

# 1.1

## Las especialidades tradicionales garantizadas (etg): una herramienta para promover el turismo gastronómico

**Autores.** Hugo R. Gómez Apac  
Karla M. Rodríguez Noblejas



# LAS ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS (ETG): UNA HERRAMIENTA PARA PROMOVER EL TURISMO GASTRONÓMICO

Hugo R. Gómez Apac<sup>1</sup>  
Karla Margot Rodríguez Noblejas<sup>2,3</sup>

Fecha de elaboración: 31 de Enero de 2020.

## Palabras clave:

Industria creativa. Turismo gastronómico.  
Receta tradicional de producto alimenticio. Especialidad Tradicional Garantizada (ETG). Elemento de la propiedad industrial.

## Resumen:

Los países miembros de la Comunidad Andina (Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú) gozan de una herencia culinaria inigualable, en algunos casos fusionada con la proveniente de la inmigración china y japonesa, y que a la fecha se conserva en la forma de recetas tradicionales. Esta gastronomía andina (que para efectos del presente artículo abarca todo el territorio de dichos países, incluyendo las zonas costeras y amazónicas) constituye un valioso activo que puede impulsar un mayor desarrollo económico, especialmente de los emprendedores y las pequeñas empresas, a través del turismo culinario receptivo. Los turistas se encuentran ávidos de probar los deliciosos condimentos, manjares y potajes de la gastronomía tradicional andina. La figura de la *Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)*, un elemento novedoso de la propiedad intelectual, se erige como un instrumento de protección de

---

<sup>1</sup> Magistrado Principal por la República del Perú en el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina. Fue Presidente de esta corte internacional en el periodo comprendido entre el 16 de enero de 2019 y el 15 de enero de 2020.

<sup>2</sup> Abogada Asesora de la Magistratura del Perú en el Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina. Fue Abogada Asesora de la Presidencia (2019) y Secretaria General a.i. (2018) de esta corte internacional.

<sup>3</sup> Cualquier opinión vertida en el presente artículo es de carácter personal y de exclusiva responsabilidad de los autores, no comprometiéndolo al Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina.

Los autores agradecen la colaboración de Silvia Alexandra Otavalo Villacis, Lupe Helena Núñez del Arco Viteri, Carlos Sebastián Garcés Vásconez y Marcelo David Navisoy Narváez.

las recetas tradicionales, permitiendo a los consumidores y turistas estar mejor informados sobre aquellos platos que responden a una receta tradicional auténtica (registrada como ETG), de aquellos que presentan rasgos diferenciadores como la comida fusión o la de autor, de modo que el registro de una ETG no menoscaba la creatividad e innovación de los chefs locales de producir nuevos y más variados platos de comida.

## 1. INTRODUCCIÓN

Hace unos años, el coautor de este artículo salía de un evento académico de propiedad intelectual realizado en la parte norte de la ciudad de Bogotá y junto con otros expositores buscaron un lugar donde cenar. La recomendación de uno de los organizadores del evento fue un restaurante especializado en pescados y mariscos, algo peculiar si se tiene en consideración que la capital de Colombia está prácticamente en el centro del país y a 2.600 metros sobre el nivel de mar. Llegados al lugar, advirtió que el menú tenía “cebiche peruano”. El plato emblemático de la gastronomía peruana llamó su atención y la de varios de los expositores, quienes provenían de distintos países latinoamericanos. Uno de ellos dijo que hace años quería ir a Lima para probar las delicias de las que tanto escuchaba. Al cabo de unos minutos el mozo trajo dos fuentes inmensas de “cebiche peruano” para que todos compartieran. Al primer bocado, el coautor se consideró estafado. «Esto no es cebiche, ni por asomo», pensó. «¡Qué extraño sabor!» Ante la mirada inquisitiva de sus compañeros de mesa, y siendo él el único peruano allí sentado, dejó a un lado la diplomacia y dijo: «Lo siento, esto no sabe a cebiche peruano»<sup>4</sup>.

El coautor consideró en ese momento que no era justo llamar “cebiche peruano” a ese plato desabrido. Si un ruso, egipcio o chino que nunca ha visitado el Perú lo probara, pensará que son una exageración las bondades que se dicen del cebiche peruano. No solo eso, podría desechar sus planes de viajar al Perú simplemente por la equivocada información que dicho plato proporcionaba. Si alguien, en cualquier lugar del mundo, vende “cebiche peruano”, debería cumplir con ciertos parámetros mínimos en cuanto a los insumos y el modo de preparación a efectos de evitar dañar la reputación de dicho plato de comida. Debería existir un instrumento legal que permita defender la autenticidad de determinados platos de comidas y así evitar perjudicar su reputación por una indebida preparación.

Ese instrumento legal es la *Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)*, un nuevo elemento de la propiedad industrial que lo que busca, entre otras cosas, es proteger el uso correcto de las recetas tradicionales, lo que a su vez tiene el potencial de fomentar el turismo gastronómico para beneficio de los emprendedores y las pequeñas empresas.

---

<sup>4</sup> Este recuerdo ha sido ligeramente modificado con el objeto de adaptarlo a los propósitos del presente artículo.

