

Especialidades Tradicionales Garantizadas *Made in Perú* y la Propiedad Industrial como aliado en la reactivación del sector gastronómico

Traditional Specialities Guaranteed *Made in Peru* and Industrial Property as an ally in the reactivation of the gastronomic sector

— Karin Paola Manzur Filomeno* —

Resumen

En noviembre de 2021, se promulgó en Perú el DS 170-2021-PCM, mediante el cual se aprobó el *Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas*.

Para mayo de 2023, la Dirección de Signos Distintivos (DSD) del Indecopi concedió el registro de la primera *Especialidad Tradicional Garantizada* (ETG) del Perú, y la segunda en Latinoamérica: el *Pan de Anís de Concepción*.

Durante el primer trimestre de 2024, se publicó en la plataforma digital única del Estado peruano el sello de *Especialidad Tradicional Garantizada*.

Como puede apreciarse, las ETG son una figura jurídica nueva en la legislación peruana de Propiedad Industrial. La finalidad de este artículo es exponer de modo didáctico la información relevante que permite conocer, con el detalle necesario, los aspectos más destacables del marco jurídico aplicable; poniendo además en evidencia el gran potencial que tienen para aportar en el fortalecimiento del mercado gastronómico nacional.

Palabras clave

Propiedad Industrial, Gastronomía, Tradición, Calidad, Reactivación económica, Régimen de Protección de ETG.

Abstract

In November 2021, DS 170-2021-PCM was enacted in Peru, approving the Regulations of the Protection Regime for Traditional Specialties Guaranteed and the Geographical Indications Regime.

By May 2023, the Directorate of Distinctive Signs (DDS) of Indecopi granted the registration of the first Traditional Specialty Guaranteed (TSG) in Peru, and the second in Latin America: El Pan de Anís de Concepción.

During the first quarter of 2024, the Traditional Specialty Guaranteed seal was published on the Peruvian State's single digital platform.

As can be seen, TSGs are a new legal figure in Peruvian Industrial Property legislation. The purpose of this article is to present, in an educational way, the relevant information that allows to know, with the necessary detail, the most notable aspects of the applicable legal framework. It also highlights the great potential they must contribute to strengthening the national gastronomic market.

Keywords

Industrial Property, Gastronomy, Tradition, Quality, Economic reactivation, Protection regime of TSG.

* Abogada y Magister en Derecho de la Propiedad Intelectual y de la Competencia por la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP); con postgrado en Derecho de la Competencia y Propiedad Industrial, por la Universidad de Santiago de Compostela (España). Con más de diecisiete años de experiencia como Corporate Legal Counsel en multilatina de consumo masivo; se desempeñó como Corporate Intellectual Property Director (2009-2021). Docente contratada (TPA) en el Departamento de Derecho PUCP. Actualmente es funcionaria en la Dirección de Signos Distintivos del INDECOPA.

Introducción

Desde hace más de dos décadas, la gastronomía peruana se ha constituido como un importante elemento de cohesión y orgullo nacional, además de ser un excelente vehículo de desarrollo económico, no sólo para el sector de restauración y para las escuelas de alta cocina, sino también para actividades tan diversas como la hostelería, la agricultura y el turismo vivencial.

Recientemente, en la edición 2024 de los *World Travel Awards* Sudamérica, Perú fue reconocido nuevamente como el Destino Culinario Líder de Sudamérica. Cabe resaltar que, desde el año 2012 hemos recibido tal galardón, con la única excepción del año 2020, cuando el premio fue otorgado a Colombia. Asimismo, en 2004, la revista *The Economist* ubicó a la gastronomía peruana entre las 12 mejores del mundo; y en 2023, *National Geographic* la incluyó en su lista de mejores destinos gastronómicos del mundo. También en 2023, el restaurante Central fue reconocido como el Mejor del Mundo por la asociación *The World's Best Restaurants*. Recientemente, en la edición 2024, el restaurante Maido fue incluido en el puesto 5 del ranking mundial y galardonado como el Mejor Restaurante de Sudamérica.

Si bien es cierto que nuestra economía continúa siendo afectada por el impacto del prolongado aislamiento social generado por la pandemia del COVID-19, estoy convencida de que la Propiedad Intelectual puede contribuir eficientemente al posicionamiento y reactivación de una actividad económica tan fundamental para nuestra cultura y arraigo nacional, como lo es la gastronomía.

Resulta claro que, desde el ámbito de la Propiedad Intelectual, pueden plantearse distintas alternativas de protección para varios de los componentes de esta revolución culinaria. Es por ello por lo que, en este artículo, me enfocaré particularmente en “poner sobre la mesa” una figura jurídica que tiene su origen en la política de calidad alimentaria de la Unión Europea y que recientemente fue incorporada a nuestra regulación nacional: las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).

En este artículo haré un recorrido por el marco normativo aplicable, con énfasis en la comprensión de la naturaleza de las Especialidades Tradicionales Garantizadas, así como en establecer los requisitos exigibles para su registro en el régimen peruano de protección de ETG. Además, identificaré las diferencias y similitudes con otras figuras jurídicas que

suelen ser vinculadas con las ETG. En especial, con aquellas que forman parte del conjunto de herramientas jurídicas relacionadas con la tradición, calidad y origen que los participantes del sector gastronómico y de sus actividades vinculadas tienen a disposición para ayudarles a transmitir información a los consumidores de un modo eficiente.

Asimismo, compartiré parte de la experiencia obtenida con el registro de la primera ETG peruana: el Pan de Anís de Concepción, un pan tradicional elaborado en una localidad de Junín por panaderas y panaderos que, con orgullo, reivindican el legado de sus antepasados y han conseguido el reconocimiento por la calidad de su producto, acreditando documentalmente que mantienen dicha preparación desde hace más de treinta años. Para concluir, estableceré recomendaciones y compartiré mejores prácticas.

1. Marco regulatorio peruano de las Especialidades Tradicionales Garantizadas

Antes de proceder con la revisión de nuestro marco normativo nacional, considero necesario empezar por señalar que las Especialidades Tradicionales Garantizadas tienen, como antecedente fundamental, el régimen de calidad de los productos agroalimentarios vigente en la Unión Europea.

