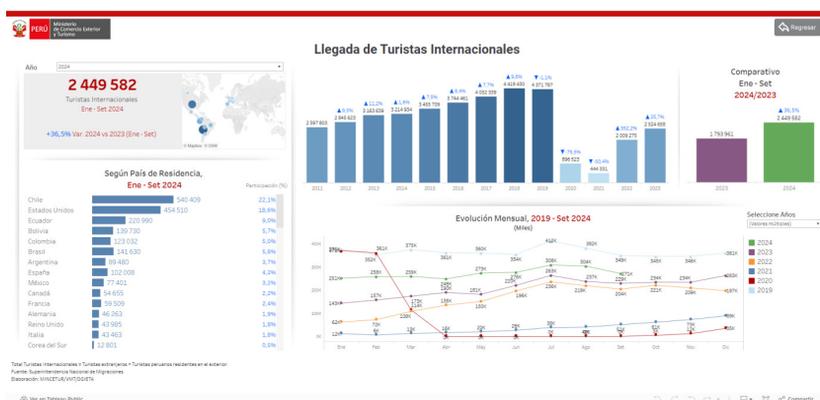


Figura 2. Cifras de turismo para el Perú. Fuente: Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.²⁰

Según la Figura 2, comparando las cifras de llegada de turistas internacionales, pasamos de 1793961 en enero-setiembre de 2023 a 2449582 en 2024, siendo un aumento considerable. Sin embargo, la cifra propuesta por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur) es que se llegue a recibir 4.4 millones de turistas para el año 2024, lo que generaría un ingreso de divisas de USD\$ 5873 millones.²¹ El turismo es el tercer sector de mayor generación del PBI, luego de la agricultura y la minería, lo que ha permitido el aumento de empleo en los sectores de restauración, turismo y producción de alimentos, así como el impulso, el estudio y la valorización de las materias primas locales fomentaron prácticas agrícolas sostenibles y la conservación de la biodiversidad del Perú.²²

La gastronomía peruana ha generado un impacto social en cada región del Perú gracias a su diversidad cultural. Cada ciudad cuenta con un plato típico, oriundo de la región, elaborado con insumos propios de la zona, atrayendo considerablemente a los visitantes extranjeros. Ello se comprueba en un estudio realizado que muestra

20 Disponible en: https://www.mincetur.gob.pe/centro_de_Informacion/mapa_interactivo/llegadaTuristasPais.html.

21 Disponible en: <https://www.infobae.com/peru/2024/05/10/turismo-mincetur-cambia-radicalmente-las-expectativas-para-el-turismo/>.

22 Disponible en: <https://peru.ladevi.info/peru/peru-25-millones-turistas-internacionales-el-2023-n47423>.

que el 91% de los turistas consideran a la comida peruana como buena o muy buena (Moreno, 2019, p. 2). Entre los motivos para visitar el Perú, se encuentra: 1) visitar Machu Picchu (72%); 2) visitar Lima (33%); 3) probar la gastronomía (30%), siendo las principales actividades realizadas: 1) cultura (100%); y 2) gastronomía (98 %).²³

Las cifras confirman que la

gastronomía en el Perú durante los últimos años se ha convertido en motor de crecimiento económico para muchos peruanos. Según estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo el turismo gastronómico antes de la pandemia movía anualmente más de US\$ 5,000 millones. (Universidad San Ignacio de Loyola, s.f., párr. 3)

Esto trae como resultado un menor índice de pobreza la pobreza y la desigualdad en nuestro país e incentiva a los peruanos a aprender el arte culinario de la comida peruana, como puede apreciarse en la creación de diversos programas de gastronomía en universidades e institutos de gran prestigio.²⁴

El turismo gastronómico contribuye de muchas formas a la economía local de nuestro país, creando y fortaleciendo cadenas de gran valor y generando oportunidades de trabajo directo e indirecto (Jeambey, 2016). Por otro lado, preserva las tradiciones que tenemos, los valores, permitiendo que los turistas comprendan la cultura peruana y además inviertan en ella (Angulo, 2023). Moreno (2019, p. 5) señala que, para Perú, la gastronomía representa en su desarrollo económico y social un panorama de oportunidades para crecer y

23 Disponible en: https://www.destinosinteligentes.es/wp-content/uploads/2023/12/Sostenibilidad-en-turismo_1_DIGITAL.pdf.

24 Desde el año 2016 se han creado 66 programas sobre gastronomía y gestión culinaria, turismo, ecoturismo, gestión hotelera, gestión de restaurantes, administración en turismo y hotelería, de los cuales cinco han sido creados y autorizados en el presente año. Obtenido de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU). https://sunedu-my.sharepoint.com/:x:/g/personal/licenciamiento_info_sunedu_gob_pe/EQMsd46dGLxNoejSJMLptXIB2jq77r5XIQJSpkWEkn2Q3w?rttime=6Y-9JoZH520g.

darse a conocer, en donde pueda tener un equilibrio entre su variedad de productos agrícolas y sus preparaciones, productos materiales e inmateriales que logran penetrar los mercados internacionales, llevando así una pieza de Perú a todas partes del mundo.

3.3 Problemática ante la falta de protección de la gastronomía peruana

El impulso internacional al sector gastronómico, a través de los diversos premios recibidos y la notable aparición de su gastronomía en grandes mercados internacionales, puede exponer a la comida peruana a actos de confusión sobre su legítimo origen. En ella se utilizan auténticos insumos tradicionales que obedecen a culturas ancestrales, con un procedimiento en su elaboración particular y propio que lo diferencia y lo hace único en el mundo. Por ello, las ETG establecerán el origen del procedimiento de elaboración de los alimentos oriundos nacionales, protegiendo las recetas, utensilios e insumos utilizados en su preparación para que sea respetada en cualquier lugar y de la misma forma, al igual que la partida de nacimiento registra la nacionalidad peruana.

