

EL CASO DE LA MACA Y EL PAICHE

BORRADOR DE TRABAJO

-NO PARA CITA-

I. MARCO LEGAL DEL LOS SIGNOS DISTINTIVOS EN EL PERÚ

I.1 SIGNOS DISTINTIVOS

La ley de Propiedad Industrial considera que signos distintivos son los elementos de la Propiedad Industrial que tiene como función jurídica esencial distinguir productos o servicios del mismo género de una empresa con relación a las demás empresas.

En la Decisión 486 - Régimen Común sobre Propiedad Industrial de la Comunidad Andina¹ de Naciones se regula la distintividad en el Art. 134 como un requisito objetivo esencial de constitución de la marca. Se considera la distintividad como un requisito necesario para proporcionar a un signo la cualidad de ser apto para funcionar en el mercado. La distintividad que se exige en este régimen al signo para su registrabilidad es la calificación de constitución marcaría. En esta norma no hay una definición positiva de lo que es la distintividad, ni de los elementos que la conforman.

Si bien la doctrina no define el concepto de la distintividad, ni los elementos que la constituyen, sí señala que las marcas identifican y diferencian y que eso es ser distintivo. La distintividad es una función compleja de la marca, que comporta o articula dos aspectos u operaciones: una, la de **identificar**, es decir, reconocer a la marca como perteneciente a cierto género, clase o especie de productos o servicios que distinguirá y de allí rige el principio de especialidad que consiste en dar derechos de exclusiva sólo para una determinada clase de productos o servicios; pero a su vez reconoce que ella no es el género, ni lo representa, ni lo designa, sino que es una singularidad dentro de la pluralidad; es individual, no general; es un ejemplar que pertenece a un grupo de productos. La otra operación es la de **diferenciar**, es decir, separar por sus características una marca de las otras marcas del mismo género, estableciendo una relación de alteridad entre ellas gracias a la aparición o percepción de sus características diferentes.

El signo debe ser distintivo en sí en el sentido de no designar o confundirse con los productos, esto significa que debe evaluarse la relación entre la marca y los productos a los cuales se aplica teniendo en cuenta el principio de no genericidad. Asimismo, la aprehensión compleja de la diferencia lleva a evaluar si la marca tiene rasgos característicos que la hacen que no sea otra y que se oponga a todas las demás dentro del sector de productos al cual se aplica, es decir, se separa de las demás de su sector por sus rasgos, y esos rasgos permiten no confundirla con otra. Esta evaluación se basa en el principio de la no confundibilidad. En ambos casos el principio de la especialidad rige las evaluaciones indicadas.²

¹ Régimen Común sobre Propiedad Industrial de la Comunidad Andina de Naciones, vigente desde el 1° de diciembre de 2000. Publicada en Gaceta Oficial 600 del Acuerdo de Cartagena el 19 de septiembre de 2000.

² ARANA COURREJOLLES, María del Carmen. La Distintividad Marcaría. En Revista Derecho y Sociedad N°. 17. PUCP. Lima, 2001.

A) Concepto de marca

Está establecido en el artículo 134 de la Decisión 486 que dice: “A efectos de este régimen constituirá marca cualquier signo que sea apto para distinguir productos o servicios en el mercado” y agrega que:

“Podrán constituir marcas, entre otros, los siguientes signos:

- a) Las palabras o combinación de palabras;
- b) Las imágenes, figuras, símbolos, gráficos, logotipos, monogramas, retratos, etiquetas, emblemas y escudos;
- c) Los sonidos y los olores;
- d) Las letras y los números;
- e) Un color delimitado por una forma, o una combinación de colores;
- f) La forma de los productos, sus envases o envolturas;
- g) Cualquier combinación de los signos o medios indicados en los apartados anteriores.”

Se advierte que pueden constituir marcas tanto las denominaciones, como las imágenes, siempre que sean aptas para distinguir productos o servicios en el mercado. La marca cumple esta función distintiva en el mercado, cuando el consumidor acepta la marca y logra identificarla dentro de un sector económico determinado (Principio de Especialidad), diferenciándola simultáneamente del servicio o producto sobre el cual está adherida (Principio de no genericidad). Simultáneamente, el consumidor en el acto de aceptación identifica la marca con un origen empresarial diferenciándola de las otras marcas del mercado de sus competidores (Principio de no confundibilidad).

Desde el punto de vista del registro, una marca es un signo distintivo registrado como tal, luego que el funcionario competente, realizado el examen de fondo (colocándose en el lugar del consumidor) y determinando que el signo tiene aptitud potencial distintiva (distintividad potencial) emita la resolución y el certificado correspondiente.

Cabe destacar que si el signo solicitado no tiene aptitud distintiva, la Autoridad denegará su registro en aplicación de literal b) del artículo 135 de la Decisión 486; el cual señala como prohibición absoluta de registro de un signo como marca, el hecho que carezca de distintividad.

B) Concepto de Marca Colectiva

La marca colectiva es un signo distintivo que pertenece a una colectividad (persona jurídica) y es utilizada por las personas o empresas que integran dicha colectividad o asociación, para designar sus productos.

En el Artículo 180 de la Decisión 486, se define como marca colectiva a “(...) todo signo que sirve para distinguir el origen o cualquier otra característica común de productos o servicios pertenecientes a empresas diferentes y que lo utilicen bajo el control de un titular.”

La marca colectiva es un signo distintivo de un producto o servicio perteneciente a un grupo particular y son destinadas a favorecer el desarrollo del comercio o industria de sus miembros al destacar una característica del producto, que puede ser el origen geográfico de los mismos, o una cualidad particular en el proceso de elaboración, etc.

Los requisitos de registro de la marca colectiva, según el Artículo 182 de la Decisión 486, concordante con el Artículo 198 del DL 823, son:

- a) Copia de los estatutos de la asociación, organización o grupo de personas que solicite el registro de la marca colectiva;
- b) La lista de integrantes de la agrupación o asociación; y
- c) La indicación de las condiciones y la forma cómo la marca colectiva debe utilizarse en los productos o servicios que constituye el reglamento de uso.

C) Marca de Certificación

Según el Artículo 185 de la Decisión 486, una marca de certificación es aquel signo destinado a ser aplicado a productos o servicios cuya calidad u otras características han sido certificadas por el titular de la marca; siendo posibles titulares de la misma una empresa o institución de derecho privado o público o un organismo estatal, regional o internacional.³

El artículo 187 establece que con la solicitud de una marca de certificación, deberá acompañarse el reglamento de uso de la misma, en donde se debe: *i)* indicar los productos o servicios que podrán ser objeto de certificación por su titular; *ii)* definir las características garantizadas por la marca; y *iii)* describir la manera en que se ejercerá el control de tales características.

De otro lado, el Artículo 188 establece que el titular de la marca de certificación podrá autorizar su uso a cualquier persona cuyo producto o servicio cumpla las condiciones establecidas en el reglamento de uso de la marca; pero la marca de certificación no podrá usarse en relación con productos o servicios producidos, prestados o comercializados por el propio titular de la marca.

I.2 DENOMINACIONES DE ORIGEN

La denominación de origen es un nombre geográfico que designa un producto originario.

La protección de las denominaciones de origen en el Perú está regulada por el Título XV Denominaciones de Origen del Decreto Legislativo 823⁴ – Ley de Propiedad Industrial con 22 artículos; así como por el Título XII De las Indicaciones Geográficas, Capítulo I De las Denominaciones de Origen, de la Decisión 486 de la Comunidad Andina, con 20 artículos.

En la Decisión 486 (Artículo 203), se establece que la solicitud de declaración de protección de una denominación de origen puede ser: *i)* de oficio o, *ii)* a pedido de parte.

Según el Artículo 204 de la Decisión 486, que para solicitar la declaración de protección de una denominación de origen se deberá: *i)* consignar la denominación de origen objeto de la declaración, *ii)* delimitar la zona geográfica de producción, extracción o elaboración del producto que se designa con la denominación de origen, *iii)* señalar los productos que designa la denominación de origen; y, *iv)* adjuntar una reseña de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen. Consideramos que estos requisitos son similares a los

³ Decisión 486. Artículo 186.- Podrá ser titular de una marca de certificación una empresa o institución, de derecho privado o público o un organismo estatal, regional o internacional.

⁴ Decreto Legislativo 823 – Ley de Propiedad Industrial, publicada en el Diario Oficial “El Peruano” el 24 de abril de 1996.

establece la Ley de Propiedad Industrial, sin embargo en la Decisión 486 se exige una reseña donde se consigne explícitamente la reputación y la calidad de los productos designados con la posible denominación de origen.

