



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

281  
232

**DIRECCIÓN DE SIGNOS DISTINTIVOS**

**RESOLUCIÓN N° 023772 - 2014 /DSD-INDECOPI**

**EXPEDIENTE: N° 592541-2014**

**SOLICITANTE: CENTRAL DE ASOCIACIONES DE PRODUCTORES DE OLIVO - CEAPO**

Lima, **10 DIC. 2014**

**1. ANTECEDENTES**

Con fecha 09 de octubre de 2014, la CENTRAL DE ASOCIACIONES DE PRODUCTORES DE OLIVO - CEAPO, de Perú, solicita la declaración de protección de "ACEITUNA DE TACNA" como denominación de origen.

**1.1. Cuestión previa**

Mediante escrito de fecha 25 de noviembre de 2014, la CENTRAL DE ASOCIACIONES DE PRODUCTORES DE OLIVO - CEAPO, realizó precisiones sobre las características de la ACEITUNA DE TACNA y sobre la altitud máxima de la zona de producción. Al respecto cabe señalar que las referidas precisiones serán tenidas en consideración en la presente resolución y los mismos no afectan derechos de terceros.

**2. EXAMEN DE REGISTRABILIDAD**

**2.1. Legítimo interés de la solicitante**

De conformidad con el artículo 203° de la Decisión 486, la declaración de protección de una denominación de origen se hará de oficio o a petición de quienes demuestren tener legítimo interés, entendiéndose por tales, las personas naturales o jurídicas que directamente se dediquen a la extracción, producción o elaboración del producto o los productos que se pretendan amparar con la denominación de origen, así como las asociaciones de productores. Las autoridades estatales, departamentales, provinciales o municipales también se considerarán interesadas, cuando se trate de denominaciones de origen de sus respectivas circunscripciones.

En el presente caso, la solicitante CENTRAL DE ASOCIACIONES DE PRODUCTORES DE OLIVO - CEAPO, ha acreditado tener legítimo interés en la protección de la denominación de origen ACEITUNA DE TACNA.

En efecto, la CENTRAL DE ASOCIACIONES DE PRODUCTORES DE OLIVO - CEAPO, es una persona jurídica de derecho privado, sin fines de lucro, que asocia a los productores, procesadores y comercializadores de aceituna de la Región Tacna, cuya finalidad es promover la demanda y defender los intereses de sus asociados en relación al desarrollo



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

232  
233

competitivo de la aceituna; así como liderar políticas de desarrollo de la olivicultura regional y de sus organizaciones de base que tienen incidencia en el aspecto productivo y social. Adicionalmente a ello, tienen como objetivo promover políticas de promoción sostenibles de la actividad olivícola en armonía con los intereses regionales, nacionales y al desarrollo de los mercados internacionales.

Es así que en ejercicio de sus atribuciones como representante de los productores de aceituna de la zona, la CENTRAL DE ASOCIACIONES DE PRODUCTORES DE OLIVO - CEAPO se encuentra legitimada para solicitar la declaración de protección de la denominación de origen ACEITUNA DE TACNA.

## **2.2. Requisitos de registrabilidad**

La Decisión 486 establece en su artículo 201°, que se entenderá por denominación de origen, una indicación geográfica constituida por la denominación de un país, de una región o de un lugar determinado, o constituida por una denominación que sin ser la de un país, una región o un lugar determinado se refiere a una zona geográfica determinada, utilizada para designar un producto originario de ellos y cuya calidad, reputación u otras características se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico en el cual se produce, incluidos los factores naturales y humanos.

De la norma citada se advierte que lo esencial del concepto de denominación de origen es el vínculo o nexo entre el origen geográfico y las características del producto designado por la denominación. Así, a diferencia de lo que ocurre con una simple indicación de procedencia, que sólo indica un nexo de procedencia geográfica, la denominación de origen conlleva una doble conexión; además de indicar un origen o procedencia geográfica, denota ciertas características o cualidades poseídas por el producto como consecuencia de ese origen o procedencia. La denominación de origen informa al consumidor que el producto designado por ella tiene cualidades particulares que resultan de esa relación entre, de una parte, la tierra y demás condiciones naturales del lugar y, de otra parte, los usos tradicionales aplicados en su producción por los hombres del lugar.

