



Gastronomía & Derecho.

Régimen jurídico de la gastronomía en el Perú

FERNANDO RAVENTÓS

“El placer de la mesa es para todas las edades, para todas las condiciones, para todos los países y para todos los días; puede asociarse a todos los demás placeres, y se queda el último para consolarnos de la pérdida de los otros.”¹

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)

Sumario: Introducción. Esquema de trabajo. PRIMERA PARTE: Derecho alimentario. I. Inocuidad de los alimentos. II. Preferencias alimentarias. III. Gastronomía. VI. Legitimidad de la gastronomía extranjera. SEGUNDA PARTE: Defensa de la gastronomía peruana. V. Derechos intelectuales. VI. Patrimonio Cultural Inmaterial. VII. Denominaciones de Origen. VIII. Productos Distintivos. IX. Marcas. X. Franquicias. XI. Productos Bandera. Conclusiones.

INTRODUCCIÓN

Ante el *boom* de la gastronomía que vive nuestro país² cabe formular algunas preguntas, por ejemplo:

- ¿Cuál es el rol del Derecho en ese tema?
- ¿Puede el Derecho contribuir al desarrollo de la gastronomía?
- ¿Existe realmente un régimen jurídico de la gastronomía en el Perú?

Como se trata de una actividad directamente destinada a satisfacer las preferencias alimentarias de los consumidores, es evidente que su legitimidad deriva del derecho a la alimentación, que es un derecho humano fundamental³.

1 BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme; “Fisiología del Paladar — Meditaciones de Gastronomía Trascendental”; p. 1.

2 Sobre el tema véase el libro “La Revolución Gastronómica Peruana” de Mirko Lauer y Vera Lauer.

3 La Declaración Universal de los Derechos Humanos establece en su artículo 25, inciso 1, que toda persona tiene derecho a la alimentación. Esta Declaración fue aprobada mediante la Resolución 217 A (iii) de la Asamblea General de las Naciones Unidas (ONU) el 10 de diciembre de 1948. A su vez, el Perú aprobó la citada Declaración mediante la Resolución Legislativa N.º 13282 del 15 de diciembre de 1959.

Además, la gastronomía implica la libertad de elección del consumidor, tema que se vincula con el derecho a disponer de una variedad de opciones alimentarias y con el derecho a la información⁴, porque sólo un consumidor bien informado puede elegir con verdadera libertad.

También comprende derechos intelectuales porque la gastronomía es el arte de la cocina, practicado en base a conocimientos culinarios, tradicionales o innovadores.

Todo esto demuestra que el Derecho juega un importante rol en el tema de la gastronomía, desde diversos frentes, como son las normas alimentarias⁵, las normas de protección al consumidor y las normas sobre derechos intelectuales.

Sin embargo, también podríamos añadir la normativa sobre libre mercado y leal competencia, no hay que olvidar que en una economía globalizada la gastronomía es una actividad netamente internacional, basada en la libre circulación de los alimentos.

En suma, el rol del Derecho en la gastronomía es indiscutible.

Pero ¿existe en el Perú un régimen jurídico de la gastronomía? entendido como un sistema de normas que regulan de manera integral la materia, o, por el contrario, simplemente hay una pluralidad de normas dispersas sin mayor interrelación ni afinidad entre ellas.

Personalmente creo que sí hay un régimen jurídico coherente, aunque poco conocido y poco utilizado debido a que la gastronomía peruana como quehacer económico profesional es una actividad reciente que en su desarrollo empresarial moderno no tiene más de dos décadas. Aquí cabe resaltar que dicho régimen se debe más a una visión vanguardista de algunas autoridades eficientes⁶ que a un reclamo de los operadores gastronómicos, tales como cocineros, chefs, restauranteros, hoteleros y demás actividades similares.

A lo largo del presente trabajo voy a tratar de exponer de la manera más detallada y didáctica posible, las razones y las normas que fundamentan por qué considero que sí hay un régimen jurídico de la gastronomía en el Perú. Me voy a centrar primero en la inocuidad de los alimentos, básica en la gastronomía, totalmente obligatoria, no sujeta a negociación

4 Las Directrices para la Protección del Consumidor, aprobadas mediante la Resolución 39/248 en la Asamblea General de la ONU el 9 de abril de 1985, establecen en su apartado 3 que entre las necesidades legítimas que las Directrices procuran atender se encuentra, inciso c), “El acceso de los consumidores a una información adecuada que les permita hacer elecciones bien fundadas conforme a los deseos y necesidades de cada cual.”

5 El conjunto de normas que tienen por objeto regular los derechos y las obligaciones de las personas, las empresas y las autoridades (locales, regionales y estatales) sobre la producción, la distribución y el consumo de alimentos se denomina Derecho Alimentario, no obstante, cabe recordar que de acuerdo al Código Civil también se denomina Derecho Alimentario a una institución jurídica de familia, según la cual los menores de edad o las personas incapacitadas tienen derecho a recibir de sus padres o parientes cercanos todo lo necesario para subsistir, como alimentos, habitación, vestido, asistencia médica e incluso, en el caso de menores, educación y capacitación para el trabajo. En el presente estudio vamos a utilizar la denominación Derecho Alimentario solo en el sentido mencionado inicialmente.

6 Declarar la Gastronomía Peruana como Producto Bandera en el año 2005 y actuar en consecuencia, a través de PROMPERÚ, participando en eventos internacionales como Madrid Fusión, ha sido quizá el mayor acierto político del Estado en esta materia.

ni a excepciones, para pasar luego a la satisfacción de las preferencias alimentarias de las personas mediante la libre elección de sus alimentos (necesariamente sanos o inocuos).

Cabe anotar que el derecho a la satisfacción de las preferencias alimentarias individuales si bien está en la base de la gastronomía no se limita a ella, ni menos se limita a la gastronomía peruana. Este derecho les permite a los consumidores decidir entre comida casera, del día a día, o alta cocina; igualmente, entre *fast food* o comida de restaurante; o, entre gastronomía peruana o gastronomía extranjera (sushi, pizza, etc.). Salvo el límite de la inocuidad, la libre elección de alimentos no tiene otro límite legal, aunque sí algunas recomendaciones sanitarias en el sentido de que se eviten los excesos, principalmente de bebidas alcohólicas⁷.

Concluido el tema propiamente alimentario, inocuidad obligatoria y libre satisfacción de las preferencias individuales, pasará a analizar el tema de los derechos intelectuales sobre la gastronomía peruana. Estos derechos abarcan dos grandes campos: el Patrimonio Cultural Inmaterial y la Propiedad Industrial. El primero referido a los conocimientos culinarios tradicionales y el segundo más enfocado en los ingredientes de origen agrícola, principalmente a través de las Denominaciones de Origen.

Por último, analizaré el régimen de promoción del comercio exterior de nuestra cocina: la Gastronomía Peruana como Producto Bandera.

A lo largo del desarrollo del presente estudio se podrá apreciar de qué manera puede el Derecho apoyar la expansión y el éxito de la gastronomía peruana, tanto a nivel nacional como internacional. En principio, basta con decir que el simple inventario de nuestra gastronomía, el análisis histórico de cada plato y la descripción detallada de ingredientes y técnicas de preparación, así como las variaciones locales y regionales, todas labores necesarias para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, constituyen en sí mismas acciones promocionales de la gastronomía.

Adicionalmente, el rigor que exige el manejo adecuado de una Denominación de Origen para generar los productos protegidos, siempre sujetos a normas de calidad, influye de manera directa en el prestigio de nuestra comida.

Por último, si vamos hacia un mundo globalizado, con un régimen económico de libre circulación de alimentos a nivel mundial, limitado casi exclusivamente por razones sanitarias, sólo podremos reivindicar la gastronomía peruana como nuestra si contamos con los correspondientes derechos intelectuales que nos respalden. No bastará con decir que la cocina peruana es peruana porque... , pues, es peruana, a todos los peruanos nos consta que es peruana, sino que se requerirá la aceptación, el reconocimiento de los otros países y eso se logra principalmente mediante tratados internacionales multilaterales, como la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, administrada por la

7 La Ley que Regula la Comercialización, Consumo y Publicidad de Bebidas Alcohólicas, Ley N.º 28681, prohíbe en su artículo 5, inciso a), la venta o suministro gratuito de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. Asimismo, en los artículos 7 y 8, sobre rotulado y publicidad respectivamente, obliga a los proveedores a utilizar la frase: “Tomar bebidas alcohólicas en exceso es dañino”.

UNESCO⁽⁸⁾ y aceptada por 104 países⁹, o el Arreglo de Lisboa sobre denominaciones de origen, administrado por la OMPI¹⁰ y aceptado por 26 países¹¹.

Sin estas precauciones legales de salvaguardia de nuestro patrimonio cultural, cualquier medida que tome el Perú en el futuro para defender su gastronomía podría ser rechazada por la comunidad internacional al considerarla una medida restrictiva, no justificada, de la libre circulación de los alimentos a nivel mundial.

Por otro lado, si nosotros no protegemos primero nuestros ingredientes y nuestros conocimientos culinarios otro país podría hacerlo, pero a su nombre, dificultando nuestro posterior ingreso al mercado internacional. La penosa historia del pisco, donde el hecho de haber llegado tarde a las negociaciones internacionales nos resta mercado¹², me releva de mayores comentarios.

Sin más preámbulo paso a exponer mi posición sobre una materia que permite demostrar una vez más que el Derecho también es un tema del futuro.

Esquema de trabajo

Muchas veces la manera más fácil de entender un asunto complejo es a partir de un esquema sencillo que sirva como hoja de ruta para ir enlazando un tema tras otro, obviamente mediante conceptos breves, simples, tan sólo referenciales.

Esa es la intención del siguiente esquema, organizado en dos partes: Derecho Alimentario y Defensa de la Gastronomía Peruana.

En la segunda parte se exponen, primero, las opciones que tiene el Estado para defender la gastronomía peruana (Patrimonio Cultural Inmaterial, Denominaciones de Origen y Productos Distintivos), luego, se presentan las opciones del Sector privado (Marcas y Franquicias) para, finalmente, converger en una opción conjunta, Estado–Sector privado, esta opción es La Gastronomía Peruana como Producto Bandera.

A su vez, el esquema se divide en tres campos verticales: tema, fundamento legal y organismo competente.

La función del esquema es simplemente orientadora, sin una mayor pretensión, esperamos que sea de utilidad para el lector.

8 UNESCO es la sigla de *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura.

9 Información al 02.10.2008 tomada de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?pg=00024>

10 OMPI es la sigla de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, en inglés WIPO, *World Intellectual Property Organization*.

11 Información tomada de http://www.wipo.int/treaties/es/ShowResults.jsp?lang=es&treaty_id=10

12 En el Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU., los Estados Unidos reconocen al “Pisco Perú” como producto distintivo del Perú, pero en el Tratado de Libre Comercio Chile-EE.UU., también reconocen al “Pisco Chileno” como un producto distintivo de Chile. ¿Por qué? Simplemente porque Chile llegó primero.