El Decreto Legislativo 823 – Ley de Propiedad Industrial establece en su Artículo 218 que el titular de las denominaciones de origen es el Estado Peruano. El Artículo 220⁵ se refiere a la protección contra usos no autorizados de la Denominación de Origen declarada; el Art. 222⁶ se refiere a los casos en los que no se puede declarar una denominación de origen, el Art. 223 se refiere a la solicitud de declaración de una denominación de origen, al cual puede ser: *i)* de oficio o *ii)* a pedido de parte; el Art. 224 se refiere a los requisitos que deben cumplirse para la declaración de una denominación de origen, como: *i)* la descripción del área geográfica de producción, extracción o elaboración del producto que se distinguirá con la denominación; *ii)* la descripción detallada del producto que distinguirá la denominación y; *iii)* cualquiera otra indicación que disponga la Oficina competente. El primer requisito implica una investigación geográfica y de delimitación de la zona, así como del clima, del suelo, lluvias, luminosidad, etc. Cuando las técnicas son tradicionales o ancestrales hay una exigencia de investigar en el campo con los productores el modo de elaboración del producto o las técnicas del cultivo. El segundo requisito está referido a la descripción de las características, calidades y cualidades del producto que la denominación de origen distinguirá y exige un análisis de contenido para comprobar si esas características se deben al ambiente geográfico.

Los Artículos 225⁷ y 226⁸ se refieren a la tramitación y publicación de la solicitud; y el Art. 227⁹ a la modificación de los términos de la declaración de una denominación de origen.

⁵ Artículo 220°.-Se protegerá toda denominación de origen contra:

- a) El uso no autorizado de la denominación de origen;
- b) El uso para distinguir productos no comprendidos en la declaratoria de protección, en la medida en que se trate de productos semejantes o cuando su uso aprovecha la reputación de la denominación de origen;
- c) Cualquier otra práctica que pudiera inducir a error a los consumidores sobre el auténtico origen del producto.

⁶ Artículo 222°.- No podrán ser declaradas como denominaciones de origen, aquellas que:

- a) No se ajusten a la definición contenida en el artículo 219°;
- b) Sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público o que pudieran inducir a error al público sobre la procedencia, la naturaleza, el modo de fabricación o las características o cualidades de los respectivos productos;
- c) Sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los conocedores de la materia como por el público en general.

⁷ Artículo 225°.-Admitida la solicitud, la Oficina competente analizará, dentro de los treinta días hábiles siguientes, si cumple con los requisitos previstos en el presente Título, siguiendo posteriormente el procedimiento relativo a publicación de la solicitud y presentación de las observaciones previsto para el registro de marcas de productos y de servicios de la presente Ley.

⁸ Artículo 226°.-La declaración de protección de una denominación de origen deberá ser publicada, por única vez, en el diario oficial El Peruano y en cualquier otro diario de circulación nacional.

⁹ Artículo 227°.-Los términos de la declaración de una denominación de origen podrán ser modificados en cualquier momento, siguiendo el mismo procedimiento previsto para la declaración original. La solicitud de modificación deberá señalar las variaciones que se pidan y las causas que la justifiquen.

Con respecto a las personas que pueden solicitar autorización de uso de una denominación de origen declarada, el Artículo 229 establece: *i*) que se dediquen a la extracción, producción o elaboración de los productos distinguidos por la denominación de origen, *ii*) que realicen dicha actividad dentro del territorio determinado en la declaración y, *iii*) que cumplan con otros requisitos requeridos por las oficinas nacionales competentes.

I.3 DIFERENCIAS ENTRE MARCA COLECTIVA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Hay distinción en cuanto al sujeto de derecho (organismo, entidad, sociedad). En la Denominación de Origen el titular es el Estado y en la Marca Colectiva es la agrupación que la solicita.

En la Denominación de Origen el uso es común a los que se encuentran establecidos en un área geográfica demarcada (y declarada) dentro de la que fabriquen sus productos y deben tener autorización de uso.

En la Marca Colectiva si bien la titularidad es de la persona jurídica que registró puede ser usada por los miembros que integran la asociación en las condiciones establecidas en sus estatutos o reglamentos de uso.

¿Qué protegen?

La Denominaciones de Origen protegen la producción específica de una zona, región, localidad o país.

La Marca Colectiva protege una producción específica de los diferentes sujetos que integran la persona jurídica titular.

¿Cómo pueden estar constituidas?

La Denominación de Origen es un signo lingüístico que designa simultáneamente una área geográfica (nombre que designa una zona, localidad, región o país), y al producto de la misma área, con las características peculiares determinadas por el lugar geográfico.

La Marca Colectiva puede estar constituida por signos figurativos, abstractos o expresiones que designen origen o lugar geográfico de procedencia, también puede ser una palabra arbitraria o un signo de fantasía.

El Régimen legal de ambos signos es diferente. La Denominación de Origen tiene una duración ilimitada en cuanto a la declaración, siempre que subsistan las condiciones geográficas; pero la autorización de uso tiene un plazo de vigencia determinado. Además para su protección necesita de una declaración oficial.

La Marca Colectiva se constituye con el registro y su uso es obligatorio, pues puede ser objeto de cancelación por falta de uso y debe ser renovada en períodos determinados de tiempo.

Cabe señalar que si bien estos signos tienen las diferencias antes mencionadas, poseen ventajas similares:

- a) Agregan valor patrimonial a la producción originaria que use una determinada denominación de origen, e impiden que otros productores que no están en la zona la utilicen;
- b) Contribuyen a preservar las particularidades de las técnicas tradicionales que se constituyen en patrimonio de cada región o país.
- c) Estimulan y mejoran la calidad de los productos, porque los productores son más cuidadosos con preservar y mejorar las cualidades de sus productos;
- d) Permiten ganar mercado y al consumidor le posibilitan una mayor confianza para decidir su compra, porque reconocen que hay calidad;
- e) Constituyen un sello de garantía que da una mayor facilidad al marketing, promueven exportaciones, son un apoyo a la pequeña y la mediana empresa agrícola o artesanal, posibilitando un esfuerzo conjunto para mejorar el acceso al mercado nacional, al mercado andino y en general al mercado mundial.

II. DESCRIPCIÓN DEL EL LEPIDIUM MEYENII – MACA.

II.1. ¿QUÉ ES LA MACA?

La maca es una planta clasificada dentro de la Familia Brassicaceae, Tribu Lepidieae, Sección Monoploca y Género Lepidium, especie *Lepidium meyenii*.

La planta de maca es herbácea y se caracteriza por la formación de una roseta de tallos cortos y decumbentes con numerosas hojas y que crece casi pegada al suelo, lo que le confiere una gran tolerancia a las heladas. Dentro del suelo, la parte del tallo que se encuentra debajo de los cotiledones (hipocotilo) adquiere una estructura carnosa que se integra con tejido radicular y termina en una raíz gruesa con numerosas raíces laterales absorbentes. Este hipocotilo-raíz es tuberosado, succulento y en forma de nabo y es la parte comestible. Los cultivares de maca que existen en la actualidad se diferencian mayormente por el color de los hipocotilos-raíces que pueden ser blanco, amarillo, gris, morado, negro, amarillo con morado y blanco con morado. Las hojas muestran dimorfismo, siendo más largos en la fase vegetativa y más reducidos en la fase reproductiva. Las flores son poco notables, con 4 sépalos y 4 pétalos blancos y pequeños, con 2 o raramente 3 estambres. El ovario es oval y bicarpelar con un estilo corto. Las flores están agrupadas en racimos axilares. El fruto es una silicua con 2 semillas.

La maca es autógama, se reproduce predominantemente por auto-polinización, y produce granos de polen fértil, trinucleados. Tiene $2n=8x=64$ cromosomas, es un octoploide disómico. Produce semillas que casi no tienen dormancia y germinan en 5 días a 25°C.¹⁰

Los hipocotilos-raíces frescos de la maca contienen 80% de agua y cuando están secas tienen un valor nutritivo parecido al del maíz, arroz y trigo. Su composición incluye 55-60% de carbohidratos, 10- 12% de proteínas; 8-9% de fibra y 2-3% de lípidos. La maca contiene cantidades grandes de aminoácidos esenciales y niveles altos de hierro y calcio. También contiene ácidos grasos, de los cuales el linolénico, palmítico y oleico son los más importantes. También contiene esteroides y alcaloides¹¹.

A) Áreas geográfica de cultivo de la maca

¹⁰ INDECOPI: Informe Patentes referidas al *Lepidium meyenii* (maca): Respuestas del Perú. Lima, 8 de mayo del 2003.

¹¹ Idem.

La principal área geográfica de cultivo de la maca se localiza en los Andes Centrales y la Meseta del Bombón en los departamentos Junín y Pasco que al año 2003 concentraban el 75% de la producción total nacional de maca¹². También se produce en los departamentos de Ancash, Huanuco, Huancavelica, Ayacucho, Apurímac y Puno.

La zona de crecimiento de la maca se encuentra entre los 3.500 y 4.500 m.s.n.m., lo cual permite y favorece su cultivo debido a la existencia de un clima y condiciones ambientales especiales propios de dichas zonas.