En tal sentido, debe precisarse que en el Reglamento (CEE) N.º 2082/92 del Consejo, del 14 de julio de 1992, relativo a la certificación de las características específicas de los productos agrícolas y alimenticios, se encuentra una primera referencia a la conveniencia de certificar a los productos agrícolas y alimentarios que se diferencian de sus similares por contar con características específicas. En 2006, dicho Reglamento fue sustituido por el Reglamento (CE) N.º 509/2006 del Consejo, del 20 de marzo de 2006, sobre las Especialidades Tradicionales Garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios.

Hasta abril de 2024, las Especialidades Tradicionales Garantizadas en la UE estaban reguladas por el Reglamento (UE) N°1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios; así como por el Reglamento (UE) 2021/2117 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 2 de diciembre de 2021 que lo modifica parcialmente. Sin embargo, a partir del 13 de mayo de 2024 entró en vigor el Reglamento (UE) N°2024/1143, 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, el mismo que derogó el Reglamento (UE) N°1151/2012. Entre otros aspectos, el nuevo Reglamento busca hacer más comprensible y atractivo el régimen de Especialidades Tradicionales Garantizadas.

A efectos de este trabajo considero necesario señalar que, tanto el Considerando 34 del Reglamento (UE) N° 1151/2012 como el Considerando 62 del Reglamento vigente, precisan que “[...] el objetivo concreto del régimen de las especialidades tradicionales garantizadas es ayudar a los productores de productos tradicionales a comunicar a los consumidores las cualidades que añadan valor a su producto [...]”.

Asimismo, en el Artículo 18 del Título III del anterior reglamento, se estableció que pueden registrarse como Especialidades Tradicionales Garantizadas los nombres que describan un producto o alimento específico que: “(a) sea el resultado de un método de producción, transformación o composición que correspondan a la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento; o (b) esté producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente”. Es de resaltar que el Reglamento N°2024/1143 mantiene en el artículo 53 numeral 1. y 2., los mismos criterios de elegibilidad, pero mediante el Considerando 64 suprime el carácter específico de la preparación como condición para el registro como ETG.

Además, el numeral 2 del artículo 18 mencionado previamente, dispone que, “[...] para que se admita el registro como especialidad tradicional garantizada de un nombre, este deberá: (a) haberse utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico, o (b) identificar el carácter tradicional o específico del producto”.

Adicionalmente, en el Anexo I-II del derogado Reglamento (UE) N°1151/2012, se incluía una relación de tipos de productos alimenticios susceptibles de ser registrados como ETG. Cabe precisar que dicha relación se mantiene en el Anexo II del Reglamento vigente.

Por otro lado, de acuerdo con el artículo 3 del anterior reglamento, el término “tradicional” debía entenderse como: “[...] el uso que se demuestre se

haya hecho en el mercado local durante un período de tiempo que permita su transmisión entre distintas generaciones; este período será de al menos 30 años”. El mismo plazo es recogido por el artículo 2.3 de la actual reglamentación europea, precisándose entre otros aspectos que “[...] se entenderá por *tradicional* y por *tradición* un uso histórico demostrado del nombre por parte de los productores en una comunidad durante un período de tiempo que permita la transmisión entre generaciones”.

Al 31 de julio de 2024, son 68 las Especialidades Tradicionales Garantizadas registradas en la Unión Europea, y pueden encontrarse productos tan disímiles como la *Sopa da Pedra de Almerin* (comida preparada, Portugal), *Mozzarella Tradizionale* (queso, Italia), *Sahti* (cerveza, Finlandia), Tortas de Aceite de Castilleja de la Cuesta (pastelería, España), entre otras. Vale la pena resaltar que esta información es pública y puede consultarse gratuitamente en eAmbrosia, la base de datos de la Comisión Europea¹.

Continuando con el panorama regulatorio que considero relevante compartir, es de notar que, en este lado del mundo, en 2016, el Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación del Ecuador, denominado también Código INGENIOS, incluyó a la figura jurídica bajo comentario en su Capítulo XIII, titulado “De las Especialidades Tradicionales Garantizadas”. El Artículo 447 de este código señala:

[...] Se entenderá por Especialidad Tradicional Garantizada (ETG), a 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. La protección como especialidad tradicional garantizada otorga el derecho a incorporar en el etiquetado o en cualquier otro tipo de publicidad que promocione al producto la indicación ‘Especialidad Tradicional Garantizada’ o sus siglas ‘ETG’.

Cabe resaltar que, el 18 de febrero de 2021, el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI) de Ecuador determinó, mediante Resolución No. 001-2021-SENADI-DNPI-ETG, conceder el

¹ <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/tsg>

registro y declarar la protección de la primera ETG a nivel latinoamericano: el Bizcocho de Cayambe.

Tras la breve revisión de los antecedentes de la figura jurídica que desarrollo en este artículo, considero oportuno referirnos al marco normativo peruano. Empezaremos por decir que, el 7 de setiembre de 2018, el Decreto Legislativo N° 1397 determinó incluir las Indicaciones Geográficas y las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) en el artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1075, estableciendo que se trata de elementos constitutivos de la Propiedad Industrial; ello en tanto que las ETG son “herramientas capaces de agregar valor a los productos [...] tradicionales del país, para su mejor posicionamiento y competitividad en el mercado nacional e internacional” (Decreto Legislativo N° 1397, 2018, Considerando). Esto debido a que “buscan proteger las recetas tradicionales, los métodos de producción o transformación que correspondan a la práctica tradicional aplicable a un [...] alimento contribuyendo [además] a informar a los consumidores de sus atributos” (Decreto Legislativo N° 1397, 2018, artículo 3).

Finalmente, la reglamentación de la figura que nos ocupa se hizo efectiva el 16 de noviembre de 2021 mediante la promulgación del 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.

