



Las indicaciones geográficas y las investigaciones sobre denominaciones de origen

MARÍA DEL CARMEN ARANA

Sumario: Introducción. I. La estructura del marco jurídico que regula las indicaciones geográficas y la denominación de origen en el Perú. 1.1. Tratamiento normativo del concepto denominaciones de origen. 1.2. Concepto de denominaciones de origen en la legislación. II. La denominación de origen en el Perú. 2.1. Las denominaciones de origen en nuestra ley de propiedad industrial y en la norma comunitaria andina. III. Los consejos reguladores de denominaciones de origen en el Perú. 3.1. Antecedentes. 3.2. Consejos reguladores de denominación de origen. IV. Denominaciones de origen en las negociaciones de libre comercio. V. Investigación sobre denominaciones de origen peruanas. 3.1. Antecedentes 3.2. Objetivo. 3.3. Hipótesis. 3.4. Metodología de trabajo de campo y recolección de datos. 3.5. Denominaciones de origen identificadas. 3.6. Resultado final luego del análisis semántico. 3.7. Conclusiones. Palabras finales. VI. Gráficos. VII. Anexos

INTRODUCCIÓN

La legislación peruana en materia de denominaciones de origen ya ha logrado establecer un sistema que permite la existencia jurídica de las denominaciones de origen y su funcionamiento. El Art. 223 de la Ley de Propiedad Industrial (Decreto Legislativo 823 del 24 de abril de 1996) norma el reconocimiento y protección de las denominaciones de origen y los Art. 229 al 234 de esta ley se refieren a la autorización de uso de una denominación de origen declarada; la Ley Marco de los Consejos Reguladores (Ley 28331 del 14 de agosto del 2004), establece los entes encargados de la gestión de las denominaciones de origen, quienes representan a las entidades y personas interesadas o involucradas en la denominación de origen. Asimismo el INDECOPI cuenta con los recursos técnicos suficientes para establecer la norma técnica sobre la calidad de los productos originarios.

Este marco jurídico responde a que el Perú es un país plurilingüe, multicultural y con una gran diversidad geográfica; se precisa pues, reconocer los patrimonios locales y darles un valor económico para poder reforzar la producción y comercialización de ciertos productos en mercados de nivel nacional e internacional.

Ambas realidades, tanto la jurídica como la geográfica, necesitan de la investigación con la participación de entidades públicas y privadas, universidades¹, gremios empresariales, etc.; que permitan hacer una evaluación sistemática de los productos que designan las denominaciones de origen. Junto a las investigaciones se necesita una participación más activa y constructiva del INDECOPI, como órgano rector de la propiedad intelectual en el Perú, de modo que elimine las trabas y las formalidades costosas y simplifique, promueva y aliente las denominaciones de origen.

I. LA ESTRUCTURA DEL MARCO JURÍDICO QUE REGULA LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS Y LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN EL PERÚ

1.1. Tratamiento normativo del concepto denominaciones de origen

Las indicaciones geográficas en general y la denominación de origen en particular, en el Perú, se regulan bajo un sistema legislativo que articula diversos niveles normativos.

En primer lugar contamos con las siguientes normas internas: *i*) El Decreto Legislativo 823² en su Título XV Denominaciones de Origen contiene 22 artículos; y *ii*) La Ley 28331³ sobre Consejos Reguladores con 29 artículos.

De otro lado, hemos suscrito los siguientes Convenios Internacionales Multilaterales: *i*) OMC – TRIPS⁴ en su Sección 3 Indicaciones Geográficas, contiene 3 artículos, el Art. 22 se refiere al concepto de denominaciones de origen, el Art. 23 se refiere a la protección adicional de las indicaciones geográficas de los vinos y bebidas espirituosas y, el Art. 24 se refiere a las negociaciones internacionales y las excepciones y; *ii*) El Arreglo de Lisboa⁵ que contiene 18 artículos, y su Reglamento⁶ que contiene 24 reglas.

-
1. Específicamente las investigaciones deben involucrar a estudiantes y profesores universitarios, así como profesionales de diversas áreas, dada la necesidad de conocimientos y objeto de estudio de carácter multidisciplinario, como por ejemplo la participación de lingüistas, abogados, antropólogos, ingenieros, etc.
 2. D.L. 823 – Ley de Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial El peruano el 24 de abril de 1996.
 3. Ley 28331 - Ley marco de los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen publicada en el Diario Oficial El Peruano el 14 de agosto del 2004.
 4. El Acuerdo sobre los aspectos de los derechos de propiedad intelectual relacionados con el comercio (ADPIC). Marrakech, Marruecos, 15 de Abril de 1994.
 5. Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del 31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 28 de septiembre de 1979. El Perú suscribió este Arreglo el 16 de febrero de 2005, entrando en vigor el 16 de mayo del 2005. Según el Art. 5, los países miembros tienen un año de plazo para denegar el registro de solicitud.
 6. Reglamento del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, vigente desde 1° de abril del 2002

Asimismo, somos parte del Convenio Sub Regional del Acuerdo de Cartagena⁷, dentro del cual los cinco países andinos tenemos un régimen común de Propiedad Industrial en la Decisión 486⁸, que en su Título XII De las Indicaciones Geográficas, Capítulo I contiene el tema De las denominaciones de Origen, con 20 artículos (del 201 al 219). Finalmente, tenemos suscritos Convenios Bilaterales, como por ejemplo el firmado con Cuba⁹.

Estos niveles se integran constituyendo un conjunto de normas sustantivas y de procedimientos que se aplican para declarar, autorizar, controlar y resolver los conflictos que se presentan respecto de las denominaciones de origen.

2. Concepto de denominaciones de origen en la legislación

El concepto de Denominaciones de Origen que está contemplado en la Ley de Propiedad Industrial - D.L. 823, artículo 219¹⁰, es similar al que contiene el Art. 2 del Acuerdo de Lisboa, que «(...)entiende por denominación de origen, en el sentido del presente Arreglo, la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos»¹¹.

En la Decisión 486, el artículo 201^o expresa que «Se entenderá por denominación de origen, 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».

Esta definición plantea una clasificación implícita al vincular la indicación geográfica con la denominación de origen en una relación de género a especie, es decir la deno-

-
7. El Acuerdo de Cartagena, que entró en vigor el 16 de octubre de 1969, creó lo que actualmente es conocido como Comunidad Andina de Naciones – CAN.
 8. Régimen Común sobre Propiedad Industrial de la Comunidad Andina de Naciones, vigente desde el 1^o de diciembre de 2000
 9. Acuerdo entre los Gobiernos de la República del Perú y la República de Cuba sobre mutuo reconocimiento y protección de sus denominaciones de origen, suscrita en Lima, el 10 de octubre del 2000.
 10. D.L. 823. Art. 219.- Se entenderá por Denominación de Origen, aquella que utilice el nombre de una región o lugar geográfico del país que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente a los factores naturales y humanos del lugar.
 11. Varios autores han señalado que la esencia del concepto clásico de Denominación de Origen del Acuerdo de Lisboa es la doble conexión entre el origen geográfico y las características del producto designado por la Denominación de Origen.

minación de origen sería un tipo específico que estaría incluido en la categoría indicación geográfica. En el mismo artículo encontramos la expresión «utilizada para designar» la cual indica que la denominación de origen es una denominación geográfica efectivamente realizada y manifestada para designar un producto originario.¹²

Los artículos de los tres cuerpos legales están referidos a un nombre geográfico cuya función es designar un producto originario. Este concepto de denominación de origen cumple con el doble propósito lingüístico: a nivel de expresión de designar el lugar y el producto y a nivel de contenido, vincular el elemento geográfico con las características del producto, dado que es el lugar el que le da las características y calidad al producto.

En el artículo 22.1 del Acuerdo ADPIC encontramos una definición mas general, cuando dice que las *«indicaciones geográficas son las que identifiquen un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico.»*

En esta definición se recoge la expresión «indicación geográfica» que es una categoría que comprende a la denominación de origen y destaca la función de identificación de un producto como originario. Si analizamos ambos cuerpos legales Arreglos de Lisboa y Acuerdo ADPIC, se advierte que entre ambos no hay contradicciones, sin embargo la función de designación y el elemento «denominación» recogidos en Lisboa son diferentes a la función de identificación y a la categoría «Indicación» utilizada en los ADPIC. Esto implica que el concepto de indicaciones geográficas en los ADPIC es tan general que podrían incluirse: nombres geográficos, signos, logos o emblemas, que no se pueden incluir en el concepto del artículo 2° del Acuerdo de Lisboa, que remite a un tipo especial de indicación geográfica, es decir a un topónimo que sirva para designar un producto cuyas características y calidad se deban exclusivamente al ambiente geográfico. En los ADPIC, se considera que las Indicaciones Geográficas son identificadores de un producto como originario de un lugar o región, y se le atribuye su calidad o reputación a dicho origen, aunque no se deban necesariamente al lugar geográfico.

II. LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EN EL PERÚ

La protección de las Denominaciones de Origen en nuestro país está sujeta, según el Art. 223¹³ del DL 823, a la adopción de una norma específica que declare a la denomina-

12. Cabe agregar que el elemento de uso significa que la denominación de origen tiene un rendimiento lingüístico funcional pues es una denominación manifestada en el habla de los lugareños y no es una marca recién creada, sin uso que se va a registrar; es una ocurrencia real que utilizan tanto productores como consumidores, con el significado geográfico y de características del producto vinculado al ámbito espacial.

