



CONGRESISTA PATRICIA ROSA CHIRINOS VENEGAS

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



**PROYECTO DE LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA
LABOR DEL SOMMELIER
PERUANO**

El Grupo Parlamentario **"AVANZA PAÍS"**, por iniciativa de la Congresista **PATRICIA ROSA CHIRINOS VENEGAS**, con la facultad que establece el artículo 107° de la Constitución Política del Estado y conforme a lo dispuesto por los artículos 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, presenta la siguiente propuesta legislativa:

FÓRMULA LEGAL

**PROYECTO DE LEY QUE RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL
SOMMELIER PERUANO**

Artículo 1. Objetivo

La presente ley tiene como objetivo reconocer la labor del sommelier peruano, como aquel especialista que forma parte de la industria vitivinícola y destilados, así como en el servicio turístico de restaurante, con la finalidad de preservar la calidad de la producción nacional en los mercados especializados, y contribuir a su competitividad y afianzamiento a nivel internacional.

El sommelier peruano, para su reconocimiento, deberá acreditar estudios de diplomado por una universidad o instituto reconocido por la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU).

Artículo 2. Definición de sommelier

El sommelier, es un especialista del sector vitivinícola que tiene como principal función la atención del servicio de vino y a otros productos relacionados, en los diferentes locales de consumo, para cuyo efecto, desarrolla diferentes tareas como: organizar, planear, definir, controlar, seleccionar y gerenciar el servicio de la bebida en los diferentes locales de consumo a nivel nacional.

Disposición Complementaria

El poder Ejecutivo debe adecuar el Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación

turística de restaurantes, u otras correspondientes, a fin de incorporar al sommelier peruano, como personal especializado, en el plazo no mayor de 30 días.



Firmado digitalmente por:
WILLIAMS ZAPATA Jose
Daniel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 24/03/2022 13:47:30-0500



Firmado digitalmente por:
CHIRINOS VENEGAS Patricia
Rosa FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 24/03/2022 12:32:25-0500

Lima, 15 de marzo del 2022.



Firmado digitalmente por:
BAZAN CALDERON Diego
Alonso Fernando FAU 20161749126
soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 25/03/2022 15:42:47-0500



Firmado digitalmente por:
GONZALES DELGADO Diana
Carolina FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 25/03/2022 10:15:07-0500



Firmado digitalmente por:
AMURUZ DULANTO Yessica
Rosselli FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 25/03/2022 10:18:43-0500



Firmado digitalmente por:
BURGOS OLIVEROS Juan
Bartolome FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 28/03/2022 10:26:00-0500



Firmado digitalmente por:
YARROW LUMBRERAS Norma
Martina FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 28/03/2022 11:11:47-0500



CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **01** de **abril** del **2022**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición **N°1573/2021-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

- 1. PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS.**
- 2. COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO.**

HUGO ROVIRA ZAGAL
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La presente ley tiene por objetivo reconocer y acreditar la labor del sommelier que, cumple con una actividad relevante en el mercado de vinos, potenciando la reconocida gastronomía peruana que es un factor que propicia el incremento del turismo en el Perú. Existen una serie de sommeliers que se desempeñan como especialistas en restaurantes, tiendas especializadas, instituciones dedicadas a la promoción y enseñanza de la profesión, y como parte de la industria vitivinícola, la cual es también bastante resaltante en nuestro país, tema que se tocará más adelante.

MARCO NORMATIVO

- Ley N° 30460 - Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales
- Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR - Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes

Fundamentos de la propuesta

La industria gastronómica es una de las más importantes y rentables en el mundo, se prevé que su expansión en los próximos años no haga sino crecer con el paso de los años. Así, se generan oportunidades de desarrollo cada vez más amplias y complejas, de las cuales un solo un pequeño grupo de países con especial potencial para destacar y posicionarse como referentes de la industria gastronómica mundial.

