LEY QUE PROMUEVE Y PONE EN VALOR EL CONSUMO DEL "CHANCHO AL PALO", COMO PLATO TÍPICO Y ORIUNDO DE LA PROVINCIA DE HUARAL DE LA REGIÓN LIMA.

Los Congresistas de la República que suscriben, a iniciativa del Congresista de la República, Roberto Helbert Sánchez Palomino, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que les confiere los artículos 107 de la Constitución Política del Perú y, 74 y 75 del Reglamento del Congreso de la República, presentan el siguiente proyecto de ley.

I. FORMULA LEGAL

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
ÁREA DE TRÁMITE DOCUMENTARIO
19 OCT 2023
RECIBIDO
Fecha: Hora: 12:41 pm

El Congreso de la República

Ha dado la ley siguiente:

LEY QUE PROMUEVE Y PONE EN VALOR EL CONSUMO DEL "CHANCHO AL PALO", COMO PLATO TÍPICO Y ORIUNDO DE LA PROVINCIA DE HUARAL DE LA REGIÓN LIMA.

Artículo 1. Del objeto de la ley
La presente ley tiene por objeto promover, difundir y poner en valor el consumo del "Chancho al Palo", como plato típico y oriundo de la provincia de Huaral del departamento de Lima, que constituye parte de nuestra riqueza gastronómica e identidad cultural.

Artículo 2. De la declaratoria como día nacional
Declárase el tercer domingo de octubre de cada año como "Día Nacional del Chancho al Palo", en conmemoración y reconocimiento de la importancia de este plato típico y festivo originario de la provincia de Huaral del departamento de Lima.

Articulo 3.- Del registro para incorporación al Arreglo de Lisboa
Dispóngase la declaración de la protección de la denominación de origen del "Chancho al Palo", determinando la zona geográfica de origen la provincia de Huaral del departamento de Lima, e inscribir la misma en el marco del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa, encargando dicha acción al INDECOPI en coordinación con la Municipalidad Provincial de Huaral.

Artículo 3. Actividades conmemorativas

Encargar al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Ministerio de Cultura, a los gobiernos locales de la provincia de Huaral y al Gobierno Regional de Lima, en el marco de sus competencias, realizar las acciones correspondientes para el cumplimiento de los objetivos establecidos en la presente Ley.

Lima, octubre de 2023

ROBERTO HELBERT SÁNCHEZ PALOMINO
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

Luis Rodríguez M.

Manuel Echeverría R.

Roberto Sánchez Palomino
Vocero Alterno

Isabel Cortez A.

C. Reymundo

Guillermo Bermejo

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **20** de **OCTUBRE** de **2023**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° **6184/2023-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

1. **CULTURA Y PATRIMONIO CULTURAL.**

GIOVANNI FORNO FLOREZ
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

II. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La presente iniciativa de Ley tiene por objeto promover, difundir y poner en valor el consumo del "Chancho al Palo", como plato típico y oriundo de la provincia de Huaral del departamento de Lima, que constituye parte de nuestra riqueza gastronómica e identidad cultural. Con dicho propósito se establece declarar el tercer domingo de octubre de cada año, como "Día Nacional de Chancho al Palo" y, así como, proteger la denominación de origen en el marco del Acta de Ginebra con Arreglo de Lisboa.

El "Chancho al Palo", nació humilde y espontaneo, cuando una prodigiosa mano huaralina empezó a colocar en palos para asar la carne del chancho a fuego de leña, allá por la década de los ochenta. Hoy, soberbio y popular, este plato típico se encumbra como el más preferido de los productos gastronómicos de nuestra peruanidad, cuya fama saltó gracias al emprendimiento decidido de las familias huaralinas, que han sabido poner a la mesa un delicioso plato que viene ganando terreno en los restaurantes, fiestas patronales y, en especial, ferias gastronómicas.