2. Concepto y alcance de las Especialidades Tradicionales Garantizadas en el régimen peruano

El artículo 2, numeral 5, del Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas, señala lo siguiente:

Especialidades Tradicionales Garantizadas: Es el nombre que identifica una preparación alimenticia destinada al consumo humano que posee características específicas que la distinguen claramente de otras preparaciones alimenticias pertenecientes a la misma categoría, debido a que han sido elaboradas a partir de materias primas o ingredientes tradicionales o que es resultado de una composición, elaboración, producción o transformación tradicional.

A partir de esta definición, podemos extraer los siguientes elementos constitutivos: (1) **Nombre** de una preparación alimenticia destinada al consumo humano, (2) presenta características particulares que la distinguen de sus similares; y (3) estas características son el resultado de haber sido elaboradas con materias primas **tradicionales** y/o utilizando un método **tradicional** de preparación.

A continuación, presento un esquema de elaboración propia que aporta en la síntesis del concepto antes señalado y que puede ayudar a identificar en el mercado gastronómico nacional potenciales Especialidades Tradicionales Garantizadas:

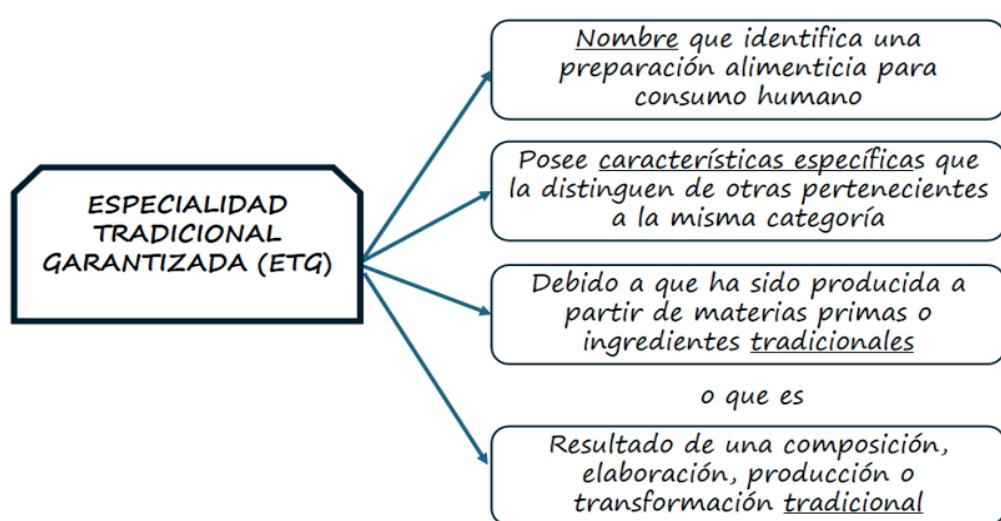


Figura 1



TRADICIÓN: uso continuado por cuanto menos 20 años; de modo que el método de preparación pueda trasmitirse de generación en generación.

Figura 2

Ahora bien, ¿cómo debe interpretarse la calificación “tradicional” que, de acuerdo con la norma, debe verificarse respecto de las materias primas o del método de elaboración de la preparación alimenticia susceptible de registro? Esto se define en el numeral 12 del artículo 2 de la misma norma: “2.12 Tradicional: El uso que demuestre una elaboración en el mercado durante un período de tiempo que permita su transmisión entre distintas generaciones; este período es de al menos veinte (20) años”.

Con una comprensión clara del concepto de ETG, según el Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas, es importante que de cara a la presentación de una solicitud de registro se tome en consideración, por un lado que (i) de acuerdo al artículo 5 del DS 170-2021-PCM, la Dirección de Signos Distintivos (DSD) del INDECOPI es la entidad que tiene la competencia funcional tanto para el registro como para gestionar el enforcement de este signo distintivo; y por otro lado que (ii) según el artículo 6 del anterior decreto, el Anexo I incluye una lista a título exemplificativo

de algunas preparaciones alimenticias cuyos nombres son susceptibles de ser registrados como ETG: “Preparaciones alimenticias: - 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”.

3. Sobre el procedimiento de registro del nombre de una ETG en el régimen peruano

En este apartado, es importante destacar que, de acuerdo con el artículo 9 del DS 170-2021-PM, el procedimiento de registro puede ser iniciado de oficio o mediante la presentación de una solicitud ante la DSD, por parte de quienes se dediquen directamente a la elaboración, producción, o transformación de la preparación alimenticia.

A continuación, incluyo un diagrama que he desarrollado, el cual considero útil para visualizar el procedimiento de registro de una Especialidad Tradicional Garantizada en nuestro régimen nacional:

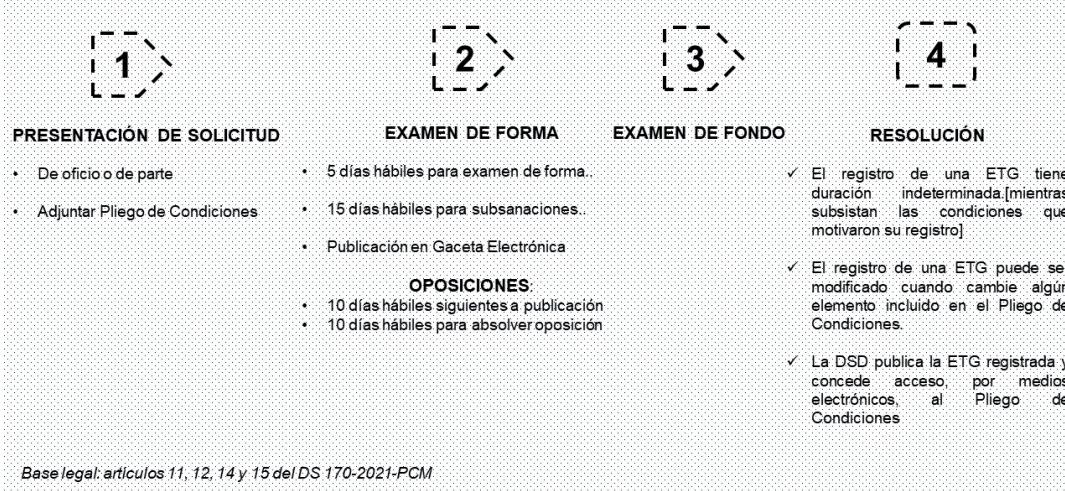


Figura 3

Respecto al elemento requerido, el legítimo interés, es fundamental que los solicitantes procuren generar verdadera representatividad y acuerdo, no sólo en la decisión de solicitar el registro del nombre de la ETG, sino también en la labor de determinar las características que hacen específica a la preparación alimenticia y en establecer, por consenso, el detalle de la *receta* y los ingredientes que se han utilizado durante al menos 20 años. En mi experiencia, en esta labor, además de los productores organizados, es crucial la participación de los representantes del sector académico, autoridades locales y el acompañamiento técnico de la entidad competente.

