

# LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN: UNA METODOLOGÍA PARA SU RECONOCIMIENTO

---

MARÍA DEL CARMEN ARANA♦

Pontificia Universidad Católica del Perú

## Resumen

*La estrategia de dinamizar las inversiones y el comercio a partir de las denominaciones de origen se basa en el valor potencial que tienen. El Perú, por ser un país con gran riqueza en biodiversidad -la cual se articula a una geografía-, ha permitido el desarrollo ancestral de técnicas y procesos tradicionales de elaboración de productos por parte de los pobladores de las zonas. Las características de estos productos son únicas y se diferencian de los demás porque sus calidades y cualidades se deben a su origen geográfico. Tomando como punto de partida el hecho que el Perú cuenta con un marco legal integrado, se propone una metodología sobre la base de la investigación y participación de los diferentes actores involucrados: productores, consumidores, universidades, empresarios y sector público. Esta metodología es de carácter gradual y operativiza el proceso al clasificar en cuatro categorías el reconocimiento de las potenciales denominaciones de origen.*

## I.- Introducción

Las denominaciones de origen han tenido y tienen un valor económico en el comercio internacional<sup>1</sup>. Por este motivo, los diferentes gobiernos han hecho

---

♦ Abogada y Lingüista. Profesora de Propiedad Industrial y Metodología de la Investigación Jurídica en la Pontificia Universidad Católica del Perú. E- mail: mcarana@colmenares.com.pe

<sup>1</sup> Así, para Francia constituyeron “un capital considerable”, ya que en 1966 exportó vinos de origen controlado por valor de 670 000 000 de francos (de los cuales cerca de 225 000 000 correspondieron al champagne). El mismo año exportó cognac por el valor de 413 000 000 de francos y el 27% de su producción de queso de Roquefort. En: Saint-Gal, Loi-Type (1967). Sur les marques et la concurrence déloyale. Ripia, p. 44. Citado por Fernández (1969, p. 9).

lo necesario para crear sus propios marcos legales nacionales que ofrezcan una adecuada protección a sus Denominaciones de Origen<sup>2</sup>.

Para la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual – OMPI, las denominaciones de origen ofrecen una serie de ventajas económicas, tales como diferenciar al producto en el mercado, facilitar la penetración del producto en nuevos mercados, otorgar valor agregado al producto; por su parte, para las exportaciones es un instrumento de promoción de ventas de productos nacionales, ya que incrementan los beneficios de las inversiones con relación a los productos sin denominación de origen, fomentan y promueven el desarrollo de la calidad de los productos y las garantías, entre otros<sup>3</sup>.

Las denominaciones de origen condensan un conjunto de valores comerciales, de calidad y de tradiciones culturales. La unicidad que distingue el lugar geográfico con el producto que denomina, le otorga a la denominación un valor toponímico que permanece en el tiempo y, en la medida de su uso y renombre, llega a identificar a todo el país<sup>4</sup>.

El Perú cuenta con una gran diversidad de productos ancestrales pertenecientes indisolublemente a zonas geográficas que exigen ser protegidos como denominaciones de origen. De esta manera, nuestro país tendría reconocido un patrimonio de valor supranacional incalculable con efectos y consecuencias económicas comerciales aún por valorar en su impacto en el mercado interno, en nuestras exportaciones y en la balanza de pagos. Que los peruanos exportemos pallares de Ica, cerámica de Chulucanas, piedra de Huamanga, espárragos del Perú, papa del Perú, maca del Perú, y que éstas denominaciones sean reconocidas y valoradas internamente y por terceros, añadiría un valor económico, y una protección enérgica y elevada para fomentar la competitividad y producción local de esos productos.

A modo de ejemplo, damos la siguiente información sobre los pallares de Ica, en cuanto a los 6 000 productores que cultivan 3 806 hectáreas sembradas de pallar seco (datos al año 1997), así como sus técnicas de cultivo y características peculiares de suelo y clima que nos permiten dimensionar el impacto que tendría una protección a la producción de pallares de Ica con una denominación de origen, y sus beneficios para el crecimiento del área agrícola cultivable y para la población campesina de ese departamento, que concentra el 88% del total nacional de producción de pallares<sup>5</sup>.

---

<sup>2</sup> Así mismo, Ana Isabel Jiménez Zarco en su análisis de las denominaciones de origen Mancha y Valdepeñas de España, nos plantea que las denominaciones de origen diferencian y potencian al producto, el cual unido a la tradición y con el apoyo administrativo, constituye una herramienta y oportunidad para los productores y empresas locales de posicionarse en mercados internacionales. Ver: Jiménez Zarco (2002).

<sup>3</sup> En: El Régimen Internacional de Protección de las Indicaciones Geográficas (1997), preparado por la Oficina Internacional de la OMPI para el Seminario Nacional de la OMPI sobre la protección Legal de las Denominaciones de Origen, p. 16.

<sup>4</sup> Arana (1998, pp. 30).

<sup>5</sup> Datos tomados del Ministerio de Agricultura (1998, pp. 282).

Las denominaciones de origen constituyen un patrimonio nacional aún inexplorado porque el Perú, a pesar de contar con una gran diversidad ecológica, riqueza histórica y técnicas ancestrales en la elaboración de ciertos productos, no les ha dado la correspondiente protección legal. Su explotación tendría importantísimo impacto en el desarrollo regional descentralizado, ayudando a compensar de alguna manera el desequilibrio en la balanza de pagos. Solamente las denominaciones de origen de productos agrícolas justifican un esfuerzo estatal para reconocer denominaciones de origen<sup>6</sup>.

El presente artículo pretende dar ideas para atraer inversiones y fomentar el comercio a través de una propuesta metodológica que tiene como elemento central a las denominaciones de origen, que a la fecha cuentan con un sistema legislativo que articula normas de diversos niveles (nacionales e internacionales).

Dada la experiencia que se tiene en esta actividad orientada a las denominaciones de origen, se empieza reconociendo como denominaciones de origen a las expresiones o topónimos que cumplan con la doble conexión de modo evidente en el mercado y que los productores cuenten con algún tipo de organización alrededor de las denominaciones de origen. Asimismo, valora y reconoce a las denominaciones de origen ya investigadas, sean a nivel local, regional o nacional.

Esta propuesta considera al INDECOPI como órgano rector de las propuestas, a otros organismos públicos, a las universidades y gremios empresariales como coordinadores y partícipes en las investigaciones, y a los gremios locales como actores. El conjunto de ellos contribuirá a que las personas interesadas en las denominaciones de origen logren la organización y el nivel institucional suficiente. Asimismo, se pretende superar las dificultades para el reconocimiento de las denominaciones de origen y puesta en marcha de una organización estatal y privada que recoja los beneficios de éstas. Finalmente, de un lado, elimina formalidades costosas (económicas y temporales) y, de otro, pretende evitar que designaciones que constituyen denominaciones de origen en potencia se conviertan en genéricas y pasen a formar parte de marcas privadas nacionales e internacionales.

El documento se estructura de la siguiente manera: en primer lugar se describe el actual marco legal de la denominación de origen en el Perú, así como el correspondiente a los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen. Posteriormente, se plantea una serie de acciones para el reconocimiento y puesta en marcha de las denominaciones de origen, se analizan algunas investigaciones preliminares sobre potenciales denominaciones de origen; y, finalmente, se establecen las conclusiones.

