

**¡Buen provecho!
Hoy almorzamos Especialidades
Tradicionales Garantizadas**

Manuela Mendigutía Gómez
Luis José Diez Canseco Núñez
José Luis Sánchez Ronquillo

Menú en 4 tiempos

- Aperitivo
 - Entrada
 - Plato de fondo
 - Postre
-

- Sobremesa o *peuse cafe*

Menú en 4 tiempos



Entrada:
Sopa de tortilla



Plato de fondo:
Pollo con mole

Postre:
Bizcocho de elote



**Sobremesa o
peuse cafe:**
Agua de horchata



Menú en 4 tiempos

Entrada: *Sopa de tortilla*

La cocina mexicana tiene características propias debido a su rica tradición cultural y a la combinación de sabores propia de su geografía..

La sopa de tortilla es una de las más deliciosas, además d la más conocida internacionalmente. Tiene orígenes prehispánicos en el Estado de Tlaxcala., que significa "lugar donde abundan las tortillas" o "tierra de maíz".

Debido a la abundancia del maíz, los habitantes mesoamericanos lo adaptaron para el consumo humano, además de que, desde esa época, lo empleaban como uno de sus ingredientes principales. Ello también ocurre, por ejemplo; con: los tlacoyos, las quesadillas, las empanadas, los tacos, las enchiladas, los chilaquiles, etc. Según las leyendas ancestrales, se dice que hace 10,000 años se elaboró la primera tortilla; combinando maíz fresco con granos secos. Ello para satisfacer a un antiguo rey Maya. 3,000 años más tarde, los residentes del Valle de Tehuacán empezaron a usar recipientes de piedra para hervir el maíz.

En el Siglo XV, con la llegada de los españoles, se introdujo la tradición de la sopa, así como el pollo y las especias para hacer los caldos. En algunas regiones la sopa de tortilla es conocida como "sopa azteca" y es elaborada a partir de tiras de tortilla de maíz frita que se sumergen en un caldo de jitomates molidos con ajo y cebolla, sazonado con perejil y chiles de árbol molidos,. Se sirve con trozos de chile pasilla, chicharrón, aguacate, queso y crema.



Menú en 4 tiempos

Plato de fondo: *Pollo con mole*

El origen del mole es con las culturas prehispánicas donde los indígenas mezclaban varios chiles con semillas de calabaza, hierba santa y jitomate para crear una salsa a la que denominaban mulli. Esta era acompañada con carne de guajolote, aunque también se usaba la carne de pato o armadillo y era servido en ceremonias como ofrenda a los dioses.

Con la llegada de los españoles entraron nuevos productos que se fueron agregando a las recetas de los moles, como es el caso de la pimienta negra, el anís y la canela. En el caso de las carnes se integraron el pollo, res y puerco. Durante la época del virreynato, gracias a la fusión gastronómica entre las culturas prehispánicas y las europeas, se tenía un amplio rango de ingredientes para cocinar, dando como resultado una gran variedad de moles.

Desde la época prehispánica hasta la actualidad el mole representa una celebración pues era y es el plato principal en fiestas patronales, bodas, xv años, hasta en funerales, siendo uno de los alimentos de origen prehispánico que sigue estando presente en la dieta de los mexicanos y que es un símbolo de nuestra cultura reconocido a nivel internacional.



Menú en 4 tiempos



Postre: *Bizcocho de elote*

El pan de elote, conocido también como pastel de choclo tierno o pastel de elote, es un dulce que se hace a partir de los granos de maíz. Puede disfrutarse en cualquier momento del año, motivo por el cual es sumamente apreciado en muchas regiones.

Este pan es originario de México, país que cuenta con más de 60 especies nativas de maíz. Pero no fue hasta la época virreinal que se empezó a elaborar este postre. Con la llegada de los españoles, se introdujo una tradición de repostería que se enriquecería con los alimentos encontrados en territorio mexicano, entre ellos, el maíz.

Es así como el pan de elote surge, siendo un postre criollo: elaborado con ingredientes nativos de México, pero con técnica europea.

