



JORGE LUIS FLORES ANCACHI  
Congresista de la República

Defensoría de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año del Bicentenario del Perú 200 años de independencia"



SUMILLA: LEY QUE RECONOCE LA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LA  
"QUINUA ORGÁNICA ANDINA"

## Proyecto de Ley

El Congresista de la República JORGE LUIS FLORES ANCACHI y los  
Congresistas que rubrican el presente documento, en ejercicio de sus facultades  
que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú, y de  
conformidad con lo establecido en los artículos 75 y 76 del Reglamento del  
Congreso, presenta la siguiente iniciativa legislativa:

### FÓRMULA LEGAL:

#### LEY QUE RECONOCE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LA "QUINUA ORGÁNICA ANDINA"

##### Artículo 1. Objeto de la Ley

Reconózcase como marca colectiva la denominación de origen de la "Quinua  
Orgánica Andina" que se produce en el Perú.

##### Artículo 2. Cumplimiento de la declaración de interés nacional

Encargase al Ministerio de Cultura, al Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y  
al Ministerio de la Producción de conformidad con sus competencias y funciones,  
el seguimiento y cumplimiento de la presente ley.

Lima, mayo de 2022



JORGE LUIS FLORES ANCACHI  
CONGRESISTA DE LA REPUBLICA

Elvis Vergara M.  
Vocero

Stela Montoya Fache

Wilson Soto Palacios

DANIEL ESPARZA U.

Luis A. Arce

Elvis Vergara M.

www.congreso.gob.pe

Email: jflores@congreso.gob.pe

Jr. Huallaga N° 358, Oficina N° 306, Congreso de la República

Lima-Perú. Tef.: 311-7777 ANEXO 7222 Tef. 01 3117222



## CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **26** de **mayo** del **2022**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición **N°2116/2021-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:  
**1. AGRARIA.**

.....  
HUGO ROVIRA ZAGAL  
Oficial Mayor  
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### I.- FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA

#### 1.1. ORIGEN DE LA QUINUA ORGÁNICA

Se debe conocer que, la quinua orgánica fue cultivada por los incas hace más de 7 000 años, este cereal o pseudocereal, crece en los Andes, entre los 2 500 y 5 000 m. s. n. m. La quinua orgánica fue utilizada en actividades ceremoniales, donde el Inca solía sembrar las semillas.

Nuestra quinua orgánica crece en las alturas andinas de nuestra sierra peruana, también en la costa de Perú. La quinua orgánica es baja en calorías, libre de gluten, alto en proteínas con agradable sabor, también es una rica fuente de fibra y fósforo. Es alto en magnesio, hierro y calcio. Podemos decir que es un superalimento. En el Perú existen más de 20 variedades de quinua orgánica y las más comercializadas son la blanca (blanca de Juli, INIA Salcedo, Hualhuas, etc.), Roja (pasankalla) y Negra (Ccoito, Kollana).

La quinua orgánica roja también es rica en minerales y vitaminas esenciales y no contiene gluten. De acuerdo con la Base de Datos Nacional de Nutrientes USDA, proporciona un amplio perfil de nutrientes, una taza de quinua roja cocida tiene más de 200 calorías. Se puede disfrutar de la quinua orgánica en ensaladas, sopas o como un complemento suave y ligero.

La quinua orgánica es uno de los tesoros dejados por nuestros antepasados incas. Este maravilloso cereal procede de las orillas del lago Titicaca en Puno. La quinua orgánica negra es un súper alimento gracias a que contiene litio que es un regulador de la depresión, la quinua negra tiene la cualidad de calmar. Por todas estas propiedades se considera un alimento saludable y esencial para las mujeres ya que regula el nivel hormonal. Se considera importante en la dieta diaria. Esta quinua orgánica proporciona los ácidos grasos esenciales y proteínas y no tiene colesterol. Tan solo 100 gramos de quinua negra contiene 35 gramos de proteína. La quinua orgánica tiene más aminoácidos que el trigo.

Este cereal posee lisina, estimulante de las células cerebrales. La quinua negra que acaba con la depresión puede ser añadida a las papillas, refrescos, ensaladas, carnes, sopas y panes. <sup>1</sup>



Fuente: <https://www.herbazest.com/es/hierbas/quinua>

La quinua es una planta andina que se originó en los alrededores del lago Titicaca. La quinua fue cultivada y utilizada por las civilizaciones prehispánicas y reemplazada por los cereales a la llegada de los españoles, a pesar de constituir un alimento básico de la población de ese entonces. La evidencia histórica disponible señala que su domesticación por los pueblos de América puede haber ocurrido entre los años 3.000 y 5.000 antes de Cristo.

