# Orégano de Tacna: la nueva denominación de origen beneficiará a más de 2500 productores

**El orégano de Tacna ha alcanzado un importante hito en el panorama agrícola peruano al obtener este reconocimiento, convirtiéndose en la undécima denominación de origen del Perú entregada por el Indecopi. Este logro trae consigo una serie de beneficios tanto para los productores como para la economía nacional.**

MIRA TAMBIÉN:

15 de julio del 2025
CCL
SBS
tarjeta de crédito
José Cabanillas

# Nuevas medidas de seguridad para tarjetas de crédito y débito

Leer más

15 de julio del 2025
Invierno
Lima
Sutran
vehículos

## Cómo proteger tu auto del frío en Lima

Leer más

Se estima que más de **2500** productores de orégano de Tacna se beneficiarán económicamente con esta **denominación de origen**, ya que podrán usarla para diferenciarse en el mercado de otros productos similares y atraer la preferencia de los consumidores.

# Características del orégano de Tacna

El orégano de Tacna, con sus distintos morfotipos como nigra común, orégano mejorado y oreja de elefante, de la variedad Origanum Vulgare L., destaca por ser un producto muy aromático con un sabor amargo suave. Su color varía desde un verde hoja intenso hasta un verde hoja pálido, y su consistencia se encuentra entre lo quebradizo y elástico.

La zona geográfica donde se cultiva y procesa el **orégano de Tacna** abarca aproximadamente 1091 kilómetros cuadrados, incluyendo las cuatro provincias de la región Tacna (Tacna, Tarata, Candarave y Jorge Basadre), 15 distritos y 36 zonas específicas. Entre los factores naturales de producción que influyen en su calidad se encuentran las parcelas de cultivo situadas entre los 2500 a 3800 metros sobre el nivel del mar, el clima semiárido con variaciones extremas de temperatura, el

bajo porcentaje de humedad, el suelo de tipo franco arenoso y las escasas precipitaciones.

Además de los factores naturales, los aspectos humanos de su producción también son destacables. Los productores de **Tacna** han mantenido una tradición milenaria de utilizar técnicas y prácticas agrícolas tradicionales, incluyendo el cultivo en surcos y el establecimiento de cosechas bianuales.

## ¿Cuáles son las otras denominaciones de origen del Perú?

En la lista se encuentra el pisco, Chulucanas, maíz blanco gigante Cusco, pallar de Ica, café Villa Rica, loche de Lambayeque, café Machu Picchu-Huadquiña, maca Junín-Pasco, cacao Amazonas Perú y aceituna de Tacna.

## ¿Qué es una denominación de origen?

Es una indicación geográfica que identifica un producto como originario de una región o lugar en específico. Esta designación se otorga a productos cuya calidad, reputación u

otras características se deben principalmente al medio geográfico en el cual se producen, incluidos los factores naturales y humanos.

**LEER MÁS:**

*Oportunidades de exportación para el orégano y la cúrcuma*