Régimen Jurídico de la Gastronomía en el Perú		
Tema	Fundamento legal	Organismo competente
Derecho Alimentario		
Derecho a la alimentación	<ul style="list-style-type: none"> ● Declaración Universal de los Derechos Humanos 	FAO
Inocuidad de los alimentos	<ul style="list-style-type: none"> ● Ley de Inocuidad de los Alimentos 	DIGESA, SENASA, ITP
Satisfacción de las preferencias alimentarias personales	<ul style="list-style-type: none"> ● Ley de Protección al Consumidor ● Ley de Inocuidad de los Alimentos 	INDECOPI
Legitimidad de la gastronomía extranjera	<ul style="list-style-type: none"> ● Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales 	UNESCO
Defensa de la Gastronomía Peruana		
Opciones Estatales		
Patrimonio Cultural Inmaterial	<ul style="list-style-type: none"> ● Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación ● Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial 	INC UNESCO
Denominaciones de Origen	<ul style="list-style-type: none"> ● Ley de Propiedad Industrial ● Régimen Común sobre Propiedad Industrial ● Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional 	INDECOPI INDECOPI, CAN OMPI
Productos Distintivos	<ul style="list-style-type: none"> ● Tratados internacionales de libre comercio 	Estados parte
Opciones del Sector Privado		
Opciones Estatales		
Patrimonio Cultural Inmaterial	<ul style="list-style-type: none"> ● Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación ● Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial 	INC UNESCO
Denominaciones de Origen	<ul style="list-style-type: none"> ● Ley de Propiedad Industrial ● Régimen Común sobre Propiedad Industrial ● Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional 	INDECOPI INDECOPI, CAN OMPI
Productos Distintivos	<ul style="list-style-type: none"> ● Tratados internacionales de libre comercio 	Estados parte

Opciones del Sector Privado		
Marcas Marcas colectivas Marcas de certificación	<ul style="list-style-type: none"> ● Ley de Propiedad Industrial Régimen Común sobre Propiedad Industrial 	INDECOPI INDECOPI / CAN
Franquicias	<ul style="list-style-type: none"> ● Código Civil ● Ley de Propiedad Industrial ● Régimen Común sobre Propiedad Industrial 	Poder Judicial INDECOPI INDECOPI / CAN
Opción Conjunta: Productos Bandera / PROMPERÚ		

Primera Parte:

DERECHO ALIMENTARIO

I. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Según el diccionario, “inocuo” es aquello “que no hace daño”¹³.

La Constitución Política del Perú (1993) se ocupa del tema en su artículo 65, dedicado a la protección al consumidor, donde señala expresamente que el Estado vela “por la salud y la seguridad de la población”.

A nivel legal, la Ley de Inocuidad de los Alimentos, Decreto Legislativo N.º 1062, artículo 2º, nos ofrece la siguiente definición: “Inocuidad de los alimentos.– La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.”

Esta definición se complementa, al interior de la mencionada ley, con principios generales y artículos específicos, comenzando por el “Principio de alimentación saludable y segura”, artículo II, inciso 1.1, que dice: “Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública, y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.”

Concretamente, el artículo 4 al enumerar los derechos de los consumidores establece que: “Toda persona tiene derecho a: [inciso 1] “Consumir alimentos inocuos. En el caso de alimentos de procedencia extranjera, únicamente se permitirá la importación de aquellos cuya producción, comercialización y consumo estén permitidos en el país de origen por no constituir riesgo para la salud.”

13 REAL ACADEMIA ESPAÑOLA; Diccionario de la Lengua Española; 22.ª edición; 2001; p. 1281.

Esta norma, a su vez, concuerda con el artículo 5, relativo a las obligaciones de los proveedores, donde se indica que: “Los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos”. La norma deriva del “Principio de responsabilidad social de la industria”, artículo II, inciso 1.4, que dice: “Los agentes económicos involucrados en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son los responsables directos de la producción, elaboración y comercialización de alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano.”

Más preciso aún es el artículo que citamos a continuación:

“Artículo 7— Seguridad de los Alimentos.

1. Sólo se puede comercializar alimentos inocuos.

2. Se considera que un alimento es inocuo cuando:

a) No sea nocivo para la salud;

b) Sea calificado como apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente; y,

c) No cause daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma de acuerdo con el uso a que se destina.

3. Cuando un alimento no inocuo pertenece a un lote o a una remesa de alimentos de la misma clase o descripción, se presume que todos los alimentos contenidos en ese lote o en esa remesa son no inocuos, salvo que una evaluación detallada demuestre lo contrario.

4. Se prohíbe la distribución, comercialización o consumo de alimentos de procedencia desconocida o dudosa, siniestrados o declarados no aptos para consumo humano por la autoridad sanitaria competente.”

En suma, lo que nos dicen todos estos principios y artículos de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, es que la inocuidad es totalmente obligatoria, no caben excepciones ni excusas, es más, incluso en caso de duda la inocuidad no se presume sino que se debe probar en forma detallada.

Otro dato importante es que la inocuidad obliga a todos los involucrados en la cadena alimentaria, desde la producción inicial hasta el consumo final. El proveedor es responsable de la inocuidad en origen; las autoridades competentes son responsables de verificar y certificar dicha inocuidad; y, los consumidores son responsables de preservar la inocuidad durante la manipulación final de los alimentos, previa al consumo.

Aunque hay quienes piensan que la inocuidad no es un tema propio de la gastronomía me permito insistir en que sí lo es. El chef o el restaurante que sirva comida que por su mal estado sanitario intoxique a los comensales deberá indemnizarlos.

La Ley de Inocuidad de los Alimentos es clara al respecto. En su artículo 4 establece que: “*Toda persona tiene derecho a: [inciso 5] La reparación por daños y perjuicios, como consecuencia del consumo de los alimentos que se ofrecen en el mercado.*”

Incluso para el control sanitario de restaurantes rige a nivel administrativo la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, aprobada mediante la Resolución Ministerial N.º 363-2005/MINSA¹⁴.

Los artículos que transcribimos a continuación nos permiten tener una idea clara de la norma citada, veamos:

“Artículo 1.– Objetivos de la Norma Sanitaria.

a. Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.

b. Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.

c. Establecer las condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.”

“Artículo 2º.– Aplicación de la Norma Sanitaria.

De conformidad con el artículo 6 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA, la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los restaurantes y servicios afines y, la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria, está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal. (...)”

El tema de la inocuidad es tan estricto que incluso la presunción de un riesgo sanitario puede activar medidas de paralización del comercio.

La Ley de Inocuidad de los Alimentos prevé (artículo II, 1.7) el “Principio de cautela o de precaución”, según el cual: “Cuando, con respecto a la inocuidad de los alimentos, los datos científicos son insuficientes, no concluyentes o inciertos, o cuando una evaluación científica preliminar hace sospechar que existen motivos razonables para temer efectos potencialmente peligrosos para la salud humana, se podrá adoptar medidas provisionales de gestión del riesgo, las cuales no restringirán el comercio más que lo indispensable para lograr su objetivo, debiendo ser revisadas en un plazo razonable.”

Un ejemplo reciente es el caso de la leche en polvo de origen chino. Mediante la Resolución Directoral N.º 3865/2008/DIGESA/SA, dada el 25 de setiembre del 2008, el Estado peruano resolvió:

“Artículo 1— Suspender temporalmente la comercialización a nivel nacional de la leche en polvo procedente de China y la producción y comercialización de los pro-

14 Aparentemente en la práctica esta norma habría dejado de lado al Reglamento de Restaurantes, aprobado mediante el Decreto Supremo N.º 025-2004-MINCETUR, que trata de la categorización, calificación y supervisión de restaurantes.

ductos que la contengan como ingrediente, hasta que se cuente con los resultados analíticos que determinen la presencia o ausencia de melamina en dichos productos, (...) .”

“Artículo 2º— Comunicar a la población respecto al riesgo para la salud que podría causar el consumo de los productos a que se hace referencia en el artículo precedente.”

La razón de la medida se explica en el segundo considerando de la resolución comentada, donde dice: “habiendo tomado conocimiento que en China se han reportado casos de intoxicación por el consumo de leche en polvo adulterada con melamina, compuesto químico cristalino utilizado en la fabricación de resinas sintéticas, y no siendo este compuesto de uso alimentario [el Estado peruano adopta las correspondientes medidas de protección].”

Como se recordará este caso fue un escándalo internacional, el portal de noticias BBC Mundo.com señaló el 26 de setiembre del 2008 que: “Por lo menos 13.000 niños se encuentran internados en hospitales, en China, como resultado del consumo de leche en polvo para bebé contaminada. Cuatro niños han muerto y unos 53.000 han recibido tratamientos médicos.” Según la misma fuente: “Expertos en salud afirman que la ingestión de pequeñas cantidades no resulta dañina, pero el uso continuo puede causar cálculos y fallas renales, especialmente entre los jóvenes.”

Pero ¿qué relación tiene todo esto con la gastronomía? Muy simple, por ejemplo, cuando usted asiste a un chifa¹⁵ en el Perú, al final, antes de la cuenta suelen traerle unos caramelos, principalmente caramelos chinos de leche de la marca “*White Rabbit*”. De acuerdo con las noticias, estos caramelos también estarían vinculados al problema de la melamina.

En conclusión, la inocuidad debe ser un tema de control permanente en la cadena alimentaria, incluida la gastronomía. La inocuidad es una barrera infranqueable que siempre debe ser respetada¹⁶.

Por desgracia, en muchas partes del Perú, como consecuencia de la pobreza, la manipulación y preparación de los alimentos se lleva a cabo en condiciones antihigiénicas que perjudican las posibilidades de desarrollo gastronómico de dichos lugares.

Para terminar, simplemente como curiosidad me permito citar una interrogante sobre la relación entre inocuidad y gastronomía. Es el caso del masato, bebida típica de los habitantes de la Amazonía peruana.

15 Mariella Balbi en su libro “Los Chifas en el Perú. Historia y Recetas”, p. 121, nos dice: “El Diccionario Enciclopédico del Perú define la palabra ‘chifa’ así: restaurante especializado en la preparación de comida al estilo de China. Se ha formado mediante la adaptación de voces chinas que significan comer arroz. No hay peruano que no denomine así a estos locales, cosa que sorprende a los extranjeros, incluyendo a los chinos.”

16 De acuerdo al artículo 288 del Código Penal “El que produce, vende, pone en circulación, importa o toma en depósito alimentos, preservantes, aditivos y mezclas destinadas al consumo humano, falsificados, adulterados, corrompidos o dañados que pudieran comprometer la salud de las personas, será reprimido con pena privativa de libertad no menor de dos ni mayor de seis años. (...) Cuando el agente actúa por culpa, la pena privativa de libertad será no mayor de dos años.”

Según Tovar: "... es la chicha de nuestros salvajes. Su preparación se hace así: cuecen la yuca y la aplastan con un mazo de madera; en seguida las mujeres mastican una porción de la yuca y la mezclan con el resto de la masa, para dejar que fermente todo mediante la ptilalina de la saliva. Para beber el masato diluyen la masa en agua y se obtiene un licor blanquizco con el que se embriagan los indios."¹⁷

Me pregunto: ¿Sería factible en la actualidad ofrecer masato —siguiendo su preparación tradicional— como un exotismo gastronómico de contenido étnico, o ello colisionaría con las normas de inocuidad de los alimentos? Dejo la respuesta a cargo de las autoridades sanitarias.

II. PREFERENCIAS ALIMENTARIAS

En materia de política alimentaria el Perú sigue la doctrina de la seguridad alimentaria promovida por la FAO (¹⁸).

La Ley de Inocuidad de los Alimentos, artículo 2°, define el concepto de "Seguridad alimentaria" en los siguientes términos: "Cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana."

Para el tema que nos ocupa, la gastronomía, es necesario resaltar en la definición anterior el hecho de que los alimentos no solo deben satisfacer las "necesidades nutricionales" sino también las "preferencias alimentarias" de las personas.

Preferencia, en términos comunes y corrientes, es elegir una entre varias opciones. Es así como se manifiesta la libertad de elección de la que goza el consumidor.

El artículo 5, inciso c), de la Ley de Protección al Consumidor¹⁹ establece que los consumidores tienen: "Derecho a acceder a una variedad de productos y servicios, valorativamente competitivos, que les permitan libremente elegir los que deseen".

Esa libertad de elección se amplía si consideramos que de acuerdo al artículo 2° de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, "Alimento" es "Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, (...)."

Digo que la libertad de elección se amplía porque el concepto de alimento no se limita únicamente a lo que comemos o bebemos para nutrirnos y subsistir sino que se extiende hacia elementos puramente placenteros, frutivos, como el chicle o las bebidas alcohólicas.

Conforme a la definición contenida en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante el Decreto Supremo N.º 007-98-SA,

17 Citado por Sergio Zapata Acha en su "Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional", p. 438.

18 FAO es la sigla de *Food and Agriculture Organization*, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.

19 Texto Único Ordenado del Decreto Legislativo N.º 716, Ley de Protección al Consumidor, aprobado mediante el Decreto Supremo N.º 039-2000-ITINCI.