Existen hallazgos arqueológicos de quinua en tumbas de Tarapacá, Calama y Arica, en Chile, y en diferentes regiones del Perú.

<sup>1</sup> <http://www.ecologicalperu.com/product/quinua-organica-de-exportacion/>  
[www.congreso.gob.pe](http://www.congreso.gob.pe)

A la llegada de los españoles, la quinua tenía un desarrollo tecnológico apropiado y una amplia distribución en el territorio Inca y fuera de él. El primer español que reporta el cultivo de quinua fue Pedro de Valdivia, quien al observar los cultivos alrededor de Concepción menciona que, entre otras plantas, los indios siembran también la quinua para su alimentación.<sup>2</sup>



Fuente: <https://antipode-peru.com/es-guia--cual-es-el-origen-de-la-quinua->

A la llegada de los españoles, la quinua tenía un desarrollo tecnológico apropiado y una amplia distribución en el territorio Inca y fuera de él. El primer español que reporta el cultivo de quinua fue Pedro de Valdivia quien al observar los cultivos alrededor de Concepción, menciona que los indios para su alimentación siembran también la quinua entre otras plantas. Posteriormente, Bernabé Cobo, confunde la quinua con la Kiwicha e indica que la quinua es una planta muy parecida al bleo de Europa.

<sup>2</sup> Mujica, A.; Jacobsen, S.E.; Izquierdo, J.; y Marathee, J. P. (Editores). Quinua (Chenopodium quinoa Willd.); Ancestral cultivo andino, alimento del presente y futuro FAO. Santiago de Chile. 2001.

Garcilaso de la Vega, en sus comentarios reales describe que la planta de quinua es uno de los segundos granos que se cultivan sobre la faz de la tierra denominada quinua y que se asemeja algo al mijo o arroz pequeño, y hace referencia al primer envío de semillas hacia Europa, las que desafortunadamente llegaron muertas y sin poder germinar, posiblemente debido a la alta humedad reinante durante la travesía por mar.<sup>3</sup>

Durante el imperio de los Incas, la quinua se convirtió en uno de sus cultivos principales y alimento básico de la dieta de los habitantes. Perú es uno de los mayores productores de este grano andino que es similar con el arroz en los tiempos de la colonia, donde los españoles la denominaban "arrocillo americano" o "trigo de los Incas". El Perú es poseedor de una diversidad genética de quinua tanto silvestre como cultivada, siendo uno de los mayores productores y exportadores, y cuyo cultivo representa un potencial y oportunidad comercial que contribuirá a mejorar la calidad de vida de las poblaciones alto andinas.<sup>4</sup>



Fuente: <https://www.terra.org/categorias/articulos/la-quinua-superalimento-andino>

<sup>3</sup> <https://www.midagri.gob.pe/portal/especial-iv-cenagro/444-granos-andinos/9380-historia-de-la-quinua>

<sup>4</sup> <https://www.midagri.gob.pe/portal/especial-iv-cenagro/444-granos-andinos/9380-historia-de-la-quinua>

## 1.2. PROPIEDADES NUTRICIONALES

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura– IICA (2015), aseguró que la quinua es un alimento altamente nutritivo por ser fuente de proteínas, grasas, hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales.

Según Pamela Cinthya KU SORIA (2019), la quinua posee un gran contenido de macronutrientes, aminoácidos y minerales. Todos los investigadores concordaron con que la quinua es un alimento muy nutritivo, sin embargo, existen varios autores y estudios que consideraron valores similares, pero no iguales en cuanto a la composición de nutrientes, los mismos que difieren dependiendo de la variedad, la zona cultivada, tipo de suelo, factores climáticos, etc. En general para el presente trabajo se ha considerado los valores proporcionados por ALADIFAO en su publicación del año 2014.<sup>5</sup>

### Composición química de la quinua

| Componentes         | QUINUA (%) |
|---------------------|------------|
| Proteína            | 13         |
| Grasa               | 6.7        |
| Fibra               | 3.45       |
| Cenizas             | 3.06       |
| Calcio              | 0.12       |
| Fósforo             | 0.36       |
| Hidratos de Carbono | 71         |