En este sentido, uno de los países con mayor potencial gastronómico del mundo es el Perú, hecho que se ha venido afianzando a lo largo de los años por la convergencia entre el Estado, la empresa privada y la sociedad. Muestra de ello es que la revista "Viajes" de National Geographic ha considerado a nuestro país dentro del ranking "Los mejores destinos gastronómicos del mundo". Al respecto, menciona: "Aclamado por muchos como el mejor destino culinario del mundo, en

2014 recibió el World Travel Awards por la riqueza, originalidad y diversidad de su gastronomía y por el empeño empresarial que la promueve. Lima, la capital, alberga reputados restaurantes, pero en cualquier lugar del país se puede disfrutar con las inspiradas recetas peruanas que tienen en el ceviche (pescado crudo y marinado), el ají de gallina y los camarones acaramelados, tres de sus especialidades más tradicionales y a la vez innovadoras"¹. Asimismo, destaca que en los últimos años la gastronomía se ha convertido en uno de los motores de crecimiento económico del Perú. Según estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), el turismo gastronómico mueve más de US\$ 5,000 millones al año².

Por ello, el Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR considera en su artículo 4³ las definiciones de los conceptos y actores involucrados en la industria gastronómica, tales como "bar", "barman", "calificación", "categoría", "mozo o azafata", etc. Sin embargo, no se ha tenido en cuenta al **sommelier**, a pesar que el inciso i) del artículo 2 se define "cava de vinos" como "habitación, espacio o ambiente climatizado y empleado para el almacenamiento de vinos. Cumple con los siguientes requisitos: luz tenue, ausencia de vibraciones y temperatura entre 5 °C y 18 °C. Estos requisitos deben ser cumplidos en caso que el sistema de almacenamiento de vinos conste de equipos", la cual, además, es requisito indispensable si algún restaurante desea obtener alguna calificación especial⁴.

De acuerdo con la Resolución OIV-ECO 474-2014 de la Organización Internacional de la Viña y el Vino⁵, el **sommelier** (o sumiller) "es un profesional del sector vitivinícola y de la restauración (restaurantes, bares), bodegas, u otros agentes de distribución que recomiendan y sirven bebidas en el ámbito profesional. Su campo de acción se sitúa en el servicio del vino en la restauración

¹ https://viajes.nationalgeographic.com.es/a/10-mejores-destinos-gastronomicos-mundo_8947

² <https://www.usil.edu.pe/noticias/la-gastronomia-peruana-agente-promotor-del-desarrollo-economico>

³ <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/decreto-supremo-que-aprueba-el-reglamento-para-la-categoriza-decreto-supremo-n-011-2019-mincetur-1830161-1/>

⁴ Idem.

⁵ <https://www.oiv.int/public/medias/1926/oiv-eco-474-2014-es.pdf>

o en los establecimientos que venden vino, y en el asesoramiento especializado a los actores del mercado del vino, para garantizar la presentación y el servicio adecuados de los productos. Asimismo, se resalta que el sumiller ha seguido una formación que otorga un diploma o certificado conforme con la definición, el papel y las competencias previstas en esta resolución".

Por otro lado⁶, es necesario mencionar que su papel en la industria se circunscribe a la contribución en la compra de vinos y otras bebidas en función de la clientela y de la carta gastronómica del establecimiento. De igual forma, participa activamente en la gestión de las existencias, en la composición y la redacción de la carta de vinos, bebidas espirituosas y otras bebidas, y aconseja a los clientes los mejores maridajes entre "comidas y vinos". Así, tiene la importante función de analizar y comprender el gusto de los clientes, con el fin de aconsejarles y servirles los vinos (u otras bebidas) acompañando los platos más convenientes. Asimismo, el sumiller puede asesorar a los agentes de distribución y tiendas especializadas. Por ello, es un profesional que actúa como enlace interactivo entre el productor y el consumidor. Finalmente, entre sus competencias se necesita necesariamente el tener conocimientos especializados en lo concerniente a los vinos, las bebidas y la gastronomía. Sus competencias incluyen el dominio de la cata, de la gestión, de la comunicación, de la selección y del servicio del vino y otras bebidas y del maridaje con las comidas.