Si bien el reconocimiento de las ETG en la legislación peruana es un hito importante a efectos de proteger sus recetas y métodos de preparación tradicional, hay aspectos que deben mejorarse. El principal es la falta de control previo o *ex ante*, toda vez que, de acuerdo con la legislación, una vez reconocido un producto como ETG, el uso del signo es libre por cualquier operador del mercado, lo cual pone en riesgo las prácticas y recetas tradicionales peruanas, así como la imagen o reputación del producto que se desea proteger.

Es indispensable la inclusión del control previo o *ex ante* en la legislación peruana, siendo necesario contar con la voluntad política a efectos de que se prevea una partida presupuestaria para su implementación, la cual permita la formación de un equipo de trabajo multidisciplinario y capacitado para llevar a cabo dicha tarea.

En una entrevista realizada a Silva (2024),²⁵ este señala que existe

25 Representante de la Unión de Gremios y Asociación de Restaurantes del Perú. Entrevista realizada el 27 de febrero del 2024. Disponible en: <https://>

un desconocimiento de las ETG debido a la falta de difusión. Los problemas que encuentra son: la dificultad de llegar a un consenso entre los cocineros sobre la receta o preparación que se desea proteger, lograr que el grupo se consolide y que se logre hacer promociones conjuntas, lo cual es un reto. Sin embargo, considera que las ETG pueden ayudar a promover la gastronomía peruana en el exterior, logrando que se respeten las formas de preparación tradicional y, a partir de ahí, diferenciar esa preparación tradicional de las fusiones que se han generado con posterioridad debido al intercambio cultural.

4. Derecho comparado

4.1 Especialidades tradicionales garantizadas en la Unión Europea

Las ETG nacieron y son utilizadas en la Unión Europea, pero no como un elemento de propiedad industrial, sino como signos que están considerados como parte de las normas de etiquetado de sus productos alimenticios. Su regulación se encuentra en el artículo 53 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, el cual señala, en primer lugar, que se podrán inscribir en el registro como ETG los nombres que describan un producto que sea el resultado de un método de producción, transformación o composición que corresponda a la práctica tradicional o que esté producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente; en segundo lugar, para que se admita la inscripción en el registro como ETG, este nombre deberá haberse usado tradicionalmente (Reglamento (UE) 2024/1143, 2024).

En la UE, lo “tradicional” o “carácter tradicional”, según el numeral 3 del artículo 2 del reglamento en mención, corresponde a un uso histórico demostrado del nombre de la ETG de al menos treinta (30) años, tiempo en el que se considera que es posible la transmisión entre generaciones (Reglamento (UE) 2024/1143, 2024).

Otro aspecto importante es que una ETG puede ser utilizada por

peru21.pe/lima/la-union-de-gremios-y-asociaciones-de-restaurantes-del-peru-luchan-por-la-irregularidad-de-los-municipios-restaurantes-municipalidades-multas-gremio-de-restaurantes-comida-noticia.

cualquier operador en el mercado que cumpla el pliego de condiciones, conforme a lo señalado en el numeral 1. del artículo 71 del Reglamento en cuestión (Reglamento (UE) 2024/1143, 2024), por lo que debe entenderse que la reproducción y/o comercialización del producto puede darse no solo en la UE, sino en cualquier lugar.

Con respecto al ámbito de protección de las ETG en la UE, estas no están reconocidas como elementos de la propiedad industrial; están reguladas como una mención de etiquetado en los productos, por lo que su protección es menor con relación a las DO y a las IG. A continuación, analizaremos cómo funciona el sistema.

Las ETG en la UE no tienen un titular, son consideradas un bien de dominio público y cuentan con un órgano de gestión, que es el consejo regulador,²⁶ pero no pertenecen al Estado. Los solicitantes (agrupación de productores solicitante) no son sus titulares, en la práctica incluso hay varias ETG que se presentan por varias agrupaciones solicitantes. Si se llega a realizar algún acto de infracción contra una ETG, solo es perseguible por la vía administrativa y no por la vía penal (Reglamento (UE) 2024/1143, 2024).

El sistema funciona a través de un control oficial previo. En primer lugar, se verifica que un producto cumpla con el pliego de condiciones correspondientes y, en segundo lugar, se supervisa el uso que se haga de los nombres registrados. Estos controles oficiales son llevados a cabo por un organismo de certificación (organismos delegados o personas físicas) y también se realizan autocontroles por parte de los mismos productores antes de que se comercialicen los productos (Reglamento (UE) 2024/1143, 2024).

En síntesis, para que un operador pueda utilizar una ETG en el mercado, primero debe someterse a un procedimiento de certificación, en donde debe verificarse el cumplimiento del pliego de condiciones por un organismo de certificación. Además de ello, hay una verificación del uso del nombre, siendo necesario que todos los Esta-

26 Un consejo regulador es una entidad privada que supervisa y regula la producción, calidad y autenticidad de los productos que han sido reconocidos como ETG. También para el caso de DO e IG se establece la necesidad de contar con consejos reguladores. Su función principal es que se asegure que los productos etiquetados como ETG cumplan con el pliego de condiciones.

dos miembros de la UE designen a las autoridades competentes que velen por el uso del nombre en el mercado (tienen que realizar un plan anual de controles, los cuales son supervisados por la Comisión Europea; también los mismos productores realizan autocontroles).