Los cuatro países miembros de la Comunidad Andina son ricos en gastronomía tradicional. El “cebiche”, el “tiradito”, el “lomo saltado”, la “pachamanca”, la “causa limeña”, el “ají de gallina”, el “anticucho de corazón”, la “carapulcra”, por mencionar algunos de los típicos platos peruanos. En Colombia, la “bandeja paisa”, la “sopa de mondongo”, la “pepitoria santandereana”, el “ajiaco santafereño”, la “changua”, entre otros platos sabrosos. En Ecuador, el “mote pata”, el “ceviche de canchalagua”, el “sango de verde”, el “encanutado de bocachico”, la “fanesca”, el “tamal lojano” y otras delicias más. En Bolivia el “silpancho”, el “sonso de yuca”, el “chancho a la cruz”, el “pique macho”, la “salteña”, los “cuñapés”, entre otros.

Hemos heredado deliciosos potajes y bocados ancestrales o tradicionales que a través de varias generaciones se han consolidado, han ganado reputación y hoy se encuentran al alcance de todos en restaurantes y huariques. Ello traduce una gran oportunidad de desarrollo a través del turismo culinario receptivo, una modalidad interesante de industria creativa.

## 2. DEFINICIÓN DE ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

Doctrina española define la Especialidad Tradicional Garantizada (en adelante, ETG) como *“...un signo destinado a informar que un producto agrícola o alimenticio posee características específicas que lo distinguen claramente de otros productos agrícolas o alimenticios pertenecientes a la misma categoría, y que se halla inscrito en el Registro Comunitario de ETG”*<sup>5</sup>. Es el caso del queso “mozzarella” (Italia) o el “jamón serrano” (España). La referida doctrina explica que el “...elemento o el conjunto de elementos de distintividad del producto, pueden estar referidos a sus características intrínsecas (como pueden ser las características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas), o al método de producción o elaboración del mismo, o a las condiciones específicas que deben prevalecer durante su producción.”<sup>6</sup>

De conformidad con lo establecido en el artículo 18 del Reglamento (UE) N° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de fecha 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios<sup>7</sup>, las ETG son los nombres que describen un producto o alimento (específico) que: (i) sea el resultado de un método de producción, transformación o composición que correspondan a la práctica “tradicional” aplicable a ese producto o alimento; o, (ii) esté producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados “tradicionalmente”. Asimismo, para que se admita el registro de estos nombres como ETG, estos deberán: (i) haberse utilizado “tradicionalmente” para referirse al producto específico; o, (ii) identificar el carácter “tradicional” o específico del producto<sup>8</sup>, con el

<sup>5</sup> Manuel Botana Agra, Denominaciones Genéricas/Específicas y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) de productos, en AA.VV (Carlos Fernández-Nóvoa, José Manuel Otero Lastres y Manuel Botana Agra), Manual de la Propiedad Industrial, segunda edición, editorial Marcial Pons, Madrid, 2013, p. 923.

<sup>6</sup> Ibidem.

<sup>7</sup> Publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea N° L 343/13 del 14 de diciembre de 2012.

<sup>8</sup> El artículo 58 del Reglamento (UE) N° 1151/2012 derogó el Reglamento (CE) N° 509/2006 del Consejo de fecha 20 de marzo de 2006 sobre las especialidades tradicionales garantizadas de los productos agrícolas y alimenticios, publicado en el Diario Oficial de

objeto de proteger los métodos de producción y las recetas tradicionales<sup>9</sup>. Se entiende por “tradicional” el uso que demuestre se haya hecho en el mercado local durante un periodo de 30 años que permita su transmisión entre distintas generaciones<sup>10</sup>.

En la Unión Europea, desde el 21 de noviembre de 1997 hasta el 1 de agosto de 2019 se han registrado 62 ETG, tales como la “leche certificada de granja” (España), los “panellets” (España), las “tortas de aceite de Castilleja de la Cuesta” (España), la “pizza napolitana” (Italia), entre otros.<sup>11</sup>

En Ecuador, el artículo 447 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (en adelante, **COESCCI**)<sup>12</sup>, de fecha 1 de diciembre de 2016<sup>13</sup>, define a la ETG como la identificación del tipo de producto agrícola o alimenticio que cuenta con características específicas debido a que ha sido producido a partir de materias primas o ingredientes tradicionales, o, cuenta con una composición, elaboración o producción o transformación tradicional o artesanal que corresponda a la identidad cultural práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento. La protección otorga el derecho a incorporar en el etiquetado o en cualquier otro tipo de publicidad que promocione al producto, la indicación “ETG” (usando el nombre completo o solo sus siglas).

En el Perú, de conformidad con lo establecido en los artículos 1 y 3 del Decreto Legislativo N° 1397 - Decreto Legislativo que modifica el Decreto Legislativo N° 1075 (que a su vez aprueba Disposiciones Complementarias a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina), de fecha 5 de septiembre de 2018<sup>14</sup>, las ETG constituyen elementos de la propiedad industrial<sup>15</sup> que buscan proteger las recetas

---

la Unión Europea N° L 93/1 del 31 de marzo de 2006, el cual en el literal c) del numeral 1 del artículo 2 definía a la ETG como: “producto agrícola o alimenticio tradicional que se beneficia del reconocimiento por la Comunidad de sus características específicas mediante su registro de acuerdo con el presente Reglamento”.

<sup>9</sup> Artículo 17 del Reglamento (UE) N° 1151/2012.

<sup>10</sup> Numeral 3 del artículo 3 del Reglamento (UE) N° 1151/2012.

