



ESDRAS RICARDO MEDINA MINAYA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de recuperación y consolidación de la Economía Peruana"

LEY QUE DECLARA LA DENOMINACIÓN "ACARÍ EL PARAÍSO DE LA ACEITUNA Y DERIVADOS"

A iniciativa del **CONGRESISTA ESDRAS RICARDO MEDINA MINAYA**, miembro del Grupo Parlamentario **RENOVACIÓN POPULAR**, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú y de conformidad con los artículos 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, proponen la siguiente iniciativa legislativa:

LEY QUE DECLARA LA DENOMINACIÓN "ACARÍ EL PARAÍSO DEL ACEITE Y LA ACEITUNA"

I. FÓRMULA LEGAL

Artículo 1º: Objeto de la Ley

Declárase la denominación oficial de la provincia de Acarí, departamento de Arequipa, como "ACARÍ EL PARAÍSO DE LA ACEITUNA Y DERIVADOS", en reconocimiento a su trayectoria histórica, cultural y productiva en el cultivo y procesamiento del olivo.

Artículo 2º: Uso obligatorio de la denominación

Las entidades del Estado, gobiernos regional y local, así como las empresas y asociaciones vinculadas al sector olivícola, deberán emplear la denominación "ACARÍ EL PARAÍSO DE LA ACEITUNA Y DERIVADOS" en:

- a) Materiales de difusión turística y cultural.
- b) Documentos oficiales y protocolos institucionales.
- c) Programas y proyectos de promoción agrícola y agroindustrial.

Artículo 3º: Promoción y difusión

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en coordinación con el Gobierno Regional de Arequipa y la Municipalidad Provincial de Acarí, implementará estrategias de promoción nacional e internacional para difundir la imagen de "ACARÍ EL PARAÍSO DE LA ACEITUNA Y DERIVADOS" como destino productivo y turístico de excelencia.

DISPOSICIÓN FINAL

UNICA .- La presente ley entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Salvo mejor opinión, dese cuenta.

Lima, Setiembre de 2025



Firmado digitalmente por:
MEDINAMINAYA Esdras
Ricardo FAU 20181749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 15/09/2025 15:26:25-0500



Firmado digitalmente por:
CHIRINOS VENEGAS Patricia
Rosa FAU 20181749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 01/10/2025 12:04:41-0500



Firmado digitalmente por:
MUÑANTE BARRIOS Alejandro
FAU 20181749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 01/10/2025 12:45:53-0500



Firmado digitalmente por:
JAUREGUI MARTINEZ DE
AGUAYO Maria De Los Milagros
Jackeline FAU 20181749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 01/10/2025 12:36:19-0500



Firmado digitalmente por:
ZEBALLOS APONTE Jorge
Arturo FAU 20181749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 01/10/2025 10:41:44-0500



Firmado digitalmente por:
YARROW LUMBRERAS Norma
Martina FAU 20181749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/09/2025 15:47:34-0500



Firmado digitalmente por:
YARROW LUMBRERAS Norma
Martina FAU 20181749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/09/2025 15:47:20-0500

II. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La provincia de Acarí reúne condiciones agroclimáticas excepcionales para el olivo: clima cálido y árido con temperaturas promedio anuales que oscilan, típicamente, entre 16 °C y 29 °C; alta radiación solar y muy baja pluviosidad, lo que favorece fruta sana y procesos de maduración homogéneos. Estas condiciones, sumadas a suelos arenosos de excelente drenaje y a la tradición agrícola local, explican perfiles organolépticos diferenciales en aceitunas de mesa y aceites de oliva de la zona.¹

En el sur peruano, Arequipa y, en particular, la provincia de Caravelí concentran buena parte del olivar regional. Destaca el valle de Bella Unión con alrededor de 2 400–2 500 ha implantadas y rendimientos promedios cercanos a 7 500 kg/ha según reportes técnicos recientes; la variedad predominante es la Sevillana (Criolla), junto con Ascolana y, en menor medida, Manzanilla, lo que permite abastecer tanto mesa como aceite.²

Con una tradición centenaria en el cultivo del olivo, esta zona ha perfeccionado técnicas ancestrales y modernas de cultivo y cosecha, integrando sistemas de riego tecnificado ³ procesos de extracción en frío que garantizan la conservación de compuestos bioactivos y aromas frutados. Su identidad cultural —pintorescos caseríos, festividades vinculadas al olivo y saberes locales transmitidos de generación en generación—, junto al desarrollo de tecnologías en el laboratorio de la Estación Experimental Agraria de Acarí, respalda la calidad superior de sus productos.