Es así que es posible determinar que la labor que realizan los sommeliers es de suma importancia si es que se desea aprovechar todo el potencial de la industria gastronómica.

En virtud de lo anterior, conviene hacer un breve recuento de las instituciones dedicadas a la sommelería en el Perú, lo que evidencia que dicha profesión es cada vez más importante y crece a un ritmo que no pasa desapercibido. En principio, destaca la labor de la Asociación Peruana de Sommeliers, fundada el

⁶ Idem.

18 de abril de 2002 cuyo objetivo es promover, difundir y apoyar la profesión del sommelier desde diversos campos. Cabe resaltar que es la única asociación reconocida a nivel mundial por la Asociación de la Sumillería Internacional (ASI) y es miembro oficial de la Alianza Panamericana de Sommeliers - APAS. De igual forma, está el Instituto del Vino y del Pisco, de la Universidad San Martín de Porres⁷, el cual tiene por objetivo consolidar una nueva visión gastronómica en materia de piscos y vinos. También, así como el Instituto Le Cordon Bleu⁸, el cual ofrece una especialización en sommelería y cursos de formación profesional para sommeliers y catadores de pisco. Por último, resaltan una serie de concursos a nivel nacional como el "Mejor Sommelier", organizado por supermercados Wong, y "Mejor Sommelier Perú"⁹, organizado por la Asociación Peruana de Sommeliers (APSOM)¹⁰.

Por tanto, queda evidenciado que cada vez hay más y mejores sommeliers peruanos que se desempeñan en el país, por lo que reconocer legalmente su profesión es un acto que es de justicia y necesidad, puesto que contribuirá enormemente al desarrollo del sector gastronómico peruano.

Por otro lado, es necesario considerar la potencialidad de la industria vitivinícola peruana. Cabe recordar que el profesional sommelier está capacitado para también ejercer su profesión en compañías dedicadas a la comercialización y producción del vino. En este sentido, conviene tener en cuenta que la costa peruana ofrece suelos propicios para el cultivo de vid y producción de vinos y piscos, hecho que ha sido reconocido no solo a nivel nacional, sino internacional, y ha puesto la calidad del vino peruano al nivel de los de países como España, Francia, Chile, Argentina y Estados Unidos. Sin embargo, el mercado aún no es competitivo a nivel internacional, puesto que la mayor parte de la producción de vino en el Perú es para el mercado interno, el cual presenta dificultades en tanto

⁷ <https://idvip.edu.pe/>

⁸ <https://www.ilcb.edu.pe/noticia/sommelier-le-cordon-bleu-experto-vinos>

⁹ <https://elcomercio.pe/blog/destilandopisco/2015/09/buscando-el-mejor-sommelier-del-peru/?ref=ecr>

¹⁰ <http://www.businessempresarial.com.pe/concurso-mejor-sommelier-peru-2019/>

la competencia con vinos de procedencia extranjera resulta atractiva por el menor precio sin una significativa pérdida de calidad; asimismo, existe un desafío por lograr que el grueso de los consumidores nacionales de vino amplíe sus preferencias hacia vinos nacionales de la mayor calidad¹¹.

En complemento con lo mencionado en el párrafo anterior, y teniendo en cuenta nuevamente el potencial del Perú en la industria vitivinícola, sorprende que en el año 2019 el Perú solo haya exportado 1.2 millones de dólares de un total mundial de 2.77 mil millones de dólares, es decir, el Perú ha exportado menos del 0.0060 por ciento del total del comercio mundial de vino, cifra en el que Estados Unidos ha sido el principal destino (56.9%), seguido de China (10.3%)¹². Es decir, a pesar de que los dos principales mercados extranjeros para el vino peruano son las más grandes economías mundiales, con las cuales además tenemos tratados de libre comercio, no aprovechamos esta potencialidad para explotar totalmente el sector vitivinícola nacional. Asimismo, en Sudamérica estamos muy por detrás de otros países productores de vino, puesto que mientras que el vino chileno representa el 70% del total de las exportaciones de la región y el argentino el 29%, el peruano solo ocupa el 0.043%¹³.

