



Proyecto de Ley N° 779/2021-CR

AMÉRICO GONZA CASTILLO

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de Independencia"



Firmado digitalmente por:
CERRON ROJAS Waldemar
Jose FIR 20036514 hard
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 17/11/2021 08:25:21-0500

PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL Y NECESIDAD PÚBLICA AL YONQUE, COMO BEBIDA DE BANDERA NACIONAL CON EL SELLO DE LA MARCA PERÚ Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Los Congresistas del Grupo Parlamentario Perú Libre, a iniciativa del Congresista AMÉRICO GONZA CASTILLO, con la facultad que establece en el ejercicio del derecho de iniciativa en la formación de leyes que les confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú y los artículos 74, 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente proyecto de resolución legislativa:

FORMULA LEGAL

El Congreso de la República;
Ha dado la siguiente ley:

PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL Y NECESIDAD PÚBLICA AL YONQUE, COMO BEBIDA DE BANDERA NACIONAL CON EL SELLO DE LA MARCA PERÚ Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Artículo 1°. - Objeto de la ley

La presente ley tiene por objetivo declarar de interés nacional y necesidad pública al yonque, como bebida de bandera nacional con el sello de la marca Perú y denominación de origen.

Así como, brindar asistencia y fomentar, la producción, elaboración, comercialización, exportación, difusión y promoción en todo tipo de eventos oficiales dentro del país y en el exterior.

Artículo 2°. - Finalidad de la ley

La presente ley tiene por finalidad

- a. Declarar al yonque como bebida de bandera nacional
- b. Registrar al yonque con el sello y reconocimiento de la marca Perú.
- c. Brindar asistencia, promocionar y fomentar, la producción, elaboración, comercialización y exportación del yonque a todo nivel, nacional e internacional en eventos, ferias u otros en el que participe el Perú.
- d. Promover estudios e investigaciones científicas, que contribuyan a conocer y difundir las bondades del yonque y sus diferentes usos.

Artículo 3°. – De la Asistencia Técnica

Establecer que los organismos pertinentes como: la Presidencia del Consejo de Ministros, el ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Salud, Comercio Exterior y Turismo, Producción u otros ministerios como entidades a fines, a la producción, comercialización, promoción, protección y exportación del yonque, brinden asesoría y asistencia técnica directa en situ a toda la cadena de producción del yonque, hasta colocar el yonque en mercados nacionales e internacionales.

Artículo 4°. - De la denominación de origen

La presidencia del consejo de ministros, el ministerio de cultura, el ministerio de comercio exterior y turismo, el ministerio de relaciones exteriores y el ministerio de la producción, de conformidad con sus competencias y funciones, dispondrán las normas y acciones pertinentes para el uso, comercialización nacional e internacional con la denominación del yonque como "Bebida de Bandera Nacional" y el reconocimiento de la marca Perú.

La Ley de Propiedad Industrial del Perú en el Título XV, artículo 219, define la Denominación de Origen, como aquella que utiliza el nombre de una región o un lugar geográfico del país que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya

calidad o características se deben exclusiva o esencialmente a los factores naturales y humanos del lugar.

Artículo 5°. – Concepto del yonque

El yonque es un aguardiente que proviene de la destilación de la caña de azúcar, es completamente diferente al alcohol de madera y alcohol metílico.

Artículo 6°. – Promoción del yonque

Promover el consumo interno, en todas las actividades oficiales y protocolares de las instituciones públicas, como en los eventos organizados y realizados por las embajadas del Perú y oficinas comerciales del Perú (OCEXs), y otras instituciones públicas del Perú en el exterior.

Artículo 7°. – Registros Sanitarios

Considerando las competencias de la DIGESA del Ministerio de Salud, deberán de diseñar la ficha técnica sobre el grado del alcohol que tiene el yonque.

Artículo 8°. – De los sectores involucrados

Los sectores involucrados, tomarán las acciones necesarias y pertinentes para concretar lo dispuesto en la presente ley.