---

<sup>6</sup> Hay 146 productos de origen agropecuarios que en teoría podrían conquistar mercados internacionales. (véase Revista Agronegocios, 1998).

## II.- El marco legal de la denominación de origen

### 2.1.- Marco legal de las denominaciones de origen<sup>7</sup>

Las indicaciones geográficas contienen un sistema que articula, de un lado, a las indicaciones de procedencia que protegen al público consumidor frente al engaño o confusión<sup>8</sup> y, de otro, a las denominaciones de origen que defienden los intereses de los productores de las zonas geográficas o regiones determinadas en el ámbito de su protección. En ambos casos, la regulación constituyen un sistema legislativo que articula diversos niveles normativos internos e internacionales.

En primer lugar contamos con las siguientes normas internas: i) El Decreto Legislativo N° 823<sup>9</sup> en su Título XV, denominado “Denominaciones de Origen”, contiene 22 artículos; y, ii) La Ley N° 28331<sup>10</sup> sobre Consejos Reguladores con 29 artículos.

De otro lado, el Perú ha suscrito los siguientes Convenios Internacionales Multilaterales: i) OMC – TRIPS<sup>11</sup> en su Sección 3 denominada “Indicaciones Geográficas”<sup>12</sup> contiene 3 artículos; el Artículo 22° se refiere al concepto de denominaciones de origen, el Artículo 23° se refiere a la protección adicional de las indicaciones geográficas de los vinos y bebidas espirituosas y, el Artículo 24° se refiere a las negociaciones internacionales y a las excepciones; ii) El Arreglo de Lisboa,<sup>13</sup> que contiene 18 artículos, y su Reglamento<sup>14</sup>, que contiene 24 reglas.

<sup>7</sup> Basado en el artículo inédito de Arana (en edición).

<sup>8</sup> Decisión 486. Artículo 222°.- Una indicación de procedencia no podrá usarse en el comercio en relación con un producto o un servicio, cuando fuese falsa o engañosa con respecto a su origen o cuando su uso pudiera inducir al público a confusión con respecto al origen, procedencia, calidad o cualquier otra característica del producto o servicio.

A efectos de lo dispuesto en el párrafo anterior, también constituye uso de una indicación geográfica en el comercio el que se hiciera en la publicidad y en cualquier documentación comercial relativa a la venta, exposición u oferta de productos o servicios.

<sup>9</sup> Decreto Legislativo N°823 - Ley de Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial El Peruano el 24 de abril de 1996.

<sup>10</sup> Ley N° 28331 - Ley marco de los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen publicada en el Diario Oficial El Peruano el 14 de agosto de 2004.

<sup>11</sup> El Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el comercio (ADPIC). Marrakech, Marruecos, 15 de Abril de 1994.

<sup>12</sup> Arana (2004, pp. 61).

<sup>13</sup> Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional del 31 de octubre de 1958, revisado en Estocolmo el 14 de julio de 1967 y modificado el 28 de septiembre de 1979. El Perú suscribió este Arreglo el 16 de febrero de 2005, entrando en vigor el 16 de mayo del 2005. Según el Artículo 5°, los países miembros tienen un año de plazo para denegar el registro de solicitud.

<sup>14</sup> Reglamento del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional, vigente desde 1° de abril de 2002.

Asimismo, el Perú es parte del Convenio Sub Regional del Acuerdo de Cartagena<sup>15</sup>, dentro del cual los cinco países andinos miembros poseen un Régimen Común de Propiedad Industrial en la Decisión 486<sup>16</sup>, que en su Título XII denominado “De las Indicaciones Geográficas”, Capítulo I, contiene el tema “De las denominaciones de Origen”, con 19 artículos (del 201° al 219°). Finalmente, el Perú ha suscrito Convenios Bilaterales sobre mutuo reconocimiento de denominaciones de origen, como por ejemplo el firmado con Cuba<sup>17</sup>.

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

El concepto de denominaciones de origen está contemplado en la Ley de Propiedad Industrial – Decreto Legislativo N° 823 (en adelante, DL 823), artículo 219°<sup>18</sup>, en el Artículo 201°<sup>19</sup> de la Decisión 486 y en el Artículo 22.1° del Acuerdo ADPIC.

La protección de las denominaciones de origen en nuestro país está sujeta, según el Artículo 223°<sup>20</sup> del DL 823, a la adopción de una norma específica (disposición o decisión administrativa) que declare a la denominaciones de origen protegibles como tal, con especificaciones de la región o lugar geográfico y la descripción de las características y calidad que debe tener el producto que designa.

---

<sup>15</sup> El Acuerdo de Cartagena entró en vigor el 16 de octubre de 1969 y creó lo que actualmente es conocido como Comunidad Andina de Naciones – CAN, conformada por Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú y Venezuela.

<sup>16</sup> Régimen Común sobre Propiedad Industrial de la Comunidad Andina de Naciones, vigente desde el 1° de diciembre de 2000.

<sup>17</sup> Acuerdo entre los Gobiernos de la República del Perú y la República de Cuba sobre mutuo reconocimiento y protección de sus denominaciones de origen, suscrito en Lima, el 10 de octubre del 2000.

<sup>18</sup> Decreto Legislativo N° 823. Artículo 219°.- Se entenderá por Denominación de Origen, aquella que utilice el nombre de una región o lugar geográfico del país que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente a los factores naturales y humanos del lugar.

<sup>19</sup> Decisión 486. Artículo 201°.- 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.

<sup>20</sup> Decreto Legislativo N° 823. Artículo 223°.- La declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas físicas o morales que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales, también se considerarán interesadas, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

En el Perú, hasta el 3 octubre del 2005, sólo se había reconocido oficialmente una sólo denominación de origen, que es el Pisco<sup>21</sup>, la cual cuenta con su norma técnica<sup>22</sup> en la que se establecen las características y la calidad que debe tener dicha bebida; pero el 4 de octubre del 2005, el organismo competente, la Oficina de Signos Distintivos del INDECOPI, otorgó protección como denominación de origen al “Maíz Blanco Gigante Cuzco”<sup>23</sup>.

El Decreto Legislativo N° 823 establece que el titular de las denominaciones de origen es el Estado Peruano (Artículo 218°), el Artículo 220<sup>24</sup> se refiere a la protección de la denominación de origen declarada contra usos no autorizados; el Artículo 222<sup>25</sup> se refiere a los casos en los que no se puede declarar una denominación de origen, el Artículo 223° se refiere a la solicitud de declaración de una denominación de origen, al cual puede ser: i) de oficio; o, ii) a solicitud de parte; el Artículo 224° se refiere a los requisitos que deben cumplirse para la declaración de una denominación de origen, como por ejemplo: i) la descripción del área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto que se distinguirá con la denominación; ii) la descripción detallada del producto

---

<sup>21</sup> Resolución Directoral N° 072087-DIPI expedida por la Dirección de Propiedad Industrial del ITINTEC con fecha 12 de diciembre de 1990 que declara que la denominación PISCO es una denominación de origen peruana, para los productos obtenidos por la destilación de vinos derivados de la fermentación de uvas frescas, en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.

<sup>22</sup> NTP211.001:2002. Norma Técnica Peruana del Pisco de fecha 6 de noviembre de 2002.