El vínculo cualitativo explicado anteriormente ha llevado a los Estados a justificar una protección especial, autónoma, para las denominaciones de origen, a fin de salvaguardar los intereses de los productores que han generado y mantenido las características particulares del producto y su reputación y prestigio, así como los intereses del público consumidor y de las economías domésticas.

Por las razones expuestas, el requisito de registrabilidad que debe reunir un signo para poder ser protegido como denominación de origen es el de guardar conformidad con la definición de denominación de origen establecida en el artículo 201° anteriormente citado, para lo cual se evaluará, entre otros, el expediente técnico adjuntado a la solicitud de vista.

## **2.3. Prohibiciones de Registro**

El artículo 202° de la Decisión 486, Régimen Común sobre Propiedad Industrial, por su parte, regula los supuestos en los cuales no se podrá declarar la protección solicitada. De este modo, el mencionado artículo establece que:

*“No podrán ser declaradas como denominación de origen, aquellas que:*



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

233  
234

- a) *no se ajusten a la definición contenida en el artículo 201°;*
- b) *sean indicaciones comunes o genéricas para distinguir el producto de que se trate, entendiéndose por ello las consideradas como tales tanto por los conocedores de la materia como por el público en general;*
- c) *sean contrarias a las buenas costumbres o al orden público; o,*
- d) *puedan inducir a error al público sobre la procedencia geográfica, la naturaleza, el modo de fabricación, o la calidad, reputación u otras características de los respectivos productos”.*

De otro lado, el artículo 89° del Decreto Legislativo N° 1075, establece lo siguiente:

*“Adicionalmente a lo establecido en el artículo 202° de la Decisión 486, no podrán ser declaradas como denominaciones de origen, aquellas que:*

- a) *Sean susceptibles de generar confusión con una marca solicitada a registro de buena fe, o registrada con anterioridad de buena fe.*
- b) *Constituyan una reproducción, imitación, traducción, transliteración o transcripción, total o parcial, de una marca notoriamente conocida cuyo titular sea un tercero, cualesquiera que sean los productos o servicios a los que se aplique el signo, cuando su uso fuese susceptible de causar un riesgo de confusión o de asociación con ese tercero o con sus productos o servicios; un aprovechamiento injusto del prestigio de la marca; o la dilución de su fuerza distintiva o de su valor comercial o publicitario”.*

#### **2.4. Análisis del signo solicitado**

Teniendo en consideración lo señalado en los párrafos precedentes, se procederá a realizar el examen del signo solicitado: “ACEITUNA DE TACNA”, a fin de determinar si cumple con las condiciones para la declaración de su protección de conformidad con lo establecido en el artículo 201° de la Decisión 486. Asimismo, corresponde evaluar si mediante los estudios realizados se demuestra que la conexión entre el origen geográfico y la interacción de los factores naturales y humanos da lugar a un producto con características particulares. Estos estudios forman parte de las investigaciones técnicas que se acompañan al presente expediente y se recogen a continuación.

#### **2.4.1 Factores Naturales**

##### **2.4.1.1. Componente ambiental**

#### **a) Descripción climática de la zona de producción**

- La zona de cultivo de la Aceituna de Tacna, 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. Además, se encuentra influenciada por la Corriente de Humboldt, que crea condiciones para que las plantas de olivo se vean expuestas durante la fase fenológica de fructificación a los requerimientos térmicos que determinan la producción de aceitunas con características particulares.
- Cabe precisar que el olivo en Tacna empieza a florear en setiembre, donde sus requerimientos de temperatura promedio no deben ser altos, variando entre 13.5°C a 14.7 °C. Por su parte, el cuajado de frutos requiere un ligero incremento de temperatura mínima promedio entre 14.9°C a 15.6°C. El desarrollo del fruto se dará cuando las temperaturas



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

284  
235

mínimas aumenten entre 19.1°C y 20.5°C en los meses de febrero y disminuyan en abril, a valores promedio de 16.1°C y 17.3°C.

