LEY 2144 DE 2021

(agosto 10)

D.O. 51.762, agosto 10 de 2021

por medio de la cual se dictan normas encaminadas a salvaguardar, fomentar y reconocer la gastronomía colombiana y se dictan otras disposiciones.

El Congreso de Colombia

DECRETA:

Artículo 1º. Objeto. La presente ley tiene por objeto salvaguardar, fomentar, reconocer e impulsar la gastronomía tradicional colombiana como integrante del patrimonio cultural, por medio de un sello de calidad que identifique el origen y la tradición.

Artículo 2°. Ámbito de aplicación. La presente ley será aplicable a los actores de la cadena de valor de la gastronomía tradicional colombiana, tales como: Productores, cocineros y cocineras tradicionales, establecimientos de comercio, productos y recetas de las cocinas tradicionales.

Artículo 3º. Objetivos

1. Empoderar a los productores de las materias primas locales.
2. Desarrollar y difundir los saberes a través del conocimiento de los productos de la cocina tradicional colombiana.
3. Incentivar a los visitantes a conocer y consumir productos locales.
4. Sensibilizar a los productores en la conservación del medioambiente y el de su entorno.
5. Fomentar el consumo de productos saludables.
6. Fortalecer la producción y consumo de platos tradicionales y los restaurantes que ofrezcan la gastronomía colombiana.
7. Crear una red turística de restaurantes y espacios abiertos que promuevan la gastronomía y los saberes tradicionales que sean parte de la oferta turística.

Artículo 4°. Sistemas de información. El Ministerio de Cultura, creará el sistema de información de la gastronomía colombiana, como herramienta para la gestión del conocimiento que permita promocionar las tradiciones a nivel nacional e internacional, así como orientar, producir y difundir información relevante. Este sistema será de acceso público.

Artículo 5°. Prácticas de la gastronomía colombiana. Los Ministerios de Cultura Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), elaborarán los lineamientos de buenas prácticas para la higiene y manejo de la gastronomía tradicional y artesanal, la adecuación de las cocinas, especialmente en espacios tradicionales.

Artículo 6°. Sello gastronómico colombiano. Créese el sello de gastronomía tradicional colombiana, el cual será expedido por la Superintendencia de Industria y Comercio en coordinación con los Ministerios de Cultura y de Comercio, Industria y Turismo.

Parágrafo. La Superintendencia de Industria y Comercio, los Ministerios de Cultura, de Comercio, Industria y Turismo y el Comité Asesor de Política para el conocimiento, la salvaguardia, el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales, d finirán los requisitos para reglamentar el sello de Gastronomía tradicional colombiana.

Artículo 7º. Beneficios del Sello de Gastronomía colombiana. Los beneficios con los que contarán los restaurantes y espacios abiertos al público que posean el sello de Gastronomía tradicional colombiana serán:

1. Una placa distintiva que identifica que el establecimiento de comercio ha obtenido el Sello de Gastronomía Colombiana.
2. Acceso a programas de capacitación y eventos de promoción nacional e internacional organizados por los Ministerios de Comercio, Industria y Turismo y de Cultura.
3. Reconocimiento en las guías oficiales de promoción de sitios recomendados para comer por ser restaurantes con el sello gastronómico colombiano.
4. Pertenecer a una ruta turística de gastronomía colombiana.

Artículo 8°. Apoyo de Alcaldías y Gobernaciones para el otorgamiento del Registro y Permiso

Sanitarios emitido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos (Invima). Las alcaldías, con apoyo de las Gobernaciones brindarán apoyó técnico y administrativo a los ciudadanos y propietarios de restaurantes de gastronomía tradicional, para realizar el trámite de obtención del registro y permiso sanitarios, y la notificación sanitaria emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

Parágrafo 1º. Con el fin de orientar a los ciudadanos sobre los trámites de obtención del Registro y Permiso Sanitarios y la Notificación Sanitaria, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), realizará capacitaciones regionales para los funcionarios que determinen las alcaldías.

Parágrafo 2°. Las Alcaldías y Gobernaciones promoverán la asociatividad de los restaurantes, cocineros y cocineras de gastronomía tradicional y de los productores de las materias primas locales, para optimizar costos de producción, mejorar controles sanitarios y facilitar la comercialización.

Artículo 9º. Fortalecimiento de la enseñanza de la gastronomía colombiana. Los Ministerios de Cultura, Comercio, Industria y Turismo, promoverán la enseñanza de las técnicas asociadas a la gastronomía tradicional colombiana, en los programas de formación impartidos por el Sena y las instituciones de educación asociadas al sector, para la preservación de las tradiciones gastronómicas del país, bajo criterios de pertinencia, calidad y respeto por la identidad cultural de cada territorio y comunidad.