<sup>23</sup> La denominación de origen otorgada corresponde a esta variedad de maíz producida únicamente en los distritos de San Salvador, Pisac, Taray, Coya, Lamay y Calca, pertenecientes a la provincia de Calca; y en los distritos de Urubamba, Guayllabamba, Ollantaytambo, Yucay y Marasla, en la provincia de Urubamba, en el departamento de Cuzco.

<sup>24</sup> Artículo 220°.- Se protegerá toda denominación de origen contra:

- a) El uso no autorizado de la denominación de origen;
- b) El uso para distinguir productos no comprendidos en la declaratoria de protección, en la medida en que se trate de productos semejantes o cuando su uso aprovecha la reputación de la denominación de origen;
- c) Cualquier otra práctica que pudiera inducir a error a los consumidores sobre el auténtico origen del producto.

<sup>25</sup> Artículo 222°.- No podrán ser declaradas como denominaciones de origen, aquellas que:

- a) No se ajusten a la definición contenida en el artículo 219°;
- b) Sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público o que pudieran inducir a error al público sobre la procedencia, la naturaleza, el modo de fabricación o las características o cualidades de los respectivos productos;
- c) Sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los conocedores de la materia como por el público en general.

que distinguirá la denominación; y, iii) cualquiera otra indicación que disponga la oficina competente. El primer requisito implica una investigación geográfica y de delimitación de la zona, así como del clima, del suelo, lluvias, luminosidad, etc. Cuando las técnicas son tradicionales o ancestrales hay una exigencia de investigar en el campo con los productores el modo de elaboración del producto o las técnicas del cultivo. El segundo requisito está referido a la descripción de las características, calidades y cualidades del producto que la denominación de origen distinguirá y exige un análisis de contenido para comprobar si esas características se deben al ambiente geográfico.

Los Artículos 225<sup>o26</sup> y 226<sup>o27</sup> se refieren a la tramitación y publicación de la solicitud; el Artículo 227<sup>o28</sup> se refiere a la modificación de los términos de la declaración de una denominación de origen; el Artículo 229<sup>o</sup> se refiere a las personas que pueden solicitar el uso de una declaración de origen declarada, tales como: i) las que se dediquen a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por la denominación de origen; ii) realicen dicha actividad dentro del territorio determinado en la declaración; y, iii) cumplan con otros requisitos requeridos por las oficinas nacionales competentes.

Por su parte, el Artículo 234<sup>o</sup> se refiere al plazo de vigencia de una autorización para el uso de una denominación de origen que es de 10 años; el Artículo 235<sup>o29</sup> se refiere a la infracción por uso no autorizado de una denominación de origen; el Artículo 236<sup>o30</sup> se refiere a la cancelación de la autorización de uso de la

---

<sup>26</sup> Artículo 225<sup>o</sup>.- Admitida la solicitud, la Oficina competente analizará, dentro de los treinta días hábiles siguientes, si cumple con los requisitos previstos en el presente Título, siguiendo posteriormente el procedimiento relativo a publicación de la solicitud y presentación de las observaciones previsto para el registro de marcas de productos y de servicios de la presente Ley.

<sup>27</sup> Artículo 226<sup>o</sup>.-La declaración de protección de una denominación de origen deberá ser publicada, por única vez, en el diario oficial El Peruano y en cualquier otro diario de circulación nacional.

<sup>28</sup> Artículo 227<sup>o</sup>.-Los términos de la declaración de una denominación de origen podrán ser modificados en cualquier momento, siguiendo el mismo procedimiento previsto para la declaración original. La solicitud de modificación deberá señalar las variaciones que se pidan y las causas que la justifiquen.

<sup>29</sup> Artículo 235<sup>o</sup>.- El derecho de utilización exclusiva de las denominaciones de origen se inicia con la declaración que al efecto emita la Oficina competente. El uso de las mismas por personas no autorizadas, será considerado una infracción sancionable, incluyendo los casos en que vengan acompañadas de indicaciones tales como género, tipo, imitación y otras similares que creen confusión en el consumidor.

<sup>30</sup> Artículo 236<sup>o</sup>.-La denominación de origen deberá utilizarse en los términos en que se concedió la autorización de uso. En caso contrario, de oficio o a petición de parte, se cancelará la autorización de uso.

denominación de origen; el Artículo 237<sup>o31</sup> se refiere a la nulidad de la autorización para el uso de una denominación de origen protegida; y el Artículo 239<sup>o32</sup> se refiere a la celebración de convenios bilaterales o multilaterales para el reconocimiento en el extranjero de las denominaciones de origen peruanas, otorgando en reciprocidad, protección a las denominaciones de origen extranjeras en nuestro territorio.

De otro lado, la Decisión 486, en su Artículo 201<sup>o</sup> se refiere al concepto de denominación de origen<sup>33</sup>, el Artículo 203<sup>o</sup> se refiere a la declaración de protección de una denominación de origen que puede ser: i) de oficio, o; ii) a solicitud de parte. El Artículo 204<sup>o</sup> refiere que los requisitos de la solicitud de declaración de protección de una denominación de origen son: i) la denominación de origen objeto de la declaración; ii) la zona geográfica delimitada de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen; iii) los productos designados por la denominación de origen; y, iv) una reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen. Consideramos que estos requisitos son similares a los de la Ley de Propiedad Industrial, sin embargo, se agrega explícitamente la reputación y la calidad de los productos designados con la posible denominación de origen, constituyendo una exigencia mayor.

El Artículo 216<sup>34</sup> se refiere a la nulidad de la autorización de uso de una denominación de origen protegida, el Artículo 217<sup>o35</sup> se refiere a la cancelación de la autorización por falta de uso, el Artículo 218<sup>o</sup> se refiere al reconocimiento de las denominaciones de origen protegidas en otros países miembros de la Comunidad Andina, siempre que la solicitud sea formulada por sus productores, extractores, fabricantes o artesanos que tengan legítimo interés o las autoridades públicas de éstos; y el Artículo 219<sup>o</sup> se refiere a las denominaciones de origen protegidas en

---

<sup>31</sup> Artículo 237<sup>o</sup>.- La Oficina competente podrá declarar, de oficio o a petición de parte, la nulidad de la autorización para el uso de una denominación de origen protegida, previa audiencia de las partes, si fuese concedida en contravención a la presente Ley.

<sup>32</sup> Artículo 239<sup>o</sup>.- El Estado, mediante la celebración de convenios bilaterales o multilaterales, fomentará el reconocimiento en el extranjero de las denominaciones de origen peruanas, otorgando, en reciprocidad, protección a las denominaciones de origen extranjeras, a través de la inscripción en una sección especial del Registro de Denominaciones de Origen.

<sup>33</sup> Arana (2004, p. 75).

<sup>34</sup> Artículo 216<sup>o</sup>.- La autoridad nacional competente podrá declarar, de oficio o a petición de parte, la nulidad de la autorización de uso de una denominación de origen protegida, si fue concedida en contravención a la presente Decisión. Serán de aplicación, en lo que fuere pertinente, las normas sobre nulidad de registro de marcas de la presente Decisión.

<sup>35</sup> Artículo 217<sup>o</sup>.- De oficio o a solicitud de parte, la oficina nacional competente, cancelará la autorización de uso, cuando se demuestre que la misma se utiliza en el comercio de una manera que no corresponde a lo indicado en la declaración de protección respectiva. Serán de aplicación, en lo que fuere pertinente, las normas sobre cancelación de registro de marcas de la presente Decisión.



