



MARÍA ELIZABETH TAÍPE CORONADO
Congresista de la República

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

PROYECTO DE LEY _____



PROYECTO DE LEY QUE RECONOCE EL APORTE CULTURAL DE LA INDUSTRIA TRADICIONAL PANADERA DE CONCEPCIÓN.

El grupo parlamentario **PERÚ LIBRE**, a iniciativa de la congresista **MARÍA ELIZABETH TAÍPE CORONADO** y de los congresistas firmantes, ejerciendo el derecho a iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú y, en concordancia con los artículos 22, inciso c), 67, 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, presentan el siguiente proyecto de ley:

FÓRMULA LEGAL

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Ha dado la siguiente Ley:

LEY QUE RECONOCE EL APORTE CULTURAL DE LA INDUSTRIA TRADICIONAL PANADERA DE CONCEPCIÓN

Artículo 1.- Objeto y finalidad de la Ley

La presente iniciativa legislativa tiene por objeto reconocer el aporte cultural de la industria tradicional panadera de la provincia de Concepción del departamento de Junín; con la finalidad de promover su comercialización y consumo.

Artículo 2.- Reconocimiento a la industria tradicional panadera de la provincia de Concepción

Se reconoce el aporte cultural de la industria tradicional panadera de la provincia de Concepción del departamento de Junín; estableciendo a la ciudad de Concepción como capital regional del pan de anís.

Artículo 3.- Actividad conmemorativa

Se establece el 30 de mayo de cada año, como el "Día del pan de anís de Concepción".

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

Única. Acciones a cargo de las instituciones competentes.

El Ministerio de Cultura, en coordinación con el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el Gobierno Regional de Junín y la Municipalidad Provincial de Concepción, en el marco de sus respectivas competencias y funciones, promueven acciones para

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y
de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

la difusión del aporte cultural, productividad y comercialización de la industria tradicional panadera de la provincia de Concepción.

Lima, diciembre de 2024.



Firmado digitalmente por:
CRUZ MAMANI Flavio FAU
20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 18/12/2024 15:23:31-0500



Firmado digitalmente por:
TAÍPE CORONADO María
Elizabeth FAU 20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 11/12/2024 12:34:52-0500



Firmado digitalmente por:
AGÜERO GUTIERREZ María
Antonieta FAU 20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 12/12/2024 02:58:24+0100



Firmado digitalmente por:
PORTALATINO AVALOS Kelly
Roxana FAU 20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 12/12/2024 12:22:53-0500



Firmado digitalmente por:
MITA ALANOC Isaac FAU
20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 11/12/2024 15:38:28-0500



Firmado digitalmente por:
CERRON ROJAS Waldemar
Jose FAU 20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 12/12/2024 12:57:47-0500



Firmado digitalmente por:
CRUZ MAMANI Flavio FAU
20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 18/12/2024 15:23:08-0500

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTACIÓN

Con fecha 5 de noviembre del 2024, la Asociación Red de Panificadores Artesanales de Concepción; por medio de su presidenta, Sra. Elvira Calderón Durán, solicitaron la elaboración del presente proyecto de ley que declara de interés nacional y necesidad pública la promoción, comercialización y reconocimiento de la industria panadera de la provincia de Concepción, reconocido por su "Pan de Anís".

Con fecha 5 de diciembre de 2024, se recibió el pedido expreso de la Asociación Red de Panificadores de Concepción, en las instalaciones del Congreso de la República, quienes además expusieron las razones e importancia de del reconocimiento a la industria tradicional panadera de la provincia de Concepción.



Fotografía del 05 de diciembre de 2024.

1.1. Antecedentes

El "Pan de Anís de Concepción", es el producto bandera de la provincia de Concepción, que ha sido registrado el 30 de mayo del 2023 por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI, con la obtención de la primera Especialidad Tradicional Garantizada ETG N° 00000001 a nivel Nacional, otorgado por la Dirección de Signos Distintivos de INDECOPI, mediante Resolución N° 013299-2023/DSD-

INDECOPI. La denominación de Especialidad Tradicional Garantizada ETG, certifica la calidad del "pan de anís" y su tradición por más de 400 años de antigüedad, con un plazo de duración indeterminada mientras subsistan las condiciones que motivaron la resolución. La titularidad de la Especialidad Tradicional Garantizada – ETG, pan de anís de Concepción corresponde al Estado peruano¹.