Lima, 15 de noviembre de 2021



Firmado digitalmente por:
UGARTE MAMANI Jhakeline
Katy FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 16/11/2021 16:55:35-0500



Firmado digitalmente por:
GONZA CASTILLO Américo
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 16/11/2021 16:24:49-0500



Firmado digitalmente por:
KAMICHE MORANTE Luis
Roberto FAU 20161749126 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 17/11/2021 16:41:06-0500



Firmado digitalmente por:
MONTALVO CUBAS SEGUNDO
TORIBIO FIR 16655831 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 17/11/2021 17:00:20-0500



Firmado digitalmente por:
CUTIPA CCAVIA Victor Raul
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 17/11/2021 17:34:11-0500



Firmado digitalmente por:
ECHEVERRIA RODRIGUEZ
Hamlet FAU 20161749126 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 17/11/2021 18:34:45-0500

I. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Antecedentes normativos

Se tiene como antecedente lo siguiente: Inciso 15) del artículo 2°, artículo 58° y artículo 59° de la Constitución Política del Perú¹, la Ley N° 26842 - Ley General de la Salud, la Ley N° 28611 - Ley General del Ambiente y el Art. I y II de la Ley N° 30078, Ley que promueve el desarrollo de parques industriales tecno-ecológicos, Decreto Legislativo N° 823 - Ley de Propiedad Industrial, Título XV, artículo 219, que define la Denominación de Origen, considerando también otras normas legales conexas sobre la materia..

Antecedentes históricos

La producción de caña de azúcar en el Perú se dio ya incluso durante la época de la conquista del Perú. Para 1549 (apenas 17 años después de la captura de Atahualpa en Cajamarca) ya había cuatro trapiches funcionando en Perú. El primer lugar productor fue el valle de Chicama (La Libertad) (Dargent, 2017, p. 7). Otra región en donde se produjo caña de azúcar tempranamente fue Huánuco. El Inca Garcilaso de la Vega, relata en los Comentarios reales que en 1580 ya había un trapiche en una hacienda de Huánuco, por lo que se presume la producción de derivados de la caña en esta región desde dicho tiempo y, por ende, la destilación de aguardiente de caña (1956, p. 239). Durante la colonia, se asienta la producción a pequeña escala en toda la costa y en la región andina.

En el periodo republicano, se continuó con la producción, en tanto en la costa como las otras regiones, como derivado de la caña de azúcar, al igual que la chancaca y el azúcar. Para entonces se había conformado una tradición productora en casi toda la costa, en zonas andinas (Piura, Cajamarca, Huánuco, Apurímac y Cusco) y en la ceja de selva (Cerro de Pasco y Junín). Después de la Guerra del Pacífico,

¹ Inciso 15) del artículo 2: "A trabajar libremente, con sujeción a ley".

Artículo 58°: La iniciativa privada es libre. Se ejerce en una economía social de mercado. Bajo este régimen, el Estado orienta el desarrollo del país, y actúa principalmente en las áreas de promoción de empleo, salud, educación, seguridad, servicios públicos e infraestructura.

Artículo 59°: El Estado estimula la creación de riqueza y garantiza la libertad de trabajo y la libertad de empresa, comercio e industria. El ejercicio de estas libertades no debe ser lesivo a la moral, ni a la salud, ni a la seguridad públicas. El Estado brinda oportunidades de superación a los sectores que sufren cualquier desigualdad; en tal sentido, promueve las pequeñas empresas en todas sus modalidades.

el Perú atraviesa una transformación económica que lleva a la agro exportación (azúcar y algodón) como una de las actividades más lucrativas. Ante el desarrollo de las haciendas azucareras costeñas, sobre todo de la costa norte, las regiones productoras de caña de azúcar en la sierra comienzan a enfocarse en la producción de aguardiente de caña (Onuki, 2014, p. 128) al no poder competir en la producción con las haciendas costeñas de los barones del azúcar.

Durante el siglo XX se consolida el arraigo de la bebida en el ámbito andino, cuando se comienza a producir en mayor cantidad que en otras épocas. Onuki señala que el ámbito cultural andino fue propicio para su difusión y consolidación dentro de la ritualidad e imaginario andino, "Es decir, otro elemento que habría coadyuvado a la popularización del cañazo habría sido la presencia y consumo de sustancias estimulantes tradicionales, como la coca o la chicha, estimulantes tradicionales cuyos efectos podían ser cierto modo asimilados a los provocados por el cañazo" (2014, p. 133).