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

## **2.2.- Marco legal de los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen**

El 14 de agosto del 2004, con la Ley N° 28331<sup>36</sup> se crean los Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen, los mismos que son los encargados de la administración de las denominaciones de origen nacionales cuya protección ha sido declarada.

Los Consejos Reguladores son entidades constituidas bajo la personería jurídica de asociaciones civiles sin fines de lucro<sup>37</sup>, según lo dispuesto en el Artículo 3° de la Ley<sup>38</sup>.

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

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

De otro lado, la competencia de los Consejos Reguladores<sup>39</sup> está dada por el territorio de la respectiva zona de producción, por los productos protegidos por la denominación de origen y por las personas autorizadas al uso de la denominación de origen. Asimismo, algunas de las funciones de los Consejos Reguladores son el orientar, vigilar y controlar la producción de los productos amparados con la denominación de origen, garantizar el cumplimiento de la norma técnica respectiva,

---

<sup>36</sup> Ley N° 28331 publicada en el Diario Oficial "El Peruano" el 14 de agosto del 2004.

<sup>37</sup> En España, el Consejo Regulador de Ribera del Duero, creado por Ley 27414 publicada en el BOE el 10 de diciembre de 1992, es un órgano desconcentrado dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomiendan (Artículo 29°) y está constituido, según el Artículo 21° por i) un presidente elegido por el Consejo Regulador en pleno y designado por dicho Ministerio, ii) cinco vocales que representan al sector vitícola, iii) cinco vocales que representan al sector vinícola, iv) un representante designado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; y vii) un representante de la Junta de Castilla y León, con especiales conocimiento de enología, con voz pero sin votos. Similar estructura poseen otros consejos reguladores de España.

<sup>38</sup> Ley N° 28331, Artículo 3°.

<sup>39</sup> Ley N° 28331, Artículo 9°.

velar por la calidad de la denominación de origen en el país y en el extranjero, actuar en representación y defender los intereses generales de la denominación de origen, establecer y aplicar sanciones a aquellos asociados que incumplan con lo dispuesto en los estatutos, entre otras.<sup>40</sup> Debemos precisar que los Consejos Reguladores, en tanto se constituyen como asociaciones civiles, son los entes encargados de otorgar las autorizaciones de uso de la denominación de origen, en virtud de las facultades delegadas por la Oficina de Signos Distintivos del INDECOPI y podrían también autorizar, en el producto, el uso de las marcas y sellos o precintos de garantía y seguridad que comunican al consumidor que esos productos han sido elaborados en estricto cumplimiento de las normas técnicas y de calidad establecidos.

En el marco de la mencionada Ley, durante este año 2005 en el Ministerio de la Producción se ha mantenido reuniones con los miembros de la Comisión Nacional del Pisco – CONAPISCO (integración del sector público y privado) a fin de revisar su respectivo estatuto y reglamento operativo. Dichos instrumentos servirán de base para otros Consejos Reguladores de otras denominaciones de origen que se reconozcan en el futuro.

### **III.- Una metodología para las denominaciones de origen**

De acuerdo al marco legal, el titular de la denominación de origen es el Estado<sup>41</sup> y en el Perú el organismo competente para reconocerla es el INDECOPI; por lo tanto éste estaría involucrado en la promoción, identificación, investigación y diseño de proyectos para el reconocimiento y puesta en marcha de las denominaciones de origen. En este contexto se tendrían las siguientes acciones:

#### **3.1.- Folletos y comunicaciones**

- a. Una primera tarea sería elaborar folletos y avisos en los medios, indicando las características y ventajas de la denominación de origen a nivel de comercio y atracción de inversiones. Asimismo, se deberán cursar comunicaciones diversas y difundir el plan de actividades sobre las denominaciones de origen, conjuntamente con el sector privado.
- b. Otra tarea importante sería enviar comunicaciones a los gremios empresariales y a las universidades para el fomento de las denominaciones de origen y sus correspondientes investigaciones.

---

<sup>40</sup> Ley N° 28331, Artículo 10°.

<sup>41</sup> En España, la Ley de la Viña y del Vino - Ley 24/2003, publicada en el Boletín Oficial del Estado – BOE el 11 de julio del 2003, en su artículo 17° establece que los nombres geográficos véricos son bienes de dominio público y corresponden al Estado (ver Suñer y Gonzales (2004, p. 165).

### 3.2.- Talleres

- a. Convocar a los productores (artesanos, agricultores, comerciantes, etc.) y a todas las personas y organizaciones relacionadas con las denominaciones de origen potenciales a participar en talleres o a instalar mesas de participación para identificar sus intereses y establecer una organización mínima que los agrupe y articule.
- b. Con los resultados de las mesas de participación y los datos e información obtenida de los diversos trabajos de investigación se llevaría a cabo la elaboración de un inventario de las potenciales denominaciones de origen.

### 3.3.- Identificación de potenciales denominaciones de origen

- a. Denominaciones de origen evidentes.- Otra labor es dar el status de denominación de origen a las expresiones o topónimos que cumplan con los requisitos fundamentales básicos de la doble conexión (nivel geográfico y nivel de características y cualidades del producto) que los consumidores las reconocen como tales en el mercado y cuyo rendimiento lingüístico funcional se puede apreciar de modo evidente.

En esta categoría hemos identificado: “Retablos de Ayacucho”, “Piedra de Huamanga”, “Vino de Ica” y “Chirimoya Cumbe”; a los cuales se les puede dar un reconocimiento inmediato .

- b. Las denominaciones de origen ya investigadas. De las investigaciones realizadas, se propone dar reconocimiento a las siguientes denominaciones:
  - **“Pallares de Ica”, “Cerámica de Nazca”, “Queso de Ambar”, “Tejas de Ica”, “Cerámica de Chulucanas”<sup>42</sup> y “Maca Perú”.**

Los tres primeros productos han sido investigados en un trabajo de nuestra autoría titulado “Denominaciones de Origen Peruanas”, el cual fue inscrito en el CILA<sup>43</sup> por las autoridades de la Universidad

---

<sup>42</sup> Cabe destacar que el 6 de septiembre del 2005, la Comisión de Productos Bandera (Coproba) del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo lanzó la Cerámica de Chulucanas como uno de los primeros productos de bandera de nuestro país, a fin de fortalecer su comercialización y exportación.

<sup>43</sup> CILA - Centro de Investigación de Lingüística Aplicada.

Nacional de Mayor de San Marcos. La investigación se inició en enero de 1998 y concluyó en diciembre de 1998, cumpliendo un calendario con una serie de actividades.

- **La “Cerámica de Chulucanas”** ha sido trabajada inicialmente desde el punto de vista lingüístico por la lingüista Carmen María del Rosario Concha Nolte en el año 1991, con motivo de su tesis titulada “Léxico de cerámica y alfarería de Chulucanas: Estudio Semántico y Lexicológico”, la cual presentó para optar el título profesional de Licenciada en Lingüística de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos; y, con posterioridad, en el año 2004, fue trabajada desde el punto de vista jurídico-económico por la abogada Karina Tatiana Alfaro Pamo, en su tesis titulada “Las Denominaciones de Origen y las Marcas Colectivas: Cerámicas Chulucanas” la cual presentó para optar el grado de Master en Derecho Empresarial de la Universidad de Lima.
- **La “Maca Perú”** ha sido motivo de una investigación realizada por el Instituto Peruano de Plantas Medicinales, hoy denominado Instituto Peruano de Productos Naturales – IPPN, la misma que fue presentada ante la Oficina de Signos Distintivos del INDECOPI a fin de obtener su declaración como denominación de origen.