<sup>11</sup> Información obtenida del registro de la Comisión Europea, disponible en: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#> (consultado el 15 de enero de 2020).

A través del referido link también se puede acceder al extracto del registro de la ETG, así como al registro completo (publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea).

<sup>12</sup> También conocido como “Código de Ingenios”.

<sup>13</sup> Publicado en el Registro Oficial del Órgano del Gobierno del Ecuador N° 899 (Suplemento) de fecha 9 de diciembre de 2016.

<sup>14</sup> Publicado en el Diario Oficial El Peruano de fecha 7 de setiembre de 2018.

<sup>15</sup> En la Unión Europea las ETG no otorgan un derecho de propiedad intelectual sino el derecho a incorporar en el etiquetado del producto la indicación de “ETG”, tal y como lo aclara el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España en su página web en la sección “preguntas y respuestas frecuentes”.

Disponible en: [https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/faqagroalim\\_tcm30-426478.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/faqagroalim_tcm30-426478.pdf), p. 3 (consultado el 15 de enero de 2020).

En esa línea, la doctrina española antes citada precisa que:

“...cabe preguntarse si el derecho de ETG constituye un derecho de propiedad industrial propiamente dicho. Pues bien, aunque en aquel derecho concurren algunas de las notas distintivas de los derechos de propiedad industrial (marcas, indicaciones geográficas), parece que de momento el derecho de ETG no alcanza el rango de derecho de PI; a lo sumo cabría calificarlo como un derecho de PI in fieri. En particular, en el estado actual de las cosas no es factible encajar la figura de la ETG en el concepto de Indicación Geográfica (con la que presenta mayores afinidades) acogida en el Acuerdo ADPIC. En efecto, a diferencia de ésta (que comprende las Denominaciones o Indicaciones Geográficas que identifican un producto que posee cualidades, reputación u otras características imputables fundamentalmente al origen geográfico del mismo), la ETG identifica productos dotados de características singulares, debidas a su composición intrínseca, a los métodos de producción o elaboración o a las condiciones específicas que deben prevalecer durante la producción.” (Manuel Botana Agra, Op. Cit., p. 930).

tradicionales, los métodos de producción o transformación que correspondan a la práctica tradicional aplicable a un producto o alimento, contribuyendo a dar valor agregado a los productos tradicionales en su comercialización, producción o transformación, y a informar a los consumidores de sus atributos.

Mediante Resolución de la Presidencia del Consejo Directivo del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual N° 003-2020-INDECOPI/COD de fecha 10 de enero de 2020<sup>16</sup> se dispuso la publicación del Documento de Trabajo Institucional N° 002-2020 denominado “Propuestas del INDECOPI para la reglamentación del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas”<sup>17</sup> (en adelante, **Propuesta de reglamentación de ETG**). El numeral 2.9 del artículo 2 de la referida propuesta señala que la ETG es el nombre que indica un producto agrícola o alimenticio destinado al consumo humano que posee características específicas que lo distinguen claramente de otros productos agrícolas o alimenticios pertenecientes a la misma categoría, debido a que han sido producidos a partir de materias primas o ingredientes tradicionales, o, que es resultado de una composición, elaboración, producción o transformación tradicional.

Adicionalmente, el artículo 6 de la mencionada propuesta señala que se pueden registrar como ETG los nombres que describan un producto agrícola o alimenticio específico que: (i) sea el resultado de un método de elaboración, producción, transformación o composición que corresponda a la práctica “tradicional” aplicable a ese producto; o, (ii) esté producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados “tradicionalmente”. Asimismo, para que se admita el registro de estos nombres como ETG, estos deberán: (i) haberse utilizado “tradicionalmente” para referirse al producto específico; o, (ii) identificar el carácter “tradicional” o específico del producto. El numeral 2.6 del artículo 2 de la referida propuesta define como “tradicional” al uso que demuestre una elaboración en el mercado durante un periodo de 20 años que permita su transmisión entre distintas generaciones.

### 3. LA REGULACIÓN DE LAS ETG EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL DE LOS PAÍSES MIEMBROS DE LA COMUNIDAD ANDINA

#### 3.1 El avance ecuatoriano

En Ecuador, las ETG se encuentran reguladas en el Capítulo XIII (“De las Especialidades Tradicionales Garantizadas”) del Título III (“De la Propiedad Industrial”) del Libro III (“De la gestión de los conocimientos”) del COESCCI, específicamente de los artículos 447 al 454, los cuales han establecido la definición

<sup>16</sup> Publicada en el Diario Oficial El Peruano de fecha 13 de enero de 2020.

<sup>17</sup> Disponible en: <https://www.indecopi.gob.pe/documents/1902049/4335515/RES003.pdf/8824dd27-bf0c-d884-00af-5509f2332d51> (consultado el 15 de enero de 2020).

de ETG (mencionada en la sección precedente), las características de una ETG, los signos que no podrán ser declarados como ETG, quiénes pueden solicitar el registro de una ETG, el pliego de condiciones que debe contener la solicitud de registro de una ETG, el contenido del pliego de condiciones, el procedimiento para el trámite de la solicitud y el reclamo por el mal uso de la ETG.