Otro hito histórico en la historia del aguardiente de caña de azúcar fue la Reforma Agraria (1969). La desaparición de las haciendas y la consecuente debacle económica que la acompañó, perjudicó la producción del aguardiente de caña, sobre todo en la costa, durante la década de 1970 y la década de 1980, el terrorismo generó crisis económica y despoblamiento de la sierra, lo que también perjudicó a la producción de aguardiente de caña de azúcar en dicha región.

En la región norte del país se le llama "yonque", "llonque" o "yonke". A pesar de ser uno de los nombres más difundidos, es el que menos registros oficiales tiene. Se emplea en Cajamarca, Lambayeque, Piura y regiones aledañas. Puig-Tarrats señala que al aguardiente de caña de azúcar se llama "llonque" en Piura. (2007, p. 27 y p. 104). Se presume que su etimología está en la extinta lengua muchik o mochica (Dargent, 2017), lengua prehispánica de la costa y ciertas partes de la sierra norte. Se puede asumir como un peruanismo que aún no se ha reivindicado oficialmente.

Eduardo C. Dargent Chamot, investigador del Instituto del Patrimonio Cultural de la universidad Ricardo Palma y autor de la investigación "Historia del azúcar y sus derivados en el Perú"², dice:

"De la llegada de la caña a América en las carabelas colombinas del segundo viaje a la introducción de nuevas variedades para desplazar la poco productiva "caña criolla", y desde la introducción de los trapiches verticales hasta la moderna maquinaria actual pasando por el primer ingenio a vapor importado a inicios de la vida republicana por quien sería el presidente José Rufino Echenique, son elementos que jalonan los siglos del ingenio humano para sacar mayor provecho a su entorno, y que pueden ser presentados para relieves el producto final, el azúcar así como sus derivados entre los que se encuentra el aguardiente de caña en sus variedades de yonque o cañazo y ron".

De otro lado, la investigadora Yoshifum Onuki, en su artículo "Cañazo y alcohol en la sierra peruana – algunas consideraciones acerca de la situación actual de su consumo en las regiones de Huánuco y Apurímac"³, dice:

"En el norte, todavía es bastante común ver a la gente bebiendo cañazo. En la provincia de Jaén (Departamento de Cajamarca) por ejemplo, su consumo sigue siendo muy popular. Según la información de un curandero de esa zona, en las ceremonias rituales que allí se practican, el trago "tiene que ser cañazo".

Elaboración del yonque

Fabricación artesanal: como primer paso, se saca el fugo de la caña, para la extracción se utiliza el trapiche (champion o parada chatanoga) y una yunta de toros; por consiguiente, la yunta de vuelta al trapiche para exprimir la caña, quedando como resultado el guarapo que es el jugo de la caña, y el bagazo que es la caña exprimida.

Luego el bagazo se le pone a hervir en un tanque de presión, el vapor sale por un tubo llamado gallinazo; luego pasa por otro tubo llamado Serpentin que se

² Dargent Chamot, Eduardo: "Historia del azúcar y sus derivados en el Perú" 2017. 6pp

³ Onuki, Yoshifumi: "Cañazo y alcohol en la sierra peruana – algunas consideraciones acerca de la situación actual de su consumo en las regiones de Huánuco y Apurímac". 2014.

encuentra dentro de agua fría; se enfría el vapor para que al final se convirtiéndose en yonque puro de aproximadamente 40 grados de alcohol, con el transcurrir del tiempo y mientras sale todo el vapor, este se reduce hasta 20 godas de alcohol haciéndose apto para el consumo humano.

Uso medicinal

Rainer W. Bussmann – Douglas Sharon, del Centro William L. Brown – Jardín botánico de Missouri, autores del libro "Plantas Medicinales de los Andes y Amazonía - La Flora mágica y Medicinal del Norte del Perú"⁴ dice:

"Quinientas diez plantas con propiedades medicinales se registraron en el norte de Perú. Las mismas especies se suelen utilizar para diversas condiciones médicas y se aplican de diferentes maneras para la misma condición" .