13. D.L. 823. Art. 223.- La declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las per-

ciones de origen protegible como tal, con especificaciones de la región o lugar geográfico y la descripción de las características y calidad que debe tener el producto que designa.

En el Perú hasta el 03 de octubre del 2005 solo se había reconocido oficialmente una sola denominación de origen: el Pisco¹⁴, la cual cuenta con su norma técnica¹⁵ en la que se establecen las características y la calidad que debe tener el Pisco. El Estado es el titular de las denominaciones de origen reconocidas, según lo dispuesto en el Art. 218¹⁶ del DL 823; y es quien actualmente otorga la autorización de uso y controla la calidad de la denominación de origen Pisco. El 04 de octubre del 2005 el Indecopi ha otorgado la protección de la denominación de origen al maíz blanco gigante cuzco.

Tal y como lo hemos venido sosteniendo desde el año de 1998 en diversos foros y artículos¹⁷, «(...) el que no se haya reconocido un mayor número de denominaciones de origen puede deberse a varias causas, entre ellas: el desconocimiento de los productores de los beneficios de la protección de las denominaciones de origen, la falta de investigación sobre el tema, el costo que tendría el cumplimiento de las formalidades que exige la ley, la falta de participación de universidades, municipalidades y otras instituciones. En nuestra legislación, el Estado es el titular de las denominaciones de origen y no los empresarios. Estos problemas podrían ser eliminados, aunque no totalmente, sino en su base; si es que INDECOPI reconoce las denominaciones de origen, y en forma progresiva se van cumpliendo con las exigencias técnico jurídico establecidas. Primero sería el reconocimiento, luego la implementación o adecuación y en la tercera fase, la adaptación.

sonas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales, también se considerarán interesadas, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

14. Resolución Directoral N° 072087-DIPI expedida por la Dirección de Propiedad Industrial del ITINTEC con fecha 12 de diciembre de 1990 que declara que la denominación PISCO es una denominación de origen peruana, para los productos obtenidos por la destilación de vinos derivados de la fermentación de uvas frescas, en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.
15. NTP211.001:2002. Norma Técnica Peruana del Pisco de fecha 6 de noviembre del 2002.
16. D.L. 823. Art. 218.- El Estado Peruano es el titular de las denominaciones de origen peruanas y sobre ellas se concederán autorizaciones de uso.
17. Criterio sostenido en los artículos: «Las denominaciones de origen y el comercio internacional». En Revista mensual de la Cámara de Comercio de Lima: *Comercio y Producción*. Diciembre, 1998 y «Aspectos metodológicos lingüísticos en la investigación de denominaciones de origen peruanas». En *Lengua y Sociedad* N°. 2. Lima, 1999; así como en los Foros: «El Acuerdo de Libre Comercio y el Desarrollo Comercial de Piura» y «El Acuerdo de Libre Comercio y el desarrollo de Lambayeque», organizados por la Comisión ALCA – Perú a inicios del 2004.

En el Perú existen varias denominaciones de origen que tienen reconocimiento real por parte de los productores y consumidores, y están a la espera de su reconocimiento oficial por parte del INDECOPI; tales como: Pallares de Ica, Cerámica de Nazca, Guinda de Huaura, Cerámica de Chulucanas¹⁸, Queso de Ambar, Salchicha de Huacho, Aceitunas de Villacurí, de Acarí y del Yauca, Tamales de Supe, Tejas de Ica, Queso de Cajamarca, Filigrana de Catacaos, Mate Burilado de Huancayo, Piedra de Huamanga, Retablos de Ayacucho, Cerámica de Quinua, Cerámica de Pucará, etc. Con la declaración oficial nacional de dichos productos como denominaciones de origen, se fijaría la extensión de la zona geográfica en la que viene utilizando la denominación, así como la calidad y las características de los productos que la denominación designa, atribuyéndole el derecho exclusivo de uso de la denominación a todos los productores asentados en la localidad, bajo la supervisión de un comité o consejo regulador para cada denominación. En el reglamento se especificarían las condiciones para que los particulares usen la denominación de origen y los requisitos de calidad.»¹⁹

1. Las denominaciones de origen en nuestra ley de propiedad industrial y en la norma comunitaria andina

El Decreto Legislativo 823 establece que el titular de las denominaciones de origen es el Estado Peruano (Artículo 218°), el Art. 220²⁰ se refiere a la protección de la Denominación de Origen declarada contra usos no autorizados; el Art. 222²¹ se refiere a los casos en los que no se puede declarar una denominación de origen, el Art. 223 se refiere a la solicitud de declaración de una denominación de origen, al cual puede ser: i) de

-
18. La Comisión de Productos Bandera (Coproba) del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, lanzó el 6 de septiembre del 2005 a la Cerámica de Chulucanas como uno de los primeros productos de bandera de nuestro país, a fin de fortalecer su comercialización y exportación.
 19. ARANA COURREJOLLES, Carmen. «Las denominaciones de origen y el comercio internacional». En Revista mensual de la Cámara de Comercio de Lima: *Comercio y Producción*, Año LXIX. N°. 2272. Diciembre, 1998.
 20. Artículo 220°.-Se protegerá toda denominación de origen contra:
 - a) El uso no autorizado de la denominación de origen;
 - b) El uso para distinguir productos no comprendidos en la declaratoria de protección, en la medida en que se trate de productos semejantes o cuando su uso aprovecha la reputación de la denominación de origen;
 - c) Cualquier otra práctica que pudiera inducir a error a los consumidores sobre el auténtico origen del producto.
 21. Artículo 222°.- No podrán ser declaradas como denominaciones de origen, aquellas que:
 - a) No se ajusten a la definición contenida en el artículo 219°;
 - b) Sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público o que pudieran inducir a error al público sobre la procedencia, la naturaleza, el modo de fabricación o las características o cualidades de los respectivos productos;

oficio o ii) de parte; el Art. 224 se refiere a los requisitos que deben cumplirse para la declaración de una denominación de origen, como por ejemplo: i) la descripción del área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto que se distinguirá con la denominación; ii) la descripción detallada del producto que distinguirá la denominación y; iii) cualquiera otra indicación que disponga la Oficina competente. El primer requisito implica una investigación geográfica y de delimitación de la zona, así como del clima, del suelo, lluvias, luminosidad, etc. Cuando las técnicas son tradicionales o ancestrales hay una exigencia de investigar en el campo con los productores el modo de elaboración del producto o las técnicas del cultivo. El segundo requisito esta referido a la descripción de las características, calidades y cualidades del producto que la denominación de origen distinguirá y exige un análisis de contenido para comprobar si esas características se deben al ambiente geográfico.

Los Artículos 225²² y 226²³ se refiere a la tramitación y publicación de la solicitud; el Art. 227²⁴ se refiere a la modificación de los términos de la declaración de una denominación de origen; el Art. 229 se refiere a las personas que pueden solicitar el uso de una declaración de origen declarada, tales como: i) las que se dediquen a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por la denominación de origen, ii) realicen dicha actividad dentro del territorio determinado en la declaración y, iii) cumplan con otros requisitos requeridos por las oficinas nacionales competentes.

Por su parte, el Art. 234 se refiere al plazo de vigencia de una autorización para el uso de una denominación de origen que es de 10 años; el Art. 235²⁵ se refiere a la infracción por

-
- c) Sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los concededores de la materia como por el público en general.
22. Artículo 225°.-Admitida la solicitud, la Oficina competente analizará, dentro de los treinta días hábiles siguientes, si cumple con los requisitos previstos en el presente Título, siguiendo posteriormente el procedimiento relativo a publicación de la solicitud y presentación de las observaciones previsto para el registro de marcas de productos y de servicios de la presente Ley.
23. Artículo 226°.-La declaración de protección de una denominación de origen deberá ser publicada, por única vez, en el diario oficial El Peruano y en cualquier otro diario de circulación nacional.
24. Artículo 227°.-Los términos de la declaración de una denominación de origen podrán ser modificados en cualquier momento, siguiendo el mismo procedimiento previsto para la declaración original. La solicitud de modificación deberá señalar las variaciones que se pidan y las causas que la justifiquen.
25. Artículo 235°.- El derecho de utilización exclusiva de las denominaciones de origen se inicia con la declaración que al efecto emita la Oficina competente. El uso de las mismas por personas no autorizadas, será considerado una infracción sancionable, incluyendo los casos en que vengan acompañadas de indicaciones tales como género, tipo, imitación y otras similares que creen confusión en el consumidor.

uso no autorizado de una denominación de origen; el Art. 236²⁶ se refiere a la cancelación de la autorización de uso de la denominación de origen; el Art. 237²⁷ se refiere a la nulidad de la autorización para el uso de una denominación de origen protegida; y el Art. 239²⁸ se refiere a la celebración de convenios bilaterales o multilaterales para el reconocimiento en el extranjero de las denominaciones de origen peruanas, otorgando, en reciprocidad, protección a las denominaciones de origen extranjeras en nuestro territorio.

De otro lado, la Decisión 486, en su Art. 201 se refiere al concepto de Denominación de Origen, el Art. 203 refiere a que la declaración de protección de una denominación de origen puede ser: i) de oficio o, ii) de parte. El Art. 204 refiere que los requisitos de la solicitud de declaración de protección de una denominación de origen son: i) la denominación de origen objeto de la declaración, ii) la zona geográfica delimitada de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen, iii) los productos designados por la denominación de origen; y, iv) una reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen. Consideramos que estos requisitos son similares a los de la Ley de Propiedad Industrial, sin embargo agrega explícitamente la reputación y la calidad de los productos designados con la posible denominación de origen, constituyendo una exigencia mayor.