“Alimento o bebida” es “Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.”²⁰

Como podemos observar, la libertad que tienen las personas para elegir la comida o bebida que mejor satisfaga sus preferencias alimentarias individuales es fundamental para la gastronomía, sin embargo, cabe aclarar que no sólo se limita a la gastronomía sino que se extiende a todos los alimentos en general, es decir, legítima desde la elección de una *Big Mac*, la hamburguesa emblemática de la transnacional de comida rápida (*fast food*) McDonald's, hasta la elección de un ceviche típicamente peruano.

En síntesis, la libertad de elección alimentaria no se limita a la gastronomía pero sí la incluye plenamente. Además, esto favorece un concepto de gastronomía sumamente amplio y flexible, permeable a las innovaciones y a las nuevas exigencias del mercado.

Pero para poder elegir con libertad se requiere información previa, veraz, relevante y clara. Esto nos lleva directamente a un derecho fundamental del consumidor: el derecho a la información.

La Constitución Política del Perú establece en su artículo 65 que: “El Estado defiende el interés de los consumidores y usuarios. Para tal efecto garantiza el derecho a la información sobre los bienes y servicios que se encuentran a su disposición en el mercado (...).”

La norma constitucional se desarrolla a nivel legal en el artículo 4 de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, que establece que: “Toda persona tiene derecho a: [inciso 2º] Recibir de los proveedores la información necesaria para tomar una decisión o realizar una elección adecuadamente informada en la adquisición de alimentos, así como para efectuar un uso o consumo adecuado de éstos.”

A su vez, esta norma se complementa con lo dispuesto en la Ley de Protección al Consumidor, cuyo artículo 15 establece que: “El proveedor está obligado a consignar en forma veraz, suficiente, apropiada, muy fácilmente accesible al consumidor o usuario, la información sobre los productos y servicios ofertados. Tratándose de productos destinados a la alimentación (...) de las personas, esta obligación se extiende a informar sobre sus ingredientes (...).”

También la Ley Complementaria del Sistema de Protección al Consumidor, Decreto Legislativo N.º 1045, trata el tema alimentario en su artículo 14, donde indica que: “Todo alimento con respecto al cual se hace una declaración de propiedades nutricionales deberá ser rotulado con una declaración de nutrientes y de las cantidades de éstos que contiene el producto. Para efectos de la aplicación de la presente norma, deberán tomarse en cuenta las normas del Codex Alimentarius(...).”²¹.

20 La inclusión expresa de las bebidas alcohólicas se explica porque se trata de uno de los productos más controvertidos de la historia. No olvidemos que en los Estados Unidos de América, previa modificación constitucional (18.ª Enmienda), se prohibió por ley (*Volstead Act*) la comercialización, producción, importación y transporte de bebidas alcohólicas. La prohibición duró 13 años, de enero de 1920 hasta diciembre de 1933, fecha en que se dejó sin efecto mediante la 21.ª Enmienda constitucional.

21 La Ley de Rotulado de Productos Industriales Manufacturados, Ley N.º 28405, establece en su artículo 8 que el rotulado de los alimentos se rige por sus disposiciones especiales, aplicándose la referida Ley solo en forma supletoria.

Finalmente, la Ley de Protección al Consumidor establece en su artículo 18 que. “Los establecimientos que expenden comidas y bebidas, están obligados a colocar sus listas de precios en el exterior de los mismos.”

En conclusión, los consumidores tienen derecho a satisfacer sus preferencias alimentarias individuales mediante el ejercicio de su libertad de elección ante una variedad de productos y servicios puestos a su alcance en el mercado. Para poder ejercer adecuadamente esa libertad de elección deben estar bien informados, por lo que es obligación de los proveedores informar de manera veraz a los consumidores, pero también es obligación de los consumidores informarse antes de adoptar una decisión de consumo porque la ley sólo “protege al consumidor que actúa en el mercado con diligencia ordinaria, de acuerdo a las circunstancias”²².

Como es evidente este régimen de libertad de elección del consumidor deriva de un régimen más amplio de libre mercado. Así, la Constitución establece en su artículo 58 que: “La iniciativa privada es libre. Se ejerce en una economía social de mercado(...)”. En el artículo siguiente, el 59, especifica que: “El Estado estimula la creación de riqueza y garantiza la libertad de trabajo y la libertad de empresa, comercio e industria(...)”.

Estas normas constitucionales facilitan la interacción económica que existe entre los chefs, los restaurantes y los consumidores en el mundo de la gastronomía, favoreciendo además su proyección internacional mediante figuras jurídicas como los contratos de franquicia (*franchise*).

III. GASTRONOMÍA

Hemos mencionado repetidas veces la gastronomía, pero hasta ahora no aclaramos el concepto. ¿Qué es? ¿En qué consiste la gastronomía? ¿A qué se refiere?

Para comenzar hay que reconocer que nuestra legislación si bien habla de la gastronomía en general no se detiene a definirla, lo que en principio es bueno porque no limita las acciones de promoción estatal a favor de la gastronomía peruana.

Sin embargo, para fines académicos no está de más buscar alguna definición de gastronomía que nos oriente sobre el tema porque, por ejemplo: ¿la *comida chatarra* forma parte de la gastronomía? No ¿El rancho de soldados o presos forma parte de la gastronomía? Menos, de ninguna manera.

¿Qué es entonces la gastronomía? Dice el diccionario que “gastronomía” es el “Arte de preparar una buena comida” o la “Afición a comer regaladamente”²³. En realidad esta definición superficial, entre frívola y doméstica, no nos sirve de mucho porque no explica como la gastronomía puede contribuir a resolver el problema del hambre en un país en vías de desarrollo como el nuestro. Y ese es uno de los retos principales de nuestra sociedad.²⁴

22 Inciso a) del artículo 3 de la Ley de Protección al Consumidor modificado por la Ley Complementaria del Sistema de Protección al Consumidor.

23 REAL ACADEMIA ESPAÑOLA; Diccionario de la Lengua Española; 22.^a Edición; 2001; p. 1124.

24 Para Gastón Acurio, líder indiscutido de la gastronomía peruana contemporánea, el campesino pobre de los Andes debe ser uno de los beneficiarios naturales de la gastronomía debido al efecto de arrastre de insumos que ésta conlleva. En un célebre discurso de apertura del Año Académico 2006 de la Universidad

Mejor es la definición de Guido Gómez de Silva, en su “Diccionario Internacional de la Gastronomía”, p. 89, donde dice que “gastronomía” es “el arte del buen comer” y “las costumbres o el estilo de cocinar de una región o un país particular”.

Esta última acepción de la palabra gastronomía se vincula al concepto de “gastrónomada”, “Neologismo inventado por el celeberrimo gastrónomo francés Curnonsky. Define a la persona que es capaz de viajar todo lo que sea necesario para descubrir un nuevo restaurante, un plato exótico o una cocina ignota.”²⁵. Los gastronómadas constituyen lo que ahora conocemos como turismo gastronómico.

Dentro de la definición de Gómez de Silva se ubica el concepto de gastronomía en nuestro país, comprendiendo la alta cocina y la cocina regional popular. Usualmente nuestra cocina suele dividirse en cocina criolla (principalmente limeña); cocinas regionales (no limeñas, tales como la norteña o la arequipeña); fusión contemporánea; novoandina²⁶, y cocina de autor con ingredientes peruanos.

Cuando hablamos de gastronomía es necesario distinguir los ingredientes, que sirven para preparar la comida, de la cocina, que es la preparación propiamente dicha de la comida mediante técnicas culinarias de utilización o transformación de los ingredientes. Si bien la gastronomía se refiere a alimentos elaborados suele comprender los ingredientes por ser éstos los insumos que permiten su existencia. Sin los ingredientes la gastronomía simplemente no puede manifestarse.

Esta diferencia entre ingredientes y cocina va a tener una importante repercusión jurídica al momento de analizar las formas de protección de la gastronomía, porque por lo general los ingredientes son susceptibles de protección como denominaciones de origen

del Pacífico, p. 9. Acurio sostiene: “La demanda de productos tan comunes como papa amarilla, ají, cebolla roja, rocoto o limón se multiplicaría infinitamente y con ello acabaríamos con uno de los más dolorosos males que padece nuestro país y que genera tanto enfrentamiento aprovechado coyunturalmente por falsos profetas: el empobrecimiento del campesino peruano en los Andes. Hoy, para darles un ejemplo, el kilo de papa amarilla se vende en Europa en mercados étnicos a 5 euros el kilo. En contraste, por lo mismo al campesino peruano se le pagan solo 30 céntimos de sol en chacra. Con el nuevo escenario, esto cambiaría y, con ello, desaparecería un permanente caldo de cultivo para la inestabilidad del país.”

25 VIVANCOS, Ginés; “Diccionario de Alimentación, Gastronomía y Enología Española y Latinoamericana”; p. 254.

26 Gastón Acurio en el libro “Larousse de la Gastronomía Peruana”, pp. 253-254, explica el tema de la siguiente manera: “Novoandina.– Término aplicado a un tipo de cocina surgida en la década de 1980, como un movimiento para revalorar los productos y técnicas gastronómicas de los mundos andino y amazónico, integrándolos a la cocina internacional. Frente al abandono de los alimentos autóctonos, la gastronomía novoandina intenta construir una identidad culinaria que interactúe con la modernidad. Esta cocina se caracteriza por una continua experimentación para dar protagonismo a los ingredientes locales, siguiendo los lineamientos de la alta cocina moderna. En cada plato se busca la independencia de sabores y una cuidada presentación. A inicios de 1980, el periodista y gastrónomo Bernardo Roca Rey acuñó el término para designar esta nueva propuesta culinaria. Asociado con Luis “Cucho” La Rosa, realizó numerosos viajes de investigación y rastreo gastronómico tanto por el interior del Perú como fuera de él para sentar las bases de esta nueva tendencia. La cocina novoandina dio origen a diferentes platos en los que se aprovechan de forma innovadora los productos propios del Perú, tales como papa, olluco, camote, quinua, kiwicha, maíz, pallar, tarwi, aguaymanto y sauco, entre otros. Además, promueve el consumo de carnes de animales de diferentes regiones como la trucha, la alpaca, el cuy y el jamón andino, así como de hierbas aromáticas y frutas nativas.”

(por ejemplo, el Maíz Blanco Gigante del Cusco o el Pallar de Ica) mientras que la cocina se protege como patrimonio cultural inmaterial (por ejemplo, la Pachamanca o el Ceviche).

La Ley de Inocuidad de los Alimentos define, artículo 2º, “alimento elaborado” diciendo que: “Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.”

Abreviando, la gastronomía se refiere a alimentos elaborados propios de la alta cocina o de las cocinas regionales, pero en el fondo más que a los alimentos se refiere a los conocimientos culinarios que sirven para prepararlos, conocimientos que no se agotan con el consumo de los citados alimentos, por lo que la protección jurídica que le corresponde a la gastronomía es la de los derechos intelectuales.

IV. LEGITIMIDAD DE LA GASTRONOMÍA EXTRANJERA

Antes de proseguir, vale la pena aclarar que si bien este estudio está principalmente orientado a la defensa de la gastronomía peruana ello de ninguna manera implica el rechazo de la gastronomía extranjera. No es esa nuestra intención.

La gastronomía extranjera, cualquiera que sea su procedencia, es totalmente legítima en el Perú por dos razones fundamentales:

- De acuerdo a la Ley de Inocuidad de los Alimentos (artículo 2º, definición de seguridad alimentaria), todas las personas tienen derecho a satisfacer sus preferencias alimentarias, lo que naturalmente incluye las opciones que ofrece la gastronomía extranjera, como, por ejemplo, la comida japonesa, el sushi, que incluso está actualmente de moda en Lima.
- Adicionalmente, el Perú es parte de la Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales²⁷, un tratado administrado por la UNESCO que nos compromete a promover una apertura hacia las demás culturas del mundo. En especial, el Principio de Acceso Equitativo contenido en la Convención plantea: “El acceso equitativo a una gama rica y diversificada de expresiones culturales procedentes de todas las partes del mundo (...) .”