A estas investigaciones se agregarían otras que se hayan realizado, tanto en universidades, como en otras entidades públicas y privadas.

- c. Las denominaciones de origen por investigar o que necesitan de una mayor investigación son las que están constituidas por las expresiones o topónimos que tienen un rendimiento funcional lingüístico en el mercado porque el público, los consumidores y los productores le confieren a nivel de contenido, los atributos básicos de una denominación de origen, pero respecto de las que no se encuentran investigaciones o, las que se encuentran, presentan dudas para dimensionar su amplitud en el mercado. Dentro de este grupo podríamos considerar a las siguientes:

“Queso mantecoso de Cajamarca”, “Filigrana de Catacaos”, “Mate Burilado de Huancayo”, “Cerámica de Quinua”, “Cerámica de Pucará”, “Alfarería de Simbilá”, “Aceitunas de Acari y Yauca”, “Tapices de San Pedro de Cajas”, “Alfajores de Lambayeque”, “Café de la Convención”, “Café de Chanchamayo”, “Café de Canchaque”, “Naranjas de Palpa”, “Chocolate de taza Cuzco”, entre otras.

- d. Otras denominaciones de productos nacionales que se conocen a nivel internacional, referido a productos de flora y fauna y que poseen un gran potencial exportador como el aguaymanto, el camu camu, el paiche, la muña, maíz morado, papa amarilla, entre otros.

### 3.4. Diseño de proyectos

Para cada una de las denominaciones de origen potenciales identificadas se debe elaborar un proyecto que logre concretar el reconocimiento y funcionamiento, incluidos sus órganos de gestión y normas técnicas.

El diseño de cada proyecto debe incluir los siguientes aspectos:

- a. **Objetivos.-** Lograr la puesta en marcha y base institucional de las denominaciones de origen.
- b. **Cronograma.-** Establecer en el orden de tiempo la recolección del material del campo, la constitución del corpus, el análisis y la evaluación.
- c. **Metodología.-** Necesariamente se tiene que identificar el funcionamiento lingüístico de la denominación de origen, para lo cual se debe realizar trabajo de campo a fin de constatar y recoger del habla de la zona de influencia de los productores, consumidores y público en general, el léxico y el discurso donde se encuentra la denominación a proteger. Establecida la base lingüística, se procedería a identificar el volumen de producción y el movimiento comercial del producto que la denominación designa, así como señalar si su impacto es local, regional o nacional.
- d. **Costos.-** Establecer un presupuesto.
- e. **Evaluación de resultados.-** Se realiza en la etapa final con el objetivo de determinar si las designaciones investigadas reúnen las condiciones para ser protegidas como denominaciones de origen o no. En este último caso, solamente se protegerían como indicación de procedencia.

### 3.5.- Otros elementos importantes

Dado que las denominaciones de origen están constituidas por topónimos que forman parte del lenguaje de los productores y consumidores, se deben utilizar herramientas de la lingüística desde la etapa de su recolección (textos orales, fichas léxicas, entrevista-cuestionario), pasando por la organización de datos (corpus), hasta su análisis (semántico y léxico); con el objetivo de identificar, a nivel de significado, la doble conexión entre el elemento geográfico y las características y calidades del producto que designa la denominación, así como los rasgos semánticos que contiene.

### **3.6.- Reconocimiento nacional de denominaciones de origen**

El reconocimiento nacional de denominaciones de origen es conveniente hacerlo sobre una base mínima constituida por una expresión geográfica que cumpla con el requisito de la doble conexión, que consiste en designar simultáneamente un lugar geográfico y un producto con características especiales que lo diferencien de los demás y cuyas calidades y características se deban al lugar geográfico de donde proviene.

Los productores deberán estar organizados en asociaciones de productores o equivalentes, agrupados en la zona por algún interés común. Lo más importante en este punto es poder identificar a los líderes que serán los que conduzcan las actividades de las agrupaciones hasta que se constituyan los respectivos consejos reguladores.

Se puede declarar la denominación de origen con cargo a constituir después la norma técnica, la cual deberá observar el producto así como el consejo regulador.

## **IV.- Organización de los entes encargados de la gestión de las denominaciones de origen**

### **4.1.- Consejo Regulador**

La creación de los Consejos Reguladores con su estatuto y reglamento operativo sólo es posible si concurren en forma armonizada el sector público y privado<sup>44</sup>. Esto se puede afirmar debido a la experiencia de los productores del Pisco, quienes conjuntamente con el sector público (INDECOPI y Ministerio de la Producción) están llegando a los acuerdos finales sobre su estatuto para luego inscribirlo y dar nacimiento al primer Consejo Regulador en el Perú. Las discusiones para aprobar un estatuto están dadas por las diferencias de intereses de los participantes (productores, bodegas, agricultores), grados de producción, volúmenes, la relación que se debe dar entre el sector estatal y privado, el poder sancionador, la representación, la votación, etc.

Uno de los aspectos más importantes del Consejo Regulador es que ellos podrían registrar marcas para comunicar mejor al consumidor la calidad especial de un producto que lo diferencia de los demás, dándole un mayor valor de imagen

---

<sup>44</sup> En España, el Artículo 25° de la Ley de la Viña y el Vino, señala que “la gestión de cada vino de calidad con indicación geográfica, denominación de origen, denominación de origen calificada y, en su caso, vino de pago, será realizada por un órgano de gestión, en el que estarán representados los titulares de viñedos y bodegas inscritos en los registros que se establezcan en la norma específica(...) En todo caso, los órganos de gestión colectiva tendrán personalidad jurídica propia, de naturaleza pública o privada (...)”. Ver Suñer y Gonzales (2004, p. 239).

y distinción comercial, y al consumidor una garantía reforzada adicional de calidad. Cabe destacar que en España los Consejos Reguladores pueden ser titulares de marcas registradas dentro de las cuales se incluye la denominación de origen. A título de ejemplo citamos las marcas comunitarias europeas registradas a favor del Consejo Regulador de Ribera del Duero<sup>45</sup> y del Consejo Regulador de Rioja, que se muestran a continuación:



Titular: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Ribera del Duero"  
Certificado N. 003335361  
Clases: 16, 29, 30, 31, 32, 33, 35, 39 de la N.O.



Titular: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada "Rioja"  
Certificado N. 000226118  
Clase: 33 de la N.O.

#### 4.2. Norma técnica

Es la herramienta más importante para presentar un estándar de calidad. Debe recoger todos los aspectos técnicos necesarios para la fabricación del producto, sus características, grado alcohólico, tamaño, color, etc; así como las normas del etiquetado del productos, entre muchas otras.