Respecto de las características de una ETG cabe mencionar que el uso de las materias primas, composición, elaboración o procesos de producción tradicionales no están ligados a una zona geográfica delimitada<sup>18</sup>, lo que significa que el elemento característico y al mismo tiempo diferenciador es lo "tradicional" y no lo "geográfico". De otro lado, la norma es clara en disponer que no podrán ser declaradas como ETG: (i) aquellas que no se ajusten a la definición del artículo 447 del COESCCI; y, (ii) aquellas que, en relación con productos agrícolas, hubiesen sido previamente registradas como variedad vegetal<sup>19</sup>.

La solicitud de una ETG se hará a petición de una agrupación de productores o fabricantes que directamente se dedique a la composición, producción o elaboración del producto que se pretenda proteger como ETG<sup>20</sup>. Respecto del pliego de condiciones, la normativa ecuatoriana establece que todo producto agrícola o alimenticio que pretenda su registro como ETG debe ceñirse al pliego de condiciones de la agrupación de productores o fabricantes solicitante, el cual deberá ser presentado conjuntamente con los demás requisitos que establezca el reglamento correspondiente<sup>21,22</sup>. El artículo 452 del COESCCI establece los elementos que como mínimo deberá contener el pliego de condiciones de la ETG.

El procedimiento para el trámite de la solicitud de una ETG será el mismo que el de las indicaciones geográficas, con las salvedades que establezca el reglamento respectivo<sup>23, 24</sup>. El artículo 454 del COESCCI menciona que cualquier persona interesada podrá interponer un reclamo de alerta ante la respectiva agrupación de productos y fabricantes de la ETG por el mal uso de esta, la cual, de ser el caso, deberá tomar las medidas necesarias para garantizar la ETG.

Para finalizar con lo referido a la regulación de las ETG en Ecuador, corresponde mencionar que, si bien el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales (SENADI) ha recibido 11 solicitudes de registro de ETG<sup>25</sup>, estas se encuentran en proceso de registro, lo que significa que a la fecha de elaboración del presente artículo no se han

---

<sup>18</sup> Artículo 448 del COESCCI.

<sup>19</sup> Artículo 449 del COESCCI.

<sup>20</sup> Artículo 450 del COESCCI.

<sup>21</sup> Hasta la fecha el referido reglamento no ha sido aprobado.

<sup>22</sup> Artículo 451 del COESCCI.

<sup>23</sup> Hasta la fecha el referido reglamento no ha sido aprobado.

<sup>24</sup> Artículo 452 del COESCCI.

<sup>25</sup> Estas son "tamal lojano", "mote pata", "ceviche de canchalagua", "sango de verde", "encanutado de bocachico", "cascaritas", "cocada negra", "encebollado", "chugchucara", "fanescas" y "bizcochos de Cayambe", de conformidad con lo informado por José Andrés Francisco Tinajero Mullo, Director Nacional de Propiedad Industrial del SENADI mediante correo electrónico de fecha 29 de enero de 2020.

registrado ETG en Ecuador<sup>26</sup>. También a la fecha se viene discutiendo el contenido de las disposiciones reglamentarias correspondientes.

### 3.2 El planteamiento peruano

En Perú las ETG se incorporaron como un elemento de la propiedad industrial a través del Decreto Legislativo N° 1397<sup>27</sup>. En la Propuesta de reglamentación de ETG se plantea el siguiente esquema:

- I. El Estado peruano será el Titular de las ETG (artículo 3). En la descripción de la propuesta normativa se señala que ello *"...obedece al intenso componente colectivo de historia y tradición que se presenta en este tipo de elemento de la propiedad industrial, el cual se entreteje en el complejo tejido de nuestra peruanidad"*<sup>28</sup>.
- II. La Dirección de Signos Distintivos del INDECOPI será la encargada del registro de las ETG y de la fiscalización del correcto uso de estas en el mercado (artículo 4).
- III. Los criterios para el registro de una ETG (artículo 6).
- IV. La información detallada que deberá contener el pliego de condiciones (artículo 7).
- V. Las solicitudes de registro de ETG podrán ser presentadas de oficio o por las personas que se dediquen directamente a la producción, elaboración o transformación de los productos agrícolas o alimenticios que posean las condiciones exigidas para una ETG (artículo 8). En la descripción de esta propuesta de disposición se explica que ella *"...es necesaria, para que, por una parte, el INDECOPI –en representación del Estado– proteja los resultados de las prácticas tradicionales, contribuyendo a agregar valor a los productos resultantes de los saberes ancestrales, y de otro parte, a las personas que se dediquen directamente a la producción, elaboración o transformación de los productos en materia, puedan concurrir al mercado con una herramienta de competitividad de bajo costo, diferente a la gastronomía de innovación (cuyos costos puede ser elevados), que ofrece como ventaja comparativa, una oferta basada en las tradiciones de los pueblos."*<sup>29</sup>
- VI. Los requisitos de la solicitud de registro (artículo 9), el examen de forma y publicación (artículo 10), las oposiciones (artículo 11), la decisión respecto del registro (artículo 12) y la publicación de las ETG registradas (artículo 13).
- VII. El artículo 14 propone que se podrá emplear en el etiquetado junto con el nombre de la ETG la mención "Especialidad Tradicional Garantizada" o "ETG", precisándose que el registro de un nombre como ETG no impedirá que cualquier persona pueda utilizar dicho nombre para referirse al producto tradicional agrícola o alimenticio que identifica. En la descripción de la

<sup>26</sup> De conformidad con lo informado por José Andrés Francisco Tinajero Mullo, Director Nacional de Propiedad Industrial del SENADI, mediante correo electrónico de fecha 29 de enero de 2020.