La protección es a nivel de uso en el mercado y por supervisión de las autoridades competentes; no hay consejo regulador que pueda iniciar acciones legales por el mal uso del nombre. En este caso, la agrupación solicitante podría denunciar el mal uso ante las autoridades competentes, quienes, a su vez, podrían iniciar un procedimiento administrativo de infracción, lo que conllevaría la imposición de sanciones solo administrativas.

En la UE se ha utilizado la figura de la ETG en Bélgica, Bulgaria, España, Francia, Croacia, Italia, Letonia, Lituania, Hungría, Países Bajos, Austria, Polonia, Portugal, República Checa, Rumania, Eslovenia, Eslovaquia, Finlandia y Suecia; y fuera de la, UE en el Reino Unido (Comisión Europea, 2024). Algunos casos de éxito son las ETG Jamón Serrano y Pizza Napolitana, que son productos conocidos no solo por el consumidor europeo, sino también por los consumidores a nivel mundial. En la UE, hay poco interés por parte de los productores de inscribir más productos como ETG, debido principalmente a la falta de beneficios que podría brindarles al poder ser reproducible en otros espacios geográficos, a diferencia de las IGP y las DOP, que permiten dejar la riqueza en el territorio. Quizás, por ello se implementó un nuevo reglamento de ETG en la UE por su poca acogida, como lo señala el considerando 64 del reglamento vigente;²⁷ debido a que no existe un vínculo con un espacio geográfico determinado, no se ve cómo el sistema pueda ayudar al productor para vender más el

27 Habida cuenta del reducido número de nombres registrados, puede decirse que el régimen actual de las especialidades tradicionales garantizadas no ha logrado desarrollar todo su potencial. Es preciso, pues, que las disposiciones actuales se mejoren, se aclaren y se perfilen con el fin de que el régimen resulte más comprensible, operativo y atractivo para los posibles solicitantes. Para garantizar que se registren los nombres de productos tradicionales auténticos, deben adaptarse los criterios y condiciones para inscribir en el registro un nombre, en particular suprimiendo la condición de que las especialidades tradicionales garantizadas deban tener un carácter específico. Véase en: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/spa> 13/11/2024.

producto y no hay relación para promover el turismo, a diferencia de las DOP, como lo menciona Mario Pomares Caballero (2019).

4.2 Especialidades tradicionales garantizadas en la Comunidad Andina

En cuanto a la regulación de las ETG en la Comunidad Andina, debemos mencionar que, si bien los cuatro países que conforman el bloque andino —Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú— cuentan con un Régimen Común sobre Propiedad Industrial, solo Ecuador y Perú han regulado las ETG a través de su legislación interna.

4.2.1 En Ecuador

En el caso de Ecuador, las ETG se encuentran reguladas en el libro III de la gestión de los conocimientos del Código de la Economía Social, de Los Conocimientos, Creatividad e Innovación (COESCCI) desde el artículo 447 al 454, y en su Reglamento de Gestión de los Conocimientos, Acuerdo SENESCYT-2020-077, desde el artículo 309 al 311. Es así que, mediante Resolución Administrativa 001-2021-SE-NADI-DNPI-ETG, de fecha 18 de febrero de 2021, se reconoce la primera ETG ecuatoriana Bizcocho de Cayambe (Calle, 2021).

En este país, las ETG son definidas por el artículo 447 de COESCCI, el cual señala, que son

... la identificación del tipo de producto agrícola o alimenticio que cuenta con características específicas debido a que ha sido producido a partir de materias primas o ingredientes tradicionales, o, cuenta con una composición, elaboración o producción o transformación tradicional o artesanal que correspondan a la identidad cultural práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento, (COESCCI, 2016, p.74)

Por su parte, el artículo 309 del Reglamento de la ETG en Ecuador señala que son aplicables a las especialidades tradicionales garantizadas las disposiciones relativas a las IG y DO contenidas en el COESCCI (Acuerdo SENESCYT-2020-077, 2020).

De un análisis de la legislación ecuatoriana, advertimos que las ETG son reconocidas como un elemento de propiedad industrial, cuyo titular es el Estado ecuatoriano, que no se ha establecido un período de tiempo para definir el concepto de “tradicional” y que la solicitud para el reconocimiento de una ETG podrá ser presentada por una agrupación de productores o fabricantes que se dediquen directamente a la composición, producción o elaboración del producto que se pretenda proteger como ETG.

Por otro lado, en la medida en que a las ETG le son aplicables las disposiciones relativas a las IG y DO, para poder usarlas en el mercado es necesario contar con una autorización emitida por el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI),²⁸ la cual dependerá de que se verifique el cumplimiento del pliego de condiciones (previamente establecido). Es importante precisar que las ETG en Ecuador están sujetas a renovación cada diez (10) años, en tanto se cumpla con un proceso de inspección llevado a cabo también por el SENADI.

Con relación a la observancia, se sanciona el uso de una ETG en la medida en que no se cuente con autorización para ello o que no se cumpla con el pliego de condiciones de la misma. En este caso, el SENADI puede establecer sanciones solo administrativas.

En Ecuador, el signo para poder identificar a las ETG en el mercado es el siguiente:



Figura 3. Signo que identifica a las especialidades tradicionales garantizadas ecuatorianas.

Fuente: SENADI.²⁹

28 Es el organismo técnico de derecho público, adscrito a la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación y autoridad nacional competente que ejerce las facultades de regulación, gestión y control de los derechos intelectuales. Obtenido de: <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/institucion/>.

29 <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/>.

En este país, se protege las ETG como parte de la propiedad industrial, sin embargo, por la falta de difusión, los actores del sistema no se organizan de manera adecuada para poder gozar de los beneficios que otorga la propiedad intelectual. A pesar de que cuenta con normativa, ésta es muy general, por lo que requiere de una regulación más precisa en lo que refiere al pliego de condiciones de las ETG y establecer un plazo de uso para que el producto sea considerado tradicional (Calle, 2021).

