

Día de la Comida Picante: El ceviche o el rocoto relleno pueden protegerse en Indecopi a través de la propiedad intelectual

- ✓ **Mediante las Especializadas Tradicionales Garantizadas se pueden proteger y registrar ante el Indecopi las preparaciones o platos típicos peruanos y sus recetas.**

Al conmemorarse hoy el Día Internacional de la Comida Picante, el Indecopi recordó que nuestra gastronomía tiene diversos platillos e ingredientes que convierten al Perú en un destino turístico atractivo por los sabores de sus comidas.

En esa línea, la institución destacó que a través de las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) es posible realizar la protección y registro de los platos típicos de la gastronomía peruana y sus recetas, que al menos tengan 20 años de tradición, entre los cuales están aquellos que hacen uso del picante, tales como el ceviche, el rocoto relleno o el picante a la tacneña.

Cabe precisar que las ETG son una de las diversas herramientas de la propiedad intelectual que permiten proteger los nombres y recetas de platos y bebidas tradicionales peruanas, así como los métodos de elaboración que correspondan a la práctica tradicional de un producto o alimento. De esta manera, se da valor agregado a las preparaciones alimenticias tradicionales y, además, sirve para informar a los consumidores de sus atributos.

En la gastronomía peruana es común el uso de nuestras diversas variedades de ajíes para algunas preparaciones y salsas como acompañamientos, tales como el ají de pollería para acompañar el tradicional pollo a la brasa y el famoso ají de cocona para acompañar los platillos de la selva peruana, entre otros.

De acuerdo al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri), el Perú cuenta con más de 350 variedades de ajíes, rocotos y pimientos registradas y cultivadas en 24 regiones del país, siendo los más utilizados, el ají amarillo, el ají panca, el ají charapita, el ají montaña, el rocoto, el ají limo, entre otros.

Lima, 16 de enero de 2023