En cuanto al trámite de registro de una ETG, considero que el escenario ideal es aquel en el que el procedimiento inicia con la presentación de la solicitud por parte de los productores que, con su labor cotidiana, mantienen vigente una tradición gastronómica. A menudo es evidente que el oficio de los solicitantes y su dedicación a la elaboración de la preparación alimenticia en cuestión encuentra inspiración y origen en sus historias familiares. Cabe resaltar que la solicitud de registro del nombre de una ETG debe estar acompañada del Pliego de Condiciones correspondiente.

El artículo 8 del DS 170-2021-PCM establece los cuatro componentes que debe incluir el Pliego de Condiciones de una ETG: (i) el nombre a registrar; (ii) los elementos que establecen el carácter tradicional de la preparación alimenticia; (iii) la descripción de la preparación, incluyendo las características que la hacen específica; y (iv) la descripción del método de elaboración, que puede incluir la naturaleza y las características de ingredientes o materias primas.

Para entender más a profundidad la razón de los componentes del Pliego de Condiciones requerido, es recomendable no perder de vista que, además de proporcionar herramientas de competencia a los sectores de restauración y turismo, una finalidad primordial del Régimen de las ETG es preservar aquellas recetas y métodos de elaboración que, por cuanto menos 20 años, forman parte de

la oferta gastronómica local, regional o nacional, y que, por tanto, componen el acervo alimentario y cultural del Perú.

De otro lado, respecto al trámite de registro previsto por el Reglamento, como puede verificarse en el diagrama que presento líneas arriba, llama la atención la extrema celeridad de los plazos previstos para las etapas iniciales del procedimiento, lo que podría complejizar innecesariamente la correcta evaluación de las solicitudes de registro. Por ello, a menos que se promueva un cambio normativo, resulta razonable que la entidad competente centre sus mayores esfuerzos en brindar un acompañamiento especializado en la construcción del Pliego de Condiciones y la Solicitud de Registro, que contemplen los aspectos y sustentos requeridos.

Respecto de esta última afirmación, es necesario señalar que para que la labor de asesoría y acompañamiento técnico resulte eficiente, no puede limitarse únicamente a aspectos relacionados con la Propiedad Industrial. Es un desafío latente convocar a los distintos sectores, tanto públicos como privados, que con su conocimiento y experiencia puedan aportar en la adecuada gestión del sistema nacional de Especialidades Tradicionales Garantizadas. En ese sentido, considero que, aportando en la búsqueda de consenso y de un necesario enfoque multidisciplinario, resulta fundamental la participación de entidades tales como el Ministerio de Cultura, el Ministerio de la Producción, el Ministerio de Agricultura, el sector académico y representantes del gremio gastronómico.

Por otra parte, respecto al plazo máximo aplicable para el trámite de registro de una ETG, debe considerarse lo dispuesto en el artículo 24 del DL 1075:

El plazo máximo para la tramitación de los procedimientos administrativos regulados en el presente Decreto Legislativo será de ciento ochenta (180) días hábiles; sin perjuicio de lo establecido en normas especiales o de los plazos que se deriven de la propia naturaleza del respectivo procedimiento.

Art. 2 Definiciones

2.11 Pliego de condiciones: Información o detalle de las propiedades o características de la preparación alimenticia a las cuales queda sujeta una Especialidad Tradicional Garantizada.

[DS 170-2021-PCM]

Figura 4



Siguiendo con los comentarios referidos al trámite de registro en nuestro régimen nacional, es de notar que, aunque entendemos que los solicitantes actuarán con legítimo interés y buscarán el consenso requerido respecto de la receta y/o el método tradicional a registrar, está previsto que puedan presentarse oposiciones al registro.

En ese contexto, entre los Criterios de Registro, el artículo 7.3 del Reglamento antes citado prevé que, si se demuestra el uso de un nombre idéntico o similar al solicitado para preparaciones comparables en una localidad distinta a la de los solicitantes, es posible que al otorgar el registro de la ETG solicitada se precise “según la tradición de [nombre de la localidad que corresponda]”. Es cierto que, en algunas ocasiones, habrá solicitantes que prefieran incluir la frase antes propuesta desde la presentación de la solicitud de registro, precisamente con la idea de evitar posibles oposiciones.

En cuanto a los impedimentos del registro, nos parece de particular interés el previsto en el literal c) del artículo 13 del Reglamento (DS 170-2021-PCM): “Impedimentos: No pueden ser declaradas Especialidades Tradicionales Garantizadas, aquellas que: [...]. c) Sean susceptibles de afectar un derecho de propiedad intelectual protegido o inscrito previamente; o [...]”; ello en tanto que hace referencia a la relación entre las ETG cuyo registro se está evaluando y otros derechos de Propiedad Intelectual (PI) previamente protegidos.

Sobre el particular, desde mi perspectiva, en la necesaria labor de establecer criterios al respecto, será indispensable recordar que, en nuestro régimen nacional, el signo denominado “Especialidad Tradicional Garantizada” no otorga derechos de exclusiva sobre el nombre de la preparación alimenticia. En su lugar, tras determinar la procedencia del registro, lo que se establece, de acuerdo al artículo 16 del Reglamento en análisis, es la obligación de hacer un uso leal en el mercado del término “Especialidad Tradicional Garantizada”, de la abreviatura “ETG”, y/o del signo o símbolo que la DSD ha establecido recientemente para dinamizar la promoción de este nuevo signo distintivo, de modo que sea fácilmente identificado por los consumidores.