4.2.2 En Perú

En Perú, además del Decreto Legislativo 1397, contamos con el Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas, aprobado mediante Decreto Supremo 170-2021-PCM, el cual establece que las ETG son un nuevo elemento de la propiedad industrial, cuyo titular es el Estado Peruano, y el órgano encargado del registro y la observancia es la Dirección del Signos Distintivos del Indecopi (en adelante, Dirección).

El anexo 1 del Reglamento establece las preparaciones que son susceptibles de ser registradas como una ETG, en donde encontramos el siguiente listado: “platos preparados, cerveza, chocolate y productos derivados, productos de pastelería, panadería y repostería, bebidas a base de extractos de plantas, bebidas alcohólicas y/o cocteles, queso y productos lácteos” (Decreto Supremo 170-2021-PCM, 2021, p.8). Esta lista es enunciativa y no limitativa.³⁰

En el artículo 7 del Reglamento encontramos los criterios para el registro de las ETG, entre los que podemos señalar que dicho nombre sea el resultado de un método de elaboración, producción, transformación o composición que correspondan a una práctica tradicional y que se sea elaborado por materias primas o ingredientes tradicionales. El concepto de “tradicional” está definido en el nume-

30 El listado no está redactado con la finalidad de limitar los posibles productos susceptibles de obtener protección como ETG, sino que solo enuncia o nombra, pero no limita, por lo tanto, puede haber otros productos que sean capaces de obtener dicho reconocimiento.

ral 12 del artículo 2, que señala: “El uso que demuestre una elaboración en el mercado durante un periodo de tiempo que permita su transmisión entre distintas generaciones; este periodo es de al menos veinte (20) años” (Decreto Supremo 170-2021-PCM, 2021, p. 2). Por ejemplo, en el caso del reconocimiento de la ETG Pan de Anís de Concepción, se tuvo que acreditar que la preparación tradicional se realizaba por lo menos desde hacía veinte años.

Con respecto al pliego de condiciones, se debe describir al detalle cuál es el elemento tradicional y cuál es la práctica que debemos proteger, ya que incluye descripción del producto y del método (Decreto Supremo 170-2021-PCM, 2021). En la práctica, esto no suele ser sencillo, siendo complejo encontrar consenso entre los actores del sistema y, además, documentar el sustento a efectos de acreditar la característica “tradicional” de la preparación o método de elaboración.

La legislación peruana³¹ establece que las ETG pueden ser registradas de oficio o a petición de quienes se dediquen directamente a la elaboración, producción o transformación de las preparaciones alimenticias cuyo nombre vaya a registrarse. Por otro lado, en caso de un posible conflicto en cuanto a la delimitación de las condiciones de uso de la ETG, se establece la posibilidad de presentar una oposición dentro del plazo de diez días hábiles siguientes a la fecha de publicación en la Gaceta Electrónica de Propiedad Industrial del Indecopi, el órgano competente para resolver la oposición en la Comisión de Signos Distintivos. En caso de impugnación de dicha resolución, el órgano competente en segunda instancia administrativa es el Tribunal de Defensa de la Competencia y de la Propiedad Intelectual; luego, se puede recurrir a la vía jurisdiccional mediante el proceso contencioso administrativo.

Un ejemplo es la preparación del ceviche peruano, el cual no es igual a la del ceviche ecuatoriano, siendo la alternativa de solución proteger la “ETG de ceviche peruano” o la “ETG de ceviche ecuatoriano”.

31 Artículos 9, 12 y 14 del Reglamento peruano, Decreto Supremo 170-2021-PCM, que aprueba el Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas.

riano”, en el entendido de que cada registro presentará un pliego de condiciones distinto.

Del análisis de la legislación peruana, advertimos que el procedimiento para el reconocimiento es bastante célere: el examen de forma de la solicitud es de cinco días hábiles; si se presenta alguna observación, se otorga un plazo de quince días hábiles para subsanaciones; una vez efectuada la publicación en la Gaceta Electrónica de Propiedad Industrial del Indecopi, se otorga un plazo de diez días hábiles para la presentación de oposiciones, luego de lo cual la Dirección, teniendo en cuenta los impedimentos que se establecen, debe resolver si concede o no el registro. Éste tiene una duración indeterminada: mientras subsistan las condiciones que la motivaron, el registro puede ser modificado cuando cambie alguno de los elementos referidos en el pliego de condiciones. Una vez se haya otorgado una ETG, la Dirección debe publicarla y proporcionar el acceso al pliego de condiciones por medios electrónicos y, en caso de ETG protegidas en terceros países, el reconocimiento es por reciprocidad o, salvo que esté previsto, en algún convenio donde Perú sea parte (Decreto Supremo 170-2021-PCM, 2021).

En cuanto al uso en el mercado, no se ha establecido ningún tipo de autorización o control previo; cualquier operador en el mercado puede hacer uso de una ETG en tanto cumpla con el pliego de condiciones. En caso de infracciones por uso indebido, el artículo 18 señala que se rigen las normas previstas en caso de marcas, por lo que se pueden imponer sanciones administrativas,³² penales o las acciones civiles que correspondan (Decreto Supremo 170-2021-PCM, 2021). Es decir, solo hay control *ex post* o posterior, pero, a nivel de sanciones, el sistema está bastante fortalecido.