#### 4.3. Sector público

Con relación al sector público, el INDECOPI deberá estudiar la posibilidad de crear un órgano interno que se encargue exclusivamente de las denominaciones de origen, la que podría ser una Comisión con su Secretaria Técnica, dado que las denominaciones de origen exigen investigación y coordinación con las universidades,

<sup>45</sup> Además de la marca citada, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Ribera del Duero" cuenta con otras marcas registradas a su favor, tanto en España, como en la Comunidad Europea.

productores y demás agentes interesados. Esta Secretaría Técnica reuniría las condiciones necesarias para poder canalizar cooperación técnica existente.

## **V.- Algunos resúmenes de investigaciones sobre potenciales denominaciones de origen.**

### **5.1.- Denominaciones de origen peruanas**

La investigación de nuestra autoría titulada “Denominaciones de Origen Peruanas” fue realizada durante todo el año de 1998 en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, a través del Centro de Investigación de Lingüística Aplicada – CILA; en nuestra calidad de docente del Departamento de Lingüística de dicha universidad.

El objetivo que perseguía la investigación era identificar, describir y analizar desde el punto de vista lingüístico (léxico-semántico) las denominaciones de origen de los departamentos de Lima e Ica, sus características, incluidas las características geográficas, su relación con el producto y la técnica tradicional de su elaboración.

Las denominaciones de origen investigadas fueron: “Tejas de Ica”, “Salchicha de Huacho”, “Tamales de Supe”, “Aceitunas de Villacurí”, “Pallares de Ica”, “Queso de Ambar”, “Guinda de Huaura” y “Cerámica de Nazca”.

La metodología de la investigación combinó materiales bibliográficos: la revisión sobre fuentes escritas, datos geográficos e históricos respecto del uso de los topónimos; así como trabajo de campo in situ en los diversos lugares de las zonas geográficas previamente determinadas. A nivel de trabajo de campo se realizaron diversas entrevistas personales a productores, consumidores y otros informantes, sobre cada uno de los paralexemas, expresiones o topónimos<sup>46</sup>. La información recogida fue transcrita en fichas. Cabe señalar que a nivel lingüístico la ficha léxica es un instrumento muy útil para trabajar a nivel léxico las definiciones y rasgos del contenido.

Durante la investigación se ubicaron a los informantes en su hábitat. A los productores en sus centros de producción o cultivo en plena faena de trabajo, a los comerciantes y consumidores en la realización de sus actividades, ya sea de venta o compra del producto, preferentemente en los mercados en contacto con los productos designados. La información obtenida permitió describir las características

---

<sup>46</sup> Según el Diccionario de la Lengua Española de la Real Academia Española, topónimo es el “nombre propio de lugares”. Desde el punto de vista lingüístico, topónimo es una denominación que responde a una necesidad vital entre el hombre y su entorno (naturaleza). Los topónimos gozan de una relativa permanencia a través de los tiempos, resultando importante el cotejo entre el significado del topónimo y la naturaleza, suelos, cultura y situación topográfica en general. Es una unidad que se utiliza en la toponimia. La toponimia es la disciplina que trata el estudio de los nombres de lugares, vinculando la lengua y una cultura. Ver: Cerrón (1976).



y establecer las correlaciones entre la denominación de origen, las características geográficas y las características del producto.

Con la totalidad de las entrevistas y las informaciones geográficas obtenidas se construyó el corpus.

A nivel de análisis, se aplicó un conjunto de procedimientos de descripción del objeto visto como un todo de significación y se identificaron las relaciones entre las partes del objeto y el todo que lo constituye con cada uno de los elementos obtenidos, de manera recurrente, hasta el agotamiento del objeto, es decir, hasta registrar las unidades mínimas (indescomponibles). La metodología aplicada es propia de la semántica estructural y de la lexicología.

Construido el corpus con los discursos orales proporcionados por los productores asentados en la zona de influencia y los consumidores de los productos que la denominación de origen designa, elaboramos las definiciones de las denominaciones investigadas, a fin de verificar si a nivel de contenido presentaban la doble conexión (características del productos y que éstas se deban al lugar geográfico) necesaria para su reconocimiento como denominación de origen.

A continuación presentamos las definiciones construidas de las ocho denominaciones investigadas, utilizando las mismas palabras de los informantes:

- **“Queso de Ambar”**: Un producto alimenticio tradicional, elaborado a mano, en Ambar. Un queso fresco de calidad especial, de sabor agradable, consistencia natosas, color amarillento, de leche pura y natural, a la que no le han quitado la crema; se considera que su especial sabor agradable se origina en los pastos naturales de las alturas, que come el ganado que produce la leche, y que cuando madura se acentúan todas sus características.
- **“Pallares de Ica”**: Viene de tiempos inmemoriales habiendo dado lugar a peregrinajes por su abundancia; significa pallar más rico, de cáscara delgada, de fácil y rápida cocción, es cremoso, suave y dulce, se vende bastante, es de consumo diario, tiene una mayor preferencia que los pallares de otro lugar que el consumidor lo considera de cáscara más gruesa, de cocción difícil y que no son dulces. Se consume en estado fresco en ensaladas y sopas, como chupes, en dulces como “pallar colado”. La producción del pallar se hace con prácticas tradicionales que aprovechan las condiciones agroclimáticas de Ica<sup>47</sup>.

---

<sup>47</sup> Cabe destacar que el caso del pallar de Ica nos proporcionó el carácter objetivo de la investigación al constatar la presencia real y constante en el mercado de las denominaciones de origen en forma auditiva y/o visual, lo cual permitió que podamos percibir, al igual que los productores y consumidores, la significación a nivel de percepción del contenido, y establecer la correlación entre el significante y el significado. La expresión “Pallar de Ica” está constituida por una combinación de tres elementos copresentes en un enunciado articulado constituyendo una unidad de expresión (lexema).

- **“Tejas de Ica”**: Dulce típico del Departamento de Ica, caracterizado por una cubierta blanca de azúcar que envuelve una fruta envuelta o rellena con manjar blanco, las frutas más usadas son el limón, la naranja, la toronja y la pecana. Arte ancestral de Ica. “Golosinas que se preparan en Ica y que consiste en diversas frutas rellenas con manjar blanco y bañadas de azúcar”<sup>48</sup>.
- **“Tamal de Supe”**: De chanco o pollo, característicos por su color amarillo propio del maíz y rojo por el achiote que se usa para hacerlos, están cubiertos por el parche, la punta y el pañal, están envueltos en hojas de planta de plátano, muy suaves y ricos, de preferente consumo en el mercado.
- **“Guinda de Huaura”**: Licor de guinda, (capulí) macerado en pipas de roble, en aguardiente que se produce en Huaura, de agradable sabor, es típico de la zona, donde se produce con técnicas ancestrales; la guinda se consume sola o con gaseosa.
- **“Cerámica de Nazca”**: Una técnica especial para hacer cerámica totalmente a mano (tanto el moldeado como el pintado), con motivos y colores de la antigua cultura Nazca, que se comercializan con el nombre de cerámica Nazca; piezas de barro cocidos con insumos propios de la zona.
- **“Aceitunas de Villacurí”**: fruto del olivar producido en las pampas del mismo nombre. Aceitunas de sabor agradable porque el suelo al tener más arena que gredal (franco arenoso) no permite que se retenga el agua y afecte a las plantas. A las raíces no les gusta que el agua se empoce, sino que percole. Su color es oscuro típico de la aceituna madura y después comienza a secarse y toma un color negro, o de color verde hasta llenarse y completar su crecimiento, son buenas las aceitunas por el clima, caluroso de día y frío de noche. En estas pampas, los olivares son regados con agua del subsuelo ligeramente salobres.