Asimismo, debemos tomar en consideración el artículo 18 del citado Reglamento, el cual señala que este uso leal en el comercio exige además que se siga lo establecido en el Pliego de Condiciones; en caso contrario la Comisión de la DSD podrá imponer las sanciones previstas, enmarcadas en las normas relativas a marcas.

En el mismo sentido, otro aspecto a considerar para determinar criterios sobre la relación de ETG y los derechos de PI protegidos con anterioridad es que, en varias ocasiones, el nombre de la ETG cuyo registro se solicita será la denominación necesaria que designa al producto mismo. Asimismo, ello se colige de lo establecido por el artículo 17, numeral 2, de este Reglamento, que señala que no obstante el registro de un nombre como ETG, cualquier persona puede utilizarlo para referirse a la preparación alimenticia identificada.

Dentro de lo antes señalado, es razonable esperar que, en varios de los posibles casos de conflicto potencial que se presenten entre una Especialidad Tradicional Garantizada y otros signos distintivos, habrá suficientes argumentos para determinar la coexistencia pacífica de los mismos, siempre que ello no conlleve riesgo de confusión para los consumidores. En todo caso, estamos ante un asunto que amerita desarrollo. Asimismo, conviene recordar que, aunque es discutible que estemos ante un signo distintivo propiamente dicho, una Especialidad Tradicional Garantizada puede entenderse no solo como una herramienta de competencia, sino también como un vehículo de información relevante que puede contribuir a impulsar el crecimiento de los mercados gastronómico y turístico.

Finalmente, siguiendo con los Criterios de Registro previstos por el numeral 1 del artículo 7 del Reglamento, para el registro como ETG de los nombres que describan una preparación alimenticia específica no debe perderse de vista que, a efectos de evaluar la procedencia de la solicitud de registro, la DSD deberá establecer si los solicitantes han podido acreditar que: (a) la preparación alimenticia específica es resultado de un método tradicional de elaboración, o (b) ha sido elaborada con ingredientes utilizados tradicionalmente; nótese que ambos puntos nos remiten a la definición misma de ETG expuesta en secciones anteriores.

Del mismo modo, el numeral 2 del mencionado artículo 7 determina que, a efectos de considerar la posibilidad de conceder el registro, la autoridad competente también debe analizar si el nombre de la ETG cuyo registro se está evaluando: (a) es el que tradicionalmente se utiliza para hacer referencia a la preparación alimenticia, o si, en todo caso (b) identifica el carácter tradicional o específico de la preparación en cuestión. Dependiendo de los medios probatorios que se presenten, el nombre de la ETG podrá estar en una u otra clasificación, pero cuanto menos en principio no se anticipa un trato o consecuencia legal diferente.

Por ejemplo, en el panorama culinario nacional, encontramos que el nombre “Cebiche” viene siendo utilizado tradicionalmente para referirse a la preparación alimenticia que consiste básicamente en pescado, jugo de limón, cebolla roja y ají limo. Mientras que, si decimos “Carne Asada del Kilómetro 50”, estaremos ante un nombre que permite identificar el carácter específico de la preparación, al incluir la referencia al modo de cocción, así como la ubicación aproximada de la localidad en que se inició la tradición de preparar la carne de res de una manera particular.

En este orden de ideas, los nombres de aquellas preparaciones alimenticias para consumo humano que cumplen los requisitos legales para ser consideradas ETG y que no incurran en ninguno de los impedimentos previstos en el artículo 13 del comentado Reglamento, serán inscritos en el Registro de Especialidades Tradicionales Garantizadas de la Propiedad Industrial administrado por la DSD.

Para concluir con este acápite, incluyo el sello establecido por la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi para publicitar las Especialidades Tradicionales Garantizadas cuyo registro haya sido otorgado. Este puede utilizarse, por ejemplo, en el etiquetado del producto:



Figura 5

4. Estructura del Pliego de Condiciones para solicitar el registro de una ETG en el régimen peruano

El Pliego de Condiciones debe acreditar fehacientemente la existencia de una preparación alimenticia destinada al consumo humano, identificada por un nombre. Este documento debe demostrar que dicha preparación posee características específicas,

en tanto que es producto de un método de elaboración concreto y/o que incluye el uso de unas ciertas materias primas en su preparación, y que todo ello viene ocurriendo por un lapso de al menos 20 años.

Dada la importancia de una adecuada elaboración del Pliego de Condiciones, considero relevante compartir información que ayude a tener mayor claridad sobre los principales elementos que deben incluirse.

El Pliego de Condiciones de una ETG, el mismo que como adelanté debe ser presentado junto con la solicitud de registro ante la Dirección de Signos Distintivos, además del nombre de la preparación alimenticia cuyo registro se solicita y tal como lo establece el artículo 8 de nuestro Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas (DS 170-2021-PCM), deberá contemplar los siguientes acápitones:

(i) Elementos que establecen el carácter tradicional de la preparación alimenticia

Este punto tiene por finalidad acreditar que la preparación alimenticia, cuyo nombre busca registrarse como ETG, lleva cuanto menos 20 años elaborándose de la misma manera y/o con la misma materia prima o ingredientes. En este sentido, es necesario que los solicitantes cuenten con apoyo documental para sustentar su argumentación. Estos elementos de prueba pueden consistir en estudios o publicaciones de corte histórico y/o sociológico, reportes periodísticos, material fotográfico o de video, testimonios, entre otros.

Por ejemplo, en el expediente del “Pan de Anís de Concepción”, la primera Especialidad Tradicional Garantizada registrada en el Perú¹, se puede apreciar que los solicitantes consiguieron acreditar que, durante aproximadamente 32 años, el nombre “Pan de Anís”, ligado al nombre de la provincia de Concepción en el departamento de Junín, describe productos de panadería. Para ello, presentaron tanto copias de afiches, reportajes escritos, material filmico, certificados de reconocimientos, testimonios, así como documentos históricos como libros e investigaciones.

