



proyecto de Ley N° 3067/2017-CR

PROYECTO DE LEY: QUE DECLARA EL 20 DE JUNIO DÍA NACIONAL DE LA ACEITUNA.

El congresista que suscribe **GUILLERMO MARTORELL SOBERO**, miembro del Grupo Parlamentario Fuerza Popular, ejerciendo el derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú y conforme a lo dispuesto en el artículo 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la Republica, presenta el siguiente proyecto de ley;

Fórmula Legal

El Congreso de la Republica ha dado la siguiente ley:

LEY QUE DECLARA EL 20 DE JUNIO DÍA NACIONAL DE LA ACEITUNA.

ARTÍCULO 1°. Del Día Nacional de la Aceituna

Declárese el 20 de junio de cada año, como el día nacional de la Aceituna.

ARTÍCULO 2°. De su difusión.

Facúltese al Ministerio de la Producción, Comercio Exterior y Turismo la difusión de lo dispuesto en el primer artículo.

ARTÍCULO 3°. Vigencia

La presente ley entra en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

[Handwritten signature]
DIPAS
[Handwritten signature]
Milagros Salazar de la Torre
Portavoz (s)
Grupo Parlamentario Fuerza Popular

[Handwritten signature]
GUILLERMO MARTORELL SOBERO
Congresista de la República
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
F. Soriano
[Handwritten signature]
1
[Handwritten signature]



RECIBIDO
20 JUN 2018

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Lima, 20 de JUNIO del 2018
Según la consulta realizada, de conformidad con el
Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la
República: **páse la Proposición N° 3067** para su
estudio y dictamen, a la(s) Comisión (es) de
Producción Micro y Pequeña
EMPRESA Y COOPERATIVAS.

JOSÉ F. CÉVASCÓ PIEDRA
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA

QUILBRANO MARTORELL SOBERO
Congreso de la República

CONGRESO DE LA REPUBLICA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1.- ANTECEDENTE

La aceituna es un fruto proveniente del olivo. El fruto es considerado como una fruta comestible, de diversos tamaños, con una sola semilla, también denominado hueso o corazón, situado en la parte interior del fruto.

En América Latina los principales productores (en orden de producción) son Argentina, con una variedad especial denominada "Arauco", que se encuentra, especialmente, en la Provincia de La Rioja (Argentina), **Perú**, que cuenta con la variedad de mesa denominada "**Tacna**"¹, proveniente del Valle del Caplina en la Región Tacna; Chile, que cuenta con su variedad "azapa", proveniente del Valle de Azapa cercano a la ciudad norteña de Arica, seguidos por México, Uruguay y Brasil.

Como se evidencia, Perú es el segundo país Latinoamericano que produce este fruto, saludable que tiene un aporte colórico de 167 calorías por cada 100 gramo; fortalece la digestión, es antioxidante, facilita el vaciamiento de la vesícula biliar y resulta muy beneficiosa para prevenir enfermedades cardiovasculares.

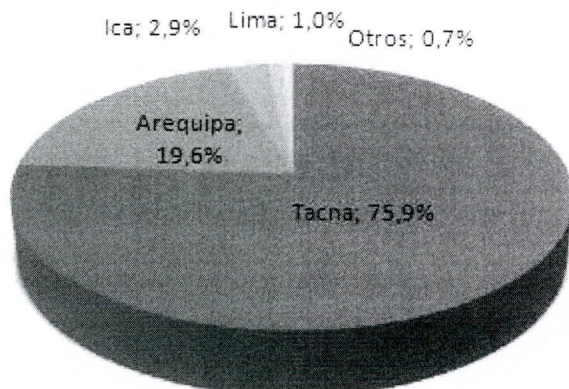
2.- DE LA PRODUCCION DE LA ACEITUNA

A nivel nacional, la Región de Tacna es productor principal a nivel nacional de dicho fruto, lo que queda evidenciado en el siguiente cuadro:



¹ <https://es.wikipedia.org/wiki/Aceituna>

Participación en la Producción de Aceitunas por Regiones - 2014 -



Fuente: MINAG - Series Históricas de Producción Agrícola

El desarrollo de los olivos demanda condiciones debiendo cultivarse y producirse entre 25 y 800 m.s.n.m; Los principales centros de producción en Tacna están ubicados en las zonas de las irrigaciones de La Yarada - Los Palos, Sama y Ite en las Provincias de Tacna y Jorge Basadre en el Departamento de Tacna, Perú.