<sup>27</sup> Ver nota a pie de página 15 del presente Artículo.

<sup>28</sup> Página 4 de la Propuesta de reglamentación de las ETG.

<sup>29</sup> Página 5 de la Propuesta de reglamentación de las ETG.

propuesta normativa se explica que el registro de una ETG no concede un uso exclusivo y excluyente sobre el nombre de los productos, ni impide la elaboración de los referidos productos bajo una receta o metodología diferente.<sup>30</sup>

- VIII. El procedimiento de infracción a los derechos de propiedad industrial por el uso indebido de una ETG (artículo 15).

Dado que aún no se ha aprobado la normativa reglamentaria correspondiente, hasta la fecha no se han registrado ETG en Perú.

### 3.3 El caso de Colombia y Bolivia

En Colombia las ETG no se encuentran reguladas. No obstante, resulta importante mencionar que el “Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022” del gobierno colombiano establece que el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Ministerio de Cultura, conjuntamente con la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) y Artesanías de Colombia, en el marco de la Comisión Intersectorial de Propiedad Intelectual, trabajarán en la reglamentación e implementación de la categoría de propiedad intelectual para las ETG.<sup>31</sup>

Adicionalmente, y de modo informativo, en el Senado de la República de Colombia se encuentra en trámite un Proyecto de Ley “[p]or medio de la cual se crea el sello de gastronomía local y se dictan otras disposiciones” presentado el 24 de julio de 2019<sup>32</sup>, el cual señala que:

*“Este proyecto de ley busca proteger y salvaguardar la gastronomía y los establecimientos que ofrezcan al público los platos con tradición gastronómica local; por medio de un sello que garantice, demuestre e identifique el origen y la tradición de los alimentos. Específicamente, incentivar al pequeño productor, proteger los productos de la zona geográfica; impulsar los saberes y tradiciones de cada producto; promover los productos locales y mejorar el entorno medioambiental de la gastronomía, incitando al visitante a consumir los productos locales. El Sello será entregado al plato de comida que cumpla con los requisitos establecidos en la presente ley y al establecimiento local que lo produce.”*

El artículo 3 del referido proyecto propone crear el “sello de gastronomía local”. En el referido sello se indicaría el origen y la tradición de los alimentos que lo posean y de los establecimientos que lo producen. El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

<sup>30</sup> Página 6 de la Propuesta de reglamentación de las ETG.

<sup>31</sup> Ver Objetivo 7 (“Promover la propiedad intelectual como soporte a la inspiración creativa”) del literal B (“Colombia naranja: desarrollo del emprendimiento de base artística, creativa y tecnológica para la creación de nuevas industrias”) del Pacto X (“Pacto por la protección y promoción de nuestra cultura y desarrollo de la Economía Naranja”) del Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022, p. 840. Disponible en: <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/Prensa/PND-Pacto-por-Colombia-pacto-por-la-equidad-2018-2022.pdf> (consultado el 15 de enero de 2020).

<sup>32</sup> Ver: <http://leyes.senado.gov.co/proyectos/index.php/proyectos-ley/cuatrenio-2018-2022/2019-2020/articulo/31-por-medio-de-la-cual-se-crea-el-sello-de-gastronomia-local-y-se-dictan-otras-disposiciones> (consultado el 15 de enero de 2020).

y el Ministerio de Cultura serían los encargados de autorizar la entrega de este sello a los establecimientos que lo soliciten y que cumplan con lo establecido en esta ley. Si bien el proyecto de ley colombiano no busca regular la figura de las ETG, sino la del “sello de gastronomía local”, esta figura tiene el mismo propósito de proteger la tradición gastronómica y fomentar el turismo.

En Bolivia no existe regulación sobre las ETG.

#### 4. LAS ETG COMO ELEMENTO PROMOTOR DEL TURISMO GASTRONÓMICO

La figura de la ETG tiene por objeto proteger las recetas y los métodos tradicionales de producción de productos específicos (agrícolas o alimenticios) producidos a partir de materias primas (o ingredientes tradicionales) o que cuentan con una composición (o elaboración o producción o transformación) tradicional.

El Decreto Legislativo N° 1397 peruano establece que una ETG busca proteger las recetas tradicionales y los métodos de producción o transformación que correspondan a la práctica tradicional aplicable a un producto o alimento, a efectos de dar valor agregado a los productos tradicionales (en su comercialización, producción o transformación) y a informar a los consumidores respecto de sus atributos.

En su Propuesta de reglamentación de ETG, el INDECOPI señala que el propósito de la regulación de las ETG es *“...proteger precisamente el elemento de tradición de los productos y recetas, consolidándolos como bienes con valor agregado de propiedad intelectual, y al mismo tiempo, reivindicar a nivel internacional la peruanidad de su origen.”*<sup>33</sup>

¿La razón? El poderoso goodwill (buena reputación) que la cocina peruana ha logrado a nivel internacional, lo que se traduce en un activo intangible que requiere ser protegido y que a través de su protección permitirá, por un lado, reivindicar la peruanidad de su origen, y, por otro, proteger y preservar las recetas y metodologías tradicionales que lo caracterizan, impulsando, al mismo tiempo, el desarrollo económico de los artesanos, agricultores, industria gastronómica y las industrias afines.<sup>34</sup>

En los 26<sup>th</sup> World Travel Awards 2019 Perú fue elegido como “World’s Leading Culinary Destination 2019” (“El mejor destino culinario del mundo”), premio que viene ganando 7 años consecutivos (2013-2019)<sup>35</sup>.