El Art. 216²⁹ se refiere a la nulidad de la autorización de uso de una denominación de origen protegida, el Art. 217³⁰ se refiere a la cancelación de la autorización por falta de uso, el Art. 218 se refiere al reconocimiento de las denominaciones de origen protegidas en otros países miembros de la Comunidad Andina, siempre que la solicitud sea formulada por sus productores, extractores, fabricantes o artesanos que tengan legítimo interés o las autoridades públicas de los mismos; y el Art. 219 se refiere a las denominaciones de origen protegidas en terceros países, en cuyo caso la oficina nacional podrá reconocer la

-
26. Artículo 236°.-La denominación de origen deberá utilizarse en los términos en que se concedió la autorización de uso. En caso contrario, de oficio o a petición de parte, se cancelará la autorización de uso.
 27. Artículo 237°.-La Oficina competente podrá declarar, de oficio o a petición de parte, la nulidad de la autorización para el uso de una denominación de origen protegida, previa audiencia de las partes, si fuese concedida en contravención a la presente Ley.
 28. Artículo 239°.-El Estado, mediante la celebración de convenios bilaterales o multilaterales, fomentará el reconocimiento en el extranjero de las denominaciones de origen peruanas, otorgando, en reciprocidad, protección a las denominaciones de origen extranjeras, a través de la inscripción en una sección especial del Registro de Denominaciones de Origen.
 29. Artículo 216.- La autoridad nacional competente podrá declarar, de oficio o a petición de parte, la nulidad de la autorización de uso de una denominación de origen protegida, si fue concedida en contravención a la presente Decisión. Serán de aplicación, en lo que fuere pertinente, las normas sobre nulidad de registro de marcas de la presente Decisión.
 30. Artículo 217.- De oficio o a solicitud de parte, la oficina nacional competente, cancelará la autorización de uso, cuando se demuestre que la misma se utiliza en el comercio de una manera que no corresponde a lo indicado en la declaración de protección respectiva. Serán de aplicación, en lo que fuere pertinente, las normas sobre cancelación de registro de marcas de la presente Decisión.

protección, siempre que ello esté previsto en algún convenio del cual el País Miembro sea parte; siendo que para solicitar dicha protección, las denominaciones de origen deben haber sido declaradas como tales en sus países de origen.

III. LOS CONSEJOS REGULADORES DE DENOMINACIONES DE ORIGEN EN EL PERÚ

3.1. Antecedentes

El antecedente de la actual ley de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen es la Comisión Multisectorial creada por el entonces Ministerio de Industria, Turismo, Integración y Negociaciones Comerciales mediante Resolución Suprema N°. 247-2001/ITINCI de fecha 17 de noviembre del 2001. El objetivo principal de la mencionada Comisión Multisectorial fue la elaboración de la propuesta normativa correspondiente a la creación de los Consejos Reguladores y al Consejo Regulador de la Denominación de origen Pisco.

Fruto de la labor desarrollada por dicha Comisión Multisectorial, fue la emisión del Proyecto Final Ley Marco de los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen, el cual fue presentado ante la Comisión de Defensa del Consumidor y Organismos Reguladores de los Servicios Públicos del Congreso de la República, y contó con acuerdo favorable para pasar al Debate del Pleno, en donde fue aprobado mediante Ley N°. 28331.³¹

3.2. Consejos reguladores de denominación de origen

Con la Ley 28331 se crean Los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen, los mismos que son los encargados de la administración de las denominaciones de origen nacionales cuya protección ha sido declarada.

Los Consejos Reguladores son entidades constituidas bajo la personería jurídica de asociaciones civiles sin fines de lucro, según lo dispuesto en el Art. 3 de la ley³².

Dichas entidades deben ser autorizadas por el INDECOPI para funcionar como tales, previo cumplimiento de los requisitos establecidos en la mencionada ley.

Asimismo, la ley precisa que las asociaciones civiles a las que se hace referencia estarían conformadas por las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos amparados con la denominación de origen. La norma legal regula además aspectos como los requisitos de autorización de funcionamiento, la organización interna de los Consejos Reguladores, los alcances de la autorización de uso de las denominaciones de origen, la cancelación de la misma, la interposición de medios impugnatorios, entre otros.

31. Ley 28331 publicada en el Diario Oficial El Peruano el 14 de agosto del 2004.

32. Ley 28331, Art. 3

De otro lado, la competencia de los Consejos Reguladores³³ está dada por el territorio de la respectiva zona de producción, por los productos protegidos por la denominación de origen y, por las personas autorizadas al uso de la denominación de origen. Asimismo, algunas de las funciones de los Consejos reguladores son el orientar, vigilar y controlar la producción de los productos amparados con la denominación de origen, garantizar el cumplimiento de la norma técnica respectiva, velar por la calidad de la denominación de origen en el país y en el extranjero, actuar en representación y defender los intereses generales de la denominación de origen, establecer y aplicar sanciones a aquellos asociados que incumplan con lo dispuesto en los estatutos, entre otras.³⁴ Debemos precisar que el Consejo Regulador en tanto se constituye asociación civil, no podría tener la función sancionadora con respecto a terceros infractores, en tanto no puede ser delegada tal atribución por la Autoridad Administrativa³⁵.

Finalmente, los Consejos Reguladores son los entes encargados de otorgar las autorizaciones de uso de la denominación de origen, en virtud de las facultades delegadas por la Oficina de Signos Distintivos del INDECOPI, manteniendo ésta la facultad de supervisar a los Consejos Reguladores e imponerles sanciones en caso de incumplimiento de sus deberes.

Dentro de ésta ley, se están llevando a cabo reuniones entre los sectores público y privado para crear el Consejo Regulador del Pisco, con su respectivo estatuto y reglamento operativo; dichos instrumentos servirán de base para otros Consejos reguladores de otras denominaciones de origen que se reconozcan en el futuro.

Al haberse completado toda la normativa para el reconocimiento, funcionamiento y operatividad de las denominaciones de origen, se espera que el Perú reconozca las denominaciones que lo potencien desde el punto de vista comercial, elevando su competitividad; sin embargo el reconocimiento de una denominación de origen precisa de la realización de investigación, del compromiso de las universidades, productores interesados en hacer negocios con las denominaciones de origen, así mismo se necesita del compromiso de las autoridades y de la sociedad civil.

IV. DENOMINACIONES DE ORIGEN EN LAS NEGOCIACIONES DE LIBRE COMERCIO

Las denominaciones de origen se ven incluidas en diversas negociaciones internacionales que están en curso y que cuando concluyan, se integraran a las leyes existentes dentro de nuestro sistema normativo.

33. Ley 28331, Art. 9

34. Ley 28331, Art. 10

35. Otros Consejos Reguladores, como por ejemplo el Consejo Regulador de Rivera de Duero en España, creada por Ley 27414 publicada en el BOE el 10 de diciembre de 1992, es un órgano descentrado dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan (Art. 29) y está constituido, según el Art. 21 por i) un presidente elegido por el Consejo Regulador en pleno y designado por dicho Ministerio, ii)

En ese sentido, dentro del proceso de ALCA, se incluyó el tema de indicaciones geográficas³⁶ por considerar que el Perú tiene una diversidad de zonas geográficas, productos y técnicas ancestrales de sembríos, artesanías, etc; que son reconocidos por sus características y calidades que exigen ser reconocidos y respetados como denominaciones de origen; de tal manera que nuestro país pueda tener un patrimonio de valor supranacional, con efectos y consecuencias económico comerciales aún por valorar en su impacto en las exportaciones y en nuestra balanza de pagos.

Que los peruanos exportemos productos con denominaciones de origen³⁷ y que éstas sean reconocidas y valoradas internamente y por todos los países miembros, añadiría un valor económico y una protección enérgica y elevada para fomentar la producción local de estos productos.

De otro lado, en el Tratado de Libre Comercio USA-ANDINO que actualmente nuestro país negocia, también se ha incluido el tema Denominaciones de origen de modo muy general con el título Indicaciones Geográficas. En esta negociación se discute si las indicaciones geográficas estarían dentro del Capítulo de Marcas, como signos distintivos colectivos que garantizan el origen y la calidad de los productos, o se mantendrían como temas separados, reconociendo la diferencia de sistemas; ya que en el sistema norteamericano, las solicitudes de indicaciones geográficas se protegen como marcas de certificación, mientras que en sistema andino, dentro de la Ley Propiedad Industrial se da una protección sui generis a las denominaciones de origen, diferente a la protección de marcas colectivas y de certificación.

Con respecto a Tratados de Libre Comercio que ha celebrado USA con otros países, en el cuadro 1 se advierte que en Chile, CAFTA y Marruecos las indicaciones geográficas constituyen un título independiente con respecto al de marcas; mientras que en Singapur y Australia, están incluidas dentro del capítulo de marcas.

V. INVESTIGACIÓN SOBRE DENOMINACIONES DE ORIGEN PERUANAS

5. 1. Antecedentes

Hasta la fecha, no existe un estudio científico de las denominaciones de origen peruanas; en este campo, lo que hay son reflexiones y estudios desde el punto de vista jurídico. Las ciencias sociales, y especialmente la lingüística, tienen en las denomi-

cinco vocales que representan al sector vitícola, iii) cinco vocales que representan al sector vinícola, iv) un representante designado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; y vii) un representante de la Junta de Castilla y León, con especiales conocimiento de enología, con voz pero sin votos. Similar estructura poseen otros consejos reguladores de España.