Con respecto a la importación, el Perú ha importado en el 2019 un total de 37.2 millones de dólares, sobre todo de países como Argentina (36.3%), Chile (24.8%), España (18.1%), Italia (13.5%), Francia (4.98%), entre otros¹⁴. Esto, claramente, evidencia un déficit en materia de comercio exterior de vino en el Perú. Sin embargo, también da claras muestras de que el Perú es un mercado atractivo para los vinos y que los peruanos gustan de ello, puesto que el monto de importación prácticamente se ha duplicado en los últimos 10 años. En este sentido, toda esta enorme variedad de vinos extranjeros requiere de una asesoría profesional, la cual es dada de manera totalmente eficaz y eficiente por un sommelier, sobre todo en

¹¹ <https://repositorio.une.edu.pe/bitstream/handle/UNE/3445/MONOGRAF%C3%8DA%20-%20VIVANCO%20TINCO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

¹² <https://oec.world/en/profile/hs92/wine>

¹³ Idem.

¹⁴ Idem.

establecimientos como restaurantes, hoteles y tiendas especializadas. Por ello, su reconocimiento legal como actor del sector gastronómico resulta imprescindible.

A partir de lo mencionado, queda claro que el Perú está desaprovechando enormes oportunidades de crecimiento y desarrollo. Asimismo, ha quedado claro que el Perú es un destino más que atractivo para los vinos extranjeros, hecho que no hace sino crecer cada año. Por tanto, el reconocimiento legal y posterior promoción de la profesión del sommelier en nuestro país significaría un poderoso aliciente para fomentar este sector vitivinícola, pues las condiciones para ello existen y han sido comprobadas y reconocidas mundialmente. Asimismo, y a nivel de la industria nacional, la aprobación de este proyecto de ley iría en consonancia con lo estipulado en la Ley N° 30460 - Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales. Esto a razón de que se estaría asegurado el inciso d) del artículo 2 de la citada Ley, el cual señala: "difundir las características culturales que implican la producción, elaboración y consumo del vino peruano y del pisco, conjuntamente con sus tradiciones"¹⁵.

De igual forma, es necesario resaltar que la industria vitivinícola y gastronómica es parte fundamental del sector turismo. En este sentido, no es posible dejar de mencionar lo que ha significado la pandemia en términos de costos y pérdidas para el turismo peruano. Así, por ejemplo, el ingreso de turistas en el 2019 fue de 4,317,787, mientras que en el año 2020, solo 896,523, tal como se señala en la Tabla N°01¹⁶.

¹⁵ <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/ley-que-declara-de-interes-nacional-la-promocion-y-difusion-ley-n-30460-1392947-2/>

¹⁶ <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/turismo-11176/>

Tabla N° 01

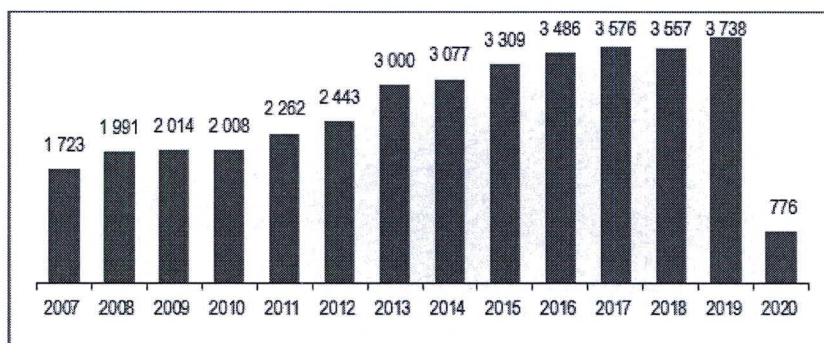
Indicadores del sector turismo, 2006 – 2020