APERITIVO



PROPIEDAD INTELECTUAL Y SECTOR AGROALIMENTARIO

- Protección de los derechos del obtentor o variedades vegetales.
- Signos agroalimentarios (marcas individuales, marcas colectivas, marcas de garantía).
- Denominaciones de origen e indicaciones geográficas.
- Signos de calidad alimentaria.
- Contratos de suministro y aprovisionamiento.
- Franquicias para la distribución de productos alimentarios.
- Big data, foodtech, blockchain y alimentos.
- Conductas colusorias y exenciones agrícolas.
- Intercambio de información productiva.
- Determinación del precio en contratos alimentarios.
- Derechos del obtentor y derecho de la competencia.
- Grand-back en los contratos de licencia de variedades vegetales.
- Prácticas anticompetitivas en la cadena alimentaria (hub & spoke).
- Situación de dependencia en la cadena alimentaria.
- Prácticas desleales en la cadena de suministro alimentario.
- Prácticas publicitarias engañosas en materia de la industria alimentaria.
- Greenwash y publicidad de productos saludables.
- Rotulado y etiquetado de productos. Semáforos.
- Vestido de producto.
- Términos de calidad facultativos (tcf).
- Secretos industriales.

y.....un largo etcetera

- En este almuerzo vamos a tratar **uno** de los temas de la propiedad intelectual en el sector agroalimentario.
- Las Especialidades Tradicionales Garantizadas.
- Culinaria, recetas de cocina, gastronomía.
- ETG.



ENTRADA

ETG y la industria alimentaria

- Las Especialidades Tradicionales Garantizadas se vinculan con la industria agroalimentaria, específicamente con la **gastronomía** de un país o región.
- Apuntan a valorar o proteger la **creatividad** y las **tradiciones** culinarias.
- Son una expresión **cultural**.
- Se encuentran asociadas con la calidad **específica** y **tradicional** de los productos agroalimentarios.
- Punto de contacto con la propiedad intelectual: **Función indicadora de la calidad**.

¿Cómo se vinculan las ETGs con la propiedad intelectual?

- ¿Con los derechos de autor? ¿Recetas? ¿Menús?
- ¿Con las invenciones? ¿Novedad? ¿Aplicación Industrial?
- ¿Con el vestido de producto o *trade dress*?
- ¿Con los signos distintivos? ¿Marcas? ¿Marcas de garantía? ¿Marcas colectivas?
- ¿Franquicias?
- ¿Con las variedades vegetales?
- ¿Indicaciones geográficas? ¿Denominaciones de origen?
- ¿Secretos industriales?

Rasgos principales de una ETG

- Contienen, pero **no son un signo distintivo**: las ETG deberían ir acompañadas de un signo que las identifica. Ejemplo: Unión Europea y España.
- Ponen de relieve una **calidad específica y uniforme** de: (a) una receta de cocina o; (b) una forma particular de elaborar un producto alimenticio.
- Suponen el reconocimiento de la **creatividad gastronómica** (asociación histórica).
- A diferencia de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen (protección localizada), las ETGs se **desvinculan** del elemento geográfico (reproducción deslocalizada).
- Forma **particular y tradicional de elaborar** un producto culinario.

ETGs y TFCs

¿QUÉ SON LOS TÉRMINOS DE CALIDAD FACULTATIVOS? TCFs

- Refieren a una condición geográfica o productiva particular.
- No es privativa de una localidad en particular puesto que existe en cualquier parte o pueden ser replicables.
- Ejemplos: café de sombra, café de altura, arroz de costa, arroz de desierto, hortalizas de vivero, producto de montaña, producto de agricultura insular.

ETGs en Perú

NORMATIVA DE ETGs EN EL PERÚ

- Decreto Legislativo 1397 (modifica el Decreto Legislativo 1075) que aprueba disposiciones complementarias a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina.
- Decreto Supremo 170-2021-PCM, que aprueba el Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas.

Mejoras a la normatividad de propiedad industrial reconocen a las Especialidades Tradicionales Garantizadas e Indicaciones Geográficas como signos para proteger y promover productos y recetas ancestrales de la gastronomía peruana

- ✓ Decreto Legislativo N° 1397 contribuirá a identificar el origen peruano de las comidas, ingredientes y métodos de preparación tradicionales, e identificar productos relacionados al origen geográfico peruano.