El pan de anís de Concepción, ha sido reconocido a nivel nacional como el mejor pan artesanal del Perú en el evento "Mistura 2010" y que cada año las panaderas de Concepción participan en ferias y eventos nacionales, donde su industria panadera ha merecido grandes títulos nacionales para la provincia de Concepción de la región Junín.² Asimismo, el 30 de mayo del año 2024, se publica la Ordenanza Municipal N° 016-2024-CM/MPC, de la Municipalidad provincial de Concepción, región Junín, que, **institucionaliza el "Día del pan de anís en la provincia de Concepción"**, a conmemorarse el día 30 de mayo de cada año. Ello, con la finalidad de promover la producción, el consumo y dar a conocer el producto bandera de la provincia de Concepción, que ha sido reconocida a nivel nacional el 30 de mayo del año 2023 con la obtención de la primera Especialidad Tradicional Garantizada de la Dirección de Signos Distintivos de INDECOPI³.

El tradicional Pan de Anís de Concepción es una pieza única, que se produce desde la llegada de los españoles al valle del Mantaro con más de 400 años de antigüedad, el proceso de elaboración es tradicional, artesanal y elaborado únicamente en la Provincia de Concepción de la región Junín.

Características del pan de anís de Concepción

El pan de anís es de forma redonda con un diámetro de 10 cm y alto de 3,5 cm, de 60 gramos de peso, con tonalidades neutras y marrones, su presentación es de dos tapas (un pan sobre otro), de sabor neutro (entre dulce y salado), la textura es por fuera crocante y por dentro suave, posee un aroma a anís; ideal para acompañar los alimentos en el desayuno, almuerzo y cena, se elabora todos los días del año.

Los factores que hacen únicos al Pan de Anís de Concepción y lo distinguen de otros panes regionales y nacionales son los ingredientes, el proceso de preparación y el horno artesanal. Entre los ingredientes, podemos mencionar la utilización de la harina regional molida en piedra, el uso del anís, el uso del agua de manantial y el horneado a leña en hornos tradicionales, dentro del proceso de elaboración, se utilizan las manos para elaborar la masa, también se realiza el tableado y el boleado, además dentro del proceso de elaboración se hace uso de utensilios únicos como la artesa de madera, las canastas de chilca y tanquish,

¹ Puede consultarse la documentación en <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/campa%C3%B1as/31819-pan-de-anis-de-concepcion-en-junin-primera-especialidad-tradicional-garantizada>

² <https://datahub.drago.pe/turismo/jun%C3%ADn-el-pan-de-an%C3%ADs-de-concepci%C3%B3n>

³ <https://municipalconcepcion.gob.pe/wp-content/uploads/2024/06/ORDENANZA-MUNICIPAL-N%C2%B0-016.pdf>

tableros de madera, escobas de eucalipto, bandolas, jalachos y el elemento que destaca el sabor del pan; los horno artesanales calentado con madera de eucalipto.

Respecto a la hierba anís o pachanis se emplea en el pan para darle un gusto y aroma pertinente. Cuenta con propiedades diuréticas, digestivas, antiespasmódicas, analgésicas, antiinflamatorias y carminativas, todas ellas importantes en una buena alimentación. Es por lo que la infusión o té de anís tiene un uso tan difundido para aliviar problemas de salud como cólicos, malestares digestivos y malestares asociados con problemas de salud como la gripe. El pan de anís de Concepción, tiene una técnica y conserva un conocimiento tradicional para su elaboración que se transmite de generación en generación a través de los años. Es importante destacar que los panaderos más antiguos en la Provincia de Concepción trabajan esta receta, receta con una antigüedad de más de 400 años aproximadamente, desde la llegada de los españoles al valle del Mantaro.

El Pan de anís de Concepción le da una identidad a cada ciudadano de esa provincia, por que antiguamente los panes de anís de Concepción se transportaban en unas canastas hechas con varillas de la planta de Chilca, tapizados con un mantel blanco, las cuales cargaban en las ancas de un burro y salían a venderlo por toda la comarca (distritos cercanos) que al retornar con las canastas vacías, los panificadores venían montados en los burros detrás de los cestos vacíos de pan, este hecho fue observado por la población del Valle y de ahí que les pusieron a los concepcioninos el apelativo de "Montacanas".

Los elementos que establecen el carácter tradicional de la preparación alimenticia del "pan de anís" son: horno tradicional, artesa, porongo, mesa de madera, raspador, jalacho, pala de madera, valay y canastas, escoba de eucalipto y bandola de yute.