Año	Número de Turistas	
	Entrada	Salida
	1/	2/
2006	1 720 746	1 857 083
2007	1 916 400	1 914 886
2008	2 057 620	1 913 029
2009	2 139 961	1 890 508
2010	2 299 187	2 057 793
2011	2 597 803	2 131 899
2012	2 845 623	2 296 131
2013	3 163 639	2 363 879
2014	3 214 934	2 441 705
2015	3 455 709	2 594 881
2016	3 744 461	2 751 357
2017	4 032 339	2 875 312
2018	4 419 430	3 078 377
2019	4 371 787	3 275 088
2020	896 523	791 383

Fuente: INEI

Como consecuencia de la fuerte caída del turismo en el Perú, se ha registrado un fuerte descenso en el ingreso de divisas, tal como se muestra en el gráfico siguiente:

Gráfico N° 01
INGRESO DE DIVISAS POR TURISMO, 2008-2020
 (Millones de US dólares)



Fuente: Banco Central de Reserva del Perú.

Asimismo, y a pesar de las alarmantes cifras, el turismo aún no ha tenido una efectiva reactivación. Los niveles pre pandemia aún no se han recuperado, por lo

que urge tomar todas las medidas pertinentes y necesarias que contribuyan a la recuperación y fortalecimiento de este sector tan importante para la economía del país. De igual forma, se reconocerá formalmente a un actor fundamental de la industria gastronómica, lo que permitirá acabar con un trato injusto al sommelier con respecto a los demás profesionales de la gastronomía.

Por todo lo expuesto, queda evidenciado que la profesión de sommelier ha venido adquiriendo, a lo largo de los años, una importancia cada vez mayor en nuestro país. Ello impacta directamente en el desarrollo de la industria vitivinícola nacional, pues uno de los campos de ejercicio de su profesión son las compañías productoras y distribuidoras, lo que además va en armonía con los objetivos nacionales de promocionar el vino peruano. Asimismo, refuerza el sector turismo, específicamente en su aspecto gastronómico, y refuerza el atractivo del Perú como un destino para los vinos extranjeros. De esta forma, nuestro país puede convertirse en un referente regional y mundial del vino.

ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

El proyecto no tiene impacto presupuestal. Por el contrario, impactará positivamente en todos los profesionales sommeliers, puesto que serán legalmente reconocidos dentro de la industria gastronómica. Asimismo, se producirá un impacto positivo en la industria vitivinícola nacional y en los sectores de turismo y gastronomía.

VINCULACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa legislativa guarda concordancia con lo estipulado en el Acuerdo Nacional, específicamente con la política de comercio exterior para la ampliación de mercados con reciprocidad en la medida que aborda fomentará la concertación entre el Estado, la empresa y la educación para alentar la investigación, la innovación y el desarrollo científico, tecnológico y productivo, que permita incrementar así la inversión pública y privada, el valor agregado de nuestras exportaciones y la empleabilidad de las personas, lo que supone el



CONGRESISTA PATRICIA ROSA CHIRINOS VENEGAS

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

desarrollo continuo de sus competencias personales, técnicas y profesionales y de las condiciones laborales.

EFFECTO DE VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa no contraviene disposición constitucional o legal alguna, sino que resulta concordante con las políticas de Estado y las políticas de gobierno que se vienen implementando. Esto se debe a que su objetivo principal es la modificación del Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, u otras correspondientes, a fin de reconocer la labor del sommelier peruano, como aquel especialista que forma parte de la industria vitivinícola y destilados, así como en el servicio turístico de restaurante, con la finalidad de preservar la calidad de la producción nacional en los mercados especializados, y contribuir a su competitividad y afianzamiento a nivel internacional.