---

En esta unidad de expresión pueden ser reconocidos un conjunto de semas<sup>48</sup> que constituyen una unidad de contenido que reúne y articula dos figuras sémicas: a) una figura sémica que contienen los semas: grano, blanco, achatado, alargado, ovalado, que se refieren a las características del producto; y, b) la otra figura sémica que reúne los semas: lugar geográfico, con sol, al sur de Lima, suelo arenoso, Ica; los cuales constituyen las características geográficas. Estas dos figuras sémicas se articulan con los semas genéricos agrícola y menestra, y constituyen la base clasemática que permite la formación de la unidad de la significación manifestada en el semema.

<sup>48</sup> Ugarte (1997, p. 284).

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

Las conclusiones del trabajo de investigación sobre las “Denominaciones de Origen Peruanas” fueron las siguientes:

- a. En una denominación de origen se condensa todo un léxico de actividades tradicionales (agrícolas, cerámicas, artesanales) transmitidas y mantenidas oralmente donde está incluido el productor, su actividad productiva, artesanal o de otro tipo, el proceso, el lugar de producción, incluyendo los nombres de los utensilios utilizados y de la materia básica trabajada. Todos estos elementos lexemáticos y del contenido pertenecen al patrimonio cultural de una comunidad lingüística determinada.
- b. Cada denominación de origen investigada tiene la siguiente estructura lingüística:
  - A nivel de expresión: están constituidas por una denominación que designa simultáneamente un producto particular con características especiales y la zona geográfica de donde proviene;
  - A nivel de contenido: cada denominación de origen contiene rasgos semánticos (semas) que articulan los siguientes niveles:
    - A nivel descriptivo: sema inherente que corresponde a cada una de las características y cualidades objetivas del producto y que permiten su identificación y diferenciación con otros productos.
    - A nivel axiológico: sema que informa sobre las calidades que para los hablantes tiene el producto, indica la valoración que determina la evaluación y calificación que hace el consumidor del producto desde el punto de vista subjetivo. Son los semas que determinan la preferencia y reconocimiento de la calidad del producto por parte del consumidor.
    - A nivel toponímico: los semas están referidos a la zona geográfica o localidad de origen del cultivo, de elaboración y producción de los productos. Se han encontrado semas, según las denominaciones de origen referidos a las características de la tierra, el clima, luminosidad, composición de suelos, el agua, los pastos, la extensión del terreno, la ubicación dentro de un área mayor, la fauna y flora típica, etc.

- A nivel procesal (técnica de la zona): los semas informan sobre los procesos de preparación, técnicas de elaboración, sobre las fuentes recibidas oralmente, sobre sus antecesores o antepasados, sobre las características especiales de ciertas materias primas y las técnicas para su obtención, semas comparativos con técnicas alternativas.
- c. Las denominaciones de origen son formas de condensación que se inscriben en el discurso y que dependen del funcionamiento ordinario de las lenguas naturales.

## 5.2.- Léxico de cerámica y alfarería de Chulucanas: Estudio semántico y lexicológico.

Tesis presentada en el año 1991 por Carmen María del Rosario Concha Nolte ante la Escuela Académica de Lingüística de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, para optar el grado licenciada en Lingüística.

Esta tesis constituye un esfuerzo inicial que revaloriza académicamente al trabajo de los ceramistas de Chulucanas, específicamente su técnica tradicional transmitida oralmente en Chulucanas. Ésta ciudad es la capital de la provincia de Morropón, departamento de Piura, y se ubica entre los 37° de longitud oeste y 95,5° de latitud norte, encontrándose en los alrededores del cerro Vicús, donde se desarrolló la cultura pre inca Vicús.

En esta tesis se organiza y describe el campo semántico de la cerámica y alfarería de Chulucanas. A partir del léxico de los informantes, y aplicando la teoría semántica, se describen las actividades, la ubicación de los informantes, de la zona, los materiales, las herramientas, técnicas y otros, todo lo cual constituye la técnica tradicional de Chulucanas, que es la herencia ancestral de los Vicús.

Lo específico de esta técnica de cerámica es que utiliza los siguientes procedimientos:

- a. *El paleteado*: “Procedimiento de origen tallán para estirar la arcilla semiseca y darle forma a las piezas, empleando una paleta por fuera y una piedra por dentro. Consta de tres partes: el comenzado, alisado y levantado.”<sup>49</sup>
- b. *El negativo*: Método de origen Vicús de horneado para fijar una tonalidad oscura en la pieza<sup>50</sup>. Este procedimiento puede tener reducción y aumento de la intensidad del color de la pieza debido al tiempo que permanece en el horno de negreado, y es a partir de ello que la investigadora encuentra en el léxico de

<sup>49</sup> Concha (1991, pp. 74).

<sup>50</sup> La descripción del término “Negativo” en sus rasgos constituyentes es la siguiente: NEGATIVO/procedimiento//ancestralidad//combustión//humeado//fijación//tonalidad//oscuro/. En Concha (1991, p. 79).

las informantes de Chulucanas diversas expresiones para el color negro como: callana, ahumado, negro claro, negro intenso, negro profundo y negativo.

- c. *Engobe*: Técnica para pintar con óxidos la superficie de cerámicos húmedos.
- d. *Uso de Piedra Huaca*: “Herramienta pétreo, natural, extraída de las huacas. Es pequeña y lisa y de forma irregular, usada en el acabado de los ceramios semi húmedos, especialmente para pulirlos y darles brillo.<sup>51</sup>”

### **5.3.- Las Denominaciones de origen y las marcas colectivas: “Cerámicas Chulucanas”**

Tesis que fuera presentada en el año 2004 por la abogada Karina Tatiana Alfaro Pamo ante la Escuela de Post Grado de la Universidad de Lima, para optar el grado académico de Master en Derecho Empresarial.

La citada tesis retoma el tema de la Cerámica de Chulucanas desde dos perspectivas: una jurídica y otra comercial. En el Capítulo II describe y analiza el marco jurídico de: i) La Decisión 486 de la Comunidad Andina de Naciones; ii) Los acuerdos de la OMC; y, iii) Los acuerdos sobre los ADPIC para denominaciones de origen en el Perú. Desde la perspectiva comercial analiza de modo extenso los aspectos comerciales de la “Cerámica Chulucanas” e identifica a las empresas comercializadoras. Asimismo, consigna en cuadros los volúmenes de ventas, las preferencias en las compras a nivel de turistas y compradores nacionales y también el volumen que se exporta en general. Cabe destacar que la información de datos comerciales es exhaustiva y completa, particularmente a nivel de los precios de cada pieza de “Cerámica Chulucanas”. Cabe destacar como aporte su propuesta de protección. La investigadora concluye que<sup>52</sup> :

La Cerámica Chulucanas tiene condiciones para su legítima declaración como denominación de origen, dado que reúne varias características que identifican el origen de la cerámica, vinculando el nombre geográfico de Chulucanas, con los insumos y técnicas ancestrales de la zona de donde proviene la cerámica. Así mismos agrega que:

- a. Los insumos utilizados en su elaboración, como la arcilla y hoja de mango, son obtenidos de la misma ciudad de Chulucanas.
- b. Las técnicas utilizadas por los artesanos de Chulucanas son el paleteado y negativo.
- c. El nombre “Chulucanas” corresponde al lugar geográfico donde se elabora la cerámica.
- d. La “Cerámica Chulucanas” participa en el mercado nacional e internacional y goza de preferencia por los compradores.