*Fuente: Datos tomados de ALADI – FAO 2014.*

<sup>5</sup> Análisis de las tendencias del consumo de la quinua y exportación al mercado de los Estados Unidos, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Pamela Cinthya KU SORIA - 2019



**JORGE LUIS FLORES ANCACHI**  
Congresista de la República

Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres  
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

### Contenido nutricional comparativo de la quinua con relación a otros productos.

| Macronutrientes | Unidad de medida | PRODUCTO |      |        |       |       |
|-----------------|------------------|----------|------|--------|-------|-------|
|                 |                  | QUINUA   | MAIZ | FREJOL | TRIGO | ARROZ |
| Energía         | Kcal/100g        | 399      | 408  | 367    | 392   | 372   |
| Proteína        | g/100g           | 16.5     | 10.2 | 28     | 14.3  | 7.6   |
| Grasa           | g/100g           | 6.3      | 4.7  | 1.1    | 2.3   | 2.2   |
| Carbohidratos   | g/100g           | 69       | 81.1 | 61.2   | 78.4  | 80.4  |

*Fuente: Datos tomados de ALADI – FAO 2014.*

### 1.3. USOS DE LA QUINUA ORGÁNICA

Normalmente la quinua orgánica requiere ser hervida antes de consumirla. Se le considera un superalimento y es un común sustituto del arroz, además de ser muy sabroso en ensaladas con queso y vegetales.

La quinua es una de los productos andinos con mayor plasticidad genética, lo que ha permitido su producción en altos niveles del mar como monocultivo, en las zonas Quechua (2500 a 3500 m.s.n.m.), como cultivo de rotación con la papa en la zona Suni (3600 a 3800 m.s.n.m.) y como cultivo sólo en las áreas más altas de los Andes alrededor del Lago Titicaca (3810 m.s.n.m.), en el propio Altiplano (a 3900 m.s.n.m.). Eso hace que el estudio del comportamiento fenológico de la quinua, y su adaptación a las diferentes condiciones climáticas de los Andes, sea una de las aproximaciones más importantes para desarrollar su industria.<sup>6</sup>

<sup>6</sup>. Estrada, R.; Apaza, V.; Delgado, P. (2014) "Tecnología de Producción de Quinua para el Mercado Interno y Externo". Lima, Cusco Modular Virtual.

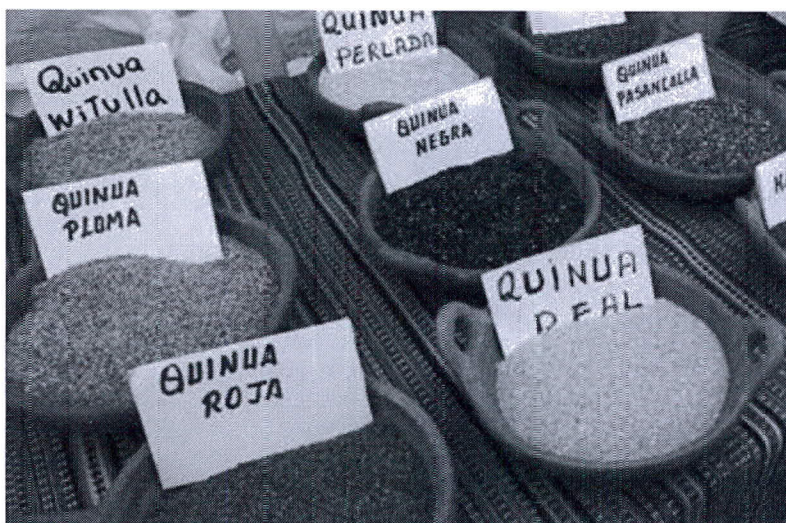


Fuente: <https://gestion.pe/economia/empresas/30-firmas-lanzaran-plaguicidas-cultivos-quinua-68381-noticia/>

En el entorno están las políticas, la coyuntura y las Instituciones que influyen en cierta medida sobre el desarrollo del producto y la cadena productiva. Se consideran a las instituciones de divulgación y promoción del producto a través de ferias y festivales, así como a las certificadoras, las universidades que proveen investigación, la información del mercado, las políticas y reglamentos que afectan el desarrollo de la actividad de producción, transformación y comercialización del producto.