En el Perú, las plantaciones de olivo ocupan aproximadamente 43 000 hectáreas, concentradas en el macrorregión sur; Arequipa aporta cerca de 4 180 ha, de las cuales la provincia de Caravelí reúne alrededor de 4 050 ha. Los valles de Acarí, Bella Unión, Yauca y Atiquipa concentran cerca del 95% de esta superficie, siendo Acarí el valle emblemático y polo histórico de procesamiento, donde se ubican las principales agroindustrias —entre ellas

¹ <https://weatherspark.com/y/23220/Average-Weather-in-Acar%C3%AD-Peru-Year-Round>

² <https://repositorio.indecopi.gob.pe/backend/api/core/bitstreams/b178db5e-5439-436b-98bf-9cb35579533c/>

Agroindustrias Nobex S.A.— y cooperativas que agregan valor mediante la producción de aceituna de mesa premium y aceites virgen extra.

Entre enero y septiembre de 2024, el Perú exportó 19,7 millones de kilos de aceituna por un valor de US \$ 40,1 millones, con Brasil, Chile y Estados Unidos como destinos predominantes. La región Arequipa ha explicado en años previos cerca del 6% de los envíos nacionales, un indicador de su aporte sostenido y de la oportunidad para impulsar una denominación de origen que refuerce la marca territorial de Acarí, así como potencie el turismo rural ligado al enoturismo olivícola y vivencias comunitarias y finalmente dinamice la cadena de valor agroindustrial, estimulando inversiones, innovación y desarrollo rural inclusivo.³

Estos avances científicos, conjugados con el legado cultural y las ventajas naturales de la región, respaldan la calidad superior de la aceituna de Acarí y sientan las bases para una propuesta de denominación distintiva que reconozca su singularidad y promueva su proyección nacional e internacional.

III. MARCO JURIDICO

- Constitución Política del Perú
- Ley N.º 27867 - Ley Orgánica de Gobiernos Regionales
- Ley N.º 28976, Ley de Promoción de la Inversión en Turismo
- Normas técnicas internacionales (IOC) para aceite de oliva virgen extra

4

VI. ANÁLISIS SOBRE LA NECESIDAD, VIABILIDAD Y OPORTUNIDAD DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

4.1. NECESIDAD

Fortalecer la competitividad de los productores de aceituna y aceite, diversificar la oferta turística y proteger la identidad cultural local frente a denominaciones genéricas.

4.2. VIABILIDAD

Cuenta con respaldo institucional (Gore Arequipa y municipalidad), infraestructura turística en desarrollo y asociaciones de productores organizadas que facilitarán la difusión y adopción de la marca.

³ <https://agraria.pe/noticias/exportaciones-peruanas-de-aceituna-sumaron-19-702-261-kilos--37746>



4.3. OPORTUNIDAD

Aprovecha la tendencia global de consumo de aceite de oliva de alta gama y el creciente interés por el turismo gastronómico; coincide con ferias internacionales programadas para el 2026.

V. ANÁLISIS COSTO - BENEFICIO

La presente propuesta legislativa, al tener carácter meramente declarativo, no genera erogaciones adicionales; en cambio, ofrece importantes beneficios: un incremento de los ingresos derivados del turismo y las exportaciones, la revalorización de la cadena productiva local, y la creación de empleos directos e indirectos.

VI. EFFECTOS DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente ley complementa la Ley de Promoción de Inversiones en Turismo y no se contrapone a otras normas de carácter general. Establece una denominación especial de carácter declarativo sin requerir disposiciones derogatorias.

VII. VINCULACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL

Contribuye a los objetivos del Acuerdo Nacional en materia de desarrollo regional integral, turismo sostenible y fortalecimiento de la identidad cultural, promoviendo la equidad y el crecimiento económico en la región Arequipa.