El respeto de la gastronomía extranjera no nos perjudica, al contrario, nos beneficia porque enriquece aun más nuestra comida, no nos olvidemos que la gastronomía peruana es fruto de cinco siglos de fusión (mestizaje cultural), que abarcan conocimientos culinarios indígenas, españoles, árabes, africanos, chinos, japoneses e italianos, entre otros, y el mestizaje aún no ha terminado (ni terminará). Nuestra gastronomía no solo se basa en la biodiversidad, también comprende la multiculturalidad de los grupos humanos que conforman la sociedad peruana. No en vano Felipe Fernández-Armesto dice en su libro

27 La Convención sobre la Protección y Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales, adoptada en la 33.ª Conferencia General de la UNESCO celebrada en París el 20 de octubre del 2005, fue aprobada en el Perú mediante la Resolución Legislativa N.º 28835 y ratificada mediante el Decreto Supremo N.º 047-2006-RE. Entró en vigencia para el Perú el 18 de marzo del 2007.

“Historia de la Comida”, p. 212, que: “Las cocinas “nacionales” nunca son nacionales en su origen.”

Pero eso no es todo, como en Derecho Internacional el principio de reciprocidad lleva al respeto mutuo, el respeto de la gastronomía extranjera en el Perú es una buena señal que damos al mundo para que se respete la gastronomía peruana en el extranjero.

Segunda Parte

DEFENSA DE LA GASTRONOMÍA PERUANA

V. DERECHOS INTELECTUALES

Tradicionalmente los derechos intelectuales, a veces denominados Propiedad Intelectual, comprendían dos grandes áreas: el Derecho de Autor y la Propiedad Industrial. El primero dedicado a proteger los intereses de los autores sobre sus obras literarias o artísticas, y, el segundo, dedicado a las patentes y las marcas.

En la actualidad los derechos intelectuales comprenden tres grandes áreas: el Derecho de Autor, la Propiedad Industrial y el Patrimonio Cultural Inmaterial. Este último tiene por objeto salvaguardar los conocimientos populares tradicionales.

Por ejemplo, en el ámbito de la gastronomía el Derecho de Autor protege un libro como “Larousse Gastronomique en Español”, pero solo como libro; en la Propiedad Industrial se protege al “Pisco” como denominación de origen; y, en el Patrimonio Cultural Inmaterial se protege al “Ceviche” como una manifestación cultural tradicional.

Aquí cabe preguntar: ¿Por qué debe protegerse la gastronomía peruana? Acaso no es suficiente que sea nuestra para que todos la respeten.

Debemos ser conscientes que en un mundo globalizado y competitivo todo lo que tiene algún valor económico se pierde si no se defiende, incluso puede ser legítimo que se pierda debido a la inacción del interesado original.

Sobre el tema, no está de más recordar lo que ha dicho recientemente José Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión, para muchos el congreso gastronómico más importante del mundo. Capel opina que: “La cocina se está volviendo global cada vez más porque todos cocinan y se copian unos a otros. Hay una cocina clónica que se repite por todos los sitios.”²⁸

Los principales riesgos que enfrenta nuestra gastronomía en el mundo actual son el olvido, la degradación, la falsificación, la dilución y la apropiación por terceros.

El olvido se produce principalmente por la invasión y sustitución cultural que conlleva la globalización, lo que tiene como efecto que la gente deje de lado sus conocimientos tradicionales, los que se pierden con el tiempo. Por ejemplo, la comida rápida (*fast food*) desplaza a la comida casera y hace que las recetas de familia caigan paulatinamente en

28 Entrevista de Soledad Marroquín a José Carlos Capel en la revista GR, Gran Reserva, Verano 08/09; p. 39.

el olvido. Para tener una idea de lo que la homogeneización cultural puede significar es ilustrativo el caso de McDonald's, se calcula que vende alrededor del mundo casi 47 millones de raciones al día²⁹.

La degradación, entendida como la pérdida de identidad o la disminución de la calidad, se debe más bien a causas económicas porque la gastronomía se basa en procesos lentos, pausados y costosos, no olvidemos que es la artesanía (o el arte) de la cocina. El mundo actual, que exige velocidad y economía puede llevar a que los platos típicos se desnaturalicen al acelerar sus procesos de producción y reducir o sustituir sus ingredientes, por otros más económicos (baratos). Esto, por ejemplo, sucedió en nuestro medio con el “pollo a la brasa” cuando la cadena de supermercados Wong y Metro cambió la cocción al carbón o leña por la cocción a gas, desnaturalizando el concepto de pollo a la brasa³⁰.

La falsificación se produce cuando se sustituye un plato típico por otro alimento, pero conservando la denominación del plato original. Este es un riesgo latente en el caso del turismo, cuando operadores inescrupulosos engañan a turistas desconocedores de nuestro medio con comidas supuestamente típicas.

Situación diferente es la dilución, cuando un alimento específico de un lugar determinado termina convertido en un genérico a nivel internacional, como consecuencia de su reproducción indiscriminada en diversos países.

Como ejemplo de dilución podemos citar el caso de la cerveza Pilsen, Pilsner o simplemente Pils, una cerveza lager dorada, cristalina, extra seca, que se produjo por primera vez en 1842 en la ciudad de Pilsen, en Bohemia, ahora República Checa antes Imperio Austriaco. La cerveza se fabricaba con ingredientes típicos como el lúpulo Bohemian Saaz y la malta de cebada de Moravia. Esta cerveza ha sido copiada en todo el mundo, con o sin el nombre Pilsen, dentro de una amplia gama de calidades. Aunque la cerveza original todavía existe: la Pilsner Urquell, cuyo nombre se registró en 1898, esto no ha sido óbice para que dicha cerveza se convierta en un concepto genérico³¹, a tal punto que hay personas que consideran que la cerveza “normal”, estándar, es la lager dorada, tipo Pilsen. En el Perú, al igual que en el resto del mundo, casi toda la cerveza que se consume es de este tipo, incluso algunas llevan expresamente el citado nombre, como en el caso de la cerveza “Pilsen Callao” o “Pilsen Trujillo”. Como vemos, si algo propio de un país se esparce libremente por el mundo al final puede terminar siendo de todos, y lo que es de todos no es de nadie.

29 <http://en.wikipedia.org/wiki/McDonald's>

30 Resolución N.º 1057-2007/TDC-INDECOPI del 20 de junio del 2007. Como la conducta denunciada fue considerada publicidad engañosa, el publicitar y vender como “pollo a la brasa” aquel que no le era, la resolución impuso la obligación de publicar un aviso ratificatorio que en su parte principal decía: “Wong S.A. e Hipermercados Metro S.A., han difundido anuncios promocionando la venta del producto “Pollo a la Brasa”, a pesar de que el mismo era preparado en hornos a gas y no mediante su exposición al fuego lento directo, originado por una brasa ardiente que proviniera del carbón o leña y que, mediante un sistema de rotación circular lento, se fuera transformando al pollo en un alimento apto para el consumo humano.”

31 JACKSON, Michael; “Cerveza”; p. 124; y “Dictionary of Beer & Brewing”; p. 207.

Más complicado es el caso de la apropiación por terceros, allí un país considera que le pertenece algo que otro país, a su vez, considera que es suyo, lo que genera un activo conflicto de intereses entre ambos países. Ejemplo emblemático de este problema es la disputa que el Perú mantiene con Chile por el pisco³².

Por último, otra situación que puede darse y que dudamos en incluir entre los riesgos es, paradójicamente, la libre circulación de alimentos. El que por tener que respetar la libre circulación no podamos proteger adecuadamente nuestra gastronomía debido a que las medidas de protección que establezcamos pueden, a su vez, ser consideradas como medidas restrictivas del comercio.

Para entender mejor esta situación vamos a poner un ejemplo del derecho alemán. Como al principio en la fabricación de cerveza se utilizaba todo tipo de sustancias extrañas, en 1516 Guillermo IV, duque de Baviera (1493-1550), promulgó la denominada “*Ley de Pureza*” según la cual los únicos ingredientes permitidos en la fabricación de cerveza eran agua, cebada malteada, trigo malteado y lúpulo. En aquella época se desconocía la función de la levadura y los fabricantes confiaban en la fermentación espontánea, posteriormente se reconoció la función de la levadura pero sin incluirla en forma expresa en la norma. La “*Ley de Pureza*” se mantuvo vigente durante 471 años, desde 1516 hasta 1987, año en que fue derogada como consecuencia de las políticas europeas de integración económica. No obstante, los cerveceros alemanes todavía respetan dicha ley pero de manera voluntaria.

Es decir, Alemania no pudo mantener dentro de su territorio el concepto clásico de cerveza al que estaba acostumbrada por casi 500 años, y ha tenido que aceptar como cerveza a bebidas fermentadas con otros ingredientes, tales como maíz, mijo o sorgo.

La razón por la cual Alemania no pudo mantener en vigencia la citada ley nos la explica Vicente Rodríguez Fuentes en el libro “El Derecho Agroalimentario”, p. 50. El citado autor dice: “Uno de los casos más conocidos en que el Tribunal de Justicia tuvo que juzgar respecto a la definición de qué se entendía por consumidor europeo, lo constituyó el asunto sobre la “ley alemana de pureza de la cerveza” [C 178/84, STJCE de 12/3/87]. Este es un producto, como todos sabemos, muy tradicional en Alemania hasta el punto de que la normativa que regula detalladamente su composición, su pureza, data casi de la Edad Media. El resultado era que sólo podía llamarse cerveza la producida de acuerdo a esta estricta normativa. Las autoridades alemanas alegaban que el consumidor alemán estaba acostumbrado a esta calidad y que venderle como cerveza la que no había sido producida bajo los estrictos cánones tradicionales era un fraude. El Tribunal de Justicia consideró que esto no era así y que en un mercado común en el que circulaban libremente los alimentos, esto es un factor que influye en los hábitos del consumidor (que es un concepto evolutivo, no un consumidor nacional con gustos inamovibles) y que el consumidor alemán, al ser cada vez más un consumidor europeo, estaba capacitado para consumir cervezas producidas de acuerdo a otras tradiciones sin por ello ser engañado respecto a su composición y calidad.”

32 Una amplia información sobre el tema puede encontrarse en el libro “El Pisco. Apuntes para la Defensa Internacional de la Denominación de Origen Peruana” de Gonzalo Gutiérrez.

En este caso, la libre circulación de alimentos unida al derecho del consumidor a disponer de múltiples opciones en el mercado, dejó sin efecto el respaldo legal que tenía la cerveza tradicional alemana.

Pasemos ahora a analizar el tema de la gastronomía desde la perspectiva de los derechos intelectuales específicos.

VI. PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

La Constitución Política del Perú establece en su artículo 21 que “los testimonios de valor histórico, expresamente declarados bienes culturales, y provisionalmente los que se presumen como tales, son patrimonio cultural de la Nación”

A nivel legal, la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, Ley N.º 28296, establece en su artículo 1 que: “Los bienes integrantes del Patrimonio Cultural de la Nación se clasifican en: (...) 2. Bienes Inmateriales. Integran el Patrimonio Inmaterial de la Nación las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unitaria o grupal, y que reconocidamente responden a las expectativas de la comunidad, como expresión de la identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como los idiomas, lenguas y dialectos autóctonos, el saber y conocimiento tradicional, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural.”

Es decir, la legislación peruana reconoce expresamente los conocimientos “gastronómicos” como bienes inmateriales que integran el Patrimonio Cultural de la Nación.

Pero el patrimonio cultural inmaterial de la Nación existe por sí mismo, no se constituye por resolución administrativa. Lo que se hace por resolución administrativa es simplemente reconocerlo, las “declaratorias” de patrimonio cultural son simples reconocimientos de una situación de hecho, de una realidad preexistente.

Esto nos obliga a dividir el patrimonio cultural inmaterial en dos grandes áreas: aquel que se presume como tal y aquel que ha sido expresamente declarado como tal.

Respecto de aquellas manifestaciones culinarias, gastronómicas, que se presume que conforman el patrimonio cultural de la Nación, uno de los medios más importantes para su preservación, conocimiento y difusión son los recetarios y los libros de cocina porque dan un testimonio, a veces bastante bien fundamentado, de la existencia de tales manifestaciones culturales.

