

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

COMISIÓN DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO
PERÍODO ANUAL DE SESIONES 2022-2023



SEÑOR PRESIDENTE:

Ha sido remitido para estudio y dictamen de la Comisión de Comercio Exterior y Turismo la siguiente iniciativa legislativa:

El **Proyecto de Ley 3703/2022-CR**, presentado por el Grupo Parlamentario Bloque Magisterial de Concertación Nacional, a iniciativa del congresista Nivardo Edgar Tello Montes, con el cual se propondrá aprobar la "ley que reconoce a la segunda semana de febrero como la semana internacional del ceviche, como parte de la reactivación del turismo, a través de la gastronomía".

En la **DÉCIMA QUINTA SESIÓN ORDINARIA** de la Comisión de Comercio Exterior y Turismo, celebrada el 29 de marzo de 2023, virtualmente en la Sala de reuniones de la Plataforma Microsoft Teams, con la dispensa de aprobación del acta para ejecutar los acuerdos; se acordó por **MAYORÍA** de los presentes, aprobar el dictamen recaído en el citado proyecto legislativo. Con el voto favorable de los señores congresistas: Nivardo Edgar Tello Montes, Carlos Enrique Alva Rojas, María Antonieta Agüero Gutiérrez, Luis Ángel Aragón Carreño, Nieves Esmeralda Limache Quispe, Javier Padilla Romero, Jhakeline Katy Ugarte Mamani, Jorge Arturo Zevallos Aponte, Roberto Helbert Sánchez Palomino y Raúl Huamán Coronado (por el congresista Juan Carlos Lizarzaburu Lizarzaburu); voto en contra Ernesto Bustamante Donayre y César Manuel Revilla Villanueva; voto en abstención María del Pilar Cordero Jon Tay.

Con licencia el señor congresista Juan Carlos Lizarzaburu Lizarzaburu.

I. SITUACIÓN PROCESAL.

1. Antecedentes

El **Proyecto de Ley 3703/2022-CR**, ingresó al área de Trámite Documentario de Congreso de la República el 30 de noviembre de 2022, siendo decretado a la Comisión de Comercio Exterior y Turismo como única Comisión Dictaminadora, el 01 de diciembre de 2022.

La iniciativa legislativa presentada cumple con los requisitos generales y específicos señalados en los artículos 75, 76 – numeral 2) y 77 del Reglamento del Congreso de la República. Además, se encuentra dentro del plazo establecido en el artículo 77 del mismo Reglamento para expedir el dictamen correspondiente.

2. Problema que se pretende resolver con la propuesta legislativa

La propuesta tiene por objeto reafirmar el origen peruano del ceviche y promover el consumo responsable del ceviche, a fin promover la difusión de la gastronomía peruana y difundir el consumo internacional de sus insumos para promover la

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

exportación de los mismos.

3. Opiniones solicitadas:

La Comisión de Comercio Exterior y Turismo, solicitó la emisión de opinión a diferentes entidades, mediante los siguientes oficios:

- 3.1. **Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR)** - Mediante Oficio N° 194-PO-MINCETUR.PL.3703, del 02 de diciembre de 2022, reiterado mediante Oficio N° 236-PO-MINCETUR.PL.3703, del 20 de enero de 2023.
- 3.2. **Cámara Nacional de Turismo (CANATUR)** – Mediante Oficio N° 195-PO-CANATUR.PL.3703, del 02 diciembre de 2022; reiterado mediante Oficio N° 237-PO-CANATUR.PL.3703, del 20 de enero de 2023.
- 3.3. **Asamblea Nacional de Gobiernos Regionales (ANGR)** – Mediante Oficio N° 196-PO-ANGR.PL.3703, del 02 de diciembre de 2022; reiterado mediante Oficio N° 238-PO-ANGR.PL.3703 del 20 de enero de 2023.
- 3.4. **Asociación de Licenciados de Turismo** – Mediante Oficio N° 197-PO-Asoc.Lic.turismo.PL.3703, del 02 diciembre de 2022; reiterado mediante Oficio N° 239-PO-Asoc.Lic.turismo.PL.3703 del 20 de enero de 2023.
- 3.5. **Pontificia Universidad Católica del Perú** - Mediante Oficio N° 198-PO-UNIV.PUCP.PL.3703, del 02 diciembre de 2022; reiterado mediante Oficio N° 240-PO-UNIV.PUCP.PL.3703, del 20 de enero de 2023.
- 3.6. **Municipalidad Metropolitana de Lima** - Mediante Oficio N° 220-PO-MUN-LIMA.PL.3703, del del 02 diciembre de 2022; reiterado mediante Oficio N° 241-PO-MUN-LIMA.PL.3703 del 20 de enero de 2023.
- 3.7. **Ministerio de Producción (PRODUCE)** - Mediante Oficio N° 221-PO-PRODUCE.PL.3703, del del 02 diciembre de 2022; reiterado mediante Oficio N° 242-PO-PRODUCE.PL.3703 del 20 de enero de 2023.

4. Opiniones Recibidas

Al momento de la elaboración del presente dictamen, se han recibido las respuestas de las siguientes instituciones:

4.1. **Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR)**

Mediante Oficio 75-2023-MINCETUR/DM, remitido el 26 de enero de 2023, Luis Fernando Helguero Gonzáles, Ministro de Comercio Exterior y Turismo remite el Informe Técnico 0008-2023-PROMPERU-DT, emitido por la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERU) y el Informe N° 0004-2023-MINCETUR/SG/AJ-AMC, elaborado por la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, mediante los cuales se da respuesta al pedido de información congresal, concluyendo que:

(...)

"si bien la propuesta presentada a la Comisión de Comercio Exterior y Turismo del Congreso de la República abona positivamente al fortalecimiento del origen peruano del ceviche y a la promoción de su consumo responsable; existe, desde el 2008, una fecha destinada a celebrar el día del Ceviche

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

***(28 de junio)**, la misma que goza de posicionamiento y reconocimiento por parte de la población peruana. (énfasis agregado)*

(...)

(...)

Al existir ya una fecha destinada a celebrar el día del Ceviche (28 de junio), todos los esfuerzos que se desplieguen desde los diferentes estamentos, deberían orientarse a fortalecer esta iniciativa promovida por el Estado orientada a difundir y salvaguardar las prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del Seviche.

(...)

Mediante Informe N° 0004-2023-MINCETUR/VMT/DGET/DIOT-SAE el Viceministerio de Turismo ha emitido opinión señalando principalmente sobre dicha propuesta lo siguiente:

"(...)

Como es de verse, el Poder Ejecutivo, a través de los Sectores competentes, ha realizado el reconocimiento del Seviche como Patrimonio Cultural de la Nación y ha instaurado una fecha para su celebración, razón por la cual no se considera conveniente lo dispuesto en el artículo 2 del Proyecto de Ley.

II. CONTENIDO DE LA PROPUESTA.

El **Proyecto de Ley 3703/2022-CR**, propone un texto legal para reconocer a la segunda semana de febrero como la semana internacional del ceviche, como parte de la reactivación del turismo, a través de la gastronomía, y comprende dos artículos.

En su artículo primero establece el objeto de la ley, señalando como tal el *"reafirmar el origen peruano del ceviche y promover su consumo responsable, a fin de promover la difusión de la gastronomía peruana y difundir el consumo internacional de sus insumos para promover la exportación de los mismos"*.

En su artículo segundo plantea reconocer a la segunda semana de febrero como la semana internacional del ceviche; facultando a las autoridades competentes de los Gobiernos regionales y gobiernos locales a incorporar en su calendario de actividades a dicha semana para promover la difusión de la gastronomía peruana y el consumo internacional de sus insumos para promover la exportación de los mismos.