ETGs en Perú

PRIMERA ETG EN PERÚ

- El 30 de mayo de 2023 (Resolución 13299-2023/DSD-INDECOPI), se reconoció el carácter tradicional del PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN.
- Se encuentra vinculado con la práctica panificadora de la provincia de Concepción en Junín.



Pan de anís

ETGs en Ecuador

NORMATIVA ECUATORIANA EN MATERIA DE ETGs

- Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación (COESCCI)
- Reglamento de la Economía Social de los Conocimientos

Ejemplos de ETGs ecuatorianas

Mote Pata



*Cocadas
esmeraldeñas*



PLATO DE FONDO



Entonces... ¿De qué hablamos?

Según la Unión Europea una ETG sería:

Un nombre que describe un producto o alimento específico que:

- a) sea el resultado de un método de producción, transformación o composición que correspondan a la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento, o
- b) esté producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

Reglamento (CE) 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

Entonces... ¿De qué hablamos?

Condición para que se registre dicho nombre:

- a) Haberse utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico, o
- b) Identificar el carácter tradicional o específico del producto.

Reglamento (CE) 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

Diferentes tipos de protección en la UE







Country	Application type	File number	Name	Product category	Status	Date
Spain	Registration	TSG-ES-0012	Jamón Serrano	Class 1.2. Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)	Registered	13/11/1999

Country	Application type	File number	Name	Product category	Status	Date
Spain	Cancellation	TSG-ES-0012-CANCEL	Jamón Serrano	Class 1.2. Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)	Applied	20/07/2022

Importancia y objetivo

Proteger los métodos de producción y las recetas tradicionales ayudando a los productores de productos tradicionales a comercializar sus productos.

Informar a los consumidores sobre los atributos de sus recetas y productos tradicionales que les confieran valor añadido.

No se trata de un monopolio, se trata de veracidad y respeto.

¿Quién y cómo?

Las solicitudes de registro de esta figura sólo podrán ser presentadas por agrupaciones que trabajen con los productos cuyo nombre vaya a registrarse.

En el caso de la Unión Europea, estas figuras se protegen a nivel comunitario, es decir, no existe como tal una protección nacional de la figura y será, en el caso de España, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación el encargado de solicitar la ETG ante la Comisión, una vez la agrupación haya procedido con dicha solicitud ante el Ministerio.

Vinculación con IP

Los nombres registrados serán protegidos contra todo uso indebido, imitación o evocación y contra cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor.

Los Estados miembros garantizarán que las denominaciones de venta que se utilicen a nivel nacional no puedan confundirse con nombres que hayan sido registrados.

Vinculación con IP

ESPAÑA

Artículo 5. Prohibiciones absolutas.

1. No podrán registrarse como marca los signos siguientes:

j) Los excluidos de registro en virtud de la legislación de la Unión o de acuerdos internacionales en los que esta sea parte, que confieran protección a especialidades tradicionales garantizadas.

UNIÓN EUROPEA

Artículo 7. Motivos de denegación absolutos

1. Se denegará el registro de:

l) las marcas cuyo registro se deniegue en virtud de la legislación de la Unión o los acuerdos internacionales en los que sea parte la Unión, que confieran protección a especialidades tradicionales garantizadas.

Impacto real, impulso y futuro

65 registros en Unión Europea

Precisa de impulso y pedagogía

Clave la forma de aproximación a los interesados

Primer paso para una protección de la tradición



Product type	Country	File number	Name	Product category	Status
Food	Spain	PGI-ES-02186	Jamón Serrano	Class 1.2. Meat products (cooked, salted, smoked, etc.)	Applied