La aceituna de Tacna² se diferencia de otras aceitunas que se producen en el país y el mundo debido a que se cultiva a una altitud comprendida entre los 25 y los 800 metros sobre el nivel del mar, en una zona de producción sobre la cual influye la Corriente de Humboldt.

El titular del INDECOPI, en el año 2014, refirió que Tacna es el primer productor de aceituna a nivel nacional con más de 15,000 hectáreas cultivadas y con una producción que supera las 61,000 toneladas, que representa el 74% del total de aceituna producido en el país.



² <http://www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/la-aceituna-de-tacna-ya-cuenta-con-denominacion-de-origen.html>

El producto "Aceituna de Tacna", ha consolidado su denominación de origen ante el INDECOPI el año 2014, convirtiéndose en la novena denominación de origen peruana.

Mediante Resolución N° 023772-2014/DSD-INDECOPI, de fecha 10 de diciembre de 2014, INDECOPI declaró la protección de la denominación de origen de la Aceituna de Tacna, lo cual distingue aceituna de mesa, variedad sevillana de Perú o Criolla (tipos verde, negra y mulata) inscribiendo en el Registro de denominaciones de origen propiedad industrial.

Asimismo, INDECOPI delimitó la zona geográfica para el cultivo y producción de Aceituna de Tacna, que comprende 03 sectores:

➤ **Sector 1. Irrigación La Yarada – Los Palos:**

La zona de la Yarada se ubica hacia el extremo sur de la Provincia de Tacna. Que tiene como referencia la coordenada geográfica latitud sur – 18.3417139° y longitud -70.37706905° y hacia el sur este la coordenada geográfica latitud sur – 18.30269967° y longitud -70.30602145°. Subiendo hacia el nor este, pasando por los asentamientos 5 y 6; Magollo, tiene como límite la coordenada geográfica latitud su -18.02065356° y longitud -70.26363406°. Seguidamente, descendiendo hacia el sur oeste pasando por el Asentamiento 4 y llegando a las zonas denominadas Esperanza y Los Olivos, tienen como límite la coordenada geográfica nor oeste latitud sur- 18.199961469° y longitud -70.57974587°.

➤ **Sector 2. Irrigación Sama:**

Ubicada hacia el nor oeste de la Provincia de Tacna. Se extiende hacia el sur en la zona denominada "Sama Baja", teniendo como referencia las coordenadas geográficas latitud sur -18.13693178°, longitud -



70.68140796°, se llega a la zona denominada Irrigación Protericlan, que tiene como referencia las coordenadas latitud sur -17.79828913°, longitud - 70.59878628° y latitud sur -17.76799563°, longitud -70.47590924° respectivamente.

➤ **Sector 3. Irrigación ITE:**

Ubicada en el sur oeste de la Provincia de Jorge Basadre. Más hacia el sur en la zona denominada Pampa Baja, como referencia limítrofe está la coordenada geográfica latitud sur -17.90256348° y longitud - 70.95477591°. Subiendo hacia el nor este, pasando por la coordenada latitud sur - 17.87016088°, longitud -70.94164522°, se llega al límite nor oriental teniendo como referentes las coordenadas geográficas latitud sur -17.84226329, longitud - 70.93233679° y latitud sur - 17.83772182°, longitud -70.94051267° respectivamente. En la zona denominada Pampa Alta, siguiendo la orientación hacia el oeste cercana al Océano Pacífico, están las coordenadas geográficas latitud sur -17.00595739° respectivamente.

El resolutivo en comento dispone en el Artículo Tercero que la Aceituna de Tacna, destaca por ser un producto, en el caso de tipo verde, "por su alto contenido de proteínas, así como por poseer una buena cantidad de fibra, alto contenido de ceniza, concentración media alta de lípidos y moderada cantidad de carbohidratos". Señala además otra característica distinta de la Aceituna de Tacna que está referida a su contenido de ácidos grasos, que posee particularmente los ácidos palmitoleico y araquidónico; así como también mayores valores promedio de ácidos esteárico, oleico, eicosenoico y linoléico. Ahora en cuanto a su contenido de antocianinas, los productos designados con la denominación de origen Aceituna de Tacna del tipo negra y mulata, presentan cantidades medias altas de este conjunto de metabolitos que aumentan su valor comercial.