Artículo 10. Transmisión de saberes artesanales. El Ministerio de Cultura promoverá estrategias, programas y acciones de educación formal y aprendizaje informal orientadas a rescatar, preservar, proteger y promover saberes y haceres en torno a la cocina tradicional colombiana, fomentando la transmisión intergeneracional, la salvaguardia del Patrimonio Cultural inmaterial y la pervivencia cultural e identitaria de las comunidades vinculadas a la actividad artesanal.

Artículo 11. Ruta turística. Las rutas turísticas de gastronomía tradicional colombiana serán diseñadas por los Ministerios de Cultura y Comercio, Industria y Turismo, con el fin de fomentar el turismo gastronómico en Colombia.

Se promocionará los restaurantes y espacios abiertos al público que tengan al menos cuatro (4) platos con el sello gastronómico colombiano en las diferentes regiones del país. Este diseño debe responder a los lineamientos de turismo sostenible y debe contar con un proceso de fortalecimiento de los prestadores de servicios turísticos y agentes culturales asociados a las rutas, así como una promoción turística exaltando los valores de la cocina tradicional colombiana.

Artículo 12. Portal web del sello gastronómico colombiano. El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo dará especial importancia en los portales web la difusión y promoción de la gastronomía tradicional colombiana y establecimientos comerciales que lo ofrecen. En ella se señalará la región y el departamento al cual pertenecen la preparación, su descripción y la ruta turística.

Parágrafo. Las Entidades Territoriales en su página web promocionarán la ruta turística de la cocina tradicional de su región.

Artículo 13. Incentivos y promoción turística. Los Ministerios de Cultura y de Comercio, Industria y Turismo, desarrollarán incentivos para estimular la adopción del Sello Gastronómico colombiano por parte de los restaurantes y espacios abiertos, en el cual la promoción turística diferencial genere una mayor visita turística tanto de nacionales como extranjeros. Este sistema de incentivos dependerá del número de platos inscritos por cada restaurante.

Artículo 14. Premio anual a restaurantes y espacios abiertos con Sello Gastronómico Colombiano. Los Ministerios de Cultura, de Comercio, Industria y Turismo, crearán el Premio anual a restaurantes y espacios abiertos que tengan platos con Sello de Gastronomía tradicional colombiana.

Parágrafo. El Gobierno nacional definirá los lineamientos para obtener el premio.

Artículo 15. Líneas de Financiamiento. El Gobierno nacional determinará un porcentaje de los recursos del Fondo Emprender con destino al fortalecimiento y mejoramiento de la infraestructura, dotación y capacitación de los restaurantes y espacios abiertos que tengan el sello de gastronomía tradicional colombiana.

Parágrafo. El Gobierno nacional, a través del Banco de Comercio Exterior de Colombia (Bancóldex), dispondrá de una línea de crédito con condiciones especiales para inversión en infraestructura y dotación por parte de restaurantes y espacios abiertos que tengan el sello de gastronomía tradicional colombiana.

Artículo 16. Auditoría. Los Ministerios de Cultura, de Comercio, Industria y Turismo y la Superintendencia de Industria y Comercio, harán auditorías anuales para verificar que se esté llevando a cabo el proceso de recuperación y preservación de la identidad cultural y los valores gastronómicos a quienes se les haya otorgado el sello de gastronomía tradicional colombiana.

Artículo 17. Vigencia y derogatoria. La siguiente ley rige a partir de su promulgación y deroga todas las normas que le sean contrarias. El Gobierno nacional contará con un (1) año para la reglamentación de la presente ley.

El Presidente del honorable Senado de la República,

Arturo Char Chaljub.

El Secretario General del Honorable Senado de la República,

Gregorio Eljach Pacheco.

El Presidente de la Honorable Cámara de Representantes,

Germán Alcides Blanco Álvarez.

El Secretario General de la Honorable Cámara de Representantes,

Jorge Humberto Mantilla Serrano.

REPÚBLICA DE COLOMBIA – GOBIERNO NACIONAL

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 10 de agosto de 2021.

IVÁN DUQUE MÁRQUEZ

El Ministro del Interior,

Daniel Andrés Palacios Martínez.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Fernando Ruiz Gómez.

La Ministra de Comercio, Industria y Turismo,

María Ximena Lombana Villalba.

La Ministra de Cultura,

Angélica María Mayolo Obregón.