B) Factores climáticos

- a) **Clima.** El clima de la zona de cultivo de la maca es variado. Entre los meses de abril a agosto, se produce el verano con heladas y una temperatura promedio de 5,6 ° C, alcanzando una máxima de 14,3° C y una mínima de -4,2° C. Entre septiembre y marzo, se nota un cambio de temperatura, la cual en promedio llega a 6,4° C, con una máxima de 13,4° C y una mínima de -0,6° C. Es la época de lluvias con nevadas y fuertes descargas meteóricas, rayos y truenos.
- b) **Requerimientos de luz solar.** En los pisos ecológicos Puna y Suni donde crece la Maca, existe alta irradiación solar siendo la duración del día en la Puna no mayor de 13 horas (días cortos).
- c) **Precipitaciones pluviales.** El cultivo de la maca se realiza usualmente en suelos de secano ubicados en las altitudes ya señaladas, vale decir, tierras que sólo se benefician del agua de lluvia. Si este cultivo está ubicado en melgas y camellones utiliza de manera más eficiente las precipitaciones de las alturas que oscilan de 500 a 900 mm/año, con un promedio de 700 mm/año¹³.

C) Factor topográfico

Los suelos donde se cultiva la maca, debido a su altura y acidez ($ph < 5$)¹⁴, se caracterizan por tener un proceso de mineralización lento.

El Instituto Nacional de los Recursos Naturales Renovables, clasificó los suelos de estas zonas de la siguiente forma:

Lepotosoles Dístricos-Andosoles (LPd-Anz): la cual cubre una superficie aproximada de 4.372.000 Ha que representan el 3,4% del territorio nacional. Conformada predominantemente por las unidades de suelos Leptosol dístrico en un 60% y Andosol vítrico en un 40%. La mayor parte de estas clases de suelos se encuentra ubicados en la sierra sur y central de las partes altoandinas.

El agricultor de la zona siembra la Maca cuando los terrenos han estado descansados (más de 10 años), pues así acumulan importantes cantidades de nutrientes y materia orgánica.¹⁵

¹² Estadísticas 2002-2003 del Ministerio de Agricultura.

¹³ JAIME, P. Jesús, 1994; GARAY C. Oscar, 1992

¹⁴ En <http://www.lamolina.edu.pe/Investigacion/programa/maca/>

¹⁵ MARTINEZ A., José Vicente, YESID BERNAL, Henry, CÁCERES, Armando en "Fundamentos de Agrotecnología de cultivo de plantas medicinales Iberoamericanas, CYTED, CAB., pp.234

D) Factor humano. Proceso tradicional de cultivo de la Maca

La maca bajo condiciones de Puna se comporta como una especie bienal y cumple su ciclo de vida con dos fases bien definidas:

a) Fase Vegetativa o Producción de hipocotilos. Dura nueve meses.

En esta fase, a partir de la semilla botánica, se producen las raíces o hipocotilos. El agricultor no obtiene producción de semillas

b) Fase Generativa o producción de semillas. Dura cinco meses.

Luego de cosechadas las plantas de la fase vegetativa se seleccionan las mejores raíces **para producir** a partir de éstas, plantas con flores y **semillas** que asegurarán el siguiente sembrado vegetativo.

Existe una interfase entre las dos fases citadas que dura entre 2 y 2.5 meses, transición que sirve de reposo a la planta (dormancia) para pasar de una etapa a otra¹⁶.

Según algunos autores el lapso de duración de la **fase vegetativa** oscila entre 260 y 280 días en los Andes Centrales Peruanos¹⁷ en las alturas del Valle del Mantaro en el Dpto. de Junín) dura de 8 a 9 meses (Puquio, Yanacancha y San Juan de Jarpa). En la región Puna del Dpto. de Pasco, por ejemplo en los distritos de Bicho y Ninacaca el sembrío se inicia entre octubre y noviembre, para cosecharse en junio del año siguiente durando 9 meses aproximadamente. En los estudios fisiológicos realizados por Carlos Quirós y colaboradores¹⁸ se obtuvieron plantas que alcanzaron su desarrollo completo a los 11 meses.

c) Preparación del terreno

Las parcelas en las que se cultiva la *Maca* son generalmente de forma cuadrada o rectangular y se denominan “*sharpo*” o “*charpo*”. En los meses de marzo y abril se realizan las tareas previas, necesarias antes del sembrío como:

- Limpieza: se eliminan con rastrillo toda clase de piedras, malezas, residuos de cosechas anteriores y cuerpos físicos extraños.
- Roturación: llamado también “*barbecho*” se efectúa cuando está acabando la época de lluvias de la sierra, para aprovechar la humedad del suelo, se procede a voltear el terreno con la ayuda de la chaquitacla, yunta o tractor, de ese modo se propicia la descomposición del material orgánico, algunos agricultores recomiendan que el “*barbecho*” no exceda de 20 cm aproximadamente de profundidad para obtener una mejor producción. Luego de volteado el terreno se espera durante los meses siguientes hasta que se proceda al desterronado¹⁹.

d) Desterronado o “cushpeo”

Se realiza con la ayuda del pico, zapapico, comba o la «*guana*», ésta última es un antiquísimo

¹⁶ OBREGÓN, Lida, 1998; www.lamolina.edu.pe/Investigacion/programa/Maca

¹⁷ TELLO, J; HERMANN, M.; CALDERÓN, A., 1992

¹⁸ QUIROZ, C.; EPPERSON, A; HU, J.; HOLLE, M., 1996

¹⁹ GONZALES URETA, A., 1995

instrumento de labranza que consiste en una piedra de forma redondeada que tiene un orificio central donde se ajusta un mango de madera, con la «guana» se aplastan los terrones, de manera semejante como se utilizan los otros instrumentos, algunos comuneros dejan pequeños terrones para que las semillas no se las lleve el viento.

De acuerdo a la costumbre del agricultor, así como de su conocimiento y criterio sobre el terreno elegido, este desterronado se realiza entre los meses de agosto o setiembre. Cuando se usa el sistema de rotación la tierra es volteada sin riego, dejándose el desterronado para los meses de octubre o noviembre.

e) Sembrío

El sembrado debe hacerse con semillas de buena calidad, desprovistas de malezas o cuerpos extraños que afecten su crecimiento, de preferencia en los meses de septiembre y octubre. Un “charpu” o “charpo”, como ya se ha comentado, es la medida de semillas contenidas hasta el borde interno de un plato de sopa, esta medida es usada con frecuencia para su comercio y manipulación. Muchos agricultores usan para 100 m² de terreno un “charpu”; otros precisan 1.5 a 2.0 kg de semilla por hectárea. Para colocar la semilla puede usarse sola (si hay experiencia) o se puede mezclar ésta con igual cantidad del cernido de guano de corral (puede ser tierra fina o arena) para que no se movilice con el viento y se distribuya mejor. Se siembra al voleo en las primeras horas de la mañana. Luego se tapa o introduce por medio de la pisada de ovejas de un lugar a otro del terreno sembrado, algunas veces se usan ramas, escobas u otros materiales semejantes. Hasta hace algunos años atrás en el tiempo de sembrado los agricultores cantaban y bailaban en el campo de cultivo, anunciando con alegría una cosecha promisoriosa.

Se ha comprobado que la semilla germina inmediatamente después de ser sembrada. El tipo de germinación es epigeo y rápido. Algunos investigadores observaron que a 18° C en los Andes Centrales Peruanos, germinaron entre el 84% a 96% de semillas sembradas ²⁰

Cuando en el lugar se presentan fuertes vientos o heladas durante la germinación, se puede cubrir con una capa tenue de «ichu», manteniéndola 1 1/2 meses más o menos, sino se hubiera alcanzado a las 3 semanas aproximadamente una densidad adecuada de plántulas: una distancia de 10 cm u 8 cm más o menos entre plántula y plántula, que es la población conveniente, será recomendable hacer el resembrado en determinadas áreas si así fuere necesario.

f) Desahije

Denominado también raleo, es la distribución equitativa de plantas en un área determinada. Es recomendable realizarla durante el período de germinación para permitir el desarrollo normal de la raíz. Se suele considerar de 8 a 10 cm de distancia de planta a planta.

g) Deshierbo

Generalmente a los 2 ó 3 meses de haber sembrado se procede a eliminar cuidadosamente toda maleza presente en el terreno sembrado (hierbas ajenas al cultivo), pues asimilan nutrientes y espacio necesarios para el normal desarrollo de las raíces. Generalmente se realiza 1 ó 2 veces durante el cultivo.

h) Eliminación de ramas y hojas

A fin de aumentar el crecimiento de la raíz y cuando las plantas de «Maca» maduran, las hojas empiezan a cambiar de color verde a amarillentas, es entonces cuando muchos agricultores

²⁰ TELLO, J; HERMANN, M.; CALDERÓN, A., 1992

suelen colocar a sus ovejas en el área cultivada para que ingieran las ramas y hojas, reforzando de ese modo la captación de nutrientes por la raíz.