Actualmente la bibliografía gastronómica en el Perú es vastísima, no obstante, hay algunos libros que vale la pena destacar, por ejemplo: el “Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional” de Sergio Zapata Acha; “La Flor Morada de los Andes — Historia y Recetas de la Papa y otros Tubérculos y Raíces” de Sara Beatriz Guardia; “Larousse de la Gastronomía Peruana” de Gastón Acurio; entre otros.

No es mi intención hacer una lista pormenorizada de los libros de gastronomía peruana, sino solo demostrar que existe una amplia base de datos, principalmente libros, sobre el patrimonio culinario que hasta la fecha no ha sido oficialmente reconocido.

Las repetidas coincidencias de los autores en las recetas y el reconocimiento de que dichas especialidades culinarias forman parte de nuestra identidad nacional son un testimonio indudable de la existencia de nuestros platos emblemáticos.

Jurídicamente lo deseable es que esos platos emblemáticos que provisionalmente se presumen como patrimonio cultural de la Nación sean reconocidos y declarados como tales a la brevedad posible.

En el otro grupo, minoritario, están las manifestaciones culinarias oficialmente reconocidas, aquellas sobre las que ya hay resoluciones expresas.

El Reglamento de la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, aprobado mediante el Decreto Supremo N.º 011-2006-ED, establece en su artículo 85, primer párrafo, que: “Compete al INC [Instituto Nacional de Cultura] fomentar y velar por la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización, transmisión y revitalización del patrimonio cultural inmaterial en sus distintos aspectos, para lo cual se propenderá la participación activa lo más amplia posible de la comunidad, los grupos o individuos que crean, mantienen y transmiten dicho patrimonio; y de asociarlos activamente en la gestión del mismo.”

A continuación, el citado reglamento añade en su artículo 87, que: “Las manifestaciones que sean materia de la declaración a que se refiere el presente título [Patrimonio Cultural Inmaterial] serán inscritas en el Registro Nacional de Folclore y Cultura Popular.”

En este campo, en el tema específico de la gastronomía, se han dictado las siguientes resoluciones

- Resolución Jefatural N.º 179/INC del 7 de abril de 1988, que resuelve: “Declarar Patrimonio Cultural de la Nación la denominación de origen “pisco” referida al aguardiente de uva producido en el Perú.”³³
- Resolución Directoral Nacional N.º 471/INC del 8 de julio del 2003, que resuelve: “Declarar Patrimonio Cultural de la Nación a la “Pachamanca”, considerando esencialmente su procedimiento, singular y milenario, de cocer determinados alimentos distribuidos dentro de un hoyo abierto en la tierra y cubierto de piedras sometidas a altas temperaturas.”
- Resolución Directoral Nacional N.º 241/INC del 23 de marzo del 2004, que resuelve: “Declarar Patrimonio Cultural de la Nación al “Seviche [con “s”]: comida tradicional del Perú.”^{34 35}

33 Mediante la Resolución Ministerial N.º 055-99-ITINCI-DM se instituyó el cuarto domingo del mes de julio de cada año como el “Día del Pisco”, a nivel nacional.

34 Gastón Acurio en el libro “Larousse de la Gastronomía Peruana”, p. 95, dice: “Cebiche.– Plato emblemático de la gastronomía peruana. Su elaboración básica consiste en pescado, cortado en trozos y macerado en jugo de limón, cebolla cortada en juliana, ají y sal. Como guarniciones se acostumbra el choclo, el camote o la yuca sancochados, hojas de lechuga, yuyos y cancha.”

35 Mediante la Resolución Ministerial N.º 708-2008-PRODUCE se ha declarado el día 28 de junio de cada año como el “Día del Seviche”, a nivel nacional.

- Resolución Directoral Nacional N.º 1066/INC del 14 de octubre del 2004, que resuelve: “Reconocer como especialidad culinaria peruana al “Pollo a la Brasa”.
- Resolución Directoral Nacional N.º 1180/INC del 7 de setiembre del 2007, que resuelve: “Declarar Patrimonio Cultural de la Nación al “Pisco Sour”, cóctel tradicional que forma parte de la gastronomía republicana del Perú.”^{36 37}
- Resolución Directoral Nacional N.º 1362/INC del 16 de octubre del 2007, que resuelve: “Declarar Patrimonio Cultural de la Nación a la Cocina Peruana como expresión cultural cohesionadora que contribuye, de manera significativa, a la consolidación de la identidad nacional.”

De estas seis resoluciones, cinco se refieren a manifestaciones gastronómicas específicas y una, la última, contiene una declaración genérica. Es positivo que las resoluciones se hayan dado porque evidencian un interés del Estado por el tema.

Primero vamos a analizar el contenido de las resoluciones específicas y luego pasaremos a analizar la resolución genérica.

La resolución relativa al Pisco se sustenta, según su cuarto considerando, en: “Que, la denominación “pisco” de indudable origen quechua, cuyo origen viene del quechua [sic] y constituye acervo cultural de la Nación, sirve para designar el aguardiente de uva peruano, bebida nacional. El vocablo se ha mantenido en su variación española desde los inicios de la colonia hasta la actualidad, tal como consta en los documentos que sustentan esta Resolución”.

La resolución sólo menciona su fundamento en el considerando citado, los demás considerandos son puramente formales y carecen de interés para este trabajo. Lamentablemente ese considerando tiene una mala redacción, y si lo analizamos con detenimiento veremos que no protege al pisco como bebida espirituosa específica sino que lo protege más bien como nombre de origen quechua, por eso la resolución declara Patrimonio Cultural de la Nación “la denominación de origen “pisco” referida al aguardiente de uva producido en el Perú.” Respalda esta interpretación el hecho de que en ningún lugar la resolución explica cuales son las características distintivas del pisco como aguardiente de uva. ¿Es un brandy o no es un brandy?³⁸ ¿En qué se diferencia del coñac y del armañac? La norma no define claramente al pisco como bebida alcohólica, más allá de decir que es “aguardiente de uva”, porque no indica en base a qué uvas se hace, en qué lugar se produce, ni cuál es su grado alcohólico, con lo que el reconocimiento se limita prácticamente al nombre, es más una cuestión etimológica que gastronómica.

Adicionalmente, la denominación de origen es en la actualidad una institución de la Propiedad Industrial, con características bien definidas, ninguna de las cuales cumple la

36 Gastón Acurio en el libro “Larousse de la Gastronomía Peruana”, p. 315, dice: “Pisco Sour.— Coctel peruano preparado a base de pisco, jugo de limón, azúcar o jarabe de goma, clara de huevo y hielo picado.”

37 Mediante la Resolución Ministerial N.º 161-2004-PRODUCE se ha instituido el primer sábado del mes de febrero de cada año como el “Día del Pisco Sour”, a nivel nacional.

38 Karlos Arguiñano en su libro “Bebidas, Café e Infusiones”, p. 90, dice: “La palabra brandy es el término con el que se ha adaptado al castellano el vocablo holandés “brandwijn”, con el que se designan los aguardientes de vino.”

resolución bajo comentario, por lo que incluso podríamos suponer que dicha resolución se encuentra tácitamente derogada por la legislación posterior, esto por razones de coherencia del sistema jurídico porque no pueden coexistir dos concepciones distintas sobre lo que es una denominación de origen.

Volveremos al tema del pisco al analizarlo más adelante como una denominación de origen ubicada en el ámbito de la Propiedad Industrial.

La resolución relativa a la pachamanca también dedica un sólo considerando al fondo del asunto, en el que señala: “Que, el término “Pachamanca” es una voz quechua que significa “olla de tierra”; que es un procedimiento que consiste en la cocción de determinados alimentos dentro de un hoyo abierto en la tierra, cubierto de piedras distribuidas en su interior y sometidas a altas temperaturas; técnica que data de tiempos inmemoriales, empleada por las antiguas culturas peruanas y que subsiste hasta hoy como parte de las festividades que celebran los pueblos de Perú.”

La resolución relativa al seviche es más extensa en cuanto a su fundamentación, dice en sus considerandos:

“Que, mediante Informe N.º 52-003, la Dirección de Fomento de las Artes, da cuenta que en la época de la conquista se recogen informaciones que en la costa “comen carne y pescado crudo” y al potaje de pescado crudo le llamaban “Gualquen”, primando también esta costumbre en el lago Titicaca y sus ríos afluentes;”

“Que, en el siglo XVII el plato indio evolucionó abandonando su antiguo nombre por el de “Seí-vech” y luego al de Seviche, al agregársele el zumo de limón que traieran aquellas mujeres herederas de la cultura musulmana, convirtiéndose en el plato nacional por excelencia, que se come en las tres regiones del Perú y en consecuencia con mérito a ser declarado patrimonio cultural de la Nación;”

“Que, mediante Informe N.º 20-2003-INC/DIGECICU del Fondo Bibliográfico de la Cultura Peruana, se observa la utilización de los términos Ceviche o Cebiche, para identificar a esta Comida Tradicional, opinando que la ortografía correcta e histórica, es “Seviche” escrito con “s” y con “v”, destacándose el habla de la influencia mora en la comida peruana;”³⁹

La resolución relativa al pollo a la brasa dice, a su vez, entre sus considerandos: “Que, mediante Informe N.º 082-2004-INC/DRECPC de fecha 13 de octubre de 2004, la Dirección de Registro y Estudio de la Cultura en el Perú Contemporáneo manifiesta que el pollo a la brasa se ha convertido a partir de la segunda mitad del siglo pasado en uno de los productos de la gastronomía de mayor consumo en los distintos ámbitos del país. Asimismo su amplia difusión a lo largo de medio siglo, aunado a las características de su sabor “inconfundiblemente peruano”, permite reconocerlo como un producto de la culinaria

39 En el libro “La Revolución Gastronómica Peruana”, de Mirko Lauer y Vera Lauer, p. 132, Mariano Valderama, hablando acerca del tema, opina: “Coincido con Mariella [Balbi] en que sería necesaria mucha más investigación sistemática porque, por ejemplo, cuando el INC sacó esa resolución declarando al ceviche “patrimonio cultural del Perú”, la sustentación era vergonzosa.”

que ha generando una tradición; por lo que merece ser reconocido como “Especialidad Culinaria Peruana”.

Hubiera sido mejor que la resolución precisara en qué consiste el sabor “inconfundiblemente peruano”.

Por último, la resolución relativa al Pisco Sour no contiene entre sus considerandos ninguna mención expresa a sus fundamentos, limitándose a mencionar documentos que obran en el expediente.

El balance preliminar que se puede hacer de todas estas resoluciones es positivo porque, salvo la primera que se dio a fines del siglo XX, en 1988, hace aproximadamente dos décadas, todas las demás se han dado en los últimos cinco años.

No obstante, sería deseable que las resoluciones futuras sean mucho más explícitas, claras y didácticas, porque las resoluciones sobre gastronomía no son un tema técnico de abogados o burócratas, son un tema de interés público que compete a todos los peruanos en la medida que tiene que ver con la identidad nacional. Además, también debieran servir para difundir nuestra gastronomía ante el mundo.

A diferencia de las resoluciones anteriores, dedicadas a manifestaciones culinarias específicas como la pachamanca, el seviche o el pollo a la brasa, la resolución que declara la Cocina Peruana como Patrimonio Cultural de la Nación es más política que técnica, porque en el fondo solo dice que la cocina peruana es peruana porque... porque es peruana.

En los considerandos pertinentes de dicha resolución se señala:

“... que en el expediente sobre la Cocina Peruana elaborado por la señora Gloria Hinos-troza Clausen de Molina se sostiene que: la Cocina Peruana se sustenta en varios milenios de creación cultural por las diversas etnias y culturas que poblaron nuestros territorios, siendo una de las más antiguas del mundo; que la producción de alimentos tuvo, en el Perú precolombino, un carácter mágico-religioso que le da, a la Cocina Peruana, un profundo contenido simbólico y cultural; que las tecnologías agrícolas así como las de manejo de agua fueron altamente desarrolladas por los antiguos peruanos, lo que permitió la domesticación de una enorme variedad de plantas y la crianza y uso alimenticio de una importante variedad de fauna que sólo se encontraba en el Perú, lo cual le agrega el mérito de la originalidad tanto por sus ingredientes como por su combinación;”

“Que, el continente americano ha brindado al mundo productos de gran trascendencia en la alimentación y en la gastronomía mundial como la papa, el maíz, la quinua, la kiwicha, el ají, el camote, el olluco, la oca, la yuca, el frijol, el pallar, el maní, el zapallo, el tomate, la maca, la lúcuma, la chirimoya, entre muchos otros. Siendo algunos de estos originarios del Perú, como es el caso de la papa y otros;”

“Que, la Cocina Peruana, por su originalidad, calidad y variedad es un producto de exportación y que, además, convierte al Perú en un destino privilegiado para el turismo gastronómico;”

“Que, la Cocina Peruana es el fruto de la biodiversidad y de la diversidad cultural del Perú, lo que ha permitido el desarrollo de cocinas regionales que reflejan la identidad

de los pueblos y que, en conjunto, por su originalidad, variedad, aroma, textura y sabor, es reconocida como una de las mejores expresiones gastronómicas del mundo.”