- Durante la fase de floración la temperatura máxima promedio debe estar entre 18.4°C y 20.4°C. Durante el cuajado de frutos debe subir entre 20.1°C y 22.1°C. Posteriormente, durante el desarrollo del fruto en el árbol las temperaturas deben alcanzar los máximos en febrero (26.5°C a 27.8°C) y luego descender en abril a 23.5°C y 24.7°C, seguidamente en mayo empezará la cosecha.
- Una variable poco importante para el cultivo del olivo en Tacna es la precipitación mensual y acumulada anual, ya que esta especie está adaptada a vivir en condiciones de suelos eriazos, donde la única fuente de agua proviene del riego aplicado directamente a cada árbol.
- Las horas de sol durante la floración se encuentran entre los promedios de 78.6 h y 102.7 h en setiembre, aumentando entre 128.1 h a 176.3 h en octubre durante el cuajado de los frutos. Posteriormente, durante el desarrollo de los frutos se alcanzan los máximos de horas de sol en el mes de marzo, con valores promedio entre 224.4 h a 250.6 h, período donde el fruto está acumulando fotosintatos. Durante la floración y cuajado la humedad relativa es superior a 80%.

#### **b) Análisis de suelos de la zona de producción**

- Las 3 zonas de producción presentan valores de CE consideradas moderadamente salinos, variando entre 4.1 y 5.91dS/m, por lo que se trata de suelos de muy ligeramente salinos a ligeramente salinos. Según los valores indicados, el olivo es un cultivo con buena tolerancia a la salinidad.
- El pH de los suelos corresponde a suelos ligeramente alcalinos.
- En Tacna la materia orgánica es baja. Se acostumbra aplicar materia orgánica en forma de humus y compost.
- En relación a la textura del suelo, los valores promedio de las proporciones de arena, limo y arcilla, correspondieron a 78.34%, 13.62% y 8.31%, los que equivalen a suelos arenoso franco (A.Fr).

#### **c) Análisis de agua de la zona de producción**

- Los valores del pH en Tacna se encuentran entre 6.08 y 8.4, con un promedio de 7.10 que corresponde a aguas neutras. Tacna presenta una CE promedio de 1.96.
- Presenta un valor promedio de 1.80 en el contenido de bicarbonatos. Sobre la clasificación de los tipos de aguas, predomina el tipo C3S1 que corresponde a aguas con un grado de salinización que puede afectar a las especies sensibles; sin embargo, apropiada para el riego sin que destruya la estructura del suelo. El olivo se comporta como un cultivo tolerante a la salinidad.
- La composición de las aguas en Tacna favorece que el cultivo de olivo produzca aceitunas con caracteres diferentes; debido a que menores cantidades de carbonatos afectan menos la compactación de los suelos durante el riego.

#### **2.4.1.2. Caracterización morfológica de la ACEITUNA DE TACNA**

##### **a) Productos sobre los que recae la denominación de origen Aceituna de Tacna**

Nombre científico de la especie que produce el fruto:

Olea europaea, Hoffg, Link, variedad: Sevillana de Perú o Criolla.



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

225  
236

Productos que abarca la denominación de origen Aceituna de Tacna:

Tipos de aceitunas:

- Aceituna Verde
- Aceituna Mulata
- Aceituna Negra
  
- Aceitunas verdes: Se consideran a los frutos del olivo obtenidos durante el ciclo de maduración, antes del envero. El color puede variar desde verde hasta amarillo paja. Las aceitunas deben ser firmes al tacto, sanas y resistentes a la presión suave de los dedos. Además, deben carecer de manchas que no correspondan a la pigmentación natural. En el análisis sensorial se incluye los parámetros de color verde intenso, verde amarillento y verde con manchas.
  
- Aceitunas negras: Son consideradas aquellas que fueron recogidas en plena madurez o poco antes de ella, de los árboles de olivo, pudiendo presentar según la zona de producción y la época de recogida los colores negro, rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no solo en la piel sino también en la pulpa. En cuanto al análisis sensorial se han establecido los siguientes parámetros: Violáceo claro, violáceo, y violáceo oscuro.
  
- Aceitunas mulatas o de color cambiante: Se consideran aquellos frutos que se recogieron en el envero y antes de su maduración, por lo que pueden presentar en la piel un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro; antes que la pulpa inicie su pigmentación. En el análisis sensorial se incluyen los parámetros de color: Mulata blanca, mulata ligeramente rosada, y mulata rosada.