Esta buena reputación (goodwill) ganada a nivel mundial incrementa el turismo receptivo culinario. En el 2017, la Comisión de Promoción del Perú para la

<sup>33</sup> Primer párrafo de la página 14 de la Propuesta de reglamentación de ETG.

<sup>34</sup> Último párrafo de la página 12 y primer párrafo de la página 13 de la Propuesta de reglamentación de ETG.

<sup>35</sup> Información disponible en: <https://www.worldtravelawards.com/award-worlds-leading-culinary-destination-2019> (consultado el 15 de enero de 2020).

Exportación y el Turismo (PromPerú) presentó un estudio sobre turismo gastronómico, en el cual resaltó que: (i) el 59% de los turistas considera que la gastronomía es uno de los principales motivos para visitar el Perú; y, (ii) el 82% de los turistas identifica al Perú como destino gastronómico.<sup>36</sup>

En la inauguración de las recientes XXI Jornadas de Trabajo y Consejo de Administración de la Asociación Interamericana de Propiedad Intelectual (Asipi), realizadas del 27 al 30 de octubre de 2019 en la ciudad de Lima, Gastón Acurio (el chef más famoso del Perú<sup>37</sup>) explicó que:<sup>38</sup>

*“...hace 15 años (...) lo que intentamos transmitir era acerca de la oportunidad que tenía el Perú a través de su cocina para muchas cosas importantes (...) y cómo teníamos una oportunidad en la cocina para romper con (...) ese problema emocional que teníamos de no creer que nuestros países en América Latina podían ser exportadores de cultura, de valor agregado y de marcas internacionales que se vuelvan tendencias de consumo globales y con eso contribuir al desarrollo y al bienestar dentro de nuestros pueblos.*

*(...) Pasaron 15 años y estamos aquí hoy en día (en el año 2019) con la sensación, de alguna manera, del deber cumplido. Hoy día el Perú goza de una imagen distinta en el mundo. Hoy día pasamos de 500 restaurantes peruanos en el mundo a 5000. Hoy día Lima se ha convertido en un destino turístico gracias a su gastronomía que recibe a cientos de miles de personas de todo el mundo que vienen a Lima solamente para quedarse en Lima a disfrutar de su gastronomía, con todo lo que eso implica en otras actividades económicas alrededor. Y hoy día claramente en las encuestas, que lo dicen cada año, la cocina es sin duda ese espacio integrador de unión, de fe y de orgullo de los peruanos en su identidad y en su capacidad para conquistar el mundo con aquello que llevamos dentro.*

*(...)”*

INDECOPI reconoce que, al proteger bajo la figura de las ETG nuestras recetas tradicionales y los métodos de producción, se impulsa un mayor desarrollo de nuestra gastronomía y del turismo receptivo culinario, lo que pone en una mejor posición a nuestros productores y empresarios (del sector gastronomía y turismo).<sup>39</sup>

Como se ha explicado líneas arriba, de conformidad con el planteamiento peruano el registro de una ETG sobre un producto alimenticio no concede un uso exclusivo y excluyente sobre el nombre de dicho producto, así como tampoco impide su elaboración bajo una receta diferente. Así, por ejemplo, si se registrara como ETG el plato “Carapulcra”, ello no debe entenderse en el sentido de que el sector gastronómico estaría prohibido de usar el nombre citado, o que estaría prohibido

<sup>36</sup> Información disponible en: [https://www.promperu.gob.pe/Repos/pdf\\_novedades/282017175428\\_649.pdf](https://www.promperu.gob.pe/Repos/pdf_novedades/282017175428_649.pdf) (visitado el 15 de enero de 2020).

<sup>37</sup> Para conocer más sobre el chef peruano Gastón Acurio se sugiere revisar “Ingredientes para emprender: la historia del chef más famoso de Perú” del Banco Interamericano de Desarrollo - BID, disponible en: <https://www.iadb.org/es/mejorandovidas/ingredientes-para-emprender-la-historia-del-chef-mas-famoso-de-peru> (consultado el 15 de enero de 2020).

<sup>38</sup> La conferencia magistral de Gastón Acurio (completa) se encuentra disponible en: [https://www.youtube.com/watch?v=hP2K\\_iLqoAY](https://www.youtube.com/watch?v=hP2K_iLqoAY) (visitado el 15 de enero de 2020)

<sup>39</sup> Octavo párrafo de la página 3 de la Propuesta de reglamentación de ETG.

preparar ese delicioso plato con características distintas a la receta tradicional. Lo que se busca con las ETG es que solo aquellos que cumplan con la receta tradicional puedan hacer uso de la denominación “Especialidad Tradicional Garantizada” o de las siglas “ETG” en su oferta gastronómica, dado que estas serían para el público consumidor ávido de productos ancestrales (el caso de un turista gastronómico), una garantía de cumplimiento de reglas tradicionales o ancestrales a las que asigna un valor especial y que motivan su decisión de consumo.<sup>40</sup>