Desde mi punto de vista, esta resolución significa un retroceso respecto de lo que ya se había avanzado, por las siguientes razones:

- Porque confunde cocina con ingredientes y se lanza a ponderar los ingredientes a tal punto que se olvida del tema central: la cocina;
- Porque confunde el Perú actual con la América precolombina y en el camino olvida a los demás países americanos, lo que no sólo es poco técnico sino que además es fraternalmente injusto;
- Porque olvida que la cocina peruana contemporánea, la que con justificado orgullo califica de “producto de exportación”, no es la cocina precolombina sino la cocina mestiza, con quinientos años de fusión como dice Gastón Acurio. La cocina peruana, nuestra gastronomía actual, es fruto de la combinación de dos elementos esenciales: la biodiversidad natural y el mestizaje cultural. No hay que olvidar que en el Perú precolombino no existía el azúcar, la vid, el trigo y muchos otros productos indispensables en la cocina moderna. No es aceptable que la resolución bajo comentario sobrevalore los productos precolombinos y no le dedique ni una línea al aporte de españoles, árabes, africanos, chinos, japoneses, italianos, entre otros grupos extranjeros que han contribuido de manera decisiva a la fisonomía de nuestra cocina actual, por ejemplo, sin el aporte chino el chifa no existiría, sin el aporte japonés el Tiradito⁴⁰ no se habría integrado a la alta cocina. Está bien que estemos orgullosos de lo nuestro pero también debemos reconocer los méritos del aporte extranjero, no hacerlo es pecar de un nacionalismo ciego.
- Finalmente, decir que la papa es originaria del Perú es inexacto, por omisión o ambigüedad. Seamos honestos, la papa es originaria de los Andes, cerca al Lago Titicaca, y por tanto comparte su origen con el Perú y Bolivia⁴¹. Si queremos que el mundo reconozca nuestra gastronomía, en reciprocidad debemos ser respetuosos del patrimonio ajeno, incluyendo aquel que compartimos con otros países.

40 Gastón Acurio en el libro “Larousse de la Gastronomía Peruana”, p. 368, dice: “Tiradito.— Plato peruano marino emparentado con el cebiche. Difiere de éste porque el pescado en lugar de cortarse en cubos se troza en tiras largas y delgadas. Asimismo, el tiradito no suele aderezarse únicamente con jugo de limón, sino que se macera en una crema que incluye también ají o rocoto. Se acompaña con granos de choclo y camote. Se cree que el origen de este plato se ubica en la costumbre que tenían los pescadores norteños de consumir el pescado fileteado muy fino. (...) No obstante, fue el aporte de la culinaria nikkei —desarrollada por los migrantes japoneses en el Perú— la que resultó, aparentemente, fundamental para el surgimiento del tiradito tal y como lo conocemos. (...) la cocina nikkei refinó este plato, cortando la carne a manera del sashimi y sazónándola con ají, especias y limón.”

41 Según la FAO, <http://www.potato2008.org/es/lapapa/origenes.html>, “La historia de la papa comienza hace unos 8 000 años, cerca del lago Titicaca, que está a 3 800 metros sobre el nivel del mar, en la cordillera de los Andes, América del Sur, en la frontera de Bolivia y Perú. Ahí, según revela la investigación, las comunidades de cazadores y recolectores que habían poblado el sur del continente por lo menos unos 7.000 años antes, comenzaron a domesticar las plantas silvestres de la papa que se daban en abundancia en los alrededores del lago.” En el mismo sentido se pronuncia Sara Beatriz Guardia en su libro “La Flor Morada de los Andes — Historia y Recetas de la Papa y otros Tubérculos y Raíces”, p. 13.

Ante estos hechos, la reflexión que cabe es que el INC debe revisar con seriedad su política y retornar al reconocimiento de manifestaciones culinarias específicas, como lo venía haciendo hasta hace poco,

Es más, la propia Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, artículo 24, establece que: “La protección de los bienes inmateriales del Patrimonio Cultural de la Nación comprende su identificación, documentación, registro, investigación, preservación, promoción, valorización, transmisión y revitalización.” No caben, pues, declaraciones genéricas e imprecisas.

Además del reconocimiento formal a nivel nacional de algunas manifestaciones culinarias específicas, se han comenzado a dar disposiciones regionales sobre la materia, entre las que cabe destacar dos.

La Ordenanza Regional N.º 004-2005-CR/Arequipa, dada el 3 de febrero del 2005, que resuelve:

“Artículo Primero.– Declarar a la Región Arequipa como Capital Gastronómica del Perú.”

“Artículo Segundo.– Disponer que la Dirección Regional de la Producción y Turismo del Gobierno Regional de Arequipa, promueva la diversidad de platos típicos de la Región Arequipa tanto a nivel nacional e internacional.”

“Artículo Tercero.– Disponer que la Dirección Regional de Agricultura proteja y promueva la producción de los diversos ingredientes utilizados en la elaboración de las comidas típicas y originarias de la Región.”

“Artículo Cuarto.– Disponer el ordenamiento de la gastronomía arequipeña y encargar a la Dirección de la Producción del Gobierno Regional de Arequipa la elaboración de un recetario oficial de las comidas arequipeñas.”

Al respecto, cabe comentar que el artículo primero es ilegal porque excede las funciones de un gobierno regional al “Declarar a la Región Arequipa como Capital Gastronómica del Perú”⁴²; el artículo cuarto también es ilegal porque dispone “la elaboración de un recetario oficial de las comidas arequipeñas”, contradiciendo el concepto de patrimonio cultural que es un proceso dinámico, abierto, fluido, no un hecho fijo, estático; en cambio, los otros artículos, segundo y tercero, son bastante acertados.

El otro caso es la Ordenanza Regional N.º 030-2008-GR.LAMB./CR, dada el 26 de noviembre del 2008, que dispone:

“Artículo Primero.– Declárese al cóctel de Algarrobina⁴³ como Bebida Típica de la Región Lambayeque.”

42 Según la Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, Ley N.º 27867, artículo 3, “Jurisdicción.– Los gobiernos regionales tienen jurisdicción en el ámbito de sus respectivas circunscripciones territoriales, conforme a Ley.”

43 Gastón Acurio en el libro “Larousse de la Cocina Peruana”, p. 36, explica: “Algarrobina.– Coctel que se prepara con algarrobina, pisco, leche y hielo al gusto, ingredientes que se mezclan o licúan todos juntos. Se suele adornar con canela en polvo, y se bebe como aperitivo.”

“Artículo Segundo.— Declárese el día veintinueve de noviembre, como “Día del Cóctel de Algarrobina en la Región Lambayeque”, fecha en la cual deberán ejecutarse diversas estrategias de promoción del citado producto.”

“Artículo Tercero.— Encárguese a la Dirección Regional de la Producción la gestión ante los organismos competentes de la denominación como producto de bandera y patrimonio nacional, así como las estrategias de promoción de este producto típico de la región Lambayeque.”

“Artículo Cuarto.— Dispóngase su difusión a nivel regional el mencionado día.”

Personalmente me parece una buena resolución administrativa porque el Gobierno Regional de Lambayeque no se excede en sus funciones y más bien plantea hacer las coordinaciones del caso “ante los organismos competentes” para que el Cóctel de Algarrobina sea declarado Producto Bandera y Patrimonio Cultural de la Nación.

La Ordenanza Regional es además interesante porque propone una nueva alternativa para la difusión del pisco.

Pero la normativa del Patrimonio Cultural Inmaterial no se agota con la legislación nacional sino que se enriquece y se amplía a nivel mundial con los tratados internacionales. En este caso el tratado más importante es la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial⁴⁴.

En su artículo 2º, inciso 1, la Convención establece que: “Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.”

Hay dos elementos en el artículo citado que vale la pena destacar:

Primero, la concepción dinámica del patrimonio cultural inmaterial, como algo que se trasmite de generación en generación, algo que se recrea constantemente en función de su entorno infundiéndole un sentimiento de identidad y continuidad a los grupos sociales. Es en suma algo vivo, no es cultura muerta de museo, tiene pasado, pero también tiene presente y futuro.

44 La Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial adoptada en la 32.ª Conferencia General de la UNESCO el 17 de octubre del 2003, en París, fue aprobada en el Perú mediante la Resolución Legislativa N.º 28555 y ratificada mediante el Decreto Supremo N.º 059-2005-RE. Entró en vigencia para el Perú el 20 de abril del 2006.

Este tema es importante porque el Perú, que tiene un pasado precolombino maravilloso con obras monumentales como Machu Picchu, muchas veces tiende a desmerecer el presente, con todo lo negativo que ello implica. Al parecer el auge de la gastronomía está cambiando esta situación.

Segundo, la Convención conecta directamente el patrimonio cultural inmaterial con el “desarrollo sostenible”, dejando de lado la idea —bastante generalizada entre nosotros— de que la cultura es incapaz de sostenerse a sí misma y que por lo tanto es natural que se financie a través del mecenazgo, la donación o los subsidios, los que usualmente son exiguos en nuestro medio.

La gastronomía sí puede financiarse a sí misma, sin dejar de ser Patrimonio Cultural Inmaterial, e incluso puede contribuir decididamente a mejorar la economía nacional.

Para que no se diga que estoy exagerando, me voy a permitir citar una vez más a Gastón Acurio, quien comenta:

“Hace tan solo 30 años la cocina japonesa no era conocida en el mundo, no existía. Había un restaurante japonés en el Perú, uno en Nueva York, pero no existía la cocina japonesa. Cuando alguien hablaba de comer pescado crudo o algas, los demás salían corriendo, no era posible. Hoy en día, el mercado de cocina japonesa, con todo lo que implica, tiene un valor de 150 mil millones de dólares. Existen 30 mil restaurantes japoneses de calidad y el gobierno japonés ha anunciado que el próximo año va a exportar más de 30 mil millones de dólares solo en productos agrícolas y pesqueros de nicho relacionados a la existencia de dicho mercado.”

“Nosotros, como cocineros peruanos, no tenemos por qué dudar de que podemos conseguir lo mismo. En el caso peruano, estamos iniciando ese camino que comenzó Japón hace 30 años —en un mundo mucho más conservador y no tan comunicado como el actual— y que culminará con un mercado mundial de cocina peruana con un valor superior al de la japonesa, ya que nosotros no tenemos un solo concepto (los restaurantes japoneses son un sushi bar, casi todos), sino muchos: cevicherías, sangucherías, pollerías, chifas, restaurantes de comida criolla, toda alta cocina peruana para ofrecerla al mundo.”⁴⁵

Es decir, cuando hablamos de Patrimonio Cultural Inmaterial, al menos en el terreno de la gastronomía, debiéramos abandonar esa sensación de frustrante pobreza que de inmediato impregna cualquier proyecto cultural en el Perú.

En su artículo 12º, inciso 1, la Convención indica que: “Para asegurar la identificación con fines de salvaguardia, cada Estado Parte confeccionará con arreglo a su propia situación uno o varios inventarios del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio. Dichos inventarios se actualizarán regularmente.”

En el plano internacional, la Convención contempla la existencia de dos registros universales, la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad y la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial que Requiere de Medidas Urgentes de Salvaguardia.

45 ACURIO, Gastón; “Gastronomía Peruana a la Conquista el Mundo”; en *Negocios Internacionales*; Edición Especial por APEC; octubre 2008; Vol. 11; N.º 134; pp. 21 y 22.