(ii) Descripción de la preparación alimenticia que incluya, sus principales características físicas, químicas, micro-

¹ Resolución N° 13299- 2023 /DSD-INDECOPI de 30 de mayo de 2023.



biológicas, organolépticas u otras que correspondan y que le confieran su carácter específico

El contenido de este punto del Pliego de Condiciones se centra en identificar y explicar cuáles son aquellas características cuya existencia puede verificarse en la preparación alimenticia; que favorecen además la tarea de individualizar, y que, sobre todo, contribuyen a hacerla distinta de preparaciones alimenticias similares.

En ese sentido, podemos decir que los solicitantes deberán cumplir con precisar, por ejemplo, cuáles son las formas, colores, olores, y texturas de la preparación alimenticia de la que se trate. Sin embargo, puede haber ocasiones en las que dependiendo de la naturaleza de la preparación, también deba incluirse cualquiera de sus características que la haga específica o la individualice; así ocurrirá con una característica físico o química, tal como la ausencia de colorantes artificiales, puesto que los ingredientes tradicionalmente considerados incluyen únicamente el uso de colorantes naturales, “propios de fruta y verduras que permitan corregir cualquier perdida o variación de color derivada de su proceso de elaboración” (Comisión Europea, 2006)¹.

A continuación, presento un ejemplo del modo en que se puede señalar cuáles son las propiedades que caracterizan a una preparación alimenticia; en este caso se trata de las propiedades organolépticas que se verifican en el “Pan de Anís de Concepción”, que aparecen recogidas en la Resolución que determinó su registro como la primera Especialidad Tradicional Garantizada del Perú:

1.- Punto SEGUNDO de la parte resolutiva, punto SEGUNDO de la Resolución N° 13299-2023 /DSD-INDECOPI, de 30.05.2023 «PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN»

[...] Descripción del producto: El PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN tiene forma redonda con un diámetro aproximado de 10 cm y alrededor de 3.5 cm de alto; aproximadamente 60 gramos de peso; tonalidades neutras y marrones; su Pág. 6 de 40 presentación es en dos tapas (un pan sobre otro), lleva encima granos de anís; es de sabor neutro (entre dulce y salado); la textura es por fuera crocante y por dentro suave, posee aroma a anís.

Del mismo modo, considero necesario compartir ejemplos adicionales de descripción de las características que individualizan o que contribuyen a hacer específica la preparación alimenticia. Los casos que he escogido para mostrar en este acápite corresponden a solicitudes de registro de ETG en el ámbito de la Unión Europea. Así, en la solicitud de registro de “SOPA DA PEDRA DE ALMEIRIM” (Portugal), se consigna, además de las características organolépticas, características físicas: “(...) es una sopa espesa y con tropezones, debido a la presencia de judías, patatas y embutidos (...)” (Comisión Europea, 2022)².

Por otro lado, en la solicitud de registro del queso “RÖGÖS TÚRÓ” se señala en la descripción que “(...) es un producto lácteo de color marfil o blanco amarillento, compuesto por grumos de cuajada que recuerdan a la coliflor, de sabor agradablemente ácido, fresco, perfumado y aromático (...)” (Comisión Europea, 2019); además de los requisitos organolépticos, se incluye parámetros fisicoquímicos tales como contenido de grasa y grado de acidez³.

(iii) Descripción del método o modo de elaboración empleado; incluyendo, según corresponda, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilizan en la elaboración de la preparación alimenticia

En este punto del Pliego de Condiciones, es esencial incluir la lista de ingredientes o materia prima utilizada para la elaboración de la preparación alimenticia cuyo registro como ETG se solicita.

Es importante destacar que, en ocasiones, cuando se consigne la lista de los ingredientes utilizados, será posible incluir también la relación de los utensilios que resultan relevantes e incluso fundamentales para la consecución del resultado final. Por ejemplo, en el expediente de la ETG “Pan de Anís de Concepción”⁴, podemos encontrar que los solicitantes consiguieron evidenciar el uso tradicional de diversos instrumentos o utensilios en la elaboración del pan. Entre los utensilios reseñados, se puede encontrar los siguientes: canastas confeccionadas con el arbusto denominado tanquish, escobas hechas de hojas de eucalipto, el jalachó (gancho de metal con mango de madera),

2 Punto 5.2 de la SOLICITUD DE MODIFICACIÓN REGLAMENTO (CE) No 509/2006 DEL CONSEJO Solicitud de modificación con arreglo al artículo 11 y al artículo 19, apartado 3 «PANELLETS» No CE: ES/TSG/107/0018/29.10.2003

3 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX%3A52022XC0211%2803%29>

4 [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019D0325\(01\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019D0325(01))

así como el empleo de un horno artesanal con características muy particulares.

Resulta perfectamente factible que pueda ocurrir que la naturaleza y/o las características particulares de los ingredientes y/o de los utensilios que hacen parte necesaria en la elaboración de la preparación sean de tal magnitud que no sólo será recomendable, sino necesario presentar una breve reseña al respecto.

Es fundamental que los solicitantes del registro puedan explicar con detalle cuál es el método de elaboración de la preparación alimenticia. Esto implica que los solicitantes presenten una descripción que permita apreciar con claridad el “paso a paso”, especificando el procedimiento a seguir para la obtención, elaboración o transformación de la preparación alimenticia.

Una de las finalidades primordiales del régimen de Especialidades Tradicionales Garantizadas, es evitar que se pierdan recetas tradicionales, fomentando de este modo que las mismas puedan seguir transmitiéndose a las próximas generaciones.

A modo de ejemplo del tipo de información que puede incorporarse en esta sección, es de notar que la descripción del método de elaboración reseñado en el Pliego de Condiciones incluido en la Resolución⁵ que determinó registrar nuestra primera ETG PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN, incluye detalles sobre la preparación de la masa, el reposado de la misma, y su división.

Así también se señalan los pasos para las etapas manuales de boleado y tableado para luego culminar con el proceso de horneado a leña. Cabe recalcar, además, que el Pliego de Condiciones de la ETG “PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN” incluye fotografías que aportan a la comprensión del proceso de elaboración, la naturaleza de los ingredientes e incluso a la labor de preservación del acervo gastronómico nacional, mediante soporte documental.