III. MARCO NORMATIVO.

- A. Constitución Política del Perú de 1993.
- B. Reglamento del Congreso de la República. Artículos 67, 75 y 76.
- C. Ley 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo.
- D. Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- E. Ley N° 26889, Ley Marco para la Producción y Sistematización Legislativa

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

- F. Decreto Supremo N° 005-2002-MINCETUR, y sus modificatorias, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del MINCETUR.
 G. Reglamento del Congreso de la República.

IV. ANÁLISIS DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA.

1. Aspectos Generales

La gastronomía es mucho más que cocinar. Refleja el patrimonio cultural, la tradición y el sentido de comunidad de cada pueblo y es una forma de fomentar el entendimiento entre diferentes culturas, de acercar a las personas y sus tradiciones.¹

La gastronomía constituye un factor importante a la hora de hacer turismo. Hay turistas que deciden emprender un viaje con la intención de adentrarse en las costumbres culinarias de un determinado país.

Este tipo de viajes se denominan turismo gastronómico, el cual es *"un tipo de actividad turística que se caracteriza porque el viajero experimenta durante su viaje actividades y productos relacionados con la gastronomía del lugar. Además de las experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, el turismo gastronómico también puede incluir otro tipo de actividades, como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina"*, según lo describen desde la Organización Mundial del Turismo.²

El objetivo de esta propuesta es *"fortalecer los productos típicos de cada región, sobre todo los alimentos, a través de los recursos que impulsan la economía local. Le otorga una identidad y un distintivo a cada destino. Los platos típicos identifican las localidades y le dan un aspecto cultural que lo diferencia del resto, haciendo que los turistas lo reconozcan aún más"*.³



Fuente: Outbound gastronomy trips, IPK International

¹ <https://www.unwto.org/es/gastronomia>

² <https://revistauncamino.com.ar/turismo-gastronomico-la-importancia-de-su-desarrollo/>

³ Idem.

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

El turismo gastronómico en el Perú

El turismo gastronómico se plantea como una interesante apuesta y un gran reto para consolidar la oferta turística de nuestro país. La gestión de la imagen del Perú como un destino de Turismo Gastronómico de primer nivel es positiva y nos ha permitido obtener reconocimientos de trascendencia internacional.

En el 2018, el 6.4% del total de viajes en el mundo fueron motivados especialmente por la gastronomía; es decir, unos 79.6 millones de viajes internacionales. Se espera que para el 2021 la cifra se incremente hasta los 103 millones. Así lo indica el estudio *Outbound gastronomy trips*, elaborado por la consultora *IPK International*, que realizó medio millón de encuestas en más de cincuenta países entre personas que viajaron atraídas por conocer destinos con reconocida gastronomía.

En el mundo, los países más visitados por los turistas gastronómicos fueron España, Italia y Estados Unidos. En Sudamérica, los destinos preferidos fueron Brasil, con 800 000 visitas internacionales aproximadamente, y Perú, con 500 000.

En la edición del 2019 de los World Travel Awards, evento internacional de la industria de viajes, el Perú fue elegido como el mejor destino culinario en el mundo por octavo año consecutivo.

En el marco de la actual coyuntura, el gobierno peruano viene tomando diversas medidas para la reactivación económica en general y la recuperación del Sector Turismo en particular. Es así como, atendiendo a la política de diversificación de la oferta turística nacional a nivel de destinos, productos y servicios, se considera estratégico y necesario priorizar la atención hacia los mercados asociados al turismo gastronómico, como una forma de extender el posicionamiento del país hacia segmentos que aporten a la recuperación de turismo y la gastronomía a nivel local, regional y nacional.

Al respecto, la Dirección de Promoción del Turismo de PROMPERÚ, desarrolla acciones de Promoción del Turismo Gastronómico en el marco de la nueva estrategia de reactivación del Sector Turismo para el período 2022-2025, con el objetivo de posicionar al Perú como Destino de Turismo Gastronómico consolidado, construido a partir de la identidad gastronómica de cada una de sus regiones.