i) Cosecha

Se realiza dependiendo del terreno utilizado usualmente entre 8 a 9 meses de efectuada la siembra, cuando las hojas se han vuelto amarillas. Debe efectuarse cuando el tiempo es favorable, sin la presencia de lluvias y tempestades para evitar retraso en el secado, que originaría deterioro de las raíces, se utilizan para esta labor herramientas de labranza como la picota, el «*racuash*» o el «*cashu*», procediéndose de manera semejante a la cosecha de la zanahoria, extrayéndose todas las raíces con cuidado, manteniendo su integridad y depositando las plantas en los bordes del área cosechada o directamente en la casa del agricultor, cubriéndolas para reducir el tiempo de amarilleamiento foliar que culmina después de una semana aproximadamente de efectuada la cosecha; en esta etapa se debe tener sumo cuidado, pues de no controlarse acuciosamente la cosecha, puede perderse al malograrse las raíces si no se vigilan diariamente. Algunos comuneros cocinan la raíz con terrones en el proceso denominado «*huatia*» para conocer su sabor y determinar si ya es óptimo el momento de cosechar.

j) Práctica Tradicional del secado y conservación de la Maca

1. Secado

Luego de conseguido el completo amarilleo de las hojas, las plantas son seleccionadas de acuerdo al tamaño de la raíz por categorías, para luego ser extendidas convenientemente a pleno sol de forma continua a fin de proceder a su secado, lo cual ocurre en gran parte durante el lapso de 30 a 45 días o más, para luego colocarse en tendales dentro de las viviendas donde continuará su secado. Obviamente se protegen de las heladas y las lluvias con mantas o tolderas. Es necesario recalcar que con las heladas las raíces se tornan de sabor amargo y de consistencia dura, siendo difíciles de cocinar cuando les ha caído la lluvia. En el proceso de secado se reduce del 75% al 15% aproximadamente de humedad. Se puede determinar que el proceso de secado fue óptimo si al morder con fuerza la raíz no se forman huellas de los dientes en él.

Luego de efectuado el secado se separan las raíces de las ramas y hojas dejándolas limpias para su almacenamiento.

2. Conservación

Para su conservación se coloca en el «*altillo*» de las casas o en ambientes con techo, en capas no mayores de 10 cm, sobre tendales de madera que tengan buena ventilación. Por último, son almacenadas en costales de lana, canastas y otros reservorios, confeccionados de preferencia con materiales naturales donde se conservan hasta por 10 años o más.²¹

II.2 ¿CUÁNTO SE PRODUCE?

Al 2003, según estadísticas del Ministerio de Agricultura, el porcentaje del total de la producción de maca era la siguiente: Junín (37%), Pasco (38%), Huancavelica(9%), Puno (6%), Ayacucho(4%), Huanuco(4%), Apurímac(1%) y Ancash(1%).²²

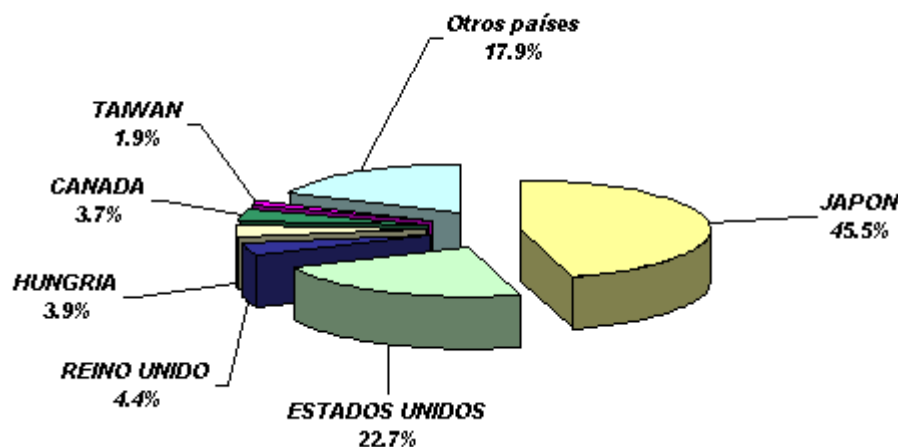
²¹ OBREGÓN, Lida, 1998

²² Datos contenidos en el Informe Técnico de Maca, elaborado por el Instituto Peruano de Plantas Medicinales, hoy denominado Instituto Peruano de Productos Naturales – IPPN

II.3 ¿CUÁNTO SE EXPORTA?

MACA Exports by Destinations Country 2001²³

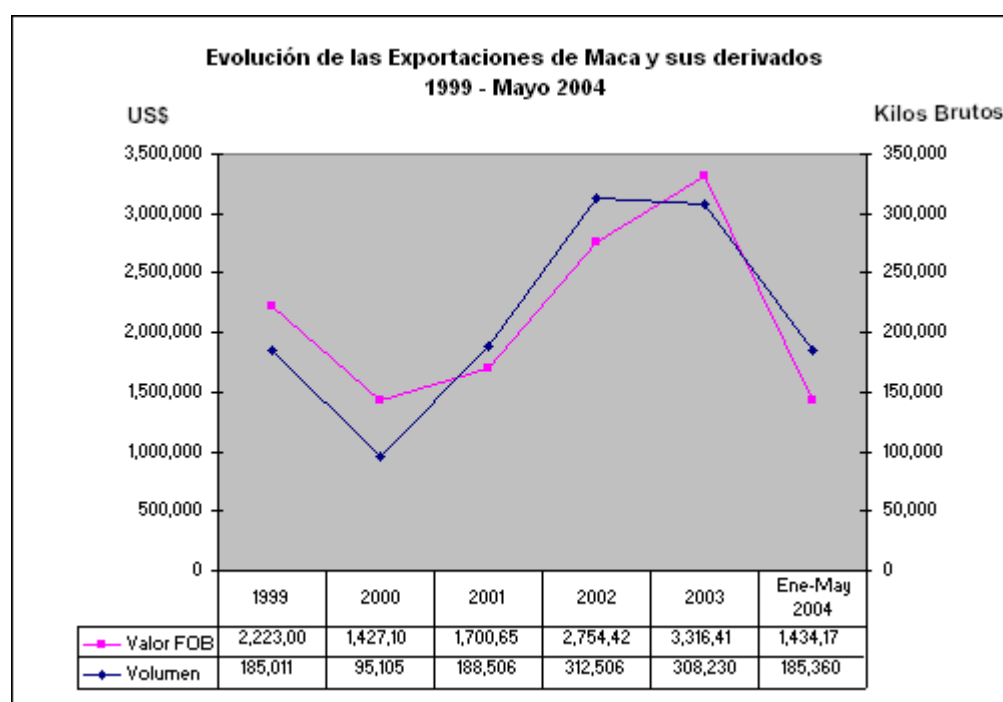
Description	FOB US\$ x 1000	Volume TM	Agv Price US\$ / Kg	Exporters
Japan	954.30	53.40	17.87	19
United States	476.52	85.38	5.58	4
United Kingdom	91.71	2.98	30.78	6
Hungary	80.79	2.46	32.84	1
Canada	78.57	2.61	30.10	1
Taiwan	39.95	2.41	16.58	1
Other Countries	374.45	40.05	9.35	54



²³ Fuente: ADUANAS. Elaborado por PROMPEX: Centro de información y Comercio electrónico. En: <http://ippn.org.pe/ingles/Statistics/Maca2001/PDestino.htm>

Exportaciones de Maca y sus derivados²⁴
1999 - Mayo 2004

Año	Valor FOB US\$	Volumen Kgs Bruto	Valor unitario promedio (**) US\$ / KG	Variación % Valor FOB
1999	2,223,003	185,011	12.0	
2000	1,427,107	95,105	15.0	-35.8
2001	1,700,659	188,506	9.0	19.2
2002	2,754,427	312,506	8.8	62.0
2003	3,316,413	308,230	10.8	20.4
Ene-May 2003	1,182,653	123,389	9.6	
Ene-May 2004	1,434,177	185,360	7.7	21.3



II.4 ORGANIZACIONES VINCULADAS A LA MACA

Existen varias organizaciones vinculadas a la maca, tanto de productores, como de exportadores y centros de investigadores de maca. (Anexo 4.)

²⁴ Fuente: Superintendencia Nacional de Administración Tributaria - SUNAT. Elaboración: BIOCOMERCIO PERU / PROMPEX. En: http://ipn.org.pe/espanol/Estadisticas/maca/x_anio.htm

Estas agrupaciones pueden constituirse en la base institucional sobre la cual se pueda organizar el Consejo Regulador de la denominación de origen “Maca de Perú” o, en todo caso, la institución de gestión en la marca colectiva.

II.5 ¿QUÉ QUIERE REALIZAR EL SECTOR PRIVADO?

Los exportadores de maca quieren obtener una protección como denominación de origen u otra que pueda promocionar el producto peruano y garantizar su origen.

II.6 DESCRIPCIÓN DE LOS PASOS YA TOMADOS Y A SEGUIR

A) EN PATENTES

El 8 de mayo del 2003 un grupo de trabajo coordinado por el INDECOPI e integrado por diferentes instituciones gubernamentales (CONAN, INIA, entre otros) y del sector privado (IPPM, entre otros), emitieron un informe en el que se presentaron los resultados del análisis técnico y legal de las patentes de invención americanas N°. 6267995 y 6428824 referidas a la maca. El informe contiene datos históricos, análisis de autores e investigadores respecto a los usos de la maca, tanto en medicina como en alimentación, así como evaluaciones biológicas respecto de la composición de la maca, donde identifican diversos procesos de tratamiento de la misma que se han realizado en el Perú con anterioridad a las solicitudes de patentes encontradas en USA. Con respecto a las reivindicaciones, el grupo de trabajo ha realizado una revisión analítica del proceso de obtención del extracto acuoso, así como el uso en el tratamiento médico y terapia, así como los componentes de la raíz; concluyendo que éstas dos patentes no cumplirían con el requisito de novedad, ni nivel inventivo para ser otorgadas, por lo cual considera que deben anularse.