El "Chanco al Palo, es un plato tradicional de la provincia de Huaral, que en los últimos años logró posesionarse con gran éxito en el mercado gastrónomo nacional e internacional, gracias a su sabor y aroma inconfundible viene conquistando la preferencia de los comensales, en especial, de quienes por primera vez llegan a disfrutar de su exquisitez. En los eventos anuales de la Feria Gastronómica Internacional de Lima, más conocida por "Mistura" (2008 - 2017), el "Chancho al Palo" ha sabido capitalizar su fama como el plato más vendido y considerado el plato emblemático de nuestra gastronomía nacional por la relevante preferencia de los consumidores, gracias a expertas manos de nuestros cocineros de primer nivel, evento que, también, convocó a prestigiosos chefs y cocineros de otras latitudes.

Hoy por hoy, el Chancho al Palo constituye el plato de bandera de nuestra gastronomía, que eleva en esencia el orgullo de nuestro amplio bagaje de la riqueza culinaria y cultural. La preparación del plato "Chancho al Palo", demanda el empleo de la leña, especialmente de plantas aromáticas, la carne de chancho que se coloca en rejas para asar al aire libre, y la cocción toma un tiempo de 3:30 a 4:00 horas, hasta que dore adquiriendo una textura crocante, que hace la diferencia frente a otros platos preparados en base a carne de chancho.

Antecedentes de la declaratoria del Día del Chancho al Palo

En el marco conmemorativo del referido plato emblemático huaralino, cada año, en el mes de octubre, se realiza el Festival del Chancho al Palo, en el Boulevard gastronómico cultural de Huaral. Evento culinario que convoca a miles de comensales del país, como parte del guion gastronómico del norte chico y del calendario turístico que promueve Promperú, que ha merecido su reconocimiento en el marco de la celebración del "Día del Chancho al Palo", y que ha sido plasmado en la emisión de las siguientes normas:

- Mediante Ordenanza Municipal N° 014-2013-MPH, de fecha 11 de setiembre de 2013, se aprobó la institucionalización del "Día del Chancho al Palo", a celebrarse el Tercer Domingo del mes de octubre. Evento cultural y turístico a desarrollarse cada año en toda la provincia de Huaral, con el objetivo de fortalecer, fomentar y promover la gastronomía huaralina.

- Mediante la Ordenanza Regional N° 010-2014-GR-RL, de fecha 30 de diciembre de 2014, el Gobierno Regional de Lima, aprobó la institucionalización del tercer domingo de octubre como el "Día del Chancho al Palo" y el Evento de Interés Turístico Regional en la provincia de Huaral del Gobierno Regional de Lima.

- Mediante Resolución Ministerial N° 0336-2023-MIDAGRI, de fecha 05 de octubre de 2023, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, declaró el tercer domingo del mes de octubre de cada año, como "El Día del Chancho al Palo".

La gastronomía, constituye la esencia de nuestra cultura y elemento tradicional de nuestra identidad, que enriquece nuestro patrimonio inmaterial, además de ser un motor que afianza la promoción de los destinos turísticos, al estar íntimamente interrelacionado con la difusión y la preservación de la tradición y la cultura, que constituyen el vehículo del desarrollo económico y social de los pueblos que lo practican. En ese sentido, el turismo gastronómico ha sido incluido en el Plan Estratégico Nacional de Turismo - PENTUR al 2025 y en la Estrategia Nacional de Reactivación del Sector Turismo 2022 – 2025, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 138-2022-MINCETUR, que establecen la promoción turística asociada a los segmentos gastronómicos, la generación de

productos y experiencias turísticas en torno a la gastronomía, la revalorización de las cocinas regionales y el impulso de su reconocimiento.

El Comité de Turismo y Competitividad de la Organización Mundial del Turismo, define al turismo gastronómico como:

> "*un tipo de actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja a un destino se vincula con la comida y con productos y actividades afines. Además de experiencias gastronómicas auténticas, tradicionales o innovadoras, el turismo gastronómico puede implicar también otras actividades afines tales como la visita a productores locales, la participación en festivales gastronómicos y la asistencia a clases de cocina*"[1].