POSTRE



Conclusiones

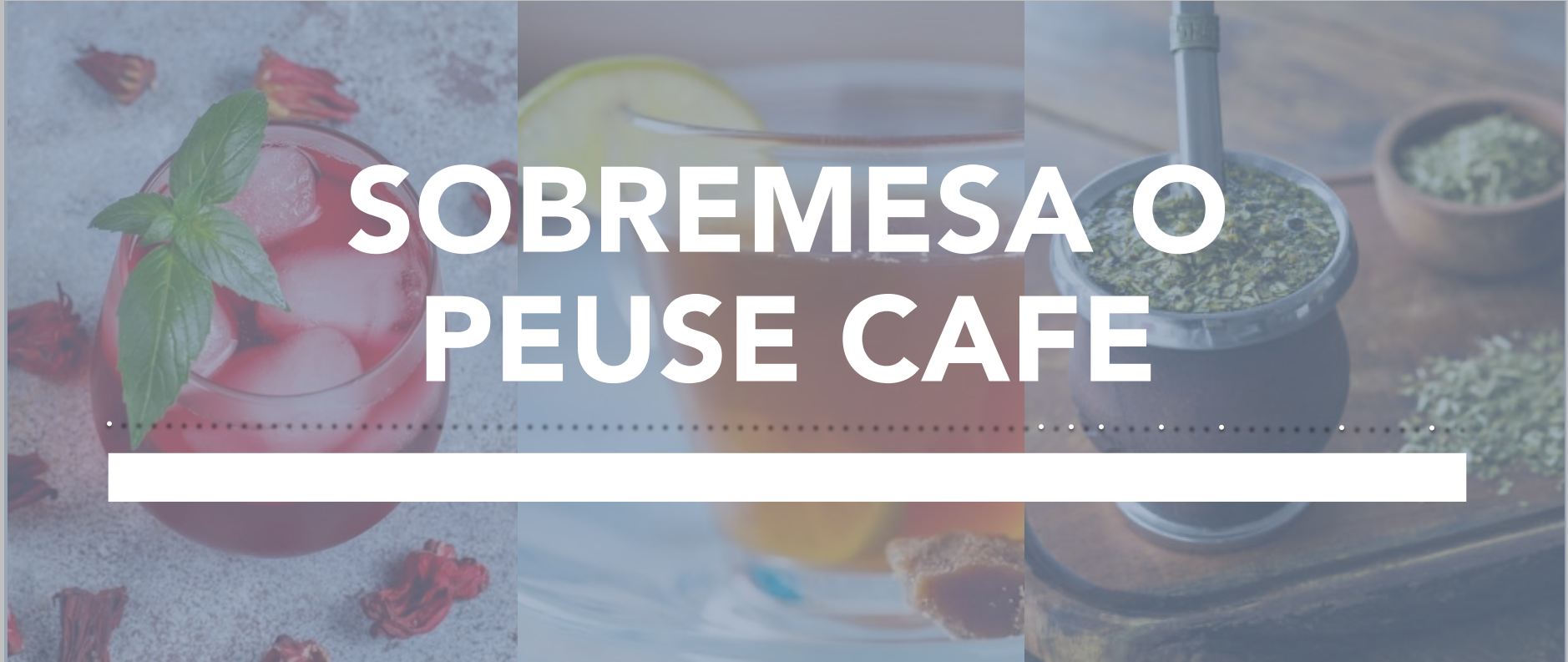
- América Latina y El Caribe poseen casi que todos los pisos ecológicos del mundo.
- Debido a su pasado precolombino y como consecuencia de las olas migratorias de más de 500 años, contamos con un acervo culinario único y extraordinario.
- Es parte de nuestra cultura y nos sentimos orgullosos de ella.
- La cocina tradicional de nuestra región debe ser valorada y protegida.
- Coadyuva significativamente con el turismo, la consolidación de las mypes (industria de la restauración) y la generación de empleo.

Las ETGs son el mejor vehículo para lo descrito anteriormente.



SUGERENCIA

ASIPI PODRÍA COLABORAR CON LOS PAÍSES DE LA REGIÓN PARA PERFILAR Y PROMOVER LA ADOPCIÓN DE LEGISLACIÓN EN MATERIA DE ESPECIALIDADES TRADICIONALES GARANTIZADAS.



SOBREMESA O PEUSE CAFE

.....

A group of people are gathered around a table covered with a white tablecloth. On the table, there is a white electronic keyboard, a guitar, several plates of food, and glasses. Some people are clapping, and one man is playing the guitar. The scene is set in a room with a large window in the background. The overall atmosphere is social and celebratory.

Preguntas y debate



**Muchas gracias,
¡y que aproveche!**