Este trabajo fue presentado por el Perú en la 5ta Sesión del Comité Intergubernamental sobre Propiedad Intelectual y Recursos Genéticos, Conocimientos Tradicionales y Folclore de la OMPI.

En este estudio se plantean el problema del riesgo de exportación de la maca peruana, pues con estas patentes se adquiere un derecho de exclusiva sobre la maca, pudiendo impedir su comercialización por parte de terceros si no cuentan con el consentimiento del titular.

Luego de haber investigado y entrevistado a las personas involucradas del grupo de trabajo, hemos verificado que aún no se han interpuesto las acciones de nulidad correspondientes a las patentes americanas sobre la maca, por cuanto se está preparando el examen químico para reforzar la petición de reexaminación de las mismas, pues se necesita un sustento probatorio técnico objetivo que demuestre que los procedimientos descritos en la literatura técnica peruana encontrada, es el resultado de la misma composición y en las mismas proporciones que las señaladas en las reivindicaciones de las patentes americanas.

Actualmente se ha encargado a un químico, realizar el mencionado análisis. Se espera que cuando el mismo concluya, se presente el examen químico como medio probatorio para sustentar la correspondiente acción de nulidad.

De otro lado, se ha encontrado una solicitud de Japón referida a extractos alcohólicos de la maca, la cual ha sido identificada por el INDECOPI y está en proceso de traducción.

Por nuestra parte, hemos encontrado otras patentes en Estados Unidos que están basadas en la maca o mantienen una vinculación con ésta. Así tenemos:

N°. de Patente	Titular	Descripción	Fecha
6,878,731	Pure World Botanicals, Inc.	La invención se relaciona con las composiciones que se han aislado de planta de <i>Lepidium meyenii</i> y a los métodos para su aislamiento. Las composiciones son útiles para tratar y prevenir el cáncer y la disfunción sexual.	Agosto, 2002
6,552,206	Pure World Botanicals, Inc.	La invención se relaciona con las composiciones que se pueden aislar del material de la planta <i>Lepidium</i> y a los métodos para su aislamiento. Las composiciones son útiles para tratar y prevenir el cáncer y la disfunción sexual.	Mayo, 2002
6,093,421	Biotics Research Corporation	La invención se refiere al aumento de los niveles de la testosterona en hombres mediante la administración oral de maca pulverizada	Agosto, 1999

B) EN MARCAS

Respecto a marcas, hemos encontrado registros de marcas en USA, España, Comunidad Europea y Perú que incluyen la denominación “MACA” para distinguir tanto alimentos, como para productos farmacéuticos. Cabe mencionar que en muchos casos no se reivindica la palabra “MACA”, por considerarse de uso común. Así tenemos:

Nº. Certificado	Titular	Marca	Clase	Oficina de Registro
2404827	General Nutrition Investment Company	MACA MAN	05	USA
2616403	Healthy Alternative, LLC	IMPERIAL GOLD MACA	05	USA
2512938	GREAT EARTH COMPANIES, INC.	MACA MAGIC	05	USA
004267779	PureWorld Botanicals, Inc.	MACAPURE	05	OAMI – Marca Comunitaria
003761831	Ahmed Salim Saeed Al Sudain	DIET MACA	32	OAMI – Marca Comunitaria
001808617	Bio Research	MacaVie	3, 5 y 30	OAMI – Marca Comunitaria
M 2129867	LAB. MEDIZIN FARMA, S.L.	MACA ANDINA	05	España
25475	IMPEXYL S.A.	MACANDINA	05	Perú
59024	PANIFICADORA GINO S.R.L.	MACA INCA´S	30	Perú
75601	AMERICAN WORLD EX - IM E.I.R.L.	Maca Imperial	30	Perú

II.7 IDENTIFICACIÓN DE ALGUNA INDICACIÓN O INSTRUMENTO QUE YA ESTE EN EL PAÍS Y LAS EXPERIENCIAS MÁS IMPORTANTES

A) DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Como antecedentes de denominaciones de origen peruanas, mencionados: Pisco y Maíz Blanco Gigante de Cuzco

a) Pisco

El Pisco es denominación de origen protegida por Resolución Directoral N° 072087-DIPI expedida por la Dirección de Propiedad Industrial del ITINTEC con fecha 12 de diciembre de 1990 que declara que la denominación PISCO es una denominación de origen peruana, para los productos obtenidos por la destilación de vinos derivados de la fermentación de uvas frescas, en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua, y los valles de Locumba, Sama y Caplina en el departamento de Tacna.

b) Maíz Blanco Gigante de Cuzco

El 4 de octubre del 2005, el INDECOPI declaró al “Maíz Blanco Gigante de Cuzco” como una denominación de origen protegida, por su calidad y características peculiares que corresponde a esta variedad de maíz producida únicamente en los distritos de San Salvador, Pisac, Taray, Coya, Lamay y Calca, pertenecientes a las provincias de Calca; y en los distritos de Urubamba, Guayllabamba, Ollantaytambo, Yucay y Marasla, en la provincia de Urubamba, en el departamento de Cuzco.²⁵

B) EXPERIENCIAS DE CAMPO

Las experiencias de campo conocidas permiten calificar como denominaciones de origen potenciales a: Pallares de Ica, Cerámica de Nazca, Queso de Ambar, Tejas de Ica y Cerámica de Chulucanas²⁶.

Los tres primeros productos han sido investigados en un trabajo de nuestra autoría titulado “Denominaciones de Origen Peruanas”, el cual fue inscrito en el CILA²⁷ por las autoridades de la Universidad Nacional de Mayor de San Marcos. La investigación se inició en enero de 1998 y concluyó en diciembre de 1998, cumpliendo un calendario con una serie de actividades.

La Cerámica de Chulucanas ha sido trabajada inicialmente desde el punto de vista lingüístico por la lingüista Carmen María del Rosario Concha Nolte en el año 1991, con motivo de su tesis titulada “Léxico de cerámica y alfarería de Chulucanas: Estudio Semántico y Lexicológico”, la cual presentó para optar el título profesional de Licenciada en Lingüística de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos; y con posterioridad, en el año 2004, fue trabajada desde el punto de vista jurídico-económico por la abogada Karina Tatiana Alfaro Pamo, en su tesis titulada “Las Denominaciones de Origen y las Marcas Colectivas: Cerámicas Chulucanas” la cual presentó para optar el grado de Master en Derecho Empresarial de la Universidad de Lima.

Estas expresiones tienen en común la doble conexión a nivel de contenido, en el sentido que las expresiones citadas contienen rasgos semánticos del origen geográfico, así como de las características y cualidades del producto, que se deben a ese lugar geográfico. Esta es la base lingüística-científica sobre la que se reconocen las denominaciones de origen.

II.8 RECOMENDACIONES SOBRE LOS PRÓXIMOS PASOS

Si se decide proteger “Maca de Perú” como denominación de origen, se deberían cumplir los siguientes requisitos, de acuerdo a la ley peruana (D. 486 y D.L. 823):

1. La expresión “Maca de Perú” cumple con el requisito lingüístico de la doble conexión semántica, por lo tanto puede ser utilizada para darle valor a la producción y comercialización en cualquier forma de presentación de la maca.

²⁵ Nota de prensa en: <http://www.indecopi.gob.pe/noticias/2005/20051004a.asp>

²⁶ Cabe destacar que el 6 de septiembre del 2005 La Comisión de Productos Bandera (Coproba) del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo lanzó a la Cerámica de Chulucanas como uno de los primeros productos de bandera de nuestro país, a fin de fortalecer su comercialización y exportación.

²⁷ CILA - Centro de Investigación de Lingüística Aplicada

2. El elemento básico que tipificaría al producto “Maca de Perú” es que se trata de una raíz tuberosa de la especie *Lepidium Meyenii*, de la Familia Brassicaceae, Tribu Lepidieae, Sección Monoploca y Género *Lepidium*; originaria de los Andes Centrales del Perú, con características morfológicas, de alto valor nutritivo y medicinal. Es cultivada y producida en la zona de los andes peruanos, localizado entre los 3.500 y 4.500 m.s.n.m (según análisis científico adjunto).
3. Otro elemento de base es el Histórico, en el sentido que la maca es cultivada desde la época incaica, e incluso antes.
4. Los solicitantes (cuando se solicita de parte) deben tener legítimo interés, lo cual significa que ellos directamente se dediquen a la producción, extracción o elaboración del producto “Maca de Perú”
5. La denominación solicitada no puede ser simplemente la palabra MACA, pues es una indicación común o genérica del producto que está prohibida de registro, según lo establecido tanto en la Decisión 486 como en el DL 823).