Las formas que se aprecian en los frutos designados Aceituna de Tacna son alargadas y ovoidales; la simetría varía de ligeramente asimétrica hacia asimétrica. El diámetro transversal corresponde al tipo centrada. La base es del tipo truncada; y el ápice varía de apuntado a redondeado. El pezón está ausente o es del tipo esbozado. La presencia de lenticelas varió de abundantes y escasas.

Las características particulares y el análisis sensorial: materiales y métodos de la Aceituna de Tacna, se encuentran detallados en la Sección 1, Capítulo 3 del estudio técnico (de fojas 45 a 56) adjunto al presente expediente.

**b) Calibres considerados para la ACEITUNA DE TACNA**

Los calibres que se consideran para los productos sobre los cuales recae la denominación de origen ACEITUNA DE TACNA son todos aquellos que los productores utilizan para su comercialización.

La Tabla 1 contiene todos los calibres que deberán cumplir los productos sobre los que recaiga la denominación de origen Aceituna de Tacna.

Tabla 1. Calibres para la comercialización de la Aceituna de Tacna

CALIBRE	EQUIVALENCIA
70 / 90	70 a 90 unidades / kg
80 / 100	80 a 100 unidades / kg
90 / 110	90 a 110 unidades / kg
100 / 120	100 a 120 unidades / kg



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

286  
237

110 / 130	110 a 130 unidades / kg
120 / 140	120 a 140 unidades / kg
120 / 160	120 a 160 unidades / kg
130 / 160	130 a 160 unidades / kg
140 / 160	140 a 160 unidades / kg
160 / 180	160 a 180 unidades / kg
160 / 200	160 a 200 unidades / kg
180 / 200	180 a 200 unidades / kg
200 / 220	200 a 220 unidades / kg
200 / 240	200 a 240 unidades / kg
220 / 280	220 a 280 unidades / kg
240 / 280	240 a 280 unidades / kg
280 / 320	280 a 320 unidades / kg
320 / 360	320 a 360 unidades / kg
360 / 400	360 a 400 unidades / kg
400 / 450	400 a 450 unidades / kg
400 / 500	400 a 500 unidades / kg
500 a más	más de 500 unidades / kg

**c) Defectos no admitidos en la ACEITUNA DE TACNA (verde, mulata y negra)**

Se considera que el fruto es defectuoso si tiene:

- Manchas regulares o irregulares oscuras en la piel y/o pulpa que van desde diámetros de 1 a más milímetros, producidos por enfermedades o por golpes.
- Picaduras causadas por insectos o aves, afectando la piel y a veces la pulpa.
- Si tiene áreas enmohecidas; olor y sabor anormal; formas muy irregulares; frutos arrugados que afectan el sabor; frutos blandos o fibrosos que afectan su textura, sabor y olor.

El porcentaje de defectos en las aceitunas no debe exceder el rango entre 10 a 15%.

**d) Estado sanitario de la Aceituna de Tacna (verde, mulata y negra)**

Libre de patógenos que afecten la salud humana, incluyen bacterias, protozoarios y hongos patógenos.

**e) Color de la Aceituna de Tacna**

Los colores de los frutos están en concordancia con lo señalado en la Norma Técnica Peruana NTP 209.098: 2006. Aceituna de Mesa.

**f) Características organolépticas de la Aceituna de Tacna**

En las aceitunas verdes:

Para que mantenga su sabor particular sin el amargor fuerte característico, su recolección debe hacerse antes del envero y a mano en cestos de plástico, colocando mantas en la base de los árboles para evitar el daño. El período de cosecha debe ser entre los meses de marzo a mayo. Inmediatamente de colectadas, deben ser llevadas para un lavado previo y seguir con el tratamiento que implica aplicarle la soda o hipoclorito de sodio a la



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

237  
238

concentración aproximada de 1.65% equivalente a 2.6°baumé, aceptándose el rango entre 2.5 a 3.0°baumé. Uno de los aportes humanos al proceso es que en Tacna se acostumbra a que se realicen de 2 a 3 lavados con un máximo de 36 horas después del tratamiento alcalino. La fermentación debe llevarse a cabo entre 60 a 90 días, para ello debe seguirse el siguiente criterio: se debe limpiar los recipientes de fermentación 2 veces por semana en años más calurosos y una vez en años más fríos. Los recipientes de fermentación deben ser de 1000 a 3000 litros de capacidad.