Asimismo, el Artículo Cuarto establece las características, particularidades del fruto, indicando que estos se deben a su conexión entre el origen geográfico y la interacción de los factores naturales y humanos. Señalando entre los factores naturales al clima que predomina en las zonas de cultivo de la "Aceituna de Tacna", que comprende un espacio considerado como parte del bioma desierto costero, con ciertos patrones de temperaturas máximas y mínimas anuales, humedad relativa y valores mínimos de precipitación anual. Cabe señalar también que la zona geográfica encontramos la influencia de la Corriente de Humboldt, lo cual a que sea un espacio desértico y con escasa precipitación pluvial.

El Ex Presidente de Indecopi, el Sr. Tassano destacó que esta denominación de origen promoverá en el mercado nacional y mundial un producto peruano que, por sus peculiares características, se diferencia de otras aceitunas. Además, contribuirá a la competitividad de los olivicultores tacneños, mediante las herramientas que otorga la propiedad intelectual³.

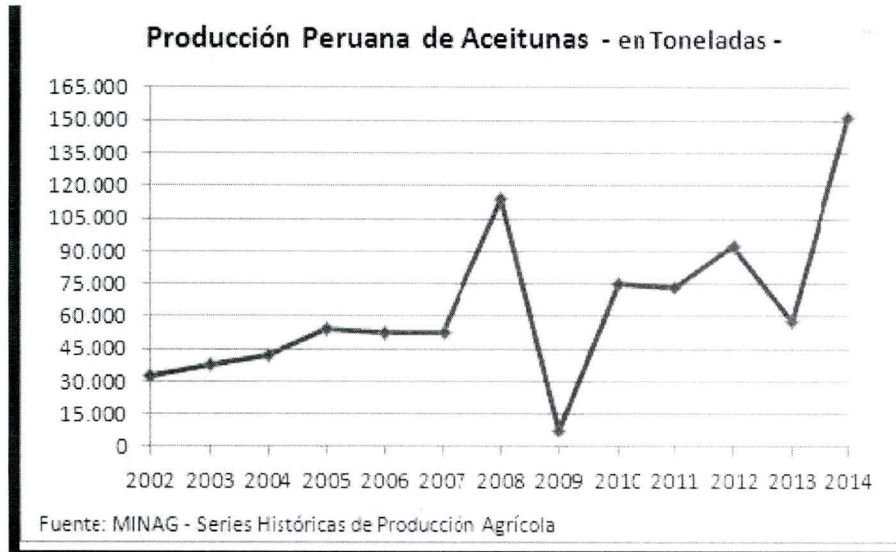
3. PRODUCCIÓN

Del año 2002 a la fecha, la producción de aceituna ha aumentado, ello debido a la demanda que dicho fruto del olivo, denominado "Aceituna", ha tenido acogida para el consumo humano, por ser saludable.

A continuación, se muestra un cuadro, donde se evidencia la producción del fruto del Olivo en toneladas.



³ <http://www.apega.pe/noticias/prensa-y-difusion/la-aceituna-de-tacna-ya-cuenta-con-denominacion-de-origen.html>



El proceso productivo beneficia a más de 3 mil agricultores, que se dedican al cultivo de las 15mil hectáreas de olivo en las localidades de Sama, La Yarada – Los Palos e Ite.

Al constituirse como una de las actividades económicas más importantes de la región que proporciona fuentes de trabajo, flujo económico a la población, contando con un reconocimiento por parte del INDECOPI que le inyecta competitividad en el mercado internacional es lógico y coherente la propuesta de declarar un día nacional del fruto, toda vez que la aprobación, mediante ley, de declarar un día para el producto permite a las entidades del ejecutivo aportar acciones de promoción que siempre tienen un impacto positivo sobre la población, la localidad productora y la venta del producto.

Tacna es la primera región productora de olivo del Perú. Representa el 74% de la producción nacional. Los campos de cultivo de olivo se extienden en 15 mil hectáreas y hay más de mil 200 productores.