III. DESCRIPCIÓN DEL ARAPAIMA GIGAS - PAICHE

III.1. ¿QUÉ ES EL PAICHE?

El paiche es un pez de la familia osteoglosidens, es una especie ictiológica.

Puede llegar a medir entre 2 a 2.5 metros de longitud y tener un peso de entre 100 a 150 kilos, siendo uno de los peces más grandes de agua dulce del mundo. Presenta una cabeza pequeña, un cuerpo subcilíndrico y alargado cubierto de escamas de tipo cicloide que se comprime en forma progresiva a medida que se acerca hacia la aleta caudal. Las aletas están provistas de radios blandos que les proporcionan mucha flexibilidad; las aletas dorsal y anal están próximas a la caudal que es redondeada; las aletas pectorales y pélvicas tienen una posición ventral del cuerpo. El paiche es una especie carnívora, presenta características anatómicas similares a los teleosteos.²⁸

Su sistema respiratorio branquial presenta una atrofia con respecto al cuerpo, hecho que lo obliga a salir a tomar aire del medio y sea fijado en la vejiga natatoria mediante una serie de adaptaciones morfológicas denominadas traveculas, las cuales fijan el oxígeno al torrente circulatorio.

Su fuente de alimentación son principal peces, y en menor medida crustáceos, insectos y plantas. Esta especie presenta una reproducción de estrategia K (cuidado parental) con un numero aproximado de 2 a 3 mil alevinos, los cuales son cuidados hasta un diámetro de 40 centímetros, donde dejan de ser vulnerables a ataques de depredadores.

²⁸ PINTO, Carlos Augusto. Pirarucú (*arapaima gigas*) especie promisoría para la amazonía: Manejo, producción y conservación. Centro Experimental Amazónica C.E.A. Leticia, Iquitos.

A) ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN

El paiche es una especie monotípica del Amazonas. Presenta una amplia distribución en todo el área de inundación de la cuenca del río Amazonas, siendo su principal hábitat los ecosistemas de aguas lenticas (Varcá, Igápo, y caños) y los ríos con poca corriente.

B) FACTORES HUMANO

El hombre de la selva utiliza trampas, arpon y barbasco silvestre para pescar a los Paiches. Los envenenan con estas raíces venenosas y luego cogen los peces y los llevan en su canoa. Para conservarlo recurren a cocción y luego aprendieron a salar la carne del paiche.

La carne, escamas y lengua del paiche son muy apreciadas por los pobladores.

III.2 ¿CUÁNTO SE PRODUCE?

En los años 1990 y 1991 la producción nacional de paiche llegó a las 20 mil toneladas, reduciéndose a la mitad en 1992 – 1993, cayendo dramáticamente a menos de 500 toneladas entre los 1994 – 1996, para finalmente estancarse en una producción de 155 toneladas en el año 2002.²⁹

III.3 ¿CUÁNTO SE EXPORTA?

Tal situación se vio reflejada en las exportaciones de paiche, las cuales fueron cero dólares entre los años 1996 y 2000, mientras que en el año 2001 la exportación de esta especie se incrementó a 52 mil dólares americanos, reduciendo significativamente en el año 2003 a sólo 9 300 dólares americanos.³⁰

Debido a la reducida cantidad de producción de paiche y consecuentemente a la limitada oferta local de aquellos años, muy pocas empresas han incursionado en su exportación, en su mayoría de forma temporal. Así tenemos que entre 1996 y 1998 sólo existieron 2 empresas exportadoras de paiche; en 1999 se incrementó el número de empresas exportadoras a 6; en el 2000 se redujeron nuevamente a 2 empresas; en el 2001 se incrementó a 9 empresas, en el 2002 se redujeron a 7 empresas y en el año 2003 sólo 3 empresas incursionaron en la exportación de paiche.³¹

III.4 ORGANIZACIONES VINCULADAS AL PAICHE

Existen algunas organizaciones vinculadas al paiche, tanto de productores, como de exportadores y centros de investigadores del paiche.

III.5 ¿QUÉ QUIERE REALIZAR EL SECTOR PRIVADO?

²⁹ Fuente: Presentación Perfil del Mercado y Competitividad Exportadora del Paiche. Ministerio de Comercio y Turismo. En: www.mincetur.gob.pe/comercio/otros/penx/pdfs/paiche

³⁰ Idem.

³¹ Idem.

III.6 DESCRIPCIÓN DE LOS PASOS YA TOMADOS Y A SEGUIR

Ante la creciente baja de producción de paiche el gobierno tomo una serie de medidas legislativas con el fin de revertir tal situación. Paralelamente, algunas ONG's han desarrollado investigaciones sobre el manejo y producción del paiche y han llevado a cabo proyectos piloto con el fin de iniciar su repoblación, así como instruir a los productores en temas relativos a su crianza, producción, pesca e industrialización.

Desde junio del 2002, el Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana (IIAP) inició una medida de redoblamiento del paiche que consistía en dar 6 paiches a cada 100 productores para cultivar en estanques propios

En esta línea de acción, se desarrollo el proyecto de manejo de paiche en la cocha El Dorado, cuenca del Yanayacu, Pucate, Reserva Nacional Pacaya Samiria; con la participación de la Jefatura de la Reserva Nacional Pacaya Samiria, La Dirección Regional del Ministerio de Producción, el Gobierno regional de Loreto, la ONG Pro Naturaleza, el grupo de Pesca Yacutayta y el Instituto de Investigaciones de la Amazonía Peruana. Dicho proyecto ya cuenta con varios años de desarrollo, lo cual ha permitido identificar y organizar a los productores de la zona.

III.7 IDENTIFICACIÓN DE ALGUNA INDICACIÓN O INSTRUMENTO QUE YA ESTE EN EL PAÍS Y LAS EXPERIENCIAS MÁS IMPORTANTES

En la región no hay. En España existe la denominación de origen "Mexillón de Galicia", el cual es cultivado en batea (Sistema Gallego) y está bajo la administración del Consejo Regulador Mexillón de Galicia.³²

El Mexillón de Galicia es producida exclusivamente de los polígonos de cultivo situados en el interior de las rías de Vigo, Pontevedra, Arousa, Muros-Noia y Ares-Betanzos.

El método de producción del Mejillón de Galicia es el cultivo en batea en las rías. Este sistema es el de mejor rendimiento de los conocidos, y las 250.000 toneladas de mejillón comercializadas anualmente en Galicia que suponen el 40% de la producción europea de este molusco, lo demuestran.

El proceso de cultivo del Mejillón de Galicia se divide en varias etapas: la obtención de semilla, el encordado, el desdoble, la recolección y selección.

Existe un vínculo Hidro y Biológico.

El Consejo Regulador del Mejillón de Galicia está integrado por representantes de los productores, comercializadores y centros de expedición así como por vocales técnicos de la Consellería de Pesca, Marisqueo e Acuicultura y de la Consellería de Sanidade de la Xunta de Galicia. Los trabajos precedentes a la constitución de este organismo comenzaron en 1989 y en octubre de 1994 el Consejo Regulador inició sus actividades.

Las funciones básicas del Consejo Regulador del Mejillón de Galicia son: i) Normativizar las actividades y características que deben concurrir en el producto para superar un estándar que satisfaga

³² Página web: <http://www.mexillondegalicia.org>

al consumidor; ii) Controlar que esta normativa sea ejecutada; iii) Garantizar, mediante un marchio distintivo, que el producto que adquiere el consumidor posee las mejores características de calidad; y iv) Promover y valorizar el producto.

Finalmente, para la óptima ejecución de estas funciones básicas, el Consejo Regulador realiza una serie de actividades complementarias: Formación, Investigación científica e Investigación de mercados.

III.8 RECOMENDACIONES SOBRE LOS PRÓXIMOS PASOS

Protección: Norma que regule la depredación : Que sólo se comercialice el paiche cultivado en piscigranja en estado natural.

Promover la exportación del paiche como alimento y no como pez ornamental.

Si se plantea proteger el paiche como denominación de origen, sería PAICHE PERU, y se describirían sus características originales singulares y diferenciables.

La zona geográfica delimitada sería los ríos de la amazonía peruana.

Luego se tendría que describir su proceso o método de crianza o producción del paiche (cultivo en fosas), luego el proceso del procesado para su comercialización.

De otro lado, hay que describir el vínculo geográfico originario a partir de la historia peruana, señalando que el paiche constituyó y constituye una fuente de alimento para las comunidades de la Selva y pobladores de la Amazonía y que ha existido y existe un vínculo estrecho entre los pobladores peruanos de la amazonía y el paiche, a través de la pesca tradicional y la crianza del paiche.

La historia de la vida del poblador de la amazonía mantiene estrecha relación con el paiche tanto que se hacen artesanías con sus escamas y se utiliza todo: Su carne en alimentación, su lengua como lija o rayador, etc.

En lo Biológico es una especie declarada en peligro de extinción, cuyo valor genético hay que proteger.

En lo gastronómico, el paiche se ha convertido en una parte de la dieta básica del poblador peruano de la selva; y la forma de consumo ha dado origen a variedad de platos y recetas tradicionales. El paiche ha sido declarado producto gourmet en la cocina internacional.