36. Cabe indicar que tanto en el Primer Borrador de la Negociación de ALCA, de Abril del 2001, en la página 325 se incluyó el Título Indicaciones Geográficas – Denominación de origen, con dos artículos. En el Tercer Borrador del Acuerdo se eliminan la expresión «Denominación de Origen», tanto del título, como del articulado, quedando sólo el título «Indicaciones Geográficas».

37. Por ejemplo Pallares de Ica, Cerámica de Chulucanas o Tejidos de Monsefú.

naciones de origen un objeto de estudio muy valioso, en esta época de globalización donde el factor más importante para el desarrollo y bienestar de los pueblos es el conocimiento.³⁸

Previo al establecimiento del Proyecto Denominaciones de Origen Peruanas, detectamos una serie de frases, que forman parte del lenguaje diario del hablante y que le sirve como un instrumento básico para identificar un producto y solicitarlo en el mercado, atribuyéndole un origen de procedencia y una serie de significados referidos a atributos del producto, y que tienen un fundamento subjetivo, basado en la mera opinión o creencia del hablante o consumidor.³⁹

En los diversos mercados realizamos indagaciones previas, y preguntas; lo que nos condujo a formular un proyecto de investigación para determinar el contenido semántico de paráfrasis como «Queso de Ambar», «Tamal de Supe», «Salchicha de Huacho», etc.

En el mes de Diciembre de 1997 se elaboró el Proyecto de Investigación titulado «Denominaciones de Origen Peruanas», el cual fue inscrito en el CILA⁴⁰ y aprobado posteriormente por las autoridades de la Universidad Nacional de Mayor de San Marcos. La investigación se inició en enero de 1998 y concluyó en diciembre de 1998, cumpliendo un calendario de actividades (Cuadro 2).

5.2. Objetivo

El objetivo que perseguía la investigación era lograr un inventario científico de denominaciones de origen para los departamentos de Lima e Ica; dicho inventario, de acuerdo al proyecto de investigación aprobado, debería contener la descripción del contenido semántico de las denominaciones de origen encontradas, asegurando la percepción, entendimiento y comunicación que se tiene de los productos originales en cuanto a sus cualidades y que, cumplidas las formalidades, se podrían iniciar los procedimientos, para lograr el reconocimiento de las denominaciones de origen y que posteriormente, mediante protección internacional, el Perú obtenga los beneficios, colocándose en similar posición a la producción mundial en otros continentes, mediante una estrategia basada en el desarrollo y promoción de los productos con denominaciones de origen, que agregan valor y constituyen un sello de calidad y un patrimonio nacional.

Los objetivos específicos de la investigación fueron:

- Identificar, describir y analizar desde el punto de vista lingüístico las denominaciones de origen, en una primera etapa, de los departamentos de Ica y Lima. (Posteriormente en otros departamentos)

38. ARANA COURREJOLLES, María del Carmen. «Aspectos metodológicos lingüísticos en la investigación de denominaciones de origen peruanas». En *Lengua y Sociedad* N° 2. UNMSM-Facultad de Letras y Ciencias Humanas – CILA. Lima, 1999. Pág. 31

39. Ibid. Pág. 31-32

40. CILA - Centro de Investigación de Lingüística Aplicada

- Identificar las características geográficas del lugar y si hay una relación de ellas con el producto en forma natural o con la mano del hombre si se trata de una artesanía o productos elaborados.
- Identificar los procesos técnicos particulares de elaboración, producción y su impacto en la calidad de los productos.

Estos objetivos se cumplieron en su totalidad, pues se lograron identificar y definir 8 denominaciones de origen para los departamentos de Lima e Ica, y en cada una de ellas se ha establecido el vínculo entre el lugar geográfico y las características geográficas o humanas del producto designado por la denominación. Las denominaciones de origen descritas y analizadas son TEJAS DE ICA, SALCHICHA DE HUACHO, GUINDA DE HUAURA, TAMALES DE SUPE, ACEITUNAS DE VILLACURI, PALLARES DE ICA, QUESO DE AMBAR y CERÁMICA DE NAZCA.

5.3. Hipótesis

La hipótesis de estudio consistió en identificar las relaciones existentes entre las características del producto y las características geográficas a nivel de contenido de las denominaciones elegidas. Luego de constatar el rendimiento funcional lingüístico de denominaciones de origen por productores y consumidores; para que posteriormente los resultados de la investigación puedan servir para gestionar dentro de la ley peruana el reconocimiento, protección y promoción de las denominaciones de origen con la finalidad de incrementar la actividad económico-comercial vinculada a las mencionadas denominaciones, protegiéndolas y evitando que sean usados por personas que no son productoras, ni están asentadas en los lugares de origen, evitando de esa manera la pérdida de su calidad y por tanto promoviendo la producción local y originaria.

5.4. Metodología de trabajo de campo y recolección de datos

La investigación se inició con la revisión sobre fuentes escritas, datos geográficos e históricos respecto del uso de los topónimos. A nivel de trabajo de campo se realizaron diversas entrevistas personales, a productores, consumidores y otros informantes, sobre cada uno de los topónimos⁴¹. Aproximadamente se realizaron alrededor de 14 entrevistas para cada uno, con excepción de «Pallares de Ica», que se entrevistaron alrededor de 36 informantes. Para la identificación y recolección de la información de las denomina-

41. Según el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia Española, topónimo es el «nombre propio de lugares»

Desde el punto de vista lingüístico, topónimo es una denominación que responde a una necesidad vital entre el hombre y su entorno (naturaleza). Los topónimos gozan de una relativa permanencia a través de los tiempos, resultando importante el cotejo entre el significado del topónimo y la naturaleza, suelos, cultura y situación topográfica en general. Es una unidad que se utiliza en la toponimia. La toponimia es la disciplina que trata el estudio de los nombres de lugares, vinculando la lengua y una cultura. CERRÓN PALOMINO, Rodolfo. Notas para un estudio científico de la Toponimia Quechua. En Revista de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos N° 17. Lima, 1976.

ciones de origen se utilizó la ficha léxica y para trabajar el contenido se aplicó el análisis semántico y otras técnicas diacrónicas y sincrónicas.

Durante la investigación se ubicaron a los informantes en su hábitat (espacio geográfico) en plena faena de trabajo, y en otros casos en contacto con los productos designados por las denominaciones de origen; se describieron sus características y se establecieron las correlaciones entre la denominación de origen, las características geográficas y las características del producto.

Durante la investigación de fuentes escritas y realizadas algunas entrevistas, se estructuró un listado de topónimos como denominaciones de origen a estudiar, las cuales luego de finalizar la totalidad de las entrevistas y con informaciones geográficas y otros proporcionados por los informantes, constituirían parte del corpus. Se aplicó un conjunto de procedimientos de descripción del objeto visto como un todo de significación y se identificaron las relaciones entre las partes del objeto y el todo que lo constituye con cada uno de los elementos obtenidos, de manera recurrente, hasta el agotamiento del objeto, es decir hasta registrar las unidades mínimas (indescomponibles). La metodología explicada es propia de la semántica estructural y de la lexicología.

La metodología para la recolección del material de campo se ha basado en entrevistas estructuradas y encuestas, tanto a productores como a consumidores; a quienes se les ha formulado preguntas clave para obtener información sobre el significado de las denominaciones de origen. Así, pues, se ha diseñado y aplicado cuestionarios a los consumidores con el menor número posible de preguntas pre establecidas, para evitar que el trabajo de investigación se convierta en un llenado de formas. Por ejemplo, con relación a la denominación de origen Tamal de Supe se prepararon dos tipos de encuestas, una para los consumidores con 7 preguntas, entre ellas tenemos: ¿Ud. conoce el Tamal de Supe?, ¿por qué se llama Tamal de Supe?, ¿la frase Tamal de Supe qué le trae a la mente?, ¿es diferente a otros tamales?.⁴²

La encuesta de los productores se elaboró después de las entrevistas realizadas sobre la masa del tamal, su envoltura y el proceso de fabricación. Las preguntas básicas fueron: ¿de qué está hecha la masa del tamal?, ¿cómo se hace la masa del tamal de Supe?, ¿qué cubre la masa?. En la entrevista se descubrió que el tamal tiene tres tipos de envolturas, lo que nos motivó a formular las preguntas específicas sobre las envolturas: ¿qué es el parche?, ¿qué es la punta? y ¿qué es el pañal?, y esto nos permitió descubrir que el tamal se envuelve con tres hojas de plátano que se producen en Supe para conservar el sabor: la primera llamada «pañal» que cubre la masa, y es una hoja completa y ancha; la segunda es llamada «parche» y es una hoja rota o pedazo de hoja que protege al pañal; y «la punta» que es la parte mas delgada de la hoja de plátano y que se pone al final. El tamal se amarra con totora o hilo. (ver cuadro 3)

42. ARANA COURREJOLLES, María del Carmen. «Aspectos metodológicos lingüísticos en la investigación de denominaciones de origen peruanas». En *Lengua y Sociedad* N°. 2. UNMSM-Facultad de Letras y Ciencias Humanas – CILA. Lima, 1999. Pág. 33, 34 y 35.