En otra parte, detalla el uso del yonque junto a una planta para uso medicinal

"CONVOLVULACEAE - Ipomoea pauciflora M. Martens & Galeotti

Huanarpo Arbusto, Amazonico, Andino, 0-3000m

Uso: Escalofríos, Resfríos / Planta entera, fresco / Oral/ Poner en una botella de Cañazo o Yonque (Aguardiente) 20g de material de planta con 20g de Cascarilla, Diego Lope y Hualtaco. Deja por 8 días.

Tomar frío 1 taza pequeña una vez al día o como se necesita (máximo 2 días).

Debido a que se trata de una bebida fuerte (muchas veces supera el 40% de alcohol), el aguardiente tiene una vida útil superior a la cerveza y sobre todo a la chicha. Por eso, donde antes se usaban estas bebidas fermentadas para oficiar fiestas o celebraciones, estas fueron reemplazadas por el cañazo. Los pagos a la tierra, las fiestas agrícolas, el techado de las casas y demás celebraciones tradicionales, hoy se suelen hacer con cañazo (Yonque). Su costo, además, también es menor a la cerveza o chicha.

⁴. Bussmann, Rainer/ Douglas, Sharon: "Plantas Medicinales de los Andes y Amazonía - La Flora mágica y Medicinal del Norte del Perú. 2015. 26 y 135 pp.

Aspectos químicos

El yonque o aguardiente de caña de azúcar, es diferente al alcohol de madera o alcohol metílico.

El etanol, también llamado alcohol etílico, es un compuesto químico orgánico alifático con un grupo funcional hidroxilo, formando parte de la familia de los alcoholes, de fórmula empírica C_2H_6O . Su fórmula química semidesarrollada es CH_3-CH_2-OH , y peso molecular de 46.0684. Es un alcohol que en condiciones normales de presión y temperatura se presenta como un líquido incoloro, con un olor ácido parecido al vinagre y es muy inflamable. Tiene una temperatura de ebullición de $78.4\text{ }^{\circ}C$. Miscible en agua en cualquier proporción, la concentración de 96 % en peso forma una mezcla azeotrópica.

Es un compuesto que se ha obtenido desde la antigüedad por medio de procesos fermentativos de azúcares simples, pudiendo ser ingerido y comportándose fisiológicamente como una sustancia psicoactiva. Es el compuesto característico de las llamadas bebidas alcohólicas, como el vino (con alrededor de un 13 % V/V), la cerveza (entre un 5 % V/V y un 8 % V/V), los licores (hasta un 50 % V/V) o los aguardientes (hasta un 70 % V/V)⁵.

El compuesto químico metanol, también conocido como alcohol de madera o alcohol metílico (o raramente alcohol de quemar), es el alcohol más sencillo. A temperatura ambiente se presenta como un líquido ligero (de baja densidad), incoloro, inflamable y tóxico que se emplea como anticongelante, disolvente y combustible. Su fórmula química es CH_3OH (CH_4O)⁶.

Aspectos culturales

Patricia Ismary Barinotto Roncal y Cinthy Catheroine Espinoza Requejo, en su artículo publicado en Journal of tourism and heritage reserch (2019), vol 2, n° 2 pp219-362, titulado "La cultura inmaterial de la región Cajamarca"⁷, describen:

⁵ https://es.wikipedia.org/wiki/Etanol#cite_note-3

⁶ <https://es.wikipedia.org/wiki/Metanol>

⁷ Barinotoo Roncal, Patricia Ismary & Espinoza Requejo, Cinthy Catheryne: La cultura inmaterial de la región Cajamarca: Recursos turísticos Cutervo – Contumaza. Publicado. 2019. vol. 2, n° 2, pp. 319-362, 337 y 352 pp.

“La minga; La Minga en quechua es “Minka” es una festividad antigua donde participan todas las comunidades, y el significado de la palabra denota de un trabajo colectivo por el bienestar común y de esa manera agilizar los procesos. La Minga en Contumazá despliega una frase que es: “Hoy para ti, mañana para mí”, y como todas las celebraciones la Minga es una excusa perfecta que usan los contumacinos para poder celebrar.