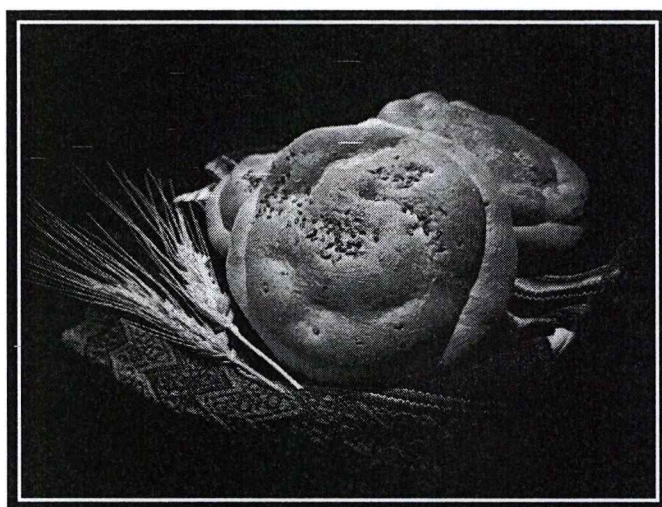


Foto: Pan de anís de Concepción.

1.2. Justificación:

La presente iniciativa permite una serie de beneficios para la población de la Provincia de Concepción, involucrada de manera directa e indirecta, siendo este proyecto de trascendencia e importancia por las siguientes razones:

- **Tradición ancestral:** El Pan de Anís se elabora en la Provincia de Concepción desde la llegada de los españoles al valle del Mantaro, hace más de 400 años. Su receta ha sido transmitida de generación en generación, conservando su sabor y aroma únicos.
- **Producto emblemático:** El Pan de Anís es un ícono de la Provincia de Concepción. Su elaboración artesanal y sus características distintivas lo convierten en un producto singular que refleja la identidad cultural de la región.
- **Reconocimiento oficial:** El Pan de Anís ha sido reconocido como "Especialidad Tradicional Garantizada" (ETG) por INDECOPI, lo que certifica su calidad y autenticidad. Este reconocimiento destaca el valor único de este producto y su importancia para la cultura gastronómica de la Provincia de Concepción.
- **Impacto social y económico:** El Pan de Anís es un importante sustento para las familias de panaderos artesanales de la Provincia de Concepción. Su producción y comercialización generan empleo e ingresos en la región.
- **Ingredientes:** El pan de anís utiliza ingredientes locales como harina regional molida en piedra, anís, concho de la chicha de jora, agua de manantial y leña para el horneado, lo que le otorga un sabor y aroma únicos.
- **Identidad cultural:** El Pan de Anís es un símbolo de la cultura gastronómica de Concepción. Su reconocimiento contribuirá a preservar y transmitir esta herencia a las futuras generaciones.
- **Fomento del desarrollo local:** El Pan de Anís es un producto clave para la economía local, generando empleo y oportunidades de negocio para los panaderos artesanales de la región. Su promoción impulsará el turismo gastronómico y la comercialización del producto, beneficiando directamente a la población.
- **Preservación de un legado ancestral:** El Pan de Anís se elabora de forma tradicional y artesanal, utilizando técnicas transmitidas de generación en generación. Su reconocimiento como Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) por INDECOPI garantiza la calidad y autenticidad del producto, preservando un legado cultural invaluable.

1.3. Propuesta legislativa y finalidad

La presente iniciativa legislativa tiene por objeto reconocer el aporte cultural de la industria tradicional panadera de la provincia de Concepción del departamento de Junín; con la finalidad de promover su producción, comercialización y consumo. Esta iniciativa busca:

- **Fortalecer la identidad cultural de la Provincia de Concepción:** El Pan de Anís es un elemento fundamental del patrimonio cultural de la región, transmitido de generación en generación. Su reconocimiento oficial contribuye a preservar y difundir esta tradición culinaria única.
- **Fomentar el desarrollo económico local:** La promoción del Pan de Anís impulsará la producción y comercialización de este producto, generando oportunidades de negocio para los panaderos artesanales y contribuyendo al crecimiento económico de la Provincia.
- **Atraer turismo gastronómico:** El Pan de Anís se convierte en un atractivo turístico gastronómico, invitando a visitantes nacionales e internacionales a conocer y disfrutar de este delicioso producto.
- **Preservar un conocimiento tradicional:** La elaboración del Pan de Anís implica técnicas y saberes ancestrales que deben ser preservados para las futuras generaciones. Esta iniciativa contribuye a mantener viva esta tradición.

1.4. Marco normativo

la presente iniciativa de **ley que reconoce el aporte cultural de la industria tradicional panadera de concepción**, se enmarca dentro de las competencias en materia de promoción cultural y desarrollo local. Al tratarse de un producto tradicional y emblemático de la provincia de Concepción, región Junín. Su reconocimiento oficial contribuye a fortalecer la identidad cultural y fomentar el turismo gastronómico, aspectos que inciden directamente en el desarrollo económico y social de la Provincia de Concepción.