#### Aspecto Externo:

- Color en el rango de verde hasta amarillo paja.
- Superficie brillante.
- De acuerdo al calibre, forma y tamaño uniforme.

#### Aspecto Interno:

- Firme a la presión, no se deforma, explicada por su alto contenido de proteínas y una buena cantidad de minerales disueltos.
- No presenta estructuras fibrosas, ya que está balanceado en su contenido de fibra y lípidos.
- La piel tiene una firmeza y dureza apropiada que no se daña fácilmente y tampoco la hace dificultosa al masticarla.
- La pulpa es carnosa, de color homogéneo hasta la zona que rodea al hueso o semilla.
- Se desprende medianamente del hueso, es decir al retirar la semilla no arrastra porciones de pulpa ni tampoco se la puede retirar con ligera presión.
- El hueso es de tamaño medio bajo, por lo que la cantidad de pulpa representa más del 80%.

#### Aspecto de Olor y Sabor:

El olor es propio de la aceituna e intenso. El sabor es neutro, salado con una tonalidad de mínimo amargor y una sensación balanceada entre jugosa y firme.

#### En las aceitunas negras y mulatas:

Para lograr aceitunas firmes, con una pulpa jugosa, muy aromática propia de la aceituna, grado de amargor agradable y contrastante con el aroma, que debe persistir en boca por unos 20 a 30 minutos aproximadamente, éstas deben ser recogidas manualmente en cestos de plástico, colocando mantas en las bases de los árboles para evitar daños en los frutos que se desprenden. El recojo debe ser llevado a cabo cuando la planta está en plena fructificación y los frutos exhiben un índice de madurez que varía entre 4.5 y 5.0., lo cual ocurre entre los meses de mayo hasta agosto. Además deben haberse cumplido todas las etapas propias del proceso, es decir haber sido colocadas en salmuera a una concentración entre 8 a 10 ° baumé a un pH de 4.5 y, luego de la fermentación, por un período de 2 a 3 meses.

Se deben limpiar los recipientes de fermentación 2 veces por semana en años más calurosos y una vez en años más fríos. También, los recipientes de fermentación que se utilizan deben ser de 1 000 a 3 000 litros de capacidad, este aspecto influye en las características de la aceituna.

#### Aspecto Externo:

- Color en el rango de mulata hasta morada intensa casi negra.
- Superficie brillante.
- De acuerdo al calibre, forma y tamaño uniforme.



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

238  
239

Aspecto Interno:

- Firme a la presión, no se deforma, ni se deshace al tocarla, explicada por balanceado contenido de proteínas, fibra, ceniza y carbohidratos.
- No presenta estructuras fibrosas, ya que está balanceado en su contenido de fibra y lípidos.
- La piel tiene una firmeza y dureza apropiada que no se daña fácilmente y que no la hace dificultosa masticarla.
- De pulpa es carnosa, de color que va de ligeramente lila a un lila muy intenso.
- Se desprende con facilidad del hueso y no tiende a arrastrar porciones de pulpa adheridas a la superficie del hueso.
- El hueso es de tamaño medio bajo, por lo que la cantidad de pulpa representa más del 80%.

Aspecto de olor y sabor:

El olor es propio de la aceituna negra, muy aromática, con tonos de fresco. El sabor es salado con un punto exacto de acidez y amargor agradable, jugoso y firme.

**2.4.1.3. Composición bromatológica de la ACEITUNA DE TACNA**

**a) Variables bromatológicas de la aceituna verde**

Los rangos de los valores de cada una de las variables bromatológicas para los frutos: aceituna verde, a una confianza estadística del 95% son expresados a una humedad promedio de 69.03% y a una humedad constante de 65%, según figura en las tablas 2 y 3:

Tabla 2. Humedad 69.03%

95% CONFIANZA	VALOR MENOR (%)	VALOR MAYOR (%)
LIPIDOS	23.135	25.532
PROTEINAS	1.497	1.647
FIBRA	0.654	0.733
CENIZA	3.073	3.836
CARBOHIDRATOS	1.327	1.902

Tabla 3. Humedad 65%

95% CONFIANZA	VALOR MENOR (%)	VALOR MAYOR (%)
LIPIDOS	21.581	24.504
PROTEINAS	1.404	1.565
FIBRA	0.614	0.695
CENIZA	2.884	3.647
CARBOHIDRATOS	1.262	1.771