Si se plantea protección del paiche amazónico se tendría que proteger como marca colectiva, se tendría que cumplir con todos los requisitos para su registro.

ANEXO 1. Concepto de la Denominación de Origen en la Legislación Peruana.

El concepto de Denominaciones de Origen que está contemplado en la Ley de Propiedad Industrial - D.L. 823, artículo 219³³, es similar al que contiene el Art. 2 del Acuerdo de Lisboa, que “(...)entiende por denominación de origen, en el sentido del presente Arreglo, la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos”³⁴.

En la Decisión 486, el artículo 201° expresa 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”.

Esta definición plantea una clasificación implícita al vincular la indicación geográfica con la denominación de origen en una relación de género a especie, es decir la denominación de origen sería un tipo específico que estaría incluido en la categoría indicación geográfica. En el mismo artículo encontramos la expresión “utilizada para designar” la cual indica que la denominación de origen es una denominación geográfica efectivamente realizada y manifestada para designar un producto originario.³⁵

Los artículos de los tres cuerpos legales están referidos a un nombre geográfico cuya función es designar un producto originario. Este concepto de denominación de origen cumple con el doble propósito lingüístico: a nivel de expresión de designar el lugar y el producto y a nivel de contenido, vincular el elemento geográfico con las características del producto, dado que es el lugar el que le da las características y calidad al producto.

En el artículo 22.1 del Acuerdo ADPIC encontramos una definición mas general, cuando dice que las “indicaciones geográficas son las que identifiquen un producto como originario del territorio de un Miembro o de una región o localidad de ese territorio, cuando determinada calidad, reputación, u otra característica del producto sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico.”

En esta definición se recoge la expresión “indicación geográfica” que es una categoría que comprende a la denominación de origen y destaca la función de identificación de un producto como originario. Si analizamos ambos cuerpos legales Arreglos de Lisboa y Acuerdo ADPIC, se advierte que entre ambos

³³ D.L. 823. Art. 219.- Se entenderá por Denominación de Origen, aquella que utilice el nombre de una región o 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.

³⁴ Varios Autores han señalado que la esencia del concepto clásico de Denominación de Origen del Acuerdo de Lisboa es la doble conexión entre el origen geográfico y las características del producto designado por la Denominación de Origen.

³⁵ Cabe agregar que el elemento de uso significa que la denominación de origen tiene un rendimiento lingüístico funcional pues es una denominación manifestada en el habla de los lugareños y no es una marca recién creada, sin uso que se va a registrar; es una ocurrencia real que utilizan tanto productores como consumidores, con el significado geográfico y de características del producto vinculado al ámbito espacial.

no hay contradicciones, sin embargo la función de designación y el elemento “denominación” recogidos en Lisboa son diferentes a la función de identificación y a la categoría “Indicación” utilizada en los ADPIC. Esto implica que el concepto de indicaciones geográficas en los ADPIC es tan general que podrían incluirse: nombres geográficos, signos, logos o emblemas, que no se pueden incluir en el concepto del artículo 2° del Acuerdo de Lisboa, que remite a un tipo especial de indicación geográfica, es decir a un topónimo que sirva para designar un producto cuyas características y calidad se deban exclusivamente al ambiente geográfico. En los ADPIC, se considera que las Indicaciones Geográficas son identificadores de un producto como originario de un lugar o región, y se le atribuye su calidad o reputación a dicho origen, aunque no se deban necesariamente al lugar geográfico.

ANEXO 2. Reflexiones sobre la posible protección de “Maca de Perú” como Denominación de Origen

Proteger la maca como denominación de origen implica constatar el uso de la designación “Maca Perú” (o Junín o Pasco).

Este uso debe provenir o resultar de las características (calidades del producto) determinadas por:

- a. Factores Naturales – geográficos: clima, composición del suelo, lluvias, sol, etc: cuyo papel es preponderante y permite definir in área de producción que debe ser claramente determinada.
- b. Factores Humanos: la intervención de los productores, con su papel importantísimo en el descubrimiento de métodos y procedimientos de cultivo, cosecha, secado y conservación de la maca.

Con la denominación de origen “Maca Perú” se designa el producto “maca” originaria de “Perú” con caracteres cualitativos (alimenticio, energético, de fertilidad, así como curativo) determinados por los factores naturales (clima, suelo, temperatura, etc) y humano (proceso de cultivo tradicional), ligados a un área de producción específica (delimitada en las zonas que comprende los departamentos de Junín y Pasco) y al uso de semillas, existiendo una tradición o uso lingüístico en designar con el nombre “Maca de Perú” al producto maca que procede de los andes peruanos y posee esa calidad especial.

Cabe señalar que las protección de las Denominaciones de Origen exige cumplir con requisitos objetivos mínimos para proteger la calidad originaria del producto, con cualidades especiales que sólo puede otorgar la región o zona geográfica y que no se pueden repetir en otras regiones.

Así, se deberá demostrar el legítimo interés, que es una condición del Artículo 204, inciso a) de la Decisión 486 que se exige para presentar la solicitud de declaración de denominación de origen, cuando ésta es a pedido de parte.

La solicitud deberá ser presentada por los productores de la zona ante el organismo competente (INDECOPI) y deberán acreditar su vinculación geográfica (o territorial) y económica con la maca, cuya protección se solicita. Por su condición de vinculación directa de productores de maca en el área geográfica delimitada y cuyo interés es el nombre “Maca de Perú”, que la usan para designar sus productos en el mercado, y cuya protección se solicita para evitar un uso indebido por terceros ajenos a la zona, que se aprovechan de la reputación adquirida por la maca peruana.

Asimismo, se puede optar por la declaración de oficio; lo cual requiere de un trabajo por parte del INDECOPI conjuntamente con las organizaciones que demuestren tener legítimo interés.

Se debe probar la vinculación entre el producto y el área geográfica, mediante el ejercicio de la actividad de producción y de comercialización de la “Maca de Perú” a nivel nacional e internacional.

Se exige en el Art.204 literal c) de la Decisión 486, de un lado, la delimitación de la zona Geográfica; pero no sólo el dato geográfico objetivo, sino en función de la producción y extracción o elaboración que designa con la denominación de origen lo cual constituye una garantía de calidad del producto y un control sobre el uso exclusivo de la denominación de origen a determinados productores asentados dentro de la zona o región y a sus procedimientos o transformaciones (polvo, caramelos, bebidas) sólo cuando la materia o producto maca se ha cultivado en la zona o región delimitada; y de otro lado, el inciso e) reseña la calidad y reputación y otras características esenciales del proceso de producción que deben describirse en relación al medio geográfico de origen al cual se deben:

Suelos de las zonas alto andinas, los cuales han acumulado importantes nutrientes y materia orgánica a una altitud de 3 500 a 4 500 m.s.n.m. el cual sumado a las practicas tradicionales de los hombre andinos de la zona delimitada, el cual comprende desde la preparación del terreno (marzo-abril), el deterronado (agosto-septiembre), el sembrío, el desahije (durante la germinación), el deshierbo (a los 2 ó 3 meses de sembrado), la cosecha (luego de 8 ó 9 meses); hasta el secado (por 30 ‘0 40 días a pleno sol y luego en tendales), la separación de la raíz, ranas y hojas y conservación.

Con respecto a la reputación en el caso de la maca, se podría demostrar el prestigio que ostenta la “Maca de Perú” en el mercado nacional e internacional , en atención a su origen peruano y que ese uso “maca de Perú” o Maca Peruana” está plenamente consolidado, dada la magnitud comercial de su difusión; uso que sería el determinante para el reconocimiento provisional y luego definitivo.

ANEXO 3. Marca Colectiva

La marca colectiva es un signo distintivo usado por los miembros de un asociación. La asociación es la titular de la marca y puede estar constituida por productores, fabricantes, comerciantes.

Una designación o indicación geográfica puede registrarse como marca colectiva para señalar la procedencia geográfica, además de su función distintiva, pues en el artículo 180 de la Decisión 486 se señala que la marca colectiva puede distinguir el origen o cualquier otra característica común de los productores; y luego, en el Artículo 181 se señala como requisito para solicitar el registro de una marca colectiva el que el grupo esté legalmente constituido. En el Artículo 182 se agrega que debe acompañarse a i) la solicitud de registro el estatuto de la asociación, ii) la lista de integrantes de la asociación y iii) la forma de uso de la marca colectiva, indicando las condiciones y el modo como debe usarse en los productos.

El Artículo 183 establece que la marca colectiva puede licenciarse o transferirse.

La “Maca de Perú” o “Maca Peruana” puede registrarse como marca colectiva antes o después de su reconocimiento como declaración de origen. Si es después de su reconocimiento como denominación de origen, sería el Consejo Regulador el titular de la marca colectiva, tal y como lo han hecho los Consejos Reguladores de Ribera del Duero y de Rioja en España para lograr distintividad mediante marcas. Si es

antes de su reconocimiento como denominación de origen, el titular tendría que ser una agrupación privada, que de estimarlo conveniente, gestionaría la declaración de la denominación de origen.