En ese sentido, se busca incrementar el flujo de turismo gastronómico nacional e internacional, a través de la promoción de experiencias y productos turísticos basados en la gastronomía regional. Asimismo, impulsar la experiencia turística alrededor de la cadena de valor de nuestros insumos nativos y cocinas regionales a través de la promoción de unidades empresariales vinculadas al rubro gastronómico (picanterías, chicherías, bodegas de Pisco, haciendas cafetaleras, haciendas cacaoteras, entre otros) y de esta manera, contribuir con su conservación y uso sostenible, la revalorización e inclusión social de las comunidades productoras, y al logro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas (ONU).

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

2. Origen del Ceviche

El *seviche* o *cebiche* como lo reconocer la Real Academia Española⁴, tiene sus orígenes en las culturas preincaicas, cultura Mochica más específicamente, y llega a nuestros días como producto de la constante fusión cultural producto de las conquistas incaica y española.

Así lo indica el portal *peru.travel*⁵ como se cita a continuación: *Hablar del Cebiche peruano es referirse al plato más emblemático de este país sudamericano y a uno de los más reconocidos en todo el mundo. El encanto que produce su especial combinación de sabores que se complementan a La perfección, ha hecho que se convierta en la más importante carta de presentación de la cocina de este país. Y es que, al probarlo, genera una sensación única en el paladar y es toda una experiencia que conquista por su delicia.*

Declarado como Patrimonio Cultural de la Nación en 2004, el Cebiche es uno de los más grandes motivos de orgullo para todos los peruanos. Esta popularidad ha llevado a que sea celebrado cada 28 de junio en reconocimiento por su inmenso valor como símbolo patrio y para así seguir fomentando su consumo tanto a nivel nacional como en el extranjero.

Como menciona Gastón Acurio, uno de los más famosos chefs peruanos en la actualidad, en su libro *Ceviche Power*: *"Ser peruano es celebrar la grandeza del Cebiche. No en vano significa para nosotros algo más que un alimento: es sinónimo de celebración del triunfo, del feliz encuentro con los amigos, de consuelo en las tristezas o hasta de reconciliación y hermandad"*.

El intercambio cultural como corazón de este plato

Hay varias teorías sobre el origen del Cebiche. Una de las más importantes tiene que ver con la cultura preincaica mochica - ubicada en la costa del Perú-. Ellos cortaban los pescados en trozos y les añadían sal, limón, limas y tumbos -frutos andinos-. Era un plato sencillo de preparar y no tardó en volverse parte de su alimentación diaria.

Tras la conquista de los Incas, la preparación de este potaje fue modificada con la inclusión de nuevos insumos como la cancha, el camote y la yuca. Según los historiadores, la palabra Cebiche proviene del quechua *siwichi* que se traduce como pescado fresco o tierno, por lo que se cree que fue en esta época que nació su nombre.

Una de las primeras recetas escritas del Cebiche fue publicada en 1866 por el escritor limeño Manuel Atanasio Fuentes, quien describió su preparación de esta manera: *"Consiste en pedazos menudos de pescado o camarones que se echan en zumo de naranjas agrias, con mucho ají y sal; se conservan así por algunas horas hasta que el pescado se impregna de ají y se cuece por acción de éste y por el ácido de la naranja"*. Con la llegada de los españoles y posteriormente de

⁴ <https://dle.rae.es/cebiche#:~:text=1.,cebolla%20picada%2C%20sal%20y%20aj%C3%AD.>

⁵ <https://www.peru.travel/es/masperu/descubre-el-origen-del-cebiche-uno-de-los-potajes-mas-trendys-y-aclamados>

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

inmigrantes asiáticos, la receta varió con la inclusión del limón y la técnica de maceración de este cítrico tan importante que se mantiene hasta hoy.