**b) Variables bromatológicas de la aceituna mulata y negra**

Los rangos de los valores de cada una de las variables bromatológicas para los frutos: aceitunas negras y aceitunas mulatas, a una confianza estadística del 95%, son expresados a una humedad promedio de 67.96% y una humedad constante de 65%, según figura en las tablas 4 y 5:



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

239  
240

Tabla 4. Humedad 67.96%

95% CONFIANZA	VALOR MENOR (%)	VALOR MAYOR (%)
LIPIDOS	22.37	25.295
PROTEINAS	1.39	1.50
FIBRA	1.197	1.5
CENIZA	3.033	3.662
CARBOHIDRATOS	3.034	3.794

Tabla 5. Humedad 65%

95% CONFIANZA	VALOR MENOR (%)	VALOR MAYOR (%)
LIPIDOS	21.225	24.995
PROTEINAS	1.326	1.457
FIBRA	1.146	1.444
CENIZA	2.91	3.459
CARBOHIDRATOS	2.899	3.71

c) **Contenido de ácidos grasos insaturados en las aceitunas negras**

Se han establecido los siguientes rangos en el contenido de ácidos grasos insaturados de los productos designados Aceituna de Tacna, tabla 6.

Tabla 6. Límites de confianza al 95% en el contenido de ácidos grasos esenciales en las aceitunas negras

Tipo de ácido graso en 100g de muestra al 95% CONFIANZA	VALOR MENOR (%)	VALOR MAYOR (%)
Palmitic Acid Methyl Ester (C16:0) (ácido palmítico)	20.413	22.920
Palmitoleic Acid Methyl Ester (C16:1) (ácido palmitoleico)	3.708	4.692
Stearic Acid Methyl Ester (C18:0) (ácido esteárico)	5.013	5.420
Oleic Acid Methyl Ester (C18:1n9c) (ácido oleico)	35.225	40.208
Linoleic Acid Methyl Ester (C18:2n6c) (ácido linolénico)	22.538	25.328
Arachidic Acid Methyl Ester (C20:0) (ácido araquidónico)	3.162	3.471
cis-11-Eicosenoic Acid Methyl Ester (C20:1) (ácido eicosenoico)	1.506	1.694
Linolenic Acid Methyl Ester (C18:3n3) (ácido linolenico)	2.240	2.494

En el presente caso, es de destacar que el ácido eicosenoico es el que constituye el principal aspecto diferenciador en los productos designados por la denominación de origen Aceituna de Tacna.

d) **Contenido de antocianinas en las aceitunas negras y mulatas**

Se han establecido los siguientes valores del contenido de antocianinas que contienen las aceitunas negras y mulatas, a un nivel de confianza de 95% de muestra fresca: Valor mínimo 104.939 mg/100g y el valor superior de 153.917 mg/100g.



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

240  
247

Las diferencias en el contenido de antocianinas en la Aceituna de Tacna - presentan cantidades medias altas de este conjunto de metabolitos en los tipos negra y mulata - es otro rasgo de diferenciación en estos frutos, el mismo que es atribuible a su procedencia. Los valores en el contenido de antocianinas en la Aceituna de Tacna aumentan el valor comercial del producto.

#### e) Contenido de proteínas en las aceitunas verdes

El contenido de proteínas es una característica importante en la diferenciación de ACEITUNA DE TACNA, en el caso de las aceitunas verdes, las mismas que destacan al alcanzar diferencias altamente significativas debido a su procedencia. Presentan un promedio de 1.485% y una desviación estándar de 0.191; a condiciones de humedad constante de 65% y con un nivel de confianza de 95%, el rango puede variar a 1.404% a 1.565%.

#### Conclusiones generales sobre la Aceituna de Tacna

La Aceituna de Tacna del tipo verde, a humedad real promedio de 69.025% y humedad constante 65% destaca por su alto contenido de proteínas; asimismo, tienen una cantidad moderada de fibra, alto contenido de ceniza, concentración media alta de lípidos y moderada cantidad de carbohidratos.

Por su parte, la Aceituna de Tacna de los tipos negra y mulata, a humedad real promedio de 67.959% y humedad constante de 65%, destaca por alta cantidad de ceniza; contenido medio alto de proteínas; lípidos en cantidades medias; contenido medio alto de fibra y valores medios de carbohidratos.