ANEXO 4. Gremios empresariales y productores de Maca

1. BOLSA DE LA MACA

Website: www.ccom.org/camaralima/cctarma/maca.htm

Contacto: Jesús Espinoza Oscanoa (Presidente)

Dirección: Jr. República de Chile 239 Oficina 404 Lima 1. Perú

Teléfono y Fax: (51-1) 4335933. Teléfono celular (Movil): (51-1) 8640633

E-mail: bolsamaca@peru.com

E-mail: bolsamaca@hotmail.com

Oferta: Productos de maca orgánica por mayor y menor. Maca seca (hipocotilos), maca fresca (hipocotilos), harina de maca, harina de maca gelatinizada, semilla botánica pura de maca, licor de maca, néctar de maca, flan de maca, alimentos enriquecidos con maca, gelatina de maca, caramelos y tofees de maca, productos de panificación y pastelería de maca, cápsulas de maca, gaseosas de maca. Asesoramiento empresarial y gerencial en general. Rueda de negocios.

2. ASOCIACION DE PRODUCTORES DE MACA - APROMAC VILLA DE PASCO

Productor de Maca.

Oferta: Maca seca, maca fresca, semilla botánica de maca.

Demanda: Compradores, secadora para hipocotilos, procesador eléctrico de semilla.

3. EMPRESA COMUNAL DE PRODUCCION Y SERVICIOS AGRARIOS - EMCOPSA VILLA MACA LTDA.

Productor de maca.

Oferta: Maca seca.

Demanda: Compradores.

4. ASOCIACION AGROPECUARIA SANTA ANA - CANAYCUTA

Productor de maca.

Oferta: Maca fresca, maca seca, semilla botánica de maca.

5. COPROMACA CARHUAMAYO

Productor de maca.

Oferta: Maca seca, maca fresca y semilla botánica de maca.

6. CHASQUI MACA MESETA DEL BOMBON SAA

Productor de maca.

Oferta: Maca seca, semilla botánica de maca.

Demanda: Compradores.

7. A.P.M.B.

Productor de maca

Oferta: Maca seca

Demanda: Compradores.

8. APROMAP - PASCO

Productor de maca.

Oferta: Maca seca

Demanda: Compradores.

9. ASOCIACION COMUNAL DE PRODUCTORES DE MACA DE SAN PEDRO DE CAJAS

Productor de maca.

Oferta: maca seca y semilla botánica. Harina de maca. Todo tipo de artesanías con lana de ovino y alpaca.

Demanda: Compradores de maca y de artesanías.

10. MACA MUNDO

Productor de maca.

Oferta: Maca seca

Demanda: Compradores.

11. ASOCIACION DE PRODUCTORES DE MACA LA ROJA

Productor de maca.

Oferta: Maca seca, semilla botánica de maca.

Demanda: Compradores y tractor agrícola.

12. CARITAS HUANCAVELICA

Oferta: Maca seca.

Demanda: Compradores.

13. COLEGIO NACIONAL AGROPECUARIO REPUBLICA DE ARGENTINA

Oferta: Harina de maca, café de maca, semilla botánica de maca.

Demanda: Compradores.

14. PANDURO USCUCHAGUA EDGAR

Organización: Clauses Productor Agropecuario

Productor de maca.

Oferta: Maca seca

Demanda: panel solar, radio comunicador.

15. DE LA SOTA ARIAS SUSSY MARLENI

Organización: Comité de Productores DEAR' S

Productor de maca.

Oferta: Maca seca, maca fresca y semilla botánica

Demanda: Compradores.

16. SAENZ CASTILLO MARITZA

Organización: Comunidad Campesina de Ninacaca.

Productor de maca.

Oferta: Maca seca, harina de maca.

17. PEREZ ECHEVARRIA MAURA ANGELICA

Organización: Asociación Agraria Meseta de Bombón

Productor de maca.

Oferta: Maca seca, harina de diferente granulometría, otros derivados.

Demanda: Compradores.

18. CONDOR CONDOR CÉSAR BENIGNO

Organización: Promotora de Cultivos Andinos Bombón

Productor de maca.

Oferta: Semilla botánica de maca, maca seca, harina de maca gelatinizada.

Demanda: Procesamiento integral de la maca, gestión empresarial de la maca.

19. SOLORZANO BERNUY HERMOGENES

Organización: Empresa Chasqui Maca S.A.A.

Productor de maca.

Oferta: Maca seca y fresca.

Demanda: Compradores y transformadores.

20. VALENTIN CHAVEZ HUMBERTO

Organización: Asociación de Productores de Maca Villa de Pasco

Productor de maca.

Oferta: Maca seca, maca fresca, semilla de maca.

Demanda: Compradores.

21. ARIAS CHAVEZ FABIAN

Organización: Asociación de Productores de Maca Villa de Pasco

Productor de maca.

Oferta: Maca seca, maca fresca, semilla botánica de maca.

Demanda: Compradores.

22. BERNUY PROSPERO AVELINO

Organización: Agroecológico Villa de Pasco,

Productor de maca.

Oferta: Maca ecológica seca.

23. MALPARTIDA VALENTIN ZOSIMO

Organización: Asociación de Productores de Maca La Rosa.

Productor de Maca.

Oferta: Maca seca, semilla de maca.

Demanda: Compradores.

24. JANAMPA MALPARTIDA JUAN

Dirección: Tambo del Sol, Ninacaca, Pasco

Productor de Maca.

Oferta: Maca seca.

25. ESPINOZA OSCANO A JESUS

Organización: Estancias del Grupo RURALTUR en la Meseta del Bombón.

Productor de maca.

Oferta: Maca seca orgánica seleccionada, semilla botánica de maca. Harina de maca orgánica.

INDICE

I. MARCO LEGAL DEL LOS SIGNOS DISTINTIVOS EN EL PERÚ

I.1 SIGNOS DISTINTIVOS

- A) Concepto de marca
- B) Concepto de Marca Colectiva
- C) Marca de Certificación

I.2 DENOMINACIONES DE ORIGEN

I.3 DIFERENCIAS ENTRE MARCA COLECTIVA Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN

II. DESCRIPCIÓN DEL EL LEPIDIUM MEYENII – MACA

II.1. ¿QUÉ ES LA MACA?

- A) Áreas geográfica de cultivo de la maca
 - B) Factores climáticos
 - a) Clima
 - b) Requerimientos de luz solar.
 - c) Precipitaciones pluviales
 - C) Factor topográfico
 - C) Factor humano. Proceso tradicional de cultivo de la Maca
 - a) Fase Vegetativa o Producción de hipocotilos
 - b) Fase Generativa o producción de semillas
 - c) Preparación del terreno
 - d) Desterronado o “cushpeo”
 - e) Sembrío
 - f) Desahije
 - g) Deshierbo
 - h) Eliminación de ramas y hojas
 - i) Cosecha
 - j) Practica Tradicional del secado y conservación de la Maca
6. Secado
7. Conservación

II.2 ¿CUÁNTO SE PRODUCE?

II.3 ¿CUÁNTO SE EXPORTA?

II.4 ORGANIZACIONES VINCULADAS A LA MACA

II.5 ¿QUÉ QUIERE REALIZAR EL SECTOR PRIVADO?

II.6 DESCRIPCIÓN DE LOS PASOS YA TOMADOS Y A SEGUIR

- A) EN PATENTES
- B) EN MARCAS

II.7 IDENTIFICACIÓN DE ALGUNA INDICACIÓN O INSTRUMENTO QUE YA ESTE EN EL PAÍS Y LAS EXPERIENCIAS MÁS IMPORTANTES

- A) DENOMINACIÓN DE ORIGEN
 - a) Pisco
 - b) Maíz Blanco Gigante de Cuzco
- B) EXPERIENCIAS DE CAMPO

II.8 RECOMENDACIONES SOBRE LOS PRÓXIMOS PASOS

III. DESCRIPCIÓN DEL ARAPAIMA GIGAS - PAICHE

III.1. ¿QUÉ ES EL PAICHE?

- A) ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN
- B) FACTORES HUMANO

III.2 ¿CUÁNTO SE PRODUCE?

III.3 ¿CUÁNTO SE EXPORTA?

III.4 ORGANIZACIONES VINCULADAS AL PAICHE

III.5 ¿QUÉ QUIERE REALIZAR EL SECTOR PRIVADO?

III.6 DESCRIPCIÓN DE LOS PASOS YA TOMADOS Y A SEGUIR

III.7 IDENTIFICACIÓN DE ALGUNA INDICACIÓN O INSTRUMENTO QUE YA ESTE EN EL PAÍS Y LAS EXPERIENCIAS MÁS IMPORTANTES

III.8 RECOMENDACIONES SOBRE LOS PRÓXIMOS PASOS

ANEXO 1. Concepto de la Denominación de Origen en la Legislación Peruana.

ANEXO 2. Reflexiones sobre la posible protección de “Maca de Perú” como Denominación de Origen

ANEXO 3. Marca Colectiva

ANEXO 4. Gremios empresariales y productores de Maca

INDICE