La presente iniciativa legislativa se enmarca en las siguientes disposiciones:

- Ordenanza Municipal N°016-2024-CM/MPC, de la Municipalidad provincial de Concepción, región Junín, que, **Institucionaliza el "Día del pan de anís en la provincia de Concepción"**, el día 30 de mayo de cada año. Con la finalidad de promover la producción, el consumo y dar a conocer el producto bandera de la provincia de Concepción.
- Reconocimiento de INDECOPI a nivel nacional, con fecha 30 de mayo del 2023 con la obtención de la primera Especialidad Tradicional Garantizada ETG N° 00000001 a nivel Nacional, otorgado por la Dirección de Signos Distintivos de INDECOPI, mediante Resolución N° 013299 -2023/DSD – INDECOPI que mediante la especialidad Tradicional Garantizadas ETG, se certifica la calidad del Pan de anís.

II. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La aprobación de la presente norma no se contrapone a la Constitución Política del Perú. Esta iniciativa pretende que se reconozca el aporte cultural de la industria tradicional panadera de Concepción, con la finalidad de promover su comercialización y consumo. Esta propuesta eleva a rango legal el reconocimiento del pan de anís de la provincia de Concepción realizado en ordenanza y también en el INDECOPI.

III. ANÁLISIS COSTO – BENEFICIO

La presente propuesta no genera gasto adicional de los recursos públicos del Estado, por el contrario, lo que busca es promover la dinamización de la economía local y darle el reconocimiento al pan de anís, como alimento característico de la provincia de Concepción, de la región Junín, promoviendo su producción y comercialización en favor de las familias que se dedican a la panificación artesanal, lo que además generara un empoderamiento de la población de dicha provincia.

Finalmente, en cuanto al impacto institucional, la norma propuesta guarda relación directa con las exigencias y peticiones realizadas por la red de panificadores artesanales de la provincia de Concepción.

IV. VINCULACION CON EL ACUERDO NACIONAL

El presente proyecto es plenamente coherente y tiene relación con la Política de Estado del Acuerdo Nacional: Objetivo de I. **Democracia y Estado de Derecho**, específicamente, con la política 3 - **Afirmación de la identidad nacional**:

*Nos comprometemos a consolidar una nación peruana integrada, respetuosa de sus valores, de su patrimonio milenario y de su diversidad étnica y cultural, vinculada al mundo y proyectada hacia el futuro (...).*⁴

El presente proyecto, también, es plenamente coherente y tiene relación con la Política de Estado del Acuerdo Nacional: Objetivo de II. **Equidad y Justicia Social**, específicamente, con la política 10 - **Reducción de la pobreza**:⁵

Nos comprometemos a dar prioridad efectiva a la lucha contra la pobreza y a la reducción de la desigualdad social, aplicando políticas integrales y

⁴ <https://acuerdonacional.pe/politicas-de-estado-del-acuerdo-nacional/politicas-de-estado/politicas-de-estado-castellano/>

⁵ <https://acuerdonacional.pe/politicas-de-estado-del-acuerdo-nacional/politicas-de-estado/politicas-de-estado-castellano/ii-equidad-y-justicia-social/10-reduccion-de-la-pobreza/>

mecanismos orientados a garantizar la igualdad de oportunidades económicas, sociales y políticas (...).

También es coherente y tiene relación con la Política de Estado del Acuerdo Nacional: Objetivo III. **Competitividad del País**, específicamente, con la política 18 - **Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica**⁶.

Nos comprometemos a incrementar la competitividad del país con el objeto de alcanzar un crecimiento económico sostenido que genere empleos de calidad e integre exitosamente al Perú en la economía global (...)

V. VINCULACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA

Mediante Resolución Legislativa 006-2024-2025-CR, el Congreso de la República aprobó la Agenda Legislativa para el Período Anual de Sesiones 2024-2025, publicado en el Diario Oficial El Peruano el 2 de noviembre de 2024⁷.

La presente iniciativa se enmarca dentro del Objetivo III. Competitividad del País, específicamente, con la política 18 - Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica; con incidencia en las acciones referidas a "72. medidas para promover la productividad, la competitividad y el desarrollo económico".

Lima, diciembre de 2024.

⁶ <https://acuerdonacional.pe/politicas-de-estado-del-acuerdo-nacional/politicas-de-estado/politicas-de-estado-castellano/iii-competitividad-del-pais/18-busqueda-de-la-competitividad-productividad-y-formalizacion-de-la-actividad-economica/>

⁷ Puede consultarse en https://busquedas.elperuano.pe/dispositivo/NL/2340043-1?_ga=2.38898915.1529295385.1732834254-296728611.1661015237