5. Las Especialidades Tradicionales Garantizadas frente a otros signos distintivos relacionados con la calidad y la alimentación, en el marco legal peruano

La Propiedad Industrial nos permite acceder a diversas figuras jurídicas que comparten un trasfon-

do colectivo y que habitualmente están vinculadas a elementos tales como la tradición, la historia, el saber hacer, la calidad y el sentido de comunidad. En estos signos está presente la necesidad de reivindicar la pertenencia a una determinada colectividad. Me estoy refiriendo, por un lado, a las Marcas Colectivas y a las Denominaciones de Origen, así como a las recientemente incorporadas: Especialidades Tradicionales Garantizadas e Indicaciones Geográficas.

Cabe indicar que en esta relación de denominadas herramientas de competencia, suelen estar incluidas las Marcas de Certificación, puesto que su función consiste en garantizar determinada calidad o característica en los productos o servicios a los que se aplica. Sobre el particular, no debe perderse de vista que, a diferencia de lo que ocurre con las figuras antes mencionadas, en las Marcas de Certificación no encontramos el elemento colectivo como uno de sus componentes característicos.

Ahora bien, estas herramientas de competencia a las que denominamos signos distintivos tienen por finalidad brindar a los operadores del mercado gastronómico -que es el enfoque para efectos de esta publicación- la oportunidad de potenciar sus capacidades, transmitir información e incrementar sus posibilidades de posicionamiento. También es factible que un mismo producto pueda valerse de más de un signo distintivo para concurrir en el mercado.

Es importante que quienes elijan el tipo de signo distintivo a registrar, sean aquellos operadores que se dedican a desarrollar la actividad económica concreta. Para realizar dicha elección deben evaluar cuál o cuáles son los signos que mejor se adaptan a sus necesidades y aspiraciones comerciales. Para tal efecto, es ideal que puedan contar con acompañamiento técnico especializado y con aporte multidisciplinario.

Dado que, en ocasiones, estas figuras jurídicas pueden confundirse, he considerado necesario elaborar un cuadro que muestra los aspectos resaltantes de cada figura, permitiendo diferenciarlas de un modo práctico, con cargo a que los sectores interesados profundicen más a partir de las conclusiones a las que puedan arribar.

Para concluir debo apuntar que la inclusión de las Especialidades Tradicionales Garantizadas en la re-

⁵ <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/normas-legales/4383433-13299-2023-dsd-indecopi>



Tabla 1

Cuadro comparativo entre signos distintivos relacionados con tradición, origen y calidad.

MARCA COLECTIVA	DENOMINACIÓN DE ORIGEN	INDICACIÓN GEOGRÁFICA	ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA	MARCA DE CERTIFICACIÓN
Naturaleza	Signo distintivo	[...] una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado. O constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos. [Art.201- D.486]	Toda indicación que consista en el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra indicación conocida por hacer referencia a esa zona geográfica, que identifique un producto como originario de dicha zona, cuando determine la calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico. [Art 2-2.7 DS 170-2021-PCM]	Se entenderá por marca de certificación un signo destinado a ser aplicado a productos o servicios cuya calidad u otras características han sido certificadas por el titular de la marca. [Art.185- D.486] OJO art 80 DL 1075.
Definición	Titular	Asociaciones, prestadores de servicios, organizaciones, grupos de personas legalmente establecidos.	Estado Peruano	Empresa o institución de derecho público o privado o un organismo estatal, regional o internacional
Qué distingue	Productos o servicios	Productos	Preparaciones alimenticias para consumo humano.	Productos o servicios.
Solicitantes Potenciales	Acompañamiento a la Solicitud	Asociaciones de productores, fabricantes, prestadores de servicios, organizaciones o grupos de personas legalmente establecidos.	De oficio, o personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen, así como las asociaciones de productores. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales.	De oficio o a petición de quienes se dediquen directamente a la elaboración, producción o transformación de las preparaciones alimenticias cuyo nombre vaya a registrar.
Qué reivindica	Reglamento de Uso	Expediente Técnico	Pliego de Condiciones	Reglamento de Uso

lación de herramientas de competencia mencionadas líneas arriba, ofrece la oportunidad invaluable de contribuir al fortalecimiento y expansión de nuestra gastronomía, desde una nueva perspectiva: la conservación, identificación y difusión de recetas tradicionales.

6. Reflexiones finales

- I. Tras estudiar el Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas, podemos concluir que estamos ante una figura jurídica *sui generis*, inspirada en la regulación europea, pero con elementos y matices propios.
- II. Las ETG peruanas buscan reivindicar el carácter tradicional de una preparación alimenticia, no establecen derechos de exclusividad. Su titularidad reside en el Estado peruano; el fin último de nuestro régimen es la preservación o conservación del patrimonio gastronómico nacional.
- III. La celeridad de las etapas iniciales del proceso de registro de las ETG en el Perú constituye a la vez un desafío y una oportunidad.
- IV. Las ETG pueden contribuir al desarrollo económico y social de las comunidades locales, especialmente en zonas rurales. Pueden aportar en la generación de empleo, incentivar el turismo gastronómico y cumplir un rol importante en el fortalecimiento de la identidad cultural local.
- V. Es una tarea pendiente la creación de un comité multisectorial donde se cuente de manera crucial con la participación de gremios gastronómicos. Se requiere trabajo coordinado entre el sector público y privado. Mientras no se establezca una política de gobierno para la protección y difusión de la PI, el éxito de esta y otras figuras jurídicas con capacidad de generar valor a la gestión de negocios, será limitado; como sabemos el Derecho no crea la realidad, sino que busca ordenarla.
- VI. Entre las obligaciones que alcanzan a la Dirección funcionalmente responsable, está la de desarrollar programas de difusión en temas de su competencia (artículo 41.m del DL 1033). En tal sentido, es destacable la creación del sello de Especialidad Tradicional Garantiza-

da, sin embargo, es necesaria su adecuada promoción, de modo tal que su significado y alcance sean evidentes para todos los actores de los mercados relevantes.