Por consiguiente, al promoverse la difusión del consumo del "Chancho al Palo", al mismo tiempo, se promueve el turismo, como un fenómeno social, cultural y económico que supone el desplazamiento de personas a países o lugares fuera de su entorno habitual[2], que en el fondo se traduce en contribución económica, por los costos que se generan en toda la cadena de los servicios turísticos.

Registro de protección de denominación de origen del Chancho al Palo

El 18 de julio de 2022, el Gobierno del Perú depositó su instrumento de ratificación del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas ("Acta de Ginebra")[3]. El Perú se adhirió al mencionado Arreglo en marzo de 2005 y entró en vigor para nuestro país en mayo del mismo año. "*Las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas constituyen poderosas herramientas de promoción de la imagen de marca que permiten atender la creciente demanda en el mercado de productos tradicionales cuya calidad se encuentra vinculada a su lugar de origen. Ayudan a diferenciar los productos con un origen geográfico específico —los cuales poseen determinadas cualidades o una reputación vinculada a dicho origen— de productos similares que se encuentran disponibles en el*

---

[1] Organización Mundial del Turismo. Tomado el 6 de octubre de 2023, de https://www.unwto.org/es/gastronomia-turismo-enologico#:~:text=El%20Comit%C3%A9%20de%20Turismo%20y,con%20productos%20y%20actividades%20afines.

[2] Organización Mundial del Turismo (2023). https://www.unwto.org/es/glosario-terminos-turisticos#:~:text=El%20turismo%20es%20un%20fen%C3%B3meno,personales%2C%20profesionales%20o%20de%20negocios.

[3] Organización Mundial de la Propiedad Intelectual – OMPI. https://www.wipo.int/lisbon/es/news/2022/news_0003.html.

mercado"[4]. En ese sentido, con la entrada en vigencia de este instrumento, se confiere al Estado peruano la protección en los países contratantes del mencionado Acta.

La Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina, establece en su artículo 201 que, *"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*"[5]. Por consiguiente, la protección de denominación de origen del "Chancho al Palo" debe estar localizado en la provincia de Huaral del departamento de Lima, a fin de que sea reconocido como tal en el marco del derecho internacional.

III. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa no colisiona con la Constitución Política del Perú, ni con ninguna otra norma de nuestro ordenamiento nacional, lo que busca es promover nuestra riqueza gastronómica en base a la difusión del consumo del "Chancho al Palo", como plato bandera de nuestro patrimonio gastronómico, a fin de afianzar el valor de la cadena productiva turística, en el marco de los artículo 23 y 59 de la Constitución Política del Perú, que establecen como deber del Estado, promover condiciones para el progreso social y económico, en especial, mediante políticas de fomento del empleo productivo y, así como, estimular la creación de riqueza, garantizando la libertad de empresa, comercio e industria, y brindar oportunidades de desarrollo, especialmente, en los sectores vulnerables.

III. ANÁLISIS DE COSTO BENEFICIO

La entrada en vigencia de la presente iniciativa legislativa no irrogará gasto alguno al erario nacional, ya que no tiene incidencia en el presupuesto nacional,

[4] OMPI, Organización Mundial de Propiedad Intelectual, tomado el 8 de octubre de 2023 de: https://www.wipo.int/lisbon/es/

[5] INDECOPI (2023). Decisión 486, tomado el 8 de octubre de 2023, de: https://www.indecopi.gob.pe/indecopi

más bien generará mayor generación de actividad económica impulsando nuestra capacidad gastronómica nacional y el turismo.

IV. CONCORDANCIA CON EL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa se sustenta en las siguientes políticas de Estado contenidas en el Acuerdo Nacional:

I. **Democracia y Estado de Derecho**

Política de Estado N° 3: Afirmación de la identidad nacional

II. **Equidad y Justicia Social**

Política de Estado N°10: Reducción de pobreza
Política de Estado N° 15: Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición

III. **Competitividad del País**

Política de Estado N° 17. Afirmación de la economía social de mercado

Política de Estado N° 18. Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica

Política de Estado N° 23: Política de desarrollo agrario y rural

Política de Estado N° 22: Política de comercio exterior para la ampliación de mercados con reciprocidad