Estas preguntas han permitido que se cuente con información ordenada y sistemática, obtenida directamente de productores y consumidores en un ambiente de libertad, evitando en todo momento crear respuestas como consecuencia del vínculo entre entrevistador y entrevistado.

En muchos casos hemos anotado las respuestas a las preguntas de los cuestionarios, con posterioridad a la entrevista, por estar incluidas en diálogos extensos y libres, y que el tomado de apuntes podría significar cortes o limitaciones al proceso de comunicación entre el investigador y su informante.

También se ha buscado y obtenido documentos escritos, crónicas, mapas y fotografías que nos permitan contestar de una manera objetiva acerca del contenido de las frases consideradas como objeto de la investigación.

Debemos señalar que la expresión «Queso de Ambar» escuchada en el mercado de Huacho motivó la realización del presente trabajo científico para establecer el significado de las denominaciones de origen. Esto ocurrió al escuchar que las diferentes personas en el mercado solicitaban y preferían el Queso de Ambar, ahí nosotros preguntamos qué quería decir «Queso de Ambar», a lo cual nos contestaron que «se trataba de un queso que venía de Ambar», un distrito de Huaura; luego preguntamos porqué se compraba y se prefería ese producto sobre el resto de quesos que venían de diferentes ciudades, y recibimos diversas respuestas coincidentes: «porque es rico», «mas rico que los demás», y ese ser mas rico era, según los consumidores porque «es un queso que viene de Ambar»; la curiosidad iba en aumento y continuamos indagando y preguntando si en ese lugar Ambar había algo que hacía a ese queso más rico, y obtuvimos la información que «en Ambar hay pastos naturales del que se alimenta el ganado», que «en Ambar las vacas están tranquilas en la altura y respiran aire puro», y otras respuestas mas, vinculadas a la temperatura del ambiente, al lugar, a los tipos de hierba, etc.

5. Denominaciones de origen identificadas

A continuación desarrollaremos tres ejemplos de los resultados obtenidos en una primera etapa de la investigación, consistente en la descripción geográfica de la zona y la construcción del corpus con los datos relevantes de las denominaciones geográficas investigadas, recogidos del habla de los informantes.

1. QUESO DE AMBAR

1.1. Descripción Geográfica (Cuadro 3)

Ambar es un Distrito andino situado a 2,082 metros sobre el nivel del mar, en la margen derecho del río Supe; la población del distrito se comunica en el idioma castellano, no conocen otras lenguas; de acuerdo al censo de 1993 alcanza a un total de 2,978 habitantes. Está ubicado a 69 Km. de la ciudad de Huacho empleándose un promedio de 5 horas en llegar de Huacho a Ambar, en micro en épocas en que no llueve, debido a que la carretera es afirmada y en ascenso pronunciado.

El distrito fue creado por Ley No, 12301 del 3 de mayo de 1995, su extensión territorial abarca 919.4 Km. cuadrados. Es un valle estrecho que en su longitud cuenta diver-

sos pisos ecológicos, lo que hace que produzca una diversidad de productos agrícolas como frutales en cantidades pequeñas, produce paltas, chirimoyas, granadillas, limones, naranjas, melocotones.

La ganadería caprina y vacuna es la principal actividad económica de la zona; existen alrededor de 150 productores de queso que se encuentran agrupados en la Asociación de Ganaderos de Ambar; el producto más importante es el queso de Ambar, reconocido por su calidad en la zona y que tiene amplia acogida y aceptación en toda la Provincia de Huahua. La producción de queso está ligado a la lluvia cuando esta es abundante hay abundancia de pastos naturales en todas las colinas del valle de tal manera que la producción de leche también es abundante, esto se da en los meses de lluvia de diciembre a marzo; la producción disminuye en los meses que no llueve, a partir de marzo a noviembre.

Los lugares o caseríos donde se produce el Queso de Ambar son los siguientes: Canchacoto (1*), Asiaca, Antara, Lloquiocro, Soque (4)*, Ciscay, Unshun, Llato, Lacuan (3*), Gantulloc (3*), Cashapata, Arinchay (3*), Piquita, Tomas (1*), Pallacoto, Pucachuay, cochaza, Chuncho, Siglos (1*), Huacas, Paracas (1*), Shantama (2*), Jarca (3*), Cochaza, Cochahuain (2*).

* Numero de profesores.

1.2. *Contenido de la expresión Queso de Ambar*

A partir de las entrevistas de los informantes, siguiendo la tradición lingüística descriptiva, hemos constituido el corpus de «Queso de Ambar», es decir una serie de enunciados que recogen el contenido de la expresión «Queso de Ambar», así como el proceso para su elaboración. Presentamos a continuación algunos enunciados que hemos recogido del habla de los informantes y que transcribimos, a fin de mantener objetividad, manteniendo el léxico del español regional:

- A. «Queso de Ambar», indica un lugar ubicado en el distrito de Ambar y simultáneamente un queso que tiene determinadas características particulares.
- B. «Queso de Ambar», es un queso fresco de calidad especial por su sabor, color, calidad, es más rico; es de color crema amarillento, color del sol, porque está hecho de leche pura y natural a la que no le han quitado la crema. Cuando madura acentúa sus características específicas.
- C. Los lugareños consideran que el especial sabor agradable del «Queso de Ambar» se origina en los pastos naturales de las alturas, en los cerros húmedos y hondos, que come el ganado, el informante manifestó que: «el tiempo que está en el cerro las vacas dan buena leche porque no están estresadas y comen pajonal de altura».
- D. «Queso de Ambar» es el que en el mercado se vende rápido en moldes redondos y cuadrados.
- E. «Queso de Ambar» es más rico porque el clima es seco y siempre hay calor de 9 a 3 de la tarde, después es más frío y el ganado come pastos naturales como: loconales, malva de montes y arbustos como: miro y shaole.

- F. «Queso de Ambar» es un producto tradicional que todos los habitantes lo conocen y muchos de ellos participan en su preparación y saben como hacerlo.
- G. «Queso de Ambar» es un producto que se puede hacer con cuajo de cabrito o con pastilla.
- H. «Queso de Ambar» es más rico porque se hace a mano, a pulso y es bien natoso.

1.3. Proceso para hacer Queso de Ambar

Ingredientes empleados: leche, cuajo de cabrito borrega o res, o pastilla.

- a) La leche ordeñada fresca se echa en pongas (calabaza) vasija, luego de haberla colado con una tela especial (cedazo) para que la leche salga limpia.
- b) A la leche se le agrega cuajo y se la deja durante una hora para que corte.
- c) La masa cortada (licle), se removida con la mano.
- d) Se cruza las manos (sumar el queso) para que el «espeso» baje y el «suero» (parte líquida) suba. Obteniéndose un bollo (cuajada).
- e) Luego se envuelve en un trapo de tocuyo (cedazo) y se cuelga para que vaya destilando el suero, colgado en un gancho bajo techo.
- f) Después de colgada la cuajada se machuca con piedra de batán para esprimir el último suero.
- g) Luego se pone en una vasija de madera inclinada de forma rectangular (artesa), ahí se soba el queso a mano (friega) hasta que tenga color amarillento en la mano. Durante este proceso se le agrega la sal.
- h) Después se pone en molde de madera (cajeta), previamente se pone el cedazo (tocuyo) en la cajeta, se dobla el tocuyo, se pone una piedra encima y ya está el queso.

2. PALLARES DE ICA

2.1. Descripción Geográfica (cuadros 5)

Ica es un departamento que se encuentra al sur de Lima, esta dividido en cinco provincias: Ica, Chincha, Pisco, Palpa y Nazca, fue creado por ley del 30 de octubre de 1868, previamente fue provincia de Lima y de Huancavelica. La fundación española se hizo con la denominación de Villa de Valverde del Valle de Ica, se realizó el 17 de junio en 1, 563, por don Jerónimo Luis de Cabrera siendo Virrey del Perú don Diego López de Zúñiga y Velazco, Conde de Nieva.

El departamento de Ica tiene una población según el censo de 1993 de 564,484 pobladores, su clima es seco o nuboso de mayo a noviembre, calurosos y sofocante de enero a abril, siendo más acentuado en las provincias de Ica y Nazca, esta surcado por más de 15 ríos, entre los más importantes tenemos el río Ica, Chincha, Grande, Palpa, Pisco, Huayuri, Taruca, Socos, Ingenio, Blanco, Santa Catalina, Lucumus, Chanquillo, Viscas en cuyos valles se producen diversos productos agropecuarios, tales como menestras, algodón, achira.

La Provincia de Ica fue creada en la época de la independencia durante el Protectorado de don José de San Martín por Decreto de fecha 4 de agosto de 1821, esta bañada por los ríos de Ica y Grande que a su vez dan origen a dos valles, y a una extensa campiña; en épocas pasadas algunos recuerdan la pisa de uva, la trilla del pallar y otras costumbres que ahora han desaparecido. El área fértil del Valle de Ica se encuentra a 40 kilómetros del litoral.

El Valle de Ica produce vid, pallares, algodón, olivo, espárrago, palmera datilera, tiene la producción de pisco y de vino, aceite comestible y fábricas de dulces caseros, además de sus recursos pecuarios y minerales.

Entre las comidas y bebidas típicas se consideran los pallares de Ica, tanto verdes, como secos, y ensaladas; en materia de dulces, el pallar colado.