Veamos este otro ejemplo. Asumamos hipotéticamente que se registrara como ETG el “Pepián de choclo” y bajo la siguiente receta (para efectos del ejemplo una “receta tradicional”):

### **“Pepián de choclo**

*4 porciones*

*3 tazas de granos de choclo  
2 cucharadas de aceite  
una cucharada de ajo molido  
una cucharada de crema ají panca  
¼ de taza de crema de ají amarillo  
2 cucharadas de puré de culantro  
2 tazas de caldo de verduras  
½ taza de chifles picados  
3 cucharadas de hojas de culantro*

*En una olla con aceite caliente rehogue los ajos, la crema de ají panca, la crema de ají amarillo y el puré de culantro. Añada el choclo previamente molido y mezcle. Vierta el caldo, poco a poco, y deje cocinar a fuego bajo durante veinte minutos. Sazone e incorpore los chifles y el culantro. Puede acompañar el pepián con pescado frito o pavita.”*

<sup>41</sup>

De acuerdo a lo que se viene explicando, el registro como ETG del “Pepián de choclo” no va a impedir que los restaurantes ofrezcan este plato incluso si no siguen la receta antes mencionada. Si un restaurante respeta la referida receta, en su carta de menú podrá colocar “Pepián de choclo ETG”. Pero otro restaurante podría alejarse de dicha receta y ofrecer al público dicho plato agregando un huevo frito encima, al que le podría llamar, si quisiera, “Pepián de choclo montado”. Otro restaurante podría ofrecer el pepián de choclo acompañado con pavita y un chorizo cocido a la parrilla. Las ETG no restringen la infinita creatividad de los restaurantes y cocineros. Alguno, incluso, podría modificar la dosis de los ajíes y usar otros condimentos o hierbas (como el romero o el tomillo) para obtener una sazón más picante o perfumada, y hasta quizá obtener una mezcla más sabrosa que la receta tradicional. El registro de una ETG no va a afectar la creatividad e innovación culinaria. Pero si un turista quiere

<sup>40</sup> Quinto párrafo de la página 6 de la Propuesta de reglamentación de ETG.

<sup>41</sup> Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PromPerú y Empresa Editora El Comercio S.A., Perú mucho gusto, primera edición, Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PromPerú, Lima, 2010, p. 93.

probar la hipotética “receta tradicional”, simplemente dirigirá su decisión de consumo hacia aquel restaurante cuya oferta gastronómica exhiba “Pepián de choclo ETG”.

Las ETG tienen por objeto incentivar el turismo receptivo culinario. Los turistas que se sientan atraídos por la gastronomía tradicional peruana tendrán la certeza de que degustarán platos típicos peruanos preparados bajo la “receta tradicional”. Aquellos que prefieran la cocina de autor, las nuevas fusiones, etc., pues simplemente dirigirán sus pasos hacia los restaurantes que ofrezcan algo distinto a lo tradicional.

Ecuador ha visto en las ETG una forma de proteger sus recetas y métodos tradicionales de elaboración de productos específicos que correspondan a su identidad cultural y esto, a su vez, como una oportunidad de potenciar su turismo receptivo culinario. En el 2018, el Ministerio de Turismo del Ecuador presentó el Plan Nacional Gastronómico “Ecuador a la Carta”. Este plan contiene un mapa gastronómico con los principales platos típicos de las 24 provincias del Ecuador (uno por provincia) y tiene por objeto convertir al Ecuador en una potencia gastronómica.<sup>42</sup>

En Colombia, la Universidad del Externado publicó en el diario “El Tiempo” un análisis sobre los retos para desarrollar un turismo gastronómico en este país. Dicho análisis reconoce que las cocinas tradicionales no son conocidas por los turistas extranjeros y que solo el 12,5% de la oferta gastronómica en las zonas turísticas, corresponde a la cocina tradicional. Según los investigadores, esto se debería a que en las referidas zonas turísticas predominan los restaurantes de cocina foránea, lo cual, afirman, es casi un contrasentido, puesto que la tendencia actual es que los turistas buscan y prefieren la gastronomía local para su degustación y experiencia.<sup>43</sup>

Los países andinos están ante una oportunidad única de desarrollarse económica y socialmente a través de su gastronomía tradicional. Como ya se mencionó, Ecuador y Perú ya incorporaron en sus respectivas legislaciones la protección de las ETG; en ambos casos solo está pendiente la reglamentación correspondiente. Colombia ha incorporado en su “Plan Nacional de Desarrollo 2018-2022” la disposición de reglamentar e implementar la categoría de propiedad intelectual para las ETG. Y Bolivia cuenta con numerosos platos tradicionales los cuales querrá proteger, y para ello podrá utilizar la figura de las ETG.

---

<sup>42</sup> Información obtenida de la página web institucional del Ministerio de Turismo del Ecuador, disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/ecuador-cuenta-con-un-plan-nacional-gastronomico-para-promover-el-turismo-en-el-pais/> (consultado el 15 de enero de 2020).

<sup>43</sup> Narcís Bassols y Manuel Leguizamon, Los retos para desarrollar un turismo gastronómico en Colombia, en El Tiempo, Bogotá, 22 de junio de 2018. En: <https://www.eltiempo.com/cultura/gastronomia/los-retos-para-desarrollar-un-turismo-gastronomico-en-colombia-analisis-234408> (visitado el 15 de enero de 2020).