- VII. Es fundamental sensibilizar a los consumidores acerca de los valores representados por una ETG, puesto que, mediante la sensibilización de los consumidores potenciales se podría incrementar la demanda de los productos identificados por una ETG y se generaría un impacto positivo en la valoración de la gastronomía tradicional peruana.
- VIII. Las ETG tienen un gran potencial para competir en mercados internacionales. Pueden ser una herramienta estratégica para diferenciar las preparaciones alimenticias del Perú en el mercado global, atrayendo así consumidores que valoran la autenticidad y la tradición. En tal sentido, es necesario que puedan generarse negociaciones que permitan su protección más allá de nuestras fronteras. Al respecto, como señalé en esta investigación, a fecha de hoy las ETG están reguladas en la Unión Europea y en Ecuador.
- IX. Para el éxito del sistema de fiscalización del uso adecuado de las ETG, es importante generar alianzas con los productores organizados, con las instituciones que, por su especialización, puedan aportar, así como con las autoridades locales y regionales. Se requiere, además, capacitar a los fiscalizadores para un desempeño eficiente.
- X. Es fundamental entender las ETG como una herramienta poderosa que puede contribuir al posicionamiento de una preparación alimenticia para consumo humano, reivindicando su peruanidad y evitando que la receta y sus referencias se pierdan en el tiempo. Sin embargo, existen otras herramientas que brinda la Propiedad Industrial y que también tienen un fuerte componente asociativo. Estas herramientas contribuyen a crear productos con historia y calidad; estamos hablando de las Denominaciones de Origen, las Indicaciones Geográficas, las Marcas Colectivas y las Marcas de Certificación. En cualquier caso, lo importante es que el signo distintivo sea elegido por los solicitantes en función de su capacidad para contribuir al éxito de sus proyectos comerciales.



Referencia bibliográficas

- Botana, M. (2009). Denominaciones genéricas/ específicas y especialidades tradicionales garantizadas (ETG) de productos. En *Manual de Propiedad Industrial* (pp. 825-836). Madrid, España: MARCIAL PONS EDICIONES JURÍDICAS Y SOCIALES, S.A.
- Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación. (2016, 9 de diciembre). Ecuador. Recuperado de <https://www.gob.ec/regulaciones/codigo-organico-economia-social-conocimientos-creatividad-innovacion>
- Comisión Europea. (2007, 23 de noviembre). Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 8, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 509/2006 del Consejo, sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios.
- Comisión Europea. (2022, 11 de febrero). Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.
- Comisión Europea. (2019, 25 de marzo). Decisión de Ejecución de la Comisión relativa a la publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea de la solicitud de registro de un nombre contemplada en el artículo 49 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- eAmbrosia. (s.f.). Base de datos para consultar ETG registradas, creada por la Comisión Europea, que registra todos los términos protegidos por indicaciones geográficas (DOP, IGP) y por la mención de Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). Recuperado de https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/eambrosia_geographical_indications_register
- France24. (2024, 5 de enero). Perú fue elegido como el destino gastronómico de 2023; les contamos los secretos de los chefs. Recuperado de <https://www.france24.com/es/programas/aqu%C3%AD-am%C3%A9rica/20240105-per%C3%A9s-destino-gastron%C3%B3mico-de-2023-les-contamos-los-secretos-de-los-chefs>
- Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (s.f.). Pan de Anís de Concepción en Junín: Primera Especialidad Tradicional Garantizada; El Indecopi otorga la primera especialidad tradicional garantizada (ETG) al pan de anís. Gobierno del Perú. Recuperado de <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/campa%C3%B1as/31819-pan-de-anis-de-concepcion-en-junin-primer-a-especialidad-tradicional-garantizada>
- Gómez, H., & Rodríguez, K. (2021). Las especialidades tradicionales garantizadas (ETG): una herramienta para promover el turismo gastronómico. *Revista PI Ecuador*, N° 01, 5-19. Recuperado de https://revistapi.ec/?page_id=1881
- Infobae. (2024, 2 de julio). Perú es el mejor destino culinario y cultural de Sudamérica, según los World Travel Awards 2024. Recuperado de <https://www.infobae.com/peru/2024/07/02/peru-es-el-mejor-destino-culinario-y-cultural-de-sudamerica-segun-los-world-travel-awards-2024/>
- National Geographic. (2024, 12 de agosto). Gastro-Viajes Viajar con el paladar: estos son los mejores destinos gastronómicos del mundo. Recuperado de https://viajes.nationalgeographic.com.es/gastronomia/viajar-paladar-mejores-destinos-gastronomicos-mundo_8947
- Parlamento Europeo y Consejo de la Unión Europea. (2012, 21 de noviembre). *Reglamento (UE) Nº 1151/2012 de 2012. Sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios*.
- Perutravel (15 de marzo de 2024). *Perú se presentó en Identità Golose 2024*. <https://www.peru.travel/es/noticias/peru-se-presento-en-identita-golose-2024>
- Presidencia de la República. (2018, 5 de septiembre). Decreto Legislativo 1397. *Decreto Legislativo que modifica el Decreto Legislativo 1075, que aprueba disposiciones complementarias a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina*.
- Presidencia de la República. (2008, 28 de junio). Decreto Legislativo 1075. *Decreto Legislativo que aprueba disposiciones complementarias a la Decisión 186 de la Comisión de la Comunidad Andina que establece el régimen común sobre propiedad industrial*.

Presidencia de la República. (2021, 16 de noviembre). *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.*

Redacción Perú21 (10 de abril de 2016). *Mariano Valderrama: “La gastronomía ya no es un arte, sino una industria”*. <https://peru21.pe/cultural/mariano-valderrama-gastronomia-arte-industria-215086-noticia/>

Resolución N° 13299-2023/DSD-INDECOPI. (2023, 30 de mayo). Dirección de Signos Distintivos.

Valderrama, M. (2009). *El boom de la cocina peruana*. En: *Perú Hoy*, No. 15. *Del hortelano su perro. Sin espacio ni tiempo histórico*, 163-182. Lima: DESCO. http://www.desco.org.pe/recursos/site/files/CONTENIDO/15/08_Per%C3%BA_Hoy_Valderrama_2009A.pdf