Es así que, como sucede con la mayoría de los potajes peruanos, el Cebiche también es herencia del histórico intercambio cultural entre las civilizaciones inca y española complementada en el tiempo con la influencia de técnicas de la cocina asiática.

El punto perfecto entre el ácido y el picante

El secreto detrás del éxito del Cebiche peruano radica en su receta: una mixtura de insumos que incluyen pequeños trozos de pescado crudo marinados en jugo de limón, así como también finos cortes de cebolla en tiras acompañados siempre por ajíes picados, rodajas de camote y pequeñas porciones de canchita serrana. La mezcla de todos estos ingredientes tanto salados como picantes, ácidos y dulces, hacen que este plato sea tan único como especial. El Cebiche más popular es el de pescado, aunque el de mariscos o el mixto (que mezcla ambos) es también muy popular.

También es habitual hacerlo de pulpo o de camarón. Con el auge de la alta cocina, los chefs peruanos continúan experimentando con nuevos ingredientes y texturas para sorprender al mundo.

3. Sobre la difusión y salvaguardia de las prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche

Mediante Resolución Directoral Nacional N° 241-INC, el 23 de marzo del año 2004, el ceviche fue declarado como Patrimonio Cultural de la Nación, por el Instituto Nacional de Cultura (INC), que antecedió al Ministerio de Cultura.

Posteriormente, en el año 2008, mediante Resolución Ministerial N° 708-2008-PRODUCE, el Ministerio de la Producción declaró el 28 de junio de cada año, como el "Día del Seviche" teniendo como principal objetivo realzar y difundir este plato típico, a nivel nacional e internacional.

Asimismo, mediante Resolución Ministerial N° 195-2011-PRODUCE publicada el 23 de junio de 2011, el Ministerio de la Producción decidió instituir dentro del marco de las celebraciones del "Día del Seviche", un reconocimiento denominado "Maestro del Seviche", título que será otorgado por el Ministerio de la Producción a los mejores exponentes en la preparación del mismo, a fin de realzar y difundir a nivel nacional e internacional este plato típico declarado Patrimonio Cultural de la Nación.

Por otra parte, es importante destacar que mediante Resolución Ministerial N° 000362-2021-DM/MC publicada el 11 de diciembre de 2021, el Ministerio de Cultura creó el Grupo de Trabajo Multisectorial de naturaleza temporal, dependiente del Ministerio de Cultura denominado "Grupo de Trabajo para definir líneas de acción de salvaguardia para las prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche" con el objeto de brindar información y

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

recomendar líneas de acción y medidas que contribuyan al expediente de candidatura y salvaguardia de las prácticas y significados asociados a la preparación y consumo del ceviche, expresión de la cocina tradicional peruana.

En ese marco, el ceviche, sus prácticas y significado, relacionado con su preparación y consumo, postulará a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). Esta postulación contribuirá no solo a mejorar las condiciones de vida de la población involucrada en la cadena productiva, sino también al desarrollo de sus regiones, fortaleciendo la identidad nacional y el compromiso por una sostenibilidad ambiental.

4. Sobre el reconocimiento del día del ceviche

La creación de esta efeméride ha sido por iniciativa de Javier Vargas Guimaray, fundador de la Asociación de Restaurantes Marinos, conocido como "Capitán Ceviche".⁶

A través de esta efeméride, el Ministerio de la Producción de Perú pretende impulsar iniciativas que promuevan el desarrollo de pescadores artesanales y el sector gastronómico del país, así como difundir el consumo del ceviche a nivel nacional e internacional.

El 28 de junio se homenajea a uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía peruana, catalogado por el Instituto Nacional de Cultura como Patrimonio Cultural de la Nación, desde el año 2004.

La promoción de la gastronomía regional está incluida dentro de todas las acciones estratégicas que desde PROMPERÚ se desarrollan a nivel nacional e internacional, siendo esta actividad uno de los componentes más importantes de la actividad turística y que año a año cobra mucha más relevancia entre los visitantes.