---

<sup>51</sup> Ibídem. p. 68.

<sup>52</sup> Alfaro (2004).

#### **5.4.- La “Maca Peruana”**

Investigación sobre la Maca (*Lepidium Meyenii*) que fuera realizada por el Instituto Peruano de Plantas Medicinales, hoy denominado Instituto Peruano de Productos Naturales – IPPN, y presentada a la Oficina de Signos Distintivos del INDECOPI a fin de obtener su declaración como denominación de origen.

En esta investigación se han descrito las características históricas de la Maca, así como las características del producto, sus áreas de producción, que se ubican entre 3 500 y 4 500 m.s.n.m. Asimismo, el trabajo describe los aspectos medioambientales de crecimiento de la maca, su clasificación botánica, su composición fitoquímica, bromatológica, química y sus valores nutritivos; así también brinda información sobre el ciclo biológico de la maca, el método tradicional de su cultivo y su época de cosecha.

Cabe destacar que la reseñada investigación culmina con la identificación de todas las empresas que son exportadoras de maca a nivel nacional.

### **VI.- Conclusiones**

La metodología planteada viabiliza el reconocimiento y protección en forma inmediata, dentro de las leyes, de expresiones y denominaciones geográficas que cumplan con los requisitos de doble conexión lingüística en el habla de los consumidores, y de aquellas expresiones que han sido investigadas. Dicho reconocimiento debe trabajarse conjuntamente con el diseño e implementación de la base institucional, mediante la participación de los productores y otros agentes asentados en la zona.

Lo anterior es posible porque el Perú cuenta con un marco legal que ha integrado los elementos necesarios para el funcionamiento de una denominación de origen, desde su reconocimiento o declaración, hasta la constitución de sus órganos de gestión, pasando por los trámites y procesos de autorización de uso, y demás trámites.

Asimismo, la investigación juega un rol fundamental por cuanto, en primer lugar, proporciona información objetiva del habla de los productores y consumidores respecto del rendimiento funcional lingüístico de la denominación de origen a proteger; permitiendo comprobar que en el lenguaje de la zona se da la doble conexión (elemento geográfico y el elemento de dependencia geográfica respecto de las características del producto). Y, de otro lado, la investigación permite identificar las características peculiares de los productos (lo cual los diferencia claramente de todos los demás) y comprobar que esas características se deben exclusivamente a los factores naturales y/o humanos del área geográfica originaria. Asimismo la investigación proporciona información sobre la producción, el mercado, las importaciones, exportaciones y posibilidades de proyectos, y facilita la incorporación en el proceso de las universidades, gremios empresariales y ONGs, en general.

La denominación de origen fomenta las inversiones y dinamiza el comercio mediante el esfuerzo público y privado para el fortalecimiento y mejora continua de la calidad de los productos. Los productos con denominación de origen permiten al consumidor identificar las características tradicionales especiales y garantizan que mantienen un estándar de calidad de origen en cumplimiento de la norma técnica correspondiente, dándoles mayor competitividad en los mercados.

Los consejos reguladores son órganos de gestión de las denominaciones de origen que, entre otras funciones, tienen la de certificar que los productos con denominación de origen están controlados en cuanto a las especificaciones y procesos técnicos de elaboración y comercialización, lo cual proporciona un valor agregado a estos productos.

Los consejos reguladores pueden tener marcas propias registradas para reforzar la distintividad de las marcas individuales de los productores, ofreciendo al consumidor una garantía adicional con relación al origen empresarial.

Proponemos el establecimiento de proyectos para la investigación y desarrollo de las denominaciones de origen, que pueden ser realizadas por el Área de Fomento de la Competencia e Innovación<sup>53</sup> del INDECOPI, hasta la creación de los órganos institucionales específicos de las denominaciones de origen. Asimismo se propone la creación de una Secretaría y Comisión de las Indicaciones Geográficas, área dentro de la cual se encontrarían comprendidas las denominaciones de origen; la cual se encargaría de las indicaciones geográficas, priorizando su desarrollo nacional.

## Referencias

- ALFARO, K. T. (2004). "Las Denominaciones de Origen y las Marcas Colectivas: Cerámicas Chulucanas". Tesis para optar el grado de Master en Derecho Empresarial en la Escuela de Post Grado de la Universidad de Lima.
- ARANA, M. (1998). Las denominaciones de origen y el comercio internacional. *Revista Comercio y Producción*, Cámara de Comercio de Lima, Año LXIX, N° 2272, diciembre.
- ARANA, M. (1999). Aspectos metodológicos lingüísticos en la investigación de denominaciones de origen peruanas. *Lengua y Sociedad*, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Letras y Ciencias Humanas, CILA N° 2, Lima.

---

<sup>53</sup> El Área de Fomento de la Competencia e Innovación es un órgano dependiente de la Gerencia General del INDECOPI, y tienen a su cargo generar productos y programas, con valor agregado, que se conviertan en herramientas de utilidad para las empresas y e inversionistas, promoviendo la innovación y el desarrollo competitivo. Ver Reglamento de Organización y Funciones del INDECOPI, emitido mediante Decreto Supremo N. 077-2005-PCM, publicado el 12 de octubre del 2005 en el Diario Oficial El Peruano.

- ARANA, M. (2004). Marco jurídico de la propiedad industrial en el Perú. Anuario Andino de Derechos Intelectuales. Año I, N° 1, Palestra Editores, Lima; Baldo Kreslja Roselló, Director.
- ARANA, M. (2005). Las indicaciones geográficas y las investigaciones sobre denominaciones de origen. Anuario Andino de Derechos Intelectuales. Año I, N° 2. (en edición).
- CONCHA, C. (1991). Léxico de cerámica y alfarería de Chulucanas: "Estudio semántico y lexicológico". Tesis para optar el grado de licenciada en lingüística de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima.
- CERRÓN, R. (1976). "Notas para un estudio científico de la Toponimia Quechua", Revista de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos N° 17. Lima.
- FERNÁNDEZ, C. (1969). La protección internacional de las denominaciones geográficas de los productos. Editorial Tecnos, Madrid.
- JIMÉNEZ, A. I. (2002). La percepción de las denominaciones de origen Mancha y Valdepeñas de España. Agroalimentarias N° 14, enero - junio.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA (1998). Calendario de siembras y cosechas, Oficina de Información Agraria. Dirección de Estadística, Lima.
- OFICINA INTERNACIONAL DE LA OMPI (1997). El Régimen Internacional de Protección de las Indicaciones Geográficas. Seminario Nacional de la OMPI sobre la protección Legal de las Denominaciones de Origen. Lima, 26 y 27 de agosto.
- REVISTA AGRONEGOCIOS (1998). Año 2, mayo, Lima.
- SUÑER, G. S. y F. GONZALES (2004). Comentarios a la Ley de la Viña y del Vino. Editorial Civitas, Madrid.
- UGARTE, M. (1997). Vocabulario de Peruanismos. Fondo Editorial de la Universidad Nacional de San Marcos. Lima



# REPORTES Y EVALUACIONES

---