A nivel de las políticas adquieren mayor relevancia las relacionadas directamente con la actividad agrícola, industrial o de comercio, y las macro políticas relacionadas con la tributación, la cambiaria y las de comercio exterior, entre otras. También se consideran en este nivel de importancia la normativa y los reglamentos en aspectos de sanidad e inocuidad de alimentos, la institucionalidad pública y privada, los servicios de certificación, investigación y asistencia técnica, información, control de calidad, financiamiento, entre otros.<sup>7</sup>

<sup>7</sup> . RURALTER (2004) "Guía Metodológica para el Análisis de Cadenas Productivas". Lima, Editorial Línea Andina S.A.C.



Fuente: <https://www.agroforum.pe/agro-noticias/minag-participara-feria-internacional-de-papa-y-quinua-nicaragua-2432/>

#### 1.4. EMPAQUE Y PRESENTACIÓN DE LA QUINUA PARA EXPORTACIÓN

Las presentaciones de la quinua de exportación pueden ser en grano, hojuelas, extruido, cocido y deshidratado, popeado o harina. Los granos de quinua orgánica pueden ser de tres colores, blanco, rojo o negro. El empaque que se usa para la Quinua de exportación es en bolsas de papel de 25 o 50 kg (a granel), o en envases pequeños (al por menor), de acuerdo a las necesidades del cliente.

El aumento del valor exportado y los precios, produjo una expansión del área sembrada en diversas regiones del país. Puno, primera región productora a nivel nacional, manifestó un crecimiento moderado; disminuyendo su importancia de ser primera productora en el país, sin dejar de serlo. En el 2008 Puno cosechaba el 75.9 % del grano en el país, en el 2016 bajó a 45.3 %. En el 2015 y 2016 la producción disminuyó sensiblemente, con mayor conmoción en la sierra, fundamentalmente Puno, donde predomina la producción orgánica, frente a la tradicional o convencional de la costa. La quinua orgánica, por su mayor precio, compensa en algo el bajo rendimiento que se tiene.<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Master Del Valle Días, Carlos Eduardo, La capacidad competitiva y su incidencia en la exportación de los pequeños y medianos productores de quinua del distrito de Puno, UNIVERSIDAD RICARDO PALMA, 2020

*Producción de quinua en TM: 2008-2016*

|       | Nacional | Puno   | Ayacucho | Junín  | Cusco | Apurímac | Arequipa | La Libertad | Lambayeque |
|-------|----------|--------|----------|--------|-------|----------|----------|-------------|------------|
| 2 008 | 29 867   | 22 691 | 1 721    | 1 145  | 1 776 | 892      | 264      | 364         | 0          |
| 2 009 | 39 397   | 31 160 | 1 771    | 1 454  | 2 028 | 933      | 473      | 415         | 0          |
| 2 010 | 41 079   | 31 951 | 2 368    | 1 586  | 1 890 | 1 212    | 650      | 430         | 0          |
| 2 011 | 41 182   | 32 740 | 1 444    | 1 448  | 1 796 | 1 190    | 1 013    | 354         | 0          |
| 2 012 | 44 213   | 30 179 | 4 188    | 1 882  | 2 231 | 1 981    | 1 683    | 505         | 0          |
| 2 013 | 52 130   | 29 331 | 4 925    | 3 852  | 2 818 | 2 010    | 5 326    | 1 146       | 427        |
| 2 014 | 114 725  | 36 158 | 10 323   | 10 551 | 3 020 | 2 690    | 33 193   | 4 155       | 3 262      |
| 2 015 | 105 666  | 38 221 | 14 630   | 8 518  | 4 290 | 5 785    | 22 379   | 3 187       | 778        |
| 2 016 | 77 652   | 35 166 | 16 657   | 3 802  | 3 937 | 4 805    | 6 157    | 2 900       | 28         |

Fuente: MINAGRI-SGSEP-DE

Para el año 2019 la quinua peruana conquistó 70 mercados internacionales, siendo los Estados Unidos, Canadá y Europa, los principales destinos de nuestro grano andino, beneficiando primordialmente a los pequeños productores de las zonas altoandinas.

**El Perú es el principal exportador y productor mundial de quinua**, superando nuevamente a su tradicional competidor Bolivia, según informó el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (Midagri). En nuestro país más de 68 mil pequeños productores de las zonas altoandinas se dedican de manera particular como asociados al cultivo de la quinua. De acuerdo a reportes del Midagri, las regiones más productoras de quinua son (2019): Puno (44%), Ayacucho (17,6%), Apurímac (12,6%), Arequipa (9,4%), Cusco (4,7%), Junín (3,9%), Huancavelica (2,5%), La Libertad (1,7%), Cajamarca (1,3%) y otros (2,3%). La producción de quinua en el país comprende 65,280 hectáreas de cultivos y con una producción de 89,775 toneladas, conforme a registros del año 2019. De la misma manera, se proyecta que el cierre del año 2020 la producción de quinua habría llegado a las 94,000 toneladas métricas. Cabe señalar que en los últimos tres meses del año pasado y en el primer trimestre 2021, Colombia se habrá convertido en uno de los principales importadores de quinua peruana.