En marzo del 2004, Alejandro Toledo Manrique, presidente del Perú, declaró a este platillo como "Patrimonio Cultural de la Nación". Esto se dio por el reconocimiento y protagonismo que había tomado el plato peruano en nuestro país y el mundo. Cuatro años más tarde, durante el gobierno de Alan García Pérez, el Ministerio de la Producción, declaró el 28 de junio como 'Día Nacional del Ceviche' en todo el territorio del Perú.

En la resolución, se puede entender que el propósito es promover las actividades de pesca, el desarrollo y consumo. La Resolución Ministerial N° 708-2008-PRODUCE, dice:

"El Ministerio de la Producción tiene entre sus objetivos promover el desarrollo sostenible de las actividades de la pesquería e industria para incrementar su competitividad a nivel nacional e internacional. El fin es

⁶ <https://www.diainternacionalde.com/paises/peru/dia-nacional-ceviche#:~:text=El%2028%20de%20junio%20se,Nacional%20del%20Ceviche%20o%20Cebiche.>

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

promover su desarrollo sostenido como fuente de alimentación, empleo e ingresos y de asegurar un aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos, optimizando los beneficios económicos, en armonía con la preservación del medio ambiente y la conservación de la biodiversidad".

Las acciones de promoción vinculadas al Día Nacional del Ceviche impulsadas por PROMPERU

El Día Nacional del Ceviche, es celebrado cada año con la participación de Gremios vinculados a la Pesca y la Gastronomía, con soporte de PROMPERÚ. Así, por ejemplo, el pasado 28 de junio, PROMPERÚ a través de la Subdirección de Promoción del Turismo Interno, facilitó el Auditorio ubicado en la Av. Jorge Basadre (San Isidro), a la Asociación de Restaurantes Marinos y Afines del Perú - ARMAP, para el desarrollo de una Conferencia de Prensa y Degustación enmarcada en la celebración del Día del Ceviche; en dicho evento estuvieron presentes los funcionarios de MINCETUR y PROMPERÚ.

Asimismo, en coordinación con la Oficina de Comunicaciones, cada año se difunde notas de prensa y publicaciones orientadas a celebrar y reconocer esta importante fecha; a través de nuestras diversas plataformas y redes sociales.

Al respecto, se precisa que, esta fecha se promociona anualmente, a través del calendario de festividades de la plataforma: *"Y tú que planes?"*

Dado el avance en las acciones sobre el reconocimiento del ceviche en los casi 20 años de trabajo, así como en el posicionamiento en la mente de los consumidores a nivel local, regional, nacional e internacional; y en atención a las opiniones recibidas se tiene que constituir una nueva fecha para la promoción de este plato bandera podría resultar contraproducente al trabajo ya realizado.

En mérito a ello, si bien la propuesta presentada, abona positivamente al fortalecimiento del origen peruano del ceviche y a la promoción de su consumo, la Comisión considera que resulta más productivo que todos los esfuerzos de las diferentes entidades públicas y privadas se desplieguen con la finalidad de fortalecer la labor ya desplegada respecto de la difusión y salvaguarda de las prácticas y significados asociados al Ceviche.

En ese sentido, se considera que, con la finalidad de fortalecer las acciones de reconocimiento del ceviche, se establezca no solo un día para su celebración, si no, de acuerdo con lo planteado en la iniciativa legislativa, se establezca una semana, la misma que coincidirá con el día actualmente reconocido (28 de junio), es decir en la última semana de junio de cada año.

V. ANÁLISIS COSTO – BENEFICIO.

El proyecto de ley propuesto no compromete ningún tipo de gasto al erario nacional y tampoco vulnera las reglas, disposiciones y políticas de disciplina fiscal presupuestaria; por el contrario, fortalecerá la difusión de este plato típico a nivel nacional e internacional,

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

y promoverá además, el desarrollo sostenido del mercado del ceviche como fuente de alimentación, empleo e ingresos; así como asegurará un aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos, optimizando los beneficios económicos.