La existencia de estas dos listas aclara la errada suposición que tienen algunas personas en el sentido de que la protección de la UNESCO sólo se otorga a manifestaciones culturales que están en inminente peligro de desaparición. No, eso no es correcto, también es factible proteger elementos del Patrimonio Cultural Inmaterial que no requieran de medidas urgentes de salvaguardia.

De interés para nosotros es la Lista Representativa porque nos da la opción de registrar los elementos más emblemáticos de nuestra gastronomía, los platos típicos, y de defender su peruanidad con el respaldo internacional de la UNESCO.

Esa herramienta jurídica de registro bien puede convertirse en una ventaja comercial. La UNESCO nos ofrece una vitrina mundial que no debemos desaprovechar.

El proceso de postulación a la Lista Representativa se inició el año 2008, venciendo el plazo para postular en la primera ronda de inscripciones en setiembre de ese año.

El Perú, a pesar de nuestra enorme riqueza gastronómica declinó postular en esta primera ronda de inscripciones, dejando el tema para una mejor oportunidad. Ni siquiera decidió postular con el pisco⁴⁶.

Según las noticias disponibles, Grecia, Italia, Marruecos y España habrían presentado en forma conjunta la candidatura de la Dieta Mediterránea para que sea declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. El resultado se conocería a fines del 2009.

Concluyendo, la manera más adecuada de proteger la gastronomía como conocimientos culinarios tradicionales, es mediante el régimen jurídico del Patrimonio Cultural Inmaterial que implica primero un reconocimiento nacional de manifestaciones culinarias específicas, debidamente fundamentado, y luego su registro internacional ante la UNESCO, en el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Cabe mencionar que una de las principales virtudes de dicha Convención es que hasta la fecha ha sido aceptada por 104 países, lo cual es un record histórico en materia de aceptación de un tratado multilateral.

En la vasta tarea de investigación que demanda el tema, bien podrían contribuir las escuelas de cocina y las universidades, debidamente coordinadas, porque el Estado, a través del INC, normalmente carece de recursos para ello. En lugar de que los alumnos hagan anodinos trabajos de investigación que en la mayoría de los casos terminan sepultados en una biblioteca (o simplemente en el basurero) bien podrían dedicarse a tareas más constructivas como los estudios gastronómicos (históricos, antropológicos, sociológicos, alimentarios, culinarios, etc.). Esto les permitiría a los alumnos un mayor acercamiento hacia la realidad de sus profesiones y le daría al Perú una amplia base de datos para la defensa de su patrimonio gastronómico.

VII. DENOMINACIONES DE ORIGEN

Las denominaciones de origen, junto con las marcas, forman parte de la Propiedad Industrial. En el Perú esta materia se rige por la legislación nacional, la Ley de Propiedad Industrial, Decreto Legislativo N.º 823, y por un tratado regional de la Comunidad Andina, la Decisión 486, Régimen Común sobre Propiedad Industrial.

46 Oficio N.º 704-2008-DN/INC del 29 de agosto del 2008.

De acuerdo al artículo 201 del Régimen Común sobre Propiedad Industrial: “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.”

El Perú declaró al Pisco como su primera denominación de origen en diciembre de 1990, mediante la resolución Directoral N.º 072087-90-DIPI. Dicha norma fue ratificada en 1991 mediante el Decreto Supremo N.º 001-91-ICTI-IND, al que a su vez se le dio fuerza de ley en 1995 mediante la Ley N.º 26426.

Según la Norma Técnica Peruana NTP 211.001:2006, Pisco, Requisitos, “Pisco: Es el aguardiente obtenido exclusivamente por destilación de mostos frescos de “Uvas Pisqueras” recientemente fermentados, utilizando métodos que mantengan el principio tradicional de calidad establecido en las zonas de producción reconocidas.”

Las variedades de uvas pisqueras permitidas son: Quebranta, Negra Criolla, Mollar, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel y Uvina. Las zonas de producción reconocidas son: la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y los Valles de Locumba, Sama y Caplina del departamento de Tacna.

Además del Pisco, otros dos productos alimenticios han sido declarados como denominaciones de origen, estos son el Maíz Blanco Gigante Cusco y el Pallar de Ica⁴⁷.

El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), organismo competente en la materia, mediante la Resolución N.º 012981-2005/OSD-INDECOPI, resolvió: “Declarar la protección de la denominación de origen Maíz Blanco Gigante Cusco, que distingue la especie maíz blanco gigante (Paraqay sara) e inscribir la misma en el Registro de Denominaciones de Origen de la Propiedad Industrial.” “La zona geográfica delimitada para el cultivo y producción del producto son en las provincias de Calca, distritos de San Salvador, Písac, Taray, Coya, Lamay y Calca, y Urubamba, distritos de Urubamba, Huayllabamba, Oyantaytambo, Yucay y Maras, en el departamento del Cusco.” “El producto se caracteriza por ser un maíz amiláceo o suave de grano gigante, propio del maíz proveniente únicamente de la especie maíz blanco gigante(...).”

Mediante la Resolución N.º 020525-2007/OSD-INDECOPI se dispuso: “Declarar la protección de la denominación de origen Pallar de Ica, que distingue las siguientes variedades de pallar: “Señor de Luren”, “Tipo Generoso”, “Generoso San Javier”, “Generoso de Ica”, “Mediano Guiador”, “Sol de Ica”, “Verde San Camilo”, “Verde Guiador”, “Precoz Mejorado”, “Cuatro Pepas”, “Flor Blanca” y “Serruchito” e inscribir la misma en el Registro de Denominaciones de Origen de la Propiedad Industrial.” “La zona geográfica

47 Sobre el tema puede consultarse el libro “El Pallar de Ica — Denominación de Origen”, publicado por el Ministerio de Agricultura y el INDECOPI.

delimitada para el cultivo y producción del producto comprende las provincias de Chincha, Pisco, Ica, Palpa y Nazca(...) .” “El Pallar de Ica se caracteriza por ser un producto de sabor agradable (dulce), de cáscara delgada (textura), de fácil y rápida cocción, el cual luego de la misma se presenta cremoso y suave(...) .”

En todos los casos, de acuerdo al artículo 218 de la Ley de Propiedad Industrial, Decreto Legislativo 823, “El Estado peruano es el titular de las denominaciones de origen peruanas y sobre ellas se concederán autorizaciones de uso.”

En realidad, las denominaciones de origen son útiles para defender insumos y productos agrícolas provenientes de lugares específicos, que se utilizan en gastronomía, pero no son útiles para defender conocimientos ni preparaciones culinarias que implican la combinación de diversos ingredientes que a su vez provienen de diferentes lugares.

A nivel internacional, las denominaciones de origen se protegen mediante el Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, un tratado administrado por la OMPI. El Perú es parte del Arreglo de Lisboa.

Es deseable que en un futuro cercano el Perú incremente sus denominaciones de origen porque, por ejemplo, España, sólo en el ámbito de los vinos tiene 53 denominaciones de origen⁴⁸.

VIII. PRODUCTOS DISTINTIVOS

Cuando no es factible que un país registre directamente en otro país una o más de sus denominaciones de origen, o cuando no es factible el respeto mutuo de las denominaciones de origen en base a un tratado multilateral como el Arreglo de Lisboa, mencionado en el párrafo anterior, siempre cabe la posibilidad de un acuerdo bilateral.

Esto es lo que ha ocurrido en el reciente Acuerdo de Promoción Comercial Perú-EE.UU.⁴⁹, coloquialmente llamado el TLC (tratado de libre comercio), donde las partes han decidido establecer un régimen *sui generis* de protección para sus “Productos Distintivos”.

Específicamente, el citado Acuerdo dice:

“Artículo 2.12: Productos Distintivos

1. Perú reconocerá el Bourbon Whiskey y el Tennessee Whiskey, que es un Bourbon Whiskey⁵⁰ puro que solamente está autorizado para ser producido en el Estado de Tennessee, como productos distintivos de Estados Unidos. Por consiguiente, Perú no

48 ARGUIÑANO; Karlos; “Bebidas, Café e Infusiones”; p. 165.

49 El Acuerdo de Promoción Comercial Perú — Estados Unidos se suscribió en Washington el 12 de abril del 2006. Fue aprobado por el Congreso peruano mediante la Resolución Legislativa N.º 28766 y ratificado mediante el Decreto Supremo N.º 030-2006-RE. Al momento de escribir este artículo todavía no se había establecido la fecha de entrada en vigor.

50 Karlos Arguiñano en su libro “Bebidas, Café e Infusiones”, p. 185, dice: “El *bourbon* whisky o whisky de maíz es el más importante [de los whiskies estadounidenses]; se lo elabora a base de maíz (51 por 100

permitirá la venta de ningún producto como Bourbon Whiskey o Tennessee Whiskey, a menos que haya sido elaborado en Estados Unidos de conformidad con las leyes y regulaciones de Estados Unidos que rigen la elaboración del Bourbon Whiskey y del Tennessee Whiskey.

2. Estados Unidos reconocerá el “Pisco Perú” como producto distintivo del Perú. Por consiguiente, Estados Unidos no permitirá la venta de ningún producto como “Pisco Perú”, a menos que haya sido elaborado en Perú, de conformidad con las leyes y regulaciones del Perú que rigen para el Pisco.

3. Para efectos de este Artículo, a solicitud de una Parte, el Comité de Comercio de Mercancías considerará si recomienda que las Partes enmienden el Acuerdo para designar una mercancía como un producto distintivo.”

En este caso, Perú no pudo lograr que Estados Unidos reconociera al pisco como producto que sólo se produce en el Perú debido a que en el Tratado de Libre Comercio Chile — EE.UU., celebrado con anterioridad (entró en vigencia el 1 de enero del 2004), las partes pactaron, artículo 3.15, 2, “Estados Unidos reconocerá el Pisco Chileno, Pajarete y Vino Asoleado, los que son autorizados en Chile para ser producidos sólo en Chile, como productos distintivos de Chile. Por consiguiente, Estados Unidos no permitirá la venta de ningún producto como Pisco Chileno, Pajarete o Vino Asoleado, a menos que estos hayan sido producidos en Chile de acuerdo con las leyes y regulaciones de Chile que rijan la producción de Pisco Chileno, Pajarete y Vino Asoleado.”

IX. MARCAS

De acuerdo al Régimen Común sobre Propiedad Industrial, artículo 134, marca es “cualquier signo que sea apto para distinguir productos o servicios en el mercado”.

Más allá de las marcas que se utilizan para identificar a los restaurantes o a los alimentos elaborados industrialmente (alimentos fabricados), hay dos tipos específicos de marcas particularmente útiles para la gastronomía. Son las marcas colectivas y las marcas de certificación.

Según el artículo 181 del Régimen antes mencionado, “Las asociaciones de productores, fabricantes, prestadores de servicios, organizaciones o grupos de personas, legalmente establecidos, podrán solicitar el registro de marca colectiva para distinguir en el mercado los producto o servicios de sus integrantes.”

En este sentido, se han registrado ante el INDECOPI las siguientes marcas colectivas:

- “Chirimoya Cumbe”, para distinguir chirimoyas. Su titular es el Pueblo de Santo Toribio de Cumbe,
- “Asociación Gastronómica La Rosa Toro — Cevicherías”, para distinguir servicios de restaurantes especializados en gastronomía marina y criolla. Su titular es la Asociación de Empresarios Gastronómicos y Afines de la Av. Agustín de la Rosa Toro, San Borja.

como mínimo), cebada malteada sin ahumar con turba y otro cereal, que generalmente suele ser centeno aunque también puede ser cebada o trigo.”

- “Tradición de los Incas — Productos Naturales”, para distinguir servicios de expendio de bebidas emolientes. Su titular es la Asociación de Trabajadores Emolienteros⁵¹ del Distrito de Pueblo Libre.

La otra alternativa son las marcas de certificación. El citado Régimen Común establece en su artículo 185 que: “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.”

Ante el INDECOPI se encuentra registrada como marca de certificación la “Red Gastronómica Valle Sur Cusco”, para restaurantes y preparación de alimentos y bebidas para el consumo humano. Su titular es la Asociación de Municipalidades para la Concertación Interdistrital de Desarrollo del Valle Sur.