Sobre el contenido de ácidos grasos, los frutos designados ACEITUNA DE TACNA destacan por los ácidos Palmítico y Araquidónico; además, tienen mayores valores promedio de ácido Esteárico, Oleico, Eicosenoico y Linoléico.

En cuanto al contenido de antocianinas, los productos designados Aceituna de Tacna, del tipo aceitunas negras y mulatas, presentan cantidades medias altas de este conjunto de metabolitos, los mismos que aumentan su valor comercial.

Cabe destacar, el parámetro de medida para la certificación de la ACEITUNA DE TACNA, es el ácido Eicosenoico, para los tres tipos de aceituna de la variedad Sevillana.

#### **2.4.2. Factores Humanos**

##### **2.4.2.1. Labores culturales y productivas. Prácticas y técnicas**

En la zona de producción de la ACEITUNA DE TACNA se aplica un Manual de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

#### **Técnicas de producción en campo. Aplicación de las buenas prácticas agrícolas (BPA)**

Las buenas prácticas agrícolas (BPA) se aplican a los sistemas de cultivo del olivo para la obtención del fruto designado Aceituna de Tacna. El primer paso que realizan los productores consiste en la elaboración de planos visuales de las parcelas con sus nombres



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

247  
242

y códigos; canales, almacenes, vestíbulos, la zona de los pozos y la vivienda. De esta manera se puede llevar el control del futuro replazo de árboles.

En cuanto a las prácticas aplicadas en el proceso productivo de la ACEITUNA DE TACNA, respecto al manejo de viveros y plantaciones nuevas, manejo de suelos, técnicas de riego, fertilización, protección del olivar, poda, la cosecha y transporte, fenología del cultivo, así como la descripción del procesamiento de las aceitunas, los mismos se encuentran detallados en la sección 2, capítulo 4 del estudio técnico (de fojas 62 a 120) adjunto al presente expediente.

En particular, en relación al aporte que representa el factor humano en las características que singularizan al producto podemos destacar que los productores emplean como única forma de cosecha aquella que se realiza en forma manual ya que no daña a la aceituna ni al árbol, por lo que resulta ideal para lograr aceitunas de mesa de excelente calidad.

Asimismo, otro aspecto determinante sobre la influencia del factor humano en las características particulares de la Aceituna de Tacna, es el que está directamente relacionado a la temporalidad de este cultivo en el ámbito geográfico de su producción. Por otro lado, según la fenología de la Aceituna de Tacna, el período de Agosto (descanso) es de quince días más con respecto a las demás regiones del país. Con relación a la fertilización, ésta se realiza a la proyección de la copa de los olivos.

Otro aspecto destacable, es que la zona de producción de la Aceituna de Tacna se encuentra libre de la plaga de la mosca de la fruta, debido a las medidas de control y erradicación implementadas por los productores.

### **2.4.3. Delimitación de la zona productora de Aceituna de Tacna**

La zona de producción de la ACEITUNA DE TACNA comprende altitudes entre los 25 msnm y los 800 msnm y abarca tres sectores de producción, de dos provincias de la Región Tacna, la misma que se encuentra delimitada de la siguiente manera:

#### **Sector 1. Irrigación La Yarada:**

La zona de La Yarada se ubica hacia el extremo sur de la Provincia de Tacna. La zona denominada "Los Palos" tiene como referencia la coordenada geográfica latitud sur  $-18.3417139^\circ$  y longitud  $-70.37706905^\circ$  y hacia el sur este la coordenada geográfica latitud sur  $-18.30269967^\circ$  y longitud  $-70.30602145^\circ$ . Subiendo hacia el nor este, pasando por los asentamientos 5 y 6, como por Magollo, está la zona de Para que tiene como límite la coordenada geográfica latitud sur  $-18.02065356^\circ$  y longitud  $-70.26363406^\circ$ . Seguidamente, descendiendo hacia el sur oeste pasando por el Asentamiento 4 y llegando a las zonas denominadas Esperanza y Los Olivos, éstas tienen como límite la coordenada geográfica nor oeste latitud sur  $-18.19961469^\circ$  y longitud  $-70.57974587^\circ$ .