El trabajo consiste en organizarse por grupos, un cierto número de personas (no muy numeroso) preparan el fuego o fogón para cocinar los alimentos, otro tanto lava y pela las papas o cualquier otro alimento, determinadas personas vigilan el cuidado de los niños y menores que requieran cuidado y así por el estilo cada quien ocupa una posición para agilizar el trabajo. Al tener todo ello finalizador se prepara la “joijona” que se presenta mediante una larga tela en una mesa andina donde todos los alimentos se sirven, el tamaño de la joijona determina la racionalidad de alimentos que habrá. Después de degustar el banquete andino, se regresa al trabajo de campo y de arado de tierra sirviéndose una “copita de cañaso” (yonque) se devuelven las energías para continuar sin descanso”.

“La Landa, Botapelo o Landaruto; Es una costumbre ancestral actualmente practicada que consiste en realizar el primer corte del pelo del infante donde los padres eligen a los padrinos y fijan una fecha para la actividad. En la ceremonia, la madre es sienta junto con el niño al centro de la sala y los primeros en hacer el corte del pelo son los padrinos, los mismos que van premiando a su ahijado con dinero en efectivo, vestidos u otros regalos, de la misma forma interviene cada invitado a dicha ceremonia.

Al iniciar con el ritual del ladaruto se acompaña con la tonadilla de costumbre: “en nombre de Dios comienzo landay, landay, y de la virgen María landay, landay, todos los santos me ayuden landay, landay, con su noble compañía landay, landay, pásenle las tijeras al padrino, para que dé lo que pueda”

Los invitados a esta ceremonia comen potajes tradicionales, toman licor como el aguardiente (Yonque), bailan huaynos y marineras propios del lugar”.

Actualmente, se está revalorando a este noble destilado. Han aparecido diversas marcas de productores de aguardiente de caña de azúcar, sobre todo en la región del centro y sur andinos. En Siguiendo la senda emblemática del Pisco, el aguardiente de caña ha iniciado el camino al reconocimiento oficial. Un notorio ejemplo de ello ha sido la Declaración al Sistema de producción de Shacta, aguardiente de caña de azúcar de Huánuco como Patrimonio Cultural de la Nación (El Peruano, 2016, pp. 592320-592322) y las medallas obtenidas por Caña Alta Azul: Medalla de Plata en Spirits Business Award 2019 (Londres) y Medalla de Plata en Craft Spirits 2020 (Berlín).

Que se declare de interés nacional y de necesidad pública el yonque y como bebida de bandera nacional con el sello y reconocimiento de marca Perú y con la asesoría técnica e situ de ministerio de desarrollo agrario como de los demás ministerios participantes en la cadena productiva hasta su comercialización y colocación en el mercado nacional e internacional, permitirá a los productores de caña de azúcar de las diferentes regiones del país, como; Cajamarca, La Libertad, Lambayeque, Amazonas entre otras, contar con las herramientas técnicas y apoyo del estado para obtener un producto de mayor calidad que deje en alto el nombre del país, contribuyendo así con a economía de miles de familias y contribuyendo también con la dinamización de la economía local, regional y nacional.

II. ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO

La presente iniciativa de ley protege nuestra herencia cultural y contribuye en el fortalecimiento de nuestra identidad nacional desde su producción hasta la comercialización del yonque. El reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial de la nación, permitirá la continuidad de nuestras costumbres y herencia cultural a futuras generaciones.

Adicionalmente, contribuirá con el desarrollo económico, social y cultural de las regiones productoras y del país en general al contar con una nueva bebida de bandera nacional con la denominación de origen que enorgullezca a todos los peruanos.

III. EFECTO DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACION NACIONAL

La presente iniciativa legislativa, no vulnera la Constitución Política del Perú y fortalece la identificación del yonque producido en el Perú, exigiendo a los productores y exportadores que consignen no solo la denominación de producido y fabricado en el Perú, sino además que con esa acción contribuyen a la identidad peruana, reconociéndola como bebida de bandera nacional con el sello de la marca Perú y denominación de origen.

Esta propuesta también está vinculada con la Resolución Ministerial N° 0274-2021-MIDAGRI, del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, mediante el cual fue creado el "Grupo de trabajo sectorial para el desarrollo del sector agrario y de riego en el marco de la II Reforma Agraria".