En los primeros nueve meses del año 2020, las exportaciones de quinua llegaron a las 37,798 toneladas, sumando ventas por más de US\$ 94 millones.<sup>9</sup>



Fuente: <https://elcomercio.pe/economia/peru/peru-pone-miras-china-exportacion-quinua-noticia-652296-noticia/>

## LA CELEBRACIÓN DE FESTIVAL "QUINUA MAMA" EN LA LOCALIDAD DE CABANA<sup>10</sup>

En el año 2013 la ex Primera Dama, Nadine Heredia, en su condición de Embajadora Especial de la FAO por el "Año Internacional de la Quinua" 2013, participó en la celebración del Festival "Quinua Mama", ritual ancestral que coronaba la época de la cosecha del grano en los Andes.

El evento se realizó en la localidad de Cabana, Puno, se incluyó también la feria "Seguridad Alimentaria con quinua en grano y con valor agregado".

Según las tradiciones incaicas al inicio de la cosecha de quinua en los Andes los antiguos agricultores peruanos realizaban una invocación especial a "Quinua Mama", diosa prehispánica del grano, para que la cosecha sea abundante.

<sup>9</sup> <https://www.gob.pe/institucion/midagri/noticias/324394-el-peru-se-consolida-como-el-primer-productor-y-exportador-mundial-de-quinua>

<sup>10</sup> <https://archivo.radioondaazul.com/puno-nadine-heredia-hoy-participa-en-la-celebracion-de-festival-quinua-mama-en-la-localidad-de-cabana-31644.html>

El ritual consistía en tostar las primeras semillas mientras las niñas y las mujeres confeccionaban muñecas con hojas y granos de quinua conservadas durante un año para quemarlas como signo de renovación

En esa ocasión en Cabana, visitaron la planta procesadora de quinua de la Cooperativa Agroindustrial Coopain, una de las principales empresas productoras y exportadora del grano, integrada por 503 socios productores directos. La cooperativa articula también la producción de 2 mil 500 pequeños y medianos productores de la región. Exporta 900 toneladas de quinua orgánica certificada y también cuenta con certificación de Comercio Justo, siendo su reto aumentar sus exportaciones de quinua a mil 500 toneladas, para lo cual requiere el apoyo del Estado.

La actividad se enmarcó en la estrategia Coopera Perú, grupo de trabajo multisectorial que involucra el esfuerzo conjunto de los Ministerios de Producción, de Comercio Exterior y Turismo, y de Agricultura, que tiene el propósito de dinamizar el mercado interno de la quinua, mejorar los ingresos de los productores de las zonas más alejadas y activar los circuitos económicos de las regiones del país.

## **II.- LOS SECTORES QUE SE BENEFICIARÁN.**

Los sectores que se beneficiarían, son las pequeñas organizaciones, sociedades civiles y productores de la quinua orgánica andina en nuestro país, además como parte de nuestra cultura milenaria.

## **III.- IMPACTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA**

La presente propuesta legislativa no vulnera la Constitución Política del Estado, ni el ordenamiento jurídico vigente, al contrario, promueve la revaloración de un producto milenario, desde los productores en el sector de los agricultores y nuestra cultura.

#### **IV.- ANÁLISIS DE COSTO – BENEFICIO**

La presente incitativa legislativa no genera gasto al erario público, debido a que solo se le reconoce como denominación de origen y se reconozca como marca colectiva como "Quinua Orgánica Andina" que se produce en Perú

#### **V.- RELACIÓN CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO EXPRESADOS EN EL ACUERDO NACIONAL**

El presente proyecto de Ley se encuentra estrechamente ligado con las Políticas de Estado del Acuerdo Nacional en lo siguiente:

- 1.) Promoción de la Igualdad de Oportunidades sin Discriminación
- 2.) Reducción de la Pobreza.
- 3.) Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- 4.) Política de Desarrollo Agrario y Rural.



**Arq. JORGE LUIS FLORES ANCACHI**  
Congresista de la República