VI. IMPACTO Y EFECTO SOBRE LA LEGISLACIÓN VIGENTE

Del análisis y revisión de la normatividad vigente se evidencia que, con la aprobación de la presente propuesta legislativa no se contraviene ninguna disposición legal de nuestro ordenamiento jurídico, sino, más bien se guarda concordancia y se complementa lo normado por la Constitución Política del Perú y por los dispositivos legales antes citados.

VII. CONCLUSIÓN

Por lo expuesto, de conformidad con lo establecido por el literal b) del artículo 70 del Reglamento del Congreso de la República, se recomienda la aprobación del Proyecto de Ley 3703/2022-CR, con el siguiente texto sustitutorio:

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Ha dado la Ley siguiente:

LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA

Artículo 1. Día Nacional del Seviche

Se establece Día Nacional del Seviche el 28 de junio de cada año.

Artículo 2. Actividades de promoción del consumo del seviche

Las instituciones públicas de los tres niveles de gobierno, así como las oficinas comerciales del Perú en el exterior, realizan actividades de promoción del consumo del seviche durante la última semana de junio de cada año, en concordancia con lo establecido en la Resolución Ministerial 708-2008-PRODUCE, con la finalidad de fortalecer la promoción del consumo responsable del seviche, de difundir la gastronomía peruana y de incrementar el consumo de sus insumos en el mercado internacional para una mayor exportación.

Artículo 3. Incorporación del Día Nacional del Seviche en los calendarios de actividades de las instituciones públicas

Las autoridades competentes de las instituciones públicas de los tres niveles de gobierno señalan en sus calendarios de actividades el 28 de junio como Día Nacional del Seviche, asimismo, la última semana de junio como la semana de la celebración del seviche como comida tradicional del Perú.

COMISIÓN DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO

"Decenio de la Igualdad entre Mujeres y Hombres"
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 3703/2022-CR, QUE PROPONE LA "LEY QUE ESTABLECE DÍA NACIONAL DEL SEVICHE EL 28 DE JUNIO DE CADA AÑO Y DISPONE LA REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE SU CONSUMO DURANTE LA ÚLTIMA SEMANA DE DICHO MES COMO PARTE DE LA REACTIVACIÓN DEL TURISMO A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA"

Dese cuenta
Sala de Comisiones
Lima, febrero de 2023



Firmado digitalmente por:
TELLO MONTES Nivardo
Edgar FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27/04/2023 11:59:13-0500



Firmado digitalmente por:
SANCHEZ PALOMINO Roberto
Helbert FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/05/2023 12:24:50-0500



Firmado digitalmente por:
ARAGON CARREÑO Luis Angel
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 05/05/2023 11:38:36-0500



Firmado digitalmente por:
AGÜERO GUTIERREZ Maria
Antonieta FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/05/2023 16:02:34-0500



Firmado digitalmente por:
AGÜERO GUTIERREZ Maria
Antonieta FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/05/2023 16:02:52-0500



Firmado digitalmente por:
ALVA RÓJAS Carlos Enrique
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/05/2023 11:33:12-0500



Firmado digitalmente por:
LIMACHI QUISPE Nieves
Esmeralda FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/05/2023 11:42:29-0500



Firmado digitalmente por:
HUAMAN CORONADO Raul FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/05/2023 12:00:28-0500



Firmado digitalmente por:
PADILLA ROMERO Javier
Rommel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11/05/2023 10:05:46-0500



Firmado digitalmente por:
ZEBALLOS APONTE Jorge
Arturo FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/05/2023 12:31:46-0500



Firmado digitalmente por:
UGARTE MAMANI Jhaneline
Katy FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 09/05/2023 15:16:10-0500