2.2. Contenido de la expresión Pallares de Ica

Para establecer el corpus de la expresión «Pallar de Ica» se ha recurrido principalmente a documentos escritos donde se encuentran esta expresión, así como a las encuestas realizadas a los lugareños en el mercado, chacras, comarcas, fundos y caseríos; las cuales transcribimos a continuación manteniendo el léxico del español regional, a fin de mantener objetividad:

- A. «Pallares de Ica», significa un lugar referido al departamento de Ica y a un producto con características especiales.
- B. «Pallares de Ica», es un producto conocido a nivel nacional e internacional, conocido desde tiempos ancestrales.
- C. «Pallares de Ica», es un producto nato de Ica, cotizado y apetecido, nacional e internacionalmente.
- D. «Pallares de Ica», es un producto que prestigia a toda la región de Ica.
- E. «Pallares de Ica», según el diccionario de María Moliner, Pallar significa *Phaseolus Pallar*, cierta Judía del Perú tan gruesa como un haba, casi redonda y muy blanca, María Moliner, Tomo 2, Editorial Gredos España 1975.
- F. En el diccionario de Juan de Arona se comenta una noticia del Mercurio Peruano donde se dice que la gente de Ica es Blanca y sin músculos por comer pallar.
- G. «Pallares de Ica», es un producto que proviene de las provincias de Ica, Nazca, Palpa, Chincha, Pisco.
- H. «Pallares de Ica», es un producto que viene desde tiempos inmemoriales habiendo dado lugar a peregrinajes por su abundancia.
- I. «Pallares de Ica», significa pallar más rico, de cáscara delgada, de fácil y rápida cocción, es cremoso, suave, se vende bastante, es de consumo diario, es dulce.
- J. El pallar de de Ica se consume en sopa, ensaladas, en segundo, chupes, en dulce «pallar colao».

2.3. Factores naturales del lugar y su influencia en las características de la producción

El Departamento de Ica ocupa el primer lugar a nivel nacional en la producción de pallar, pues tiene aproximadamente 6000 productores de pallar (dato oral), contaba con

3 806 hectáreas sembradas de pallar seco en 1997, y concentra un 88% del total nacional de producción de pallares; a diferencia de la producción de pallar que tiene Ancash, el cual representa sólo un 5%⁴³.

Estos datos nos permiten dimensionar el impacto que tendría una protección de los «Pallares de Ica», con una denominación de origen, y los beneficios para la población agrícola.

Con respecto al medio geográfico, la composición del suelo de Ica donde se producen los pallares es franco arenoso y con poca sal, de textura ligera o ligeramente alcalino. El clima es seco, templado y semicálido, con un nivel térmico caliente y soleado en el día debido a que los valles donde se produce el pallar están alejados aproximadamente 30 km. de la orilla del mar, bajando fuertemente la temperatura en la noche por los desiertos que los rodean; asimismo presenta una constante luminosidad ambiental, que influye en el bajo contenido de linamarina y glucósido, evitando por ello su sabor amargo. Estos factores naturales tienen influencia directa y determinante en la calidad y característica de los pallares que se siembran en Ica.

Los pallares son de diversas variedad los agricultores pueden especializarse en pallares precoces de 3 a 4 meses y otros 6 meses.

2.4. *Proceso de cultivo*

- a) Se prepara la tierra regándola 12 a 15 día con agua tendida⁴⁴; y se espera 20 días para que no se pegue la tierra.
- b) Luego se ara y se desterrona, se plancha con vigas de madera, se rayan los surcos y después se siembra a 2 o 3 centímetros de la superficie de la tierra (el criollo) en abril y mayo, en terrenos de barbecho medios y bajos a una profundidad superficial.
- c) El pallar nace a los 7 u 8 días.
- d) La tierra tiene que estar «seca» para que la semilla no se pudra.
- e) La distancia a la que siembra es de 3 a 4 metros (30 a 40 cm.) el criollo y de 50 a 80 cm, el precoz .
- f) Posteriormente el pallar florea, sale la correita⁴⁵, que luego hincha y se obtiene el fruto. En este punto ya se puede cosechar o se deja secar para llevarlo a la hera, donde se chanca y se trilla.
- g) Algunos lo pisan con el pie o con garrote para cosecharlo.

43. MINISTERIO DE AGRICULTURA, *Oficina de Información Agraria, Calendario de Siembras y Cosechas*, Lima 1998, pág. 282

44. Hay varios sistemas tradicionales de riego como el de inundación (con agua de avenida) y el de empoce; los cuales coexisten con los sistemas modernos, como el de goteo y aspersión.

45. La correita se llama «(...) cuando recién es una vaina delgadita, cuando recién comienza a correr. La correa es verde porque no hay ningún fruto adentro.» Cuando la correa es mas grande, el grano

Hay otro sistema, con empoce, en este caso se hace un empoce de agua y se espera 15 días para que se seque. Después el proceso es el mismo que con el sistema anterior a partir del literal C.

3. CERAMICA DE NAZCA⁴⁶ (cuadro 6)

3.1. Descripción Geográfica

Nazca es una provincia del Departamento de Ica, fue creada el 23 de enero del año 1941 por Ley 9,3000; su fundación se produjo en 1549 con el nombre de Villa de Santiago Apóstol de Nazca, en el valle llamado Caxamalca (Cieza de León) o Cajamarca. En 1600, el cronista indio Huamán Poma de Ayala, escribe: «Esta dicha Villa llamada Santiago de la Nazca se fundó en tiempo del Virrey don Luis de Velazco, Caballero del ábito del señor Santiago y lo fundó el cacique principal que fue de la dicha Villa don García de la Nazca y metió en posición y fundo y fue patrón del convento de Sor Agustín».

El dicha provincia, entre los siglos 200 y 700 d.c. en el intermedio temprano se desarrollo la cultura Nazca, en particular en Cahuachi en el Valle Grande de Nazca, esta cultura desarrolló un especial estilo de cerámica cuyos presentantes típicos son las botellas de estilo Nazca, cerámica con ese estilo cabeza trofeo y componentes fitomorfos y zoomorfos. Los colores mas usados son el rojo, el blanco y el marrón.

3.2. Contenido de la expresión Cerámica de Nazca

Para establecer el siguiente corpus, se ha recurrido a entrevistas realizadas a diversos ceramistas en sus respectivos talleres.

- A. Piezas de barro refinado, lizas, pintadas a mano con motivos zoomorfos y fitomorfos.
- B. Son vendidas en las tiendas de venta de cerámica de la región y en ferias dominicales.
- C. Actividad artística que realizan ceramistas de la zona y que consiste en elaborar piezas de arcilla decorativas.
- D. Piezas de arcilla con motivos de la cultura Nazca.
- E. Piezas de arcilla que imitan las cerámicas de la cultura Nazca.

comienza a hinchar dentro de la penca. Ya no es correo, sino penca que se pone amarilla y se seca dentro de la misma mata. «

46. Posteriormente y en forma privada hemos ampliado las investigaciones a la zona de Piura, y allí hemos identificado la ciudad de Chulucanas, capital de la Provincia de Morropón, ubicada en la sierra del Departamento de Piura; donde se elabora la reconocida Cerámica de Chulucanas. Chulucanas es un valle cálido de suelo húmedo que produce algodón y frutales y a un lado del valle se encuentra el cementerio Vicus. En este lugar hay varios caseríos (Ej. La Encantada) donde se asientan un grupo de ceramistas. Al rededor del Cerro Vicus se desarrolló la cultura del mismo nombre, la cual se caracterizaba por su cerámica en colores blanco sobre rojo y negativo (negro), así como por usar la piedra y la paleta. Ver cuadro 7.

- F. Piezas de arcilla con los colores y diseños de la cultura Nazca.
- G. Cerámica originaria de la provincia de Nazca.

3.3. *Producción de la Cerámica de Nazca*

Dentro de los ceramistas de Nazca entrevistados destacaron el Sr. Andrés Calle Flores, el Sr. Alberto Segura Castañeda y el Sr. Guzmán Gallegos Ramírez; dado que ellos cuentan con talleres y espacios especiales para el proceso de elaboración, pintado y quema de la pieza. Así, sus talleres cuentan con una mesa para la elaboración de las piezas a mano; hornos de adobe, ladrillo y barro, donde queman las piezas de cerámica con leña de Huarango; y un batan con mortero y recipientes con agua para realizar el molido de los minerales y colar las impurezas del mismo, lo cual les permite obtener la pintura de color natural que utilizan. Los mencionados artistas ya están firmando sus trabajos y enseñan a los ceramistas jóvenes la técnica de la cerámica de la cultura Nazca, la cual han recogido de modo oral de sus ancestros. La cerámica Nazca se caracteriza por ser elaborada a mano, sin utilizar moldes y estar pintada con colores naturales de origen mineral.