Actualmente, se cuenta con un signo para la promoción e identificación de las ETG, el cual se encuentra registrado bajo el certificado N° 38716 (Indecopi, 2024):

32 Por lo general, son multas administrativas, decomiso o incautación de pro-



Figura 4. Signo que identifica a las Especialidades Tradicionales Garantizada peruanas.
Fuente: Indecopi (2024).³³

Si bien es cierto que el reconocimiento de las ETG en la legislación peruana es un hito importante a efectos de proteger sus recetas y métodos de preparación tradicional, hay aspectos que deben mejorarse, como la falta de control previo o *ex ante*, toda vez que sin este se ponen en riesgo las prácticas y recetas tradicionales peruanas, así como la imagen o reputación del producto que se desea proteger.

Para lograr ello, se requiere de voluntad política, así como de una partida presupuestaria para su implementación que prevea la formación de un equipo de trabajo multidisciplinario y capacitado para llevar a cabo dicha tarea.

Desde el ámbito jurídico, contamos con normativa especial, la cual regula las ETG como elemento de propiedad industrial, siendo su titular el Estado peruano, y el órgano encargado del registro es la Dirección del Signos Distintivos del Indecopi, quien, a través de un trámite administrativo sencillo,³⁴ ha otorgado el primer registro: Pan de anís de Concepción, generando un aumento de la demanda en un 30% a nivel local.³⁵

ductos y cierre de establecimientos, entre otras.

33 <https://pi.indecopi.gob.pe/consultatutramitedemarcas/#/consulta-certificado>.

34 Véase en: <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4794639/31819-preguntas-y-respuestas-sobre-las-etg.pdf>.

35 Entrevista a Evelyn Zacarias y Elvira Calderón, representantes de la Asociación de Red de Productores de Pan Artesanal de Concepción. Véase en: <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/campa%C3%B1as/31819-pan-de-anis-de-concepcion-en-junin-primera-especialidad-tradicional-garantizada>.

4.2.2.1 Pan de Anís de Concepción

Mediante la Resolución 13299-2023/DSD-INDECOPI, de fecha 30 de mayo de 2023, se otorgó el primer registro de ETG, reconociendo el carácter tradicional del Pan de Anís de Concepción (Indecopi, 2023), inscrita con certificado N° 00000001, siendo hasta la fecha el primer y único reconocimiento que se ha otorgado a nivel nacional.

El pan de anís de Concepción, cuya preparación pudimos observar directamente al trasladarnos al lugar,³⁶ es elaborado con ingredientes propios de la localidad, como son el agua de manantial, la harina de trigo y la leña del eucalipto, siguiendo el procedimiento tradicional por las maestras panaderas, entre ellas, Elvira Calderón, Evelyn Zacarias y Lorena Vila,³⁷ obteniendo un producto especial y diferenciador al no utilizar conservantes, manteca y poca azúcar, lo que hace del pan de anís no sólo exquisito, sino saludable; inclusive se pretendió declararlo patrimonio cultural por el Ministerio de Cultura. Su reconocimiento ante Indecopi, según el estudio de campo realizado, ha generado mayor demanda en la región, entre un 20% a 30%, así como la identidad de la población de Concepción, los consumidores y los mismos panaderos, quienes le tienen más aprecio al producto, lo preparan con más pasión, lo que es un aporte a la identidad nacional y al aumento del turismo en Concepción.

Para promover el turismo gastronómico de la zona, es necesario la inclusión del pan de anís de Concepción en las ferias organizadas a nivel nacional, en especial por las celebraciones del día del panadero. Asimismo, la restauración y funcionamiento del horno de barro del Convento de Ocopa, lugar de creación del producto por los curas, la creación de escuelas de semilleros que continúen con la preparación original y la propuesta de exportarlo a través del envasado al vacío —que permita conservarlo y deleitarse con su sa-

36 Estudio de campo realizado en Concepción Junín el 5 de octubre 2024 en la panadería Juanita. Se observó la preparación del pan de anís de Concepción con los ingredientes y preparación tradicional.

37 Entrevista a Evelyn Zacarias, Lorena Vila y Elvira Calderón, representantes de la Asociación de Red de Productores de Pan Artesanal de Concepción. Véase en: <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/campa%C3%B1as/31819-pan-de-anis-de-concepcion-en-junin-primera-especialidad-tradicional-garantizada>.

bor como recién salido del horno para su consumo internacional—harían de este pan un producto en armonía con el medioambiente, generando progreso en esta localidad e ingresos al país.

5. Resultados

Uno de los retos más importantes es la implementación normativa del control *ex ante*, por lo que se requiere de un equipo de trabajo multidisciplinario capacitado para llevar a cabo dicha tarea, de la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, que se encargaría de evaluar las solicitudes para el reconocimiento de las ETG, y el cumplimiento de pliego de condiciones por parte de cualquier operador del mercado que desee utilizar una ETG.³⁸ A esto se suma la dificultad que los propios productores del sistema lleguen a consenso sobre las preparaciones e ingredientes tradicionales.

Por otro lado, si bien el control *ex post*, está contemplado en la legislación,³⁹ en la práctica, el Indecopi no podrá solo con dicha tarea; se necesita del trabajo conjunto con los propios productores, las autoridades locales y regionales, entidades públicas y privadas, así como de la academia, entre otros; es decir, una correcta articulación de la población en su conjunto conforme lo mencionado por Sergio Jeanpiere Chuez Salazar,⁴⁰ caso contrario, los efectos de la incorrecta utilización del sistema ocasionará una mala impresión, puesto que las ETG aportan una valiosa oportunidad de crecimiento y desarrollo para el Perú.