#### **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  $-18.13693178^\circ$ , longitud  $-70.68259271^\circ$  y latitud sur  $-18.14818886^\circ$ , longitud  $-70.65893948^\circ$ , respectivamente. Luego, subiendo hacia el nor este, pasando por la coordenada latitud sur  $-18.01255679^\circ$  y longitud  $-70.68140796^\circ$ , se llega a la zona denominada Irrigación Proter-



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

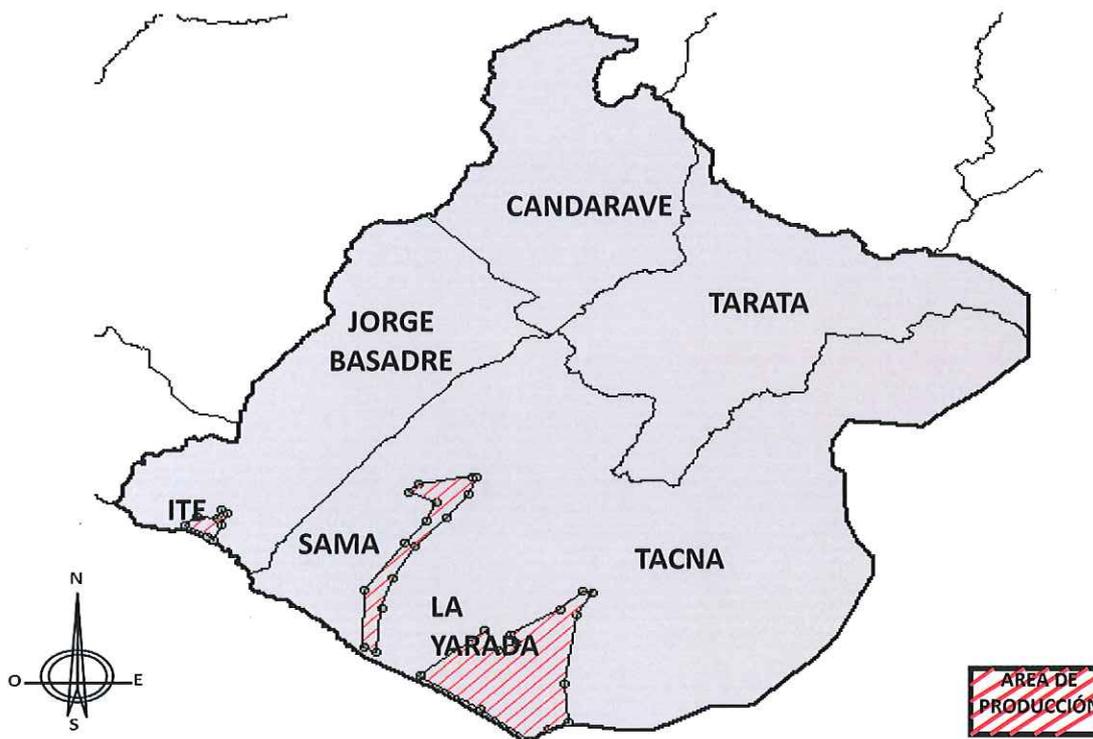
242  
243

Inclan, que tiene como referencia las coordenadas latitud sur  $-17.79828913^\circ$ , longitud  $-70.59878628^\circ$  y latitud sur  $-17.76799563^\circ$ , longitud  $-70.47590924^\circ$  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 límite está la coordenada geográfica latitud sur  $-17.90256348^\circ$  y longitud  $-70.95477591^\circ$ . Subiendo hacia el nor este, pasando por la coordenada latitud sur  $-17.87016088^\circ$ , longitud  $-70.94164522^\circ$ , se llega al límite nor oriental teniendo como referentes las coordenadas geográficas latitud sur  $-17.84226329^\circ$ , longitud  $-70.93233676^\circ$  y latitud sur  $-17.83772182^\circ$ , longitud  $-70.94051267^\circ$  respectivamente. En la zona denominada Pampa Alta, siguiendo la orientación hacia el oeste cercana al Océano Pacífico, están las coordenadas geográficas latitud sur  $-17.85040256^\circ$ , longitud  $-70.98495656^\circ$  y latitud sur  $-17.87056224^\circ$ , longitud  $-71.00595739^\circ$  respectivamente.

Mapas. Figuras 1, 2 y 3: Zonas de producción de ACEITUNA DE TACNA.