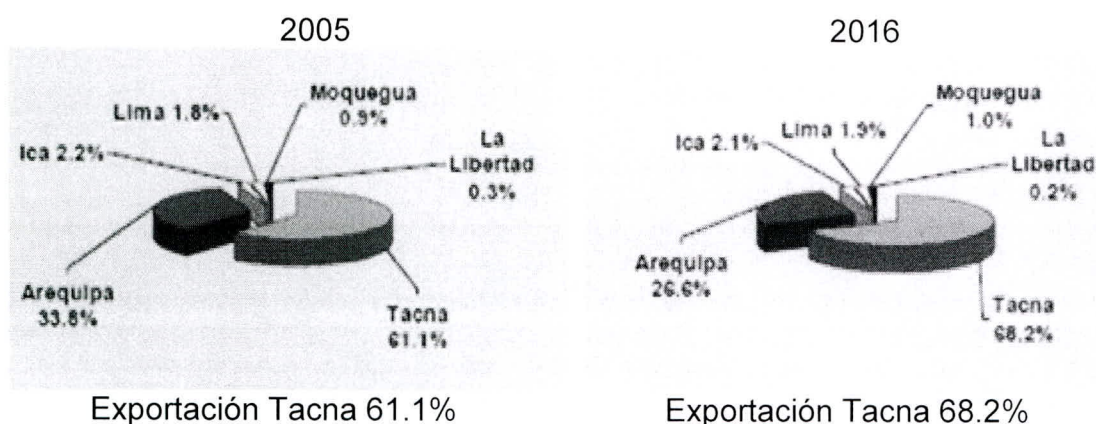


La Yarada- Los Palos, junto a otras zonas de cultivo como Magollo, Los Palos y Sama Inclán, han convertido a Tacna en la capital del olivo a nivel nacional. Los Tacneños, comenzaron a producir después de 5 años lo cual no fue fácil, solo

vendían en algunos mercados de la ciudad. Había poco margen de ganancia pues se desconocía la calidad que tenían las aceitunas tacneñas.

Hoy después de asociarse y recibir el apoyo de diversos programas han cumplido el sueño de la exportación.

Los porcentajes de exportación fueron creciendo; en los siguientes cuadros se puede observar el crecimiento de la exportación de las Aceitunas de la localidad de Tacna.



En la Región Ica, tierra de la Vid y del Olivo. Con su clima de costa y zonas desérticas, permiten el crecimiento de este fruto llamado "Aceituna". Cabe señalar que son los españoles, quienes trajeron durante el Virreinato, este delicioso y nutritivo fruto, con propiedades muy saludables para el consumo humano.

En la ciudad de Moquegua, en estos últimos años ha decrecido enormemente la producción de Aceituna en un -60.6%, ello debido a la aparición de plagas; Ante ello el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (Senasa) y la Comisión de Usuarios de Agua de Ilo, firmaron un convenio de cooperación con el objetivo de financiar, ejecutar y realizar el Proyecto "Mejoramiento de Sanidad Agraria para el Control Integrado de la Plaga *Orthezia olivicola* en el cultivo del olivo en los valles de Pacocha, Ilo y el Algarrobal, en la Provincia de Ilo - Moquegua".





Mediante este convenio, el Senasa trabajará para disminuir los niveles de infestación de la *Orthezia olivicola* en los Olivares de los valles Ilo, mediante el desarrollo de campañas de manejo sustentable de la plaga, considerando el desarrollo de campañas de manejo fitosanitario y liberación de bio controladores en 289 hectáreas para el cultivo de olivo en el Valle de Ilo⁴.

4. PROPUESTA LEGISLATIVA

La propuesta de declarar el 20 de junio de cada año día nacional de la Aceituna, es debido a que en dicha fecha se da inicio a la cosecha. La Aceituna, posee beneficios para la salud, lo que está referido a ser una excelente fuente de energía con gran valor nutricional que, radica en el Omega 9 que ayuda a reducir el colesterol. Además, ayuda a disminuir la presión arterial, tiene propiedades diuréticas, es efectivo en el tratamiento de diabetes e inflamaciones del hígado o cálculos biliares, mejora el funcionamiento del estómago y páncreas, reduce la acidez gástrica, estimula el crecimiento y favorece la absorción del calcio y la mineralización.

5. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

Esta norma por ser declarativa no afectará al gasto público. La norma tiene el propósito de promover el consumo del fruto del olivo llamado "Aceituna" y de celebrar el tiempo de cosecha; por ser un majestuoso producto apto para el consumo humano.

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

La presente iniciativa de ley, se encuentra enmarcada en la Tercera Política de Estado del acuerdo Nacional referida a la "Afirmación de la identidad nacional"; décimo Cuarta Política de estado del acuerdo Nacional, referida al "Acceso al



⁴ <http://agraria.pe/noticias/control-de-plagas-del-olivo-en-moquegua-mejora-ingresos-de-p-5825>



empleo pleno, digno y productivo”, Décimo Quinta Política de Estado de acuerdo nacional , referida a la “Promoción de la seguridad alimentaria y nutrición” y Décimo Octava Política de Estado del Acuerdo Nacional, referida a la “Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de actividad económica”.