La ETG, al ser reproducibles en cualquier espacio geográfico, podría ser una gran ventaja o un motivo que desincentive el uso de la figura, como ha sucedido en la UE, en donde se ha preferido el uso de las IGP y DOP justamente por su vínculo geográfico, lo cual

38 Información obtenida de la Cumbre ASIPI Lima 2019: <https://www.youtube.com/watch?v=WTAXDOfuKfQ&t=384s>.

39 Artículo 18 del Decreto Supremo 170-2021-PCM, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas.

40 Entrevista realizada al director de Signos Distintivos de Indecopi, el 01 de marzo 2024. Recuperado de: <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/funcionarios/33554-sergio-chuez-salazar>.

permite que un grupo de productores puedan monopolizar el signo y dejar la riqueza en un territorio, logrando promover el turismo local. Sin embargo, se advierte que la UE continúa apostando por la figura, al haberse aprobado un nuevo Reglamento con la finalidad de potenciar el sistema, haciéndolo más comprensible, operativo y atractivo para los posibles solicitantes.

Territorio y/o país de protección		ETG registradas	
Unión Europea	<u>Países de UE</u>	60	64*
	Bélgica	2	
	Bulgaria	7	
	República Checa	1	
	España	2	
	Francia	3	
	Croacia	1	
	Italia	4	
	Letonia	3	
	Lituania	2	
	Hungría	2	
	Países Bajos	4	
	Austria	3	
	Polonia	11	
	Portugal	2	
	Rumania	2	
	Eslovenia	4	
	Eslovaquia	3	
	Finlandia	3	
	Suecia	1	
	<u>Países no UE</u>	4	
	Reino Unido	4	
Latinoamérica	<u>Comunidad Andina</u>	2	2
	Ecuador	1	
	Perú	1	
	<u>Otros países</u>	0	

Tabla 1. Cuadro comparativo sobre el uso de las ETG en la Unión Europea y Latinoamérica.
Fuente: Elaboración propia con base en la información obtenida de la Comisión Europea (2024).

Con relación a la tabla anterior, se ha obtenido como resultado que las ETG son usadas en varios países de la UE, a diferencia de Latinoamérica, en donde su uso y reconocimiento es bastante incipiente, pues solo dos países de la Comunidad Andina (Ecuador y Perú) cuentan con ETG registradas.

Legislación aplicable	Forma de protección	Titular	Tradicional	Aprobación previa para el uso	Observancia	Sanciones	Denominación/ siglas/signo
<p>UE</p> <p>Reglamento (UE) 2024/1143.</p>	<p>Mención como etiquetado de productos.</p>	<p>No.</p>	<p>30 años por lo menos.</p>	<p>Sí.</p>	<p>Control previo (organismo de certificación).</p> <p>Supervisión del uso (Estados miembros designan autoridades competentes, plan anual, supervisión por la Comisión Europea).</p>	<p>Administrativas. Civiles (sujeto a análisis, no hay disposición expresa). No penales.</p>	<p>ETG</p> 
<p>Ecuador</p> <p>Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación.</p> <p>Acuerdo SENESCYT-2020-077.</p>	<p>Propiedad industrial.</p>	<p>Estado.</p>	<p>No precisa.</p>	<p>Sí.</p>	<p>Control previo a cargo del SENADI.</p> <p>Sanción por uso no autorizado / incumplimiento del pliego condiciones.</p>	<p>Administrativas. No civiles. No penales.</p>	<p>ETG</p> 
<p>Perú</p> <p>Decreto Legislativo 1397.</p> <p>Decreto Supremo 170-2021-PCM.</p>	<p>Propiedad industrial.</p>	<p>Estado.</p>	<p>20 años por lo menos.</p>	<p>No.</p>	<p>No hay autorización previa o certificación control <i>ex post</i> o posterior.</p>	<p>Administrativas. Civiles. Penales.</p>	<p>ETG</p> 

Tabla 2. Análisis comparativo sobre la regulación del Sistema de ETG en la Unión Europea, Ecuador y Perú. Fuente: elaboración propia.

Con respecto a la Tabla 2, se ha verificado que las ETG están reguladas en la UE, Ecuador y Perú; sin embargo, estas regulaciones presentan diferencias. Entre las más relevantes, advertimos que las ETG en la UE son consideradas como mención de etiquetado de productos, mientras que en Ecuador y Perú son consideradas con elementos de la propiedad industrial. Por otro lado, en la UE existe un control previo (organismo de certificación) para el uso de las ETG, en la legislación de Ecuador hay control previo para la otorgar la autorización —a cargo del SENADI— y en el caso de Perú, no hay ningún tipo de autorización previa para el uso de las ETG. Con respecto a la observancia, en el caso de la UE hay una supervisión efectiva del uso las ETG en el mercado y se establecen solo sanciones administrativas (civiles sujeto a análisis, no hay disposición expresa); en cuanto a la legislación de Ecuador, se sanciona el uso no autorizado y el incumplimiento del pliego de condiciones y se establecen solo sanciones administrativas; en el caso de Perú, hay un control *ex post* (posterior), la autoridad competente es la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi y se establecen sanciones administrativas, civiles y penales. Finalmente, en los tres casos se cuenta con un signo que identifica a las ETG en el mercado.

6. Conclusiones

Si bien las ETG son signos que identifican productos agrícolas y alimenticios, presentan características diferenciadoras de otros signos distintivos, como las marcas, las variedades vegetales, las indicaciones geográficas y denominaciones de origen, toda vez que las ETG protegen una receta o plato tradicional que ha sido elaborado a partir de materias primas o ingredientes tradicionales o una composición, elaboración, producción o transformación tradicional más allá del vínculo geográfico.

Las ETG en la UE se protegen con las normas de etiquetado de productos, a diferencia de Ecuador y Perú, en donde son consideradas como elementos de la propiedad industrial, por lo que el sistema de protección es reforzado con respecto a la observancia y sanciones a establecer en caso de posibles infracciones.