X. FRANQUICIAS

Mediante el contrato de franquicia, una de las partes (el franquiciante) le cede a la otra parte (el franquiciado) el derecho de explotar su marca (u otros signos distintivos) y sus métodos o procedimientos de negocios (*know-how*), en forma no exclusiva, para la realización de operaciones comerciales. A cambio de ello el franquiciado se compromete principalmente al pago de regalías periódicas.

La principal ventaja del contrato de franquicia reside en que el franquiciante puede expandir su red de negocios sin incurrir en mayores inversiones, puesto que las inversiones en el nuevo negocio serán de cargo del franquiciado. A su vez el franquiciado recibirá (si es diligente al escoger la franquicia) una marca y unos procedimientos comerciales de probado éxito en el mercado, con lo que disminuirá el riesgo de su inversión.

En el Perú no existe una legislación específica que regule la franquicia, sin embargo, resultan de interés para el tema las normas sobre licencias de marcas, en especial el artículo del Régimen Común sobre Propiedad Industrial que a continuación citamos:

Artículo 162º— “El titular de una marca registrada o en trámite de registro podrá dar licencia a uno o más terceros para la explotación de la marca respectiva.

Deberá registrarse ante la oficina nacional competente toda licencia de uso de la marca.

La falta de registro ocasionará que la licencia no surta efectos frente a terceros.

A efectos del registro, la licencia deberá constar por escrito.

Cualquier persona interesada podrá solicitar el registro de una licencia.”

Según el diario El Comercio, “La mejor forma de llevar la comida peruana al extranjero es la franquicia. Es por eso que el 80% de las marcas que en el Perú son franquiciadas pertenecen al rubro de gastronomía.”⁵².

51 Gastón Acurio en el libro “Larousse de la Gastronomía Peruana”, p. 159, dice: “Emolientero.— Persona que elabora y vende emoliente.” “Emoliente.— Bebida que se obtiene a partir del cocimiento de diferentes semillas y hierbas, entre las que destacan la cebada tostada, la linaza, la cola de caballo, el llantén, el boldo, etc. En ocasiones se le agrega jugo de limón.”

52 Diario El Comercio; 14.12.2008; Mi Negocio; p. 7.

Entre los casos exitosos que se mencionan en el artículo periodístico antes mencionado se encuentran:

- Bambos (fast food / hamburguesería) con 28 locales en el Perú y 2 en el extranjero;
- Pardo's Chicken (pollos a la brasa) con 16 locales en el Perú y 3 en el extranjero;
- China Wok (fast food / chifa) con 20 locales en el Perú y 24 en el extranjero;
- La Mar (cebichería) con 1 local en el Perú y 3 en el extranjero;
- Segundo Muelle (pescados y mariscos) con 4 locales en el Perú y 2 en el extranjero; y
- Astrid & Gastón (cocina peruana) con 1 local en el Perú y 6 en el extranjero.

Sin duda, el contrato de franquicia como fórmula comercial de difusión de la cocina peruana es una herramienta eficaz para la consolidación de nuestra comida a nivel nacional y para una exportación sistemática de la misma.

XI. PRODUCTOS BANDERA

De acuerdo a la Estrategia Nacional de Identificación de los Productos Bandera, aprobada mediante el Decreto Supremo N.º 025-2005-MINCETUR, dichos productos tienen las siguientes características:

- a. Proyectan una imagen positiva del Perú, lo cual nos prestigia como país exportador;
- b. Son únicos en su origen o desarrollo;
- c. Tienen ventajas comparativas que pueden convertirse en ventajas competitivas;
- d. Son relativamente novedosos, en un mercado internacional ávido de productos nuevos;
- e. Suelen ser productos naturales, lo que coincide con la tendencia mundial a preferir lo natural;
- f. Son productos de calidad (su calidad debe ser susceptible de ser normada, estandarizada o certificada);
- g. Cuentan con un mercado potencial, porque ya son conocidos y preferidos en el mercado externo;
- h. Generan empleo, por el alto grado de utilización de mano de obra en su cadena productiva;
- i. Tienen un efecto multiplicador, al requerir insumos y productos complementarios;
- j. Hay en el Perú una capacidad de respuesta para atender la demanda exterior;
- k. Son susceptibles de protección legal, mediante la propiedad intelectual u otro régimen (por ejemplo, salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial); y
- l. Afianzan la identidad nacional al crear conciencia de la importancia de tales bienes, incluso preservan las tradiciones.

Por todas estas razones es que la Gastronomía Peruana fue oficialmente declarada Producto Bandera mediante el artículo 2º del Decreto Supremo N.º 025-2005-MINCETUR y es promocionada en numerosos eventos internacionales con apoyo del Estado.

Así, a través de PROMPERÚ⁵³, la cocina peruana ha estado presente en diversos festivales gastronómicos como, por ejemplo, Madrid Fusión (2005, 2006, 2007 y 2008)⁵⁴.

A su vez, el sector privado, agrupado en APEGA, Sociedad Peruana de Gastronomía, Asociación Civil⁵⁵, también viene contribuyendo de manera decidida al éxito de la cocina peruana. La reciente realización de la Primera Feria Gastronómica Internacional Perú, Mucho Gusto, del 26 al 28 de setiembre del 2008, constituye una muestra de ello.

En este caso, no se promociona solo la gastronomía tradicional sino toda la cocina peruana, desde el rescate de los productos precolombinos hasta la más vanguardista cocina de autor o cocina fusión, basta que se base en productos o técnicas culinarias peruanas⁵⁶.

La Gastronomía Peruana como Producto Bandera coincide plenamente con la visión que tiene Gastón Acurio sobre el tema, al decir: “Si quisiéramos resumir nuestro trabajo como cocineros, podríamos hacerlo en una frase, como la de cualquier compañía grande: nuestro trabajo es internacionalizar la cocina del Perú, hacer que este patrimonio se convierta en un hecho universal; que este producto, que siempre consideramos algo muy local y muy propio, ingrese al mercado mundial.”⁵⁷

Según el diario El Comercio la facturación de las empresas vinculadas a Acurio, tanto nacionales como extranjeras, ascendería a 60 millones de dólares el año 2008, empleando a más de 2,500 colaboradores. Para Acurio la internacionalización de la cocina peruana “ya dejó de ser un sueño, es una realidad.”⁵⁸

53 Conforme al Reglamento de Organización y Funciones de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo, PROMPERÚ, aprobado mediante el Decreto Supremo N.º 009-2007-MINCETUR, dicho organismo “Es competente para proponer y ejecutar los planes y estrategias de promoción de bienes y servicios exportables, así como de turismo interno y receptivo, promoviendo y difundiendo la imagen del Perú en materia turística y de exportaciones, de conformidad con la política y objetivos sectoriales. Estas actividades se realizarán en coordinación con las demás entidades de la Administración Pública, en el marco de sus respectivas competencias, y con el sector privado.”(Art. 1, segundo párrafo).

54 <http://www.perumuchogusto.com/interna.asp?pdr=1284&jrq=15.4&ic=1&ids=4116>

55 Asociación civil inscrita en los Registros Públicos en la Partida N.º 12089127 de la Oficina Registral Lima.

56 La diferencia entre la Resolución Directoral Nacional N.º 1362/INC, que declara Patrimonio Cultural de la Nación a la Cocina Peruana, y el Decreto Supremo N.º 025-2005-MINCETUR que declara como Producto Bandera a la Gastronomía Peruana, está en que mientras en el primer caso se debe probar que cada plato típico pertenece a la cultura popular tradicional, con el debido sustento antropológico e histórico, en el segundo caso este arraigo nacional es mucho más flexible.

57 ACURIO, Gastón; “Gastronomía Peruana a la Conquista el Mundo”; en *Negocios Internacionales*; Edición Especial por APEC; octubre 2008; Vol. 11; N.º 134; p. 21.

58 “Sazón y Negocios” en *Día-1*, El Comercio; 18 de agosto del 2008; pp. 16 y 17.

Además de la Gastronomía Peruana también han sido oficialmente declarados Productos Bandera el Pisco⁵⁹, la Maca⁶⁰, la Lúcumá⁶¹, el Café⁶² y el Espárrago⁶³.

CONCLUSIONES

En mi opinión, las conclusiones del presente trabajo son las siguientes:

a. Sí existe un régimen jurídico de la gastronomía en el Perú, el cual se compone de dos partes:

- La primera, fundamental, integrada por normas de Derecho Alimentario, Protección al Consumidor y Libre Competencia, garantiza el derecho a la alimentación de las personas mediante alimentos inocuos (sanos), de acuerdo a las preferencias alimentarias individuales, dentro de un régimen de libre mercado debidamente regulado (una economía social de mercado). Este conjunto de normas legitima por igual la gastronomía nacional y la gastronomía extranjera, y cualquier otra preferencia alimentaria (hasta el hecho de mascar chicle).
- La segunda, conexas a la primera, integrada principalmente por derechos intelectuales, tales como Patrimonio Cultural Inmaterial, Propiedad Industrial (denominaciones de origen y marcas) y Productos Bandera, tiene por objeto proteger los conocimientos culinarios y los ingredientes de la gastronomía peruana como algo exclusivo de nuestro país.

El cumplimiento de esta segunda parte es importante a nivel internacional porque, en general, tiene poco sentido decirles a los peruanos que la comida peruana es peruana, en cambio, si tiene sentido promover nuestra comida como peruana en el extranjero. Obviamente, primero debemos aclarar cuáles son los elementos de la gastronomía peruana para poder defenderla en el exterior, porque si no definimos bien lo que vamos a defender mal lo podremos defender.

b. La gastronomía peruana no se limita a la alta cocina en restaurantes exclusivos sino que se extiende hacia toda la sociedad, incluyendo las manifestaciones culinarias más populares, lo que le da a la gastronomía una función integradora de identidad nacional. Reconocer esto es fundamental porque no faltan quienes siguen pensando (aunque cada día son menos) que la gastronomía es un tema frívolo y elitista.

c. El éxito de la gastronomía peruana en el mundo puede contribuir a solucionar, al menos en parte, el problema del hambre en el Perú, porque no es solo un asunto de chefs y restaurantes, es mucho más, abarca la labor productiva de la población rural, es una cuestión de seguridad alimentaria nacional

d. Si bien es cierto existe un régimen jurídico de la gastronomía este todavía es poco utilizado por el Estado y por el sector privado, principalmente por dos razones:

59 Decreto Supremo N.º 025-2005-MINCETUR; artículo 2.

60 Decreto Supremo N.º 025-2005-MINCETUR; artículo 2.

61 Decreto Supremo N.º 025-2005-MINCETUR; artículo 2.

62 Resolución Ministerial N.º 105-2008-MINCETUR/DM; artículo 1.

63 Resolución Ministerial N.º 105-2008-MINCETUR/DM; artículo 1.

- Es un régimen nuevo, que se viene aplicando hace unas dos décadas, más o menos, lo que hace que haya poca experiencia al respecto, y
- El Perú recién está concibiendo el comercio internacional como una política de Estado.

La gastronomía peruana sólo existe como tal en un mundo globalizado, por contraste con la gastronomía extranjera y por penetración en los mercados internacionales.

e. Se requiere de una acción concertada entre el Estado, la empresa privada y las instituciones académicas, para convertir el tema de la gastronomía en una empresa nacional que aglutine a todos los peruanos y que tenga entre sus objetivos el mejoramiento económico de la población campesina y la defensa de nuestra biodiversidad.

f. En un mundo que apunta hacia un modelo económico caracterizado por la libre circulación de alimentos a nivel mundial y por la biotecnología transgénica, si no defendemos nuestra gastronomía a través de todas las herramientas que el Derecho nos brinda corremos el riesgo de perderla. Si no es negocio el mundo la olvidará y si es negocio todos la copiarán sistemáticamente hasta convertir nuestros platos en denominaciones genéricas.

g. Todavía estamos a tiempo, pero es necesario actuar. Por ejemplo, el poco interés por la oportunidad que nos brinda la UNESCO es una mala señal. No dejemos para mañana lo que podemos hacer hoy.