3.4. *Proceso de elaboración de una pieza de Cerámica de Nazca*

- a) Obtiene la arcilla de una mina
- b) Se decanta la arcilla cerniéndola en una (lata con clavos) y pasándola de pozo en pozo, hasta que no tenga impurezas (arena etc.), obteniendo una masa uniforme y blanda que se puede moldear a mano.
- c) Se hace la pieza a mano dándole forma de acuerdo al diseño deseado; se emplean los sistemas de enrollado, trenzado cierre y cónico después; con espátulas la pieza va siendo trabajada (bruñida) durante el proceso en que se va secando, en esta parte se puede agregar barro si es que falta, los altibajos se sacan con una cuchilla (las espátulas se hacen de pedazos de cerámica vieja. Las espátulas que usan son de medialuna para pasar por fuera la de medialuna para pasar por dentro según el tamaño.
- d) Para hacer los piquitos de los huacos se utilizan palitos de caña de Guayaquil cuando son pequeños se usan palos chiquitos y para los cántaros más grandes palos más grandes.
- e) Se pinta en frío con pinceles especiales, para lo cual hay que tener los colores que son de minerales disueltos en agua; los minerales son previamente molidos en un batan con un mortero y agua y colados para eliminar las impurezas, no deben de tener grumos. Los colores principales son el negro de manganeso y el blanco de caolín que se encuentran en las vetas de las minas; el blanco es escaso, se usan también el rojo claro, el rojo oscuro, el grosella. El informante Calle dijo que no usa mezclas artificiales, usa los colores al natural.

Los pinceles son hechos con raíz de huarango o palo de chonta. El calibre mas delgado que es para el trazo final, para el dibujo más fino, se hace con el pelo de niño correspondiente al primer corte y se colocan en el pincel tres o cuatros pelitos; los

demás calibres se obtienen con los cabellos de niños más grandecitos y colocando gradualmente hasta 15 pelos; si el pelo ya es grueso ya no es un pincel sino una brocha.

- f) Luego de haber pintado la pieza es pulida con una piedra especial y la grasa de la cara humana, que permite que se fije el color, que brille y que corra la piedra sin que se «lleve» la pintura. La piedra se saca de las huacas de Nazca, son piedras de color negro y forma ovalada, que ya han sido usadas y «amansadas». Las piedras que no son amansadas son como lijas más gruesas que dañan la pieza.

Se hornea en un horno especial; se meten las piezas al horno calentado con huarango rodeado con tiestos o callanas para que no se malogre, durante dos horas o más, si la leña no es de huarango no se obtiene buen resultado por que no hay suficiente calor para fundir el huaco. El horno esta hecho de ladrillos cubierto con barro. La cerámica se quema una sola vez por eso se denomina técnica de la pre-cocción. El huaco entra crudo y sale cocido con los mismos colores el horneado no cambia los colores. El manejo del calor en el horno es un detalle muy importante.

6. Resultado final luego del análisis semántico

Se ha tenido como resultado la presencia real y constante en el mercado de las denominaciones de origen en forma auditiva y/o visual, lo cual hace posible la aparición de la significación a nivel de percepción comunicativa y que el hombre reconoce luego de establecer la correlación entre el significante y el significado, así por ejemplo el sintagma «Pallar de Ica» está constituido por una combinación de tres elementos copresentes en un enunciado articulado constituyendo una unidad de expresión (lexema).

Dentro de esta unidad de expresión pueden ser reconocidos un conjunto de semas⁴⁷ que constituyen una unidad de significación, así encontramos el lexema «Pallar de Ica» que reúne y articula dos figuras sémicas: una figura sémica que contienen los semas: grano, blanco, achatado, alargado, ovalado, que se refieren a las características del producto; y la otra figura sémica que reúne los semas: lugar geográfico, con sol, al sur de Lima, suelo arenoso, Ica; los cuales constituyen las características geográficas. Estas dos figuras sémicas se articulan con los semas genéricos agrícola y menestra, y constituyen la base clasemática que permite la formación de la unidad de la significación manifestada en el semema.

En una denominación de origen se condensa todo un léxico de actividades tradicionales (agrícolas, cerámicas, artesanales) transmitidas y mantenidas oralmente donde está incluido el productor, su actividad productiva, artesanal o de otro tipo, el proceso, el lugar de producción, incluyendo los nombres de los utensilios utilizados y de la materia básica trabajada. Todos estos elementos lexemáticos y del contenido pertenecen al patrimonio cultural de una comunidad lingüística determinada.

47. Semas: rasgos mínimos a nivel de contenido sustancial inmanente que constituyen parte de los significados de una unidad de expresión denominada lexema.

Como resultado final de la investigación, presentamos las definiciones construidas a partir de los enunciados orales proporcionados por las personas de la zona (informantes). Cabe destacar que para guardar objetividad en la elaboración de estas definiciones, se ha intentado mantener, en lo posible, el español regional de las zonas investigadas, así como las informaciones proporcionadas por los informantes

«Queso de Ambar»: un producto alimenticio tradicional, elaborado a mano, en Ambar, un queso fresco de calidad especial, de sabor agradable, consistencia natosa, color amarillento, de leche pura y natural, a la que no le han quitado la crema; se considera que su especial sabor agradable se origina en los pastos naturales de las alturas, que come el ganado que produce la leche; cuando madura se acentúan todas sus características.

«Pallares de Ica»: viene de tiempos inmemoriales habiendo dado lugar a peregrinajes por su abundancia; significa pallar mas rico, de cáscara delgada, de fácil y rápida cocción, es cremoso, suave y dulce, se vende bastante, es de consumo diario, tiene una mayor preferencia que los pallares de otro lugar, que el consumidor lo considera de cáscara mas gruesa, de cocción difícil y que no son dulces, etc. Se consume en estado fresco en ensaladas y sopas, como chupes, en dulces como «pallar colado». La producción del pallar se hace con practicas tradicionales que aprovechan las condiciones agroclimáticas de Ica.

«Tejas de Ica»: dulce típico del Departamento de Ica, caracterizado por una cubierta blanca de azúcar que envuelve una fruta envuelta o rellena con manjar blanco, las frutas más usadas son el limón, la naranja, la toronja y la pecana. Arte ancestral de Ica. Golosinas que se prepara en Ica y que consiste en diversas frutas rellenas con manjar blanco y bañadas de azúcar⁴⁸.

«Tamal de Supe»: De chanco o pollo, característicos por su color amarillo propio del maíz y rojo por el achiote que se usa para hacerlos, están cubiertos por el parche, la punta y el pañal, están envueltos en hojas de planta de plátano, muy suaves y ricos, de preferente consumo en el mercado.

«Guinda de Huaura»: Licor de guinda, (capulí) macerado en pipas de roble, en aguardiente que se produce en Huaura, de agradable sabor, es típico de la zona, donde se produce con técnicas ancestrales; la guinda se consume sola o con gaseosa.

«Cerámica de Nazca»: una técnica especial para hacer cerámica totalmente a mano (tanto el moldeado como el pintado), con motivos y colores de la antigua cultura Nazca, que se comercializan con el nombre de cerámica Nazca; piezas de barro cocidos con insumos propios de la zona.

«Aceitunas de Villacurí»: fruto del olivar producido en las pampas del mismo nombre, aceitunas de sabor agradable porque el suelo al tener más arena que gredal (franco arenoso) no permite que se retenga el agua y afecta a las plantas, a las raíces no les gusta que el agua que empoza, sino que percole, su color es oscuro típico de la aceituna madura y después

48. UGARTE CHAMORRO, Miguel. *Vocabulario de Peruanismos*, p. 284.

comienza a secarse y toma un color negro, o de color verde hasta llenarse y completar su crecimiento, son buenas las aceitunas por el clima, caluro de día y frío de noche, en estas pampas los olivares son regados con agua del subsuelo ligeramente salobres.

«Salchicha de Huacho»: Es preparada con ingredientes naturales y carne molida de cerdo; condimentada con pimienta, cominos, naranja agria, vinagre blanco; es sabrosa, de color amarillento o rojizo, es producida en Huacho.

7. Conclusiones

De las denominaciones investigadas se puede establecer que tienen la siguiente estructura lingüística:

A nivel de expresión: están constituidas por una denominación que designa simultáneamente un producto particular con características especiales y la zona geográfica de donde proviene; a un nivel de contenido cada denominación de origen contiene rasgos semánticos (semas) que articulan los siguientes niveles:

A nivel descriptivo: sema inherente que corresponde a cada una de las características y cualidades objetivas del producto y que permiten su identificación y diferenciación con otros productos.

Nivel axiológico: sema que informan sobre las calidades que para los hablantes tiene el producto, indica la valoración que determina la evaluación y calificación que hace el consumidor del producto desde el punto de vista subjetivo. Son los semas que determinan la preferencia y reconocimiento de la calidad del producto por parte del consumidor.

Nivel Toponímico: las señas están referidos a la zona geográfica o localidad de origen del cultivo, de elaboración y producción de los productos. Se han encontrado semas, según las denominaciones de origen referidos a las características de la tierra, el clima, composición de suelos, el agua, los pastos, extensión del terreno, ubicación dentro de un área mayor, fauna y flora típica, etc.

Nivel procesal: los semas informan sobre los procesos de preparación, técnicas de elaboración, sobre las fuentes recibidas oralmente, sobre sus antecesores o antepasados, sobre las características especiales de ciertas materias primas y las técnicas para su obtención, semas comparativos con técnicas alternativas.

Las denominaciones de origen son formas de condensación que se inscriben en el discurso y que depende del funcionamiento ordinario de las lenguas naturales.

PALABRAS FINALES

El análisis del sistema jurídico sobre Denominaciones de Origen y el trabajo de campo descrito en el presente artículo nos revelan:

1. La necesidad urgente de investigar las denominaciones que exigen ser declaradas formalmente como Denominaciones de Origen, en virtud de su uso real por parte de los productores y consumidores; con un esfuerzo conjunto del sector privado y público, con intervención de la universidades y otras instituciones de la sociedad civil.