En Latinoamérica, solo dos países —Perú y Ecuador— recono-

cen y otorgan protección jurídica a las ETG, lo que evidencia la falta de conocimiento y difusión de este sistema de protección, sumado al poco impacto que ha tenido en la UE, motivo por el cual se aprobó el nuevo Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024.

En Ecuador, la falta de difusión y una deficiente normativa con respecto al pliego de condiciones y plazo de uso a efectos de considerar una preparación como tradicional ha generado que, a la fecha, cuente solo con un registro.

Las ETG aportan a la gastronomía nacional, preservando los conocimientos, saberes y el componente tradicional de una preparación, permitiendo que los comensales que deseen probar un platillo peruano lo hagan con la seguridad de que es elaborado con la receta tradicional, trayendo consigo un fortalecimiento importante de identidad nacional y contribuyendo con el desarrollo económico del sector.

Se evidencia que, para promover el turismo gastronómico de la zona, es necesaria la inclusión del pan de anís de Concepción en las ferias organizadas a nivel nacional, en especial por las celebraciones del día del panadero. Asimismo, la restauración y funcionamiento del horno de barro del Convento de Ocopa,⁴¹ lugar de creación del producto por los curas franciscanos, la creación de escuelas de semilleros que continúen con la preparación original y la propuesta de exportarlo a través del envasado al vacío permitirían obtener un producto en armonía con el medioambiente, causando progreso en su localidad.

Gracias a las ETG, los productos de la gastronomía peruana podrían ser reconocidos por el consumidor nacional e internacional, quien podrá evidenciar las recetas, ingredientes y/o métodos de preparación tradicionalmente peruanos utilizados en la elaboración de dichos productos y así podrá diferenciarlos de sus similares, lo que les dará un valor agregado; valor que el consumidor estará dispuesto a pagar, lo cual promoverá el turismo gastronómico y el crecimiento económico del Perú, conforme se comprueba del aumento de la demanda del pan de anís de Concepción.

41 Convento de Ocopa. Véase en: https://consultasenlinea.mincetur.gob.pe/fichaInventario/index.aspx?cod_Ficha=717.

El reto de protección de las ETG en el Perú es el control previo, no previsto, y para que este sea efectivo, será necesario el apoyo de las entidades públicas y privadas y, sobre todo, de los mismos productores y/o actores involucrados, siendo, asimismo, responsables de la concientización y vigilancia de las ETG. Su difusión a través de charlas, ferias, eventos, investigaciones, publicaciones, acuerdos bilaterales y multilaterales con otros países ayudarían al posicionamiento, reconocimiento y éxito del sistema.

Bibliografía

- Angulo, J. (1 de setiembre de 2023). Obtenido de La Gastronomía peruana: un análisis del impacto económico y cultural de nuestro país. *Infobae*. <https://www.infobae.com/peru/2023/09/01/la-gastronomia-peruana-un-analisis-del-impacto-economico-y-cultural-de-nuestro-pais/>.
- Asamblea Nacional República de Ecuador. (9 diciembre de 2016). *Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación*. Registro Oficial. <https://www.gobiernoelectronico.gob.ec/wp-content/uploads/2018/10/Codigo-Organico-de-la-Economia-Social-de-los-Conocimientos-Creatividad-e-Innovacion.pdf>.
- Binimelis, H. (2016). Brazil and Chile: Several strategies of commercial integration; Different industrial property laws and policies. *Vniversitas*, 64(131), 195-230. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.vj131.bcde>.
- Bugallo, B. (2020). Creaciones Gastronómicas y su protección legal, con especial referencia a la propiedad intelectual. *Revista de Derecho*, 19(38), 13-53. <https://doi.org/10.47274/DERUM/38.2>.
- Bugallo, B. (2023). From the cluster to the glass: Intellectual Property in the world of wine. *Revista de Derecho*, 22(44), 83-137. <https://doi.org/10.47274/DERUM/44.5>.
- Calle, F. (2021). *Reconocimiento y protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas en el mercado jurídico ecuatoriano* (tesis de licenciatura). Repositorio Institucional, Universidad Metropolitana. <https://repositorio.umet.edu.ec/bitstream/67000/512/1/CALLE%20RAZA%20FANNY%20JANETH.%20DERECHO.pdf>.
- Comisión de la Comunidad Andina. (14 de setiembre de 2000). *Decisión N.º 486-CAN*. Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/normas-legales/1683529-486-can>.
- Comisión Europea. (21 de junio de 2024). *Registro de las Especialidades Tradi-*