## 5. CONCLUSIONES

Las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) buscan proteger el uso correcto de las recetas y los métodos tradicionales de elaboración de productos específicos (agrícolas o alimenticios) producidos a partir de materias primas (o ingredientes tradicionales) o que cuentan con una composición (elaboración, producción o transformación) tradicional.

Existen decenas de platos típicos o tradicionales en la gastronomía boliviana, colombiana, ecuatoriana y peruana que son fruto de la creatividad de nuestros tatarabuelos y bisabuelos y durante generaciones han ido consolidándose y difundándose entre la colectividad, ganando reputación y, claro está, incorporándose en los menús de los restaurantes locales. Es natural comer en un restaurante lo que nuestra abuela o madre solía cocinarnos. Esos platos tradicionales son una oportunidad de negocio a partir del hecho de que los turistas extranjeros se sienten atraídos por los potajes y sazones andinas, ricos en ajíes, especias, hierbas y combinaciones exóticas.

La gastronomía andina tiene el potencial de generar mayores ingresos a través del turismo culinario receptivo, una modalidad interesante de industria creativa. Y las ETG constituyen una vía adecuada para proteger el uso de las recetas tradicionales. Solo si usas la receta tradicional “registrada” puedes agregarle al nombre del plato el adjetivo “ETG”. Así, el turista interesado en probar lo auténtico —lo tradicional— tendrá una manera fácil de identificar su objetivo. Claro está, como se ha explicado, el registro de una ETG no va a impedir que los restaurantes ofrezcan alternativas, modificaciones, fusiones. Pueden apartarse de las recetas tradicionales y usar el nombre del plato (por ejemplo, “cuy chactado”), pero no podrán usar el término ETG. De modo que el registro de una ETG para nada va a impedir la creatividad e innovación de la gastronomía moderna. El turista será quien decide. Quiere probar lo tradicional, lo auténtico, pues escogerá una comida ETG. Si quiere probar algo distinto, como la cocina de autor, como las nuevas fusiones, pues encontrará en el mercado una alternativa, un producto distinto. La creatividad culinaria es infinita, pues infinita es la combinación de ingredientes (más o menos sal, más o menos pimienta, más o menos ají), infinitos los modos de preparación (en lugar de estrujar, licuar; en lugar de asar, hornear; en lugar de leche de vaca, leche de almendras). Todo chef puede crear los platos que desee, modificar los ya existentes, alterar los insumos, y lograr nuevos y hasta mejores sabores.

El recuerdo con el que empieza este artículo plantea un problema distinto al turismo gastronómico receptivo. ¿Qué sucede si en el país A se está dañando la reputación del plato tradicional X proveniente del país B? De ahí la importancia de que la figura de las ETG sea recogida a nivel mundial. La autoridad competente del país B registraría como ETG el plato tradicional X ante la autoridad competente del país A, para que luego esta, con el apoyo de la autoridad anterior, garantice en el país A el uso correcto de la receta tradicional del plato X. Así las cosas, y siguiendo con el

mencionado recuerdo, asumamos que en el futuro se encuentra registrado como ETG el “cebiche peruano” ante la autoridad de propiedad industrial de Colombia. Si el coautor de este artículo regresara al restaurante que visitó hace unos años y observara en la carta del menú el término “cebiche”, pues tendrá que atenerse al sabor que encuentre; pero si la carta dice “cebiche peruano ETG”, entonces podrá exigir que el sabor de dicho plato corresponda de alguna manera al del resultado de la receta tradicional conforme al pliego de condiciones registrado ante la referida autoridad de propiedad industrial.

Quizá es momento de que el Comité Andino Ad Hoc de Propiedad Intelectual (CAAPI)<sup>44</sup>, encargado de la revisión de la normativa en materia de propiedad intelectual<sup>45</sup>, considere pertinente proponer la incorporación de la figura de las ETG en el ordenamiento jurídico comunitario andino.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

- Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PromPerú y Empresa Editora El Comercio S.A., Perú mucho gusto, primera edición, Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PromPerú, Lima, 2010.
- Manuel Botana Agra, Denominaciones Genéricas/Específicas y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) de productos, en AA.VV (Carlos Fernández-Nóvoa, José Manuel Otero Lastres y Manuel Botana Agra), Manual de la Propiedad Industrial, segunda edición, editorial Marcial Pons, Madrid, 2013.
- Narcís Bassols y Manuel Leguizamon, Los retos para desarrollar un turismo gastronómico en Colombia, en El Tiempo, Bogotá, 22 de junio de 2018.

---

<sup>44</sup> Creado mediante Decisión 797 – Comités y Grupos Ad Hoc de la Comunidad Andina en el marco de la reingeniería del Sistema Andino de Integración, de fecha 14 de octubre de 2014, publicada en la Gaceta Oficial del Acuerdo de Cartagena N° 2400 del 15 de octubre de 2014.

<sup>45</sup> Conforme se indica en el Documento Informativo N° SG/di 1053 denominado “Informe de Labores Enero - Diciembre 2017. Informe Anual de la Secretaría General de la Comunidad Andina” de fecha 10 de julio de 2018, disponible en: <http://www.comunidadandina.org/DocOficialesFiles/DInformativos/SGdi1053.pdf> (consultado el 15 de enero de 2020).