2. La preocupación por la Ley Marco de los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen - Ley 28331, la cual en su artículo 3° establece que los Consejos Reguladores tendrán personería jurídica de asociaciones civiles sin fines de lucro. Nos preguntamos qué implicancias jurídicas existirán en la acción y administración de los Consejos Reguladores bajo este tipo de asociación, y si la misma permitirá y dotarán de suficiente capacidad a dichos Consejos para administrar de forma adecuada y eficientemente las denominaciones de origen que les corresponda.

VI. GRÁFICOS

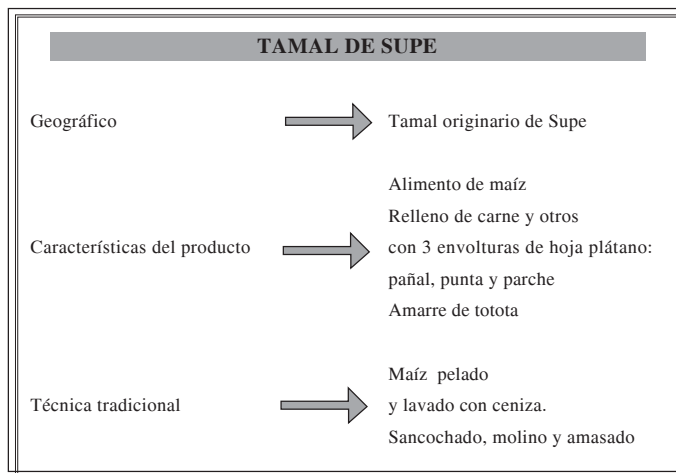
Cuadro 1. Tratamiento de las Denominaciones de Origen en los Tratados de Libre Comercio que ha celebrado USA con otros países.

Protección de las denominaciones de origen	ANTECEDENTES TLC'S USA CON				
	CHILE	CAFTA	MARRUECOS	SINGAPUR	AUSTRALIA
Ubicación	Artículo 17.4 independiente del de marcas.	Artículo 15.3 independiente del de marcas	Artículo 15.3 independiente del de marcas	Artículo 16.6 dentro del Título de Marcas	Artículo dentro del Título de Marcas
Definición	Identifican un producto como originario del territorio (...), cuando determinada calidad, reputación u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico (...)	Identifican a un producto como originario del territorio (...), cuando determinada calidad, reputación u otra característica del bien sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico (...)	Identifican a un bien como originario en el territorio de una Parte, o en una región o localidad en dicho territorio, donde la calidad, reputación u otra característica dada del bien son esencialmente atribuibles a su origen geográfico (...)	Cualquier signo, o combinación de signos, capaz de identificar un bien o servicio original de un territorio de una Parte, o una región o localidad en aquel territorio, cuando una calidad dada, reputación u característica del bien o servicio es atribuible esencialmente a su origen geográfico.	Cualquier signo, o combinación de signos (...), capaz de identificar un bien o servicio original de un territorio(...) cuando una calidad dada, reputación u característica del bien o servicio es atribuible esencialmente a su origen geográfico.

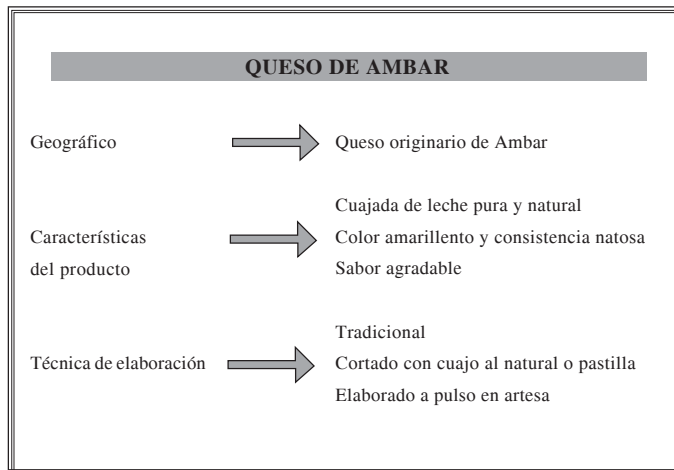
Cuadro 2. Calendario de actividades del investigación sobre denominaciones de origen peruanas realizadas en el año de 1998.

Acciones	Meses
a. Listado de denominaciones de origen	Enero-Febrero
b. Análisis de las denominaciones de origen	Febrero-Marzo
c. Análisis lingüístico	Abril-Octubre
d. Trabajo de campo	Abril-Octubre
e. Relacionar lugar y producto	Enero-Octubre
f. Identificar procesos	Febrero-Octubre
g. Relacionar lugares y procesos	Abril-marzo
h. Relevamiento legal	Enero-Marzo
i. Análisis legal	Septiembre-Octubre
j. Elaboración de Informes Finales	Noviembre-Diciembre

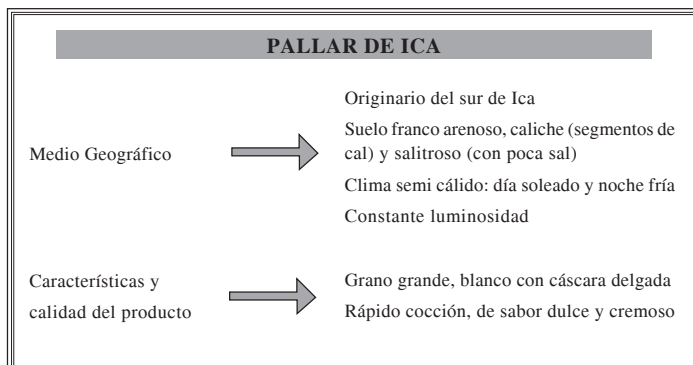
Cuadro 3. Contenido Semántico del lexema «Tamal de Supe».



Cuadro 4. Contenido Semántico del lexema «Queso de Ambar.»



Cuadro 5. Contenido Semántico del lexema «Pallar de Ica».



Cuadro 6. Contenido Semántico del lexema «Cerámica de Nazca»

CERAMICA DE NAZCA	
Geográfico	→ Cerámica originaria de Nazca
Características del producto	→ Pieza hecha a mano, en frío con motivos zoomórficos y fotomorfos Polícromas
Técnica de elaboración	→ Arcilla con colores naturales y pinceles de huarango con cabellos humanos No usa molde Una horneada Pieda negra (Huaca Nazca)

Cuadro 7. Contenido Semántico de la designación Cerámica de Chulucanas

CERAMICA DE CHULUCANAS	
Geográfico	→ Cerámica originaria de Chulucanas
Características del producto	→ Pieza hecha con molde Forma globular, con motivos antropomórficos: chicheras, personajes en faenas del hogar; y zoomorficos del lugar
Técnica de elaboración	→ Arcilla cernida, modelada Paleteado Negativo (tec. ancestral) Dos horneadas Piedra de bruñir (Huaca Vicus)

VII. ANEXOS.

Anexo I. Modelo de Ficha Léxica

Característica-calidad

Fecha de entrevista: 24 de abril de 1998

Mercedes Ramírez. 28 años. Agricultor.

Siembra Pallar de Ica

PALLAR DE ICA

¿Hay diferencia entre el Pallar de Ica y los pallares de otro lugar?

- «siempre tienen problema con otros pallares porque son más duros. El Pallar de Ica se cocina en ½ hora y derecho a la olla sin remojar.

El de otro lugar es un poco más salado, el de Ica es más dulce y arenoso.

¿Qué pallar es el mejor?

El Pallar de Ica es el mejor, porque es rico, tanto el verde que no se pela y se come en sopa y en guiso, como el seco, que se pela y se come como menestra.

ANEXO II. MODELOS DE ENTREVISTA

ENTREVISTA CUESTIONARIO

Fecha:

DATOS DEL INFORMANTE: (CONSUMIDOR)

Nombre :

Edad :

Natural de :

Actividad :

1.- ¿Usted conoce el queso de Ambar?

.....

2.- ¿Por qué se llama queso de Ambar?

.....

3.- ¿Cómo es el queso de Ambar?

.....

4.- ¿Es diferente a otros quesos?

.....

5.- ¿Cuáles son las diferencias?

.....

PREGUNTAS SOBRE LA DENOMINACIÓN

6.- «QUESO DE AMBAR» ¿Qué le trae a la mente?

Un lugar..... un producto.....

.....

7.- ¿Conoce el lugar? ¿Cómo es su clima?

.....

8.- ¿Desde cuándo conoce la denominación «Queso de Ambar»?

.....

ENTREVISTA CUESTIONARIO

Fecha:

DATOS DEL INFORMANTE: (PRODUCTOR)

Nombre :

Edad :

Natural de :

Actividad :

1.- ¿Cómo se hace el queso de Ambar? ¿Ud. Hace Queso de Ambar? ¿Desde cuándo?

.....

2.- ¿Indican lo mismo Queso de Ambar y queso Ambarino?

.....

3.- ¿Desde cuándo conoce la denominación Queso de Ambar?

.....

4.- ¿Cómo prepara el Queso de Ambar?

.....

5.- ¿Cómo se corta la leche?

.....

6.-¿Luego qué hace?

.....

7.- ¿Cuánto tiempo esta el queso en la artesa?

.....

8.- ¿Por qué en el mercado dicen que el Queso de Ambar es el mejor?

.....

9.- ¿En qué lugares o caseríos de Ambar se produce el queso de Ambar y cómo son?

.....