- cionales Garantizadas*. <https://ec.europa.eu/agriculture/embrosia/geographical-indications-register/tsg>.
- Delgado, J. (2018). Alimentación, cocina y biodiversidad: el origen del boom gastronómico del Perú. *Sociedad Suiza de Americanistas*, (10).
- El Perú es el mejor destino cultural y culinario global*. (2 de diciembre de 2023). El Peruano. <https://www.elperuano.pe/noticia/230344-el-peru-es-el-mejor-destino-cultural-y-culinario-global#:~:text=En%20agosto%20de%20este%20a%C3%B1o,Mejor%20destino%20l%C3%ADder%20de%20Sudam%C3%A9rica>.
- García, C. (2020). *Propiedad Intelectual y Turismo Gastronómico en el Perú y otros países en desarrollo: fomento del desarrollo del turismo gastronómico a través de la Propiedad Intelectual. Estudio Exploratorio*. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. <https://www.wipo.int/ip-development/es/agenda/projects/peru.html>.
- García Muñoz, L. y Jiménez, A. (s.f.). *Propiedad Intelectual y Tradiciones Culinarias en el Perú*. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. <https://www.wipo.int/export/sites/www/ip-development/es/docs/ip-analysis-peru.pdf>.
- Gómez Apac, H. y Rodríguez Noblejas, K. (31 de enero de 2020). Las especialidades tradicionales garantizadas (etg): una herramienta para promover el turismo gastronómico. *Revista PI Ecuador*, (18). <https://www.tribunalandino.org.ec/libros/2020EspecialidadesTradicionalesGarantizadas.pdf>.
- Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. (2023). *Resolucion N° 13299-2023/DSD-INDECOPI*. <https://servicio.indecopi.gob.pe/busadorResoluciones/propiedad-intelectual.seam>.
- Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. (9 de noviembre de 2023). *El Indecopi destaca la Denominación de Origen Chulucanas como orgullo del país a través de la campaña ¡Me ha pasado!* <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/noticias/863887-el-indecopi-destaca-la-denominacion-de-origen-chulucanas-como-orgullo-del-pais-a-traves-de-la-campana-me-ha-pasado>.
- Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual. (2024). *Certificado N° 38716*. <https://pi.indecopi.gob.pe/consultatutramitedemarcas/#/consulta-certificado>.
- Jeambey, Z. (2016). Rutas Gastronómicas y Desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, (12).
- Lopes, C., Rengifo-Gallego, J. y Leitao, J. (2022). Evolution of the Production and Commercialization of Regional Products With PDO, PGI and TSG in Extremadura (Spain) and Região Centro (Portugal) From 2008 to 2018. *Revista Portuguesa de Estudos Regionais*, (61), 27-48. <https://www.review-rper.com/index.php/rper/article/view/529/432>.
- Martínez, I. (9 de Junio de 2022). *3 motivos para pasar de una ETG a una IG en el jamón serrano*. Cortador de Jamón Profesional Iván Martínez: <https://>

- cortadordejamonbajoaragon.es/3-motivos-para-pasar-de-una-igp-a-una-etg-en-el-jamon-serrano/.
- Medina Muñoz, L. (2024). Legal System for the Protection of Intellectual Property Rights in Colombia: Evolution and Contemporary Trends. *Revista Iberoamericana de la Propiedad Intelectual*, (20), 7-30. <https://doi.org/10.26422/RIPI.2024.2000.med>.
- Ministerio de Economía de la República Argentina. (s.f.). *Indicación geográfica y Denominación de Origen*. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/igdo/preguntas-frecuentes.php>.
- Moreno, A. M. (17 de julio de 2019). *El impacto de la gastronomía peruana en el turismo y el mercado del país*. Universidad Santo Tomás. <https://repository.usta.edu.co/handle/11634/17755>.
- Oficina Española de Patentes y Marcas. (2019). *El secreto está en la marca*. Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. https://www.oepm.es/export/sites/oepm/comun/documentos_relacionados/Publicaciones/Folleto/El_secreto_esta_en_la_marca.pdf.
- Palomino, M. (2016). Gourmetización del alimento andino y la estetización del agricultor como parte del boom gastronómico peruano. *Razón y Palabra*, (14).
- Parlamento Europeo y Consejo. (18 de octubre de 2023). *Reglamento (UE) 2023/2411 del Parlamento Europeo y del Consejo*. Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado. <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-2023-81514>.
- Parlamento Europeo y del Consejo. (11 de abril de 2024). *Reglamento (UE) 2024/1143*. Diario Oficial de la Unión. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=OJ:L_202401143&qid=1724891794544.
- Pomares Caballero, M. (2019). *Especialidades tradicionales garantizadas (ETG): rescatando los métodos, tradiciones y las recetas de cocina*. <https://asipi.org/lima2019/wp-content/uploads/sites/17/2019/11/Especializadas-Tradicional-Garantizadas-ETG-Mario-Pomares-V1.pdf>.
- Presidencia del Consejo de Ministros. (11 de febrero de 2021). *Decreto Legislativo N.° 1397*. Plataforma digital única del Estado Peruano. <https://www.gob.pe/institucion/pcm/normas-legales/1666961-1397>.
- Presidencia del Consejo de Ministros. (16 de noviembre de 2021). *Decreto Supremo N.° 170-2021-PCM*. Diario Oficial el Peruano. <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/normas-legales/3319908-170-2021-pcm>.
- Rodríguez, M. (2020). Los saberes, técnicas y representaciones de la cocina y gastronomía. En Guardia, S. B., *Gastronomía Peruana, Patrimonio cultural de la humanidad* (p. 294). Universidad de San Martín de Porres.
- Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación. (17 de noviembre de 2020). *Acuerdo No. SENESCYT-2020-077*. <https://sayce.com.ec/wp-content/uploads/2024/05/REGLAMENTO-DE-GESTION-DE-LOS-CONOCIMIENTOS-FINAL-signed.pdf>.
- Seminario, D. (14 de octubre de 2015). *Francesco de Sanctis. "A partir del boom de*

la gastronomía nace el espíritu de los jóvenes de querer ser cocineros y revalorizar lo nuestro. Universidad de Piura. <https://www.udep.edu.pe/hoy/2015/10/a-partir-del-boom-de-la-gastronomia-nace-el-espiritu-de-los-jovenes-de-querer-ser-cocineros-y-revalorizar-lo-nuestro/>.

Silva, M. (12 de mayo de 2016). “*Fomentemos el turismo gastronómico como estrategia de crecimiento*”. Andina. <https://andina.pe/agencia/noticia-fomentemos-turismo-gastronomico-como-estrategia-crecimiento-612261.aspx>.

Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales. (2011). *Preguntas frecuentes*. <https://www.upov.int/about/en/faq.html>.

Universidad San Ignacio de Loyola. (s.f.). La gastronomía peruana, agente promotor del desarrollo económico. <https://blogs.usil.edu.pe/novedades/la-gastronomia-peruana-agente-promotor-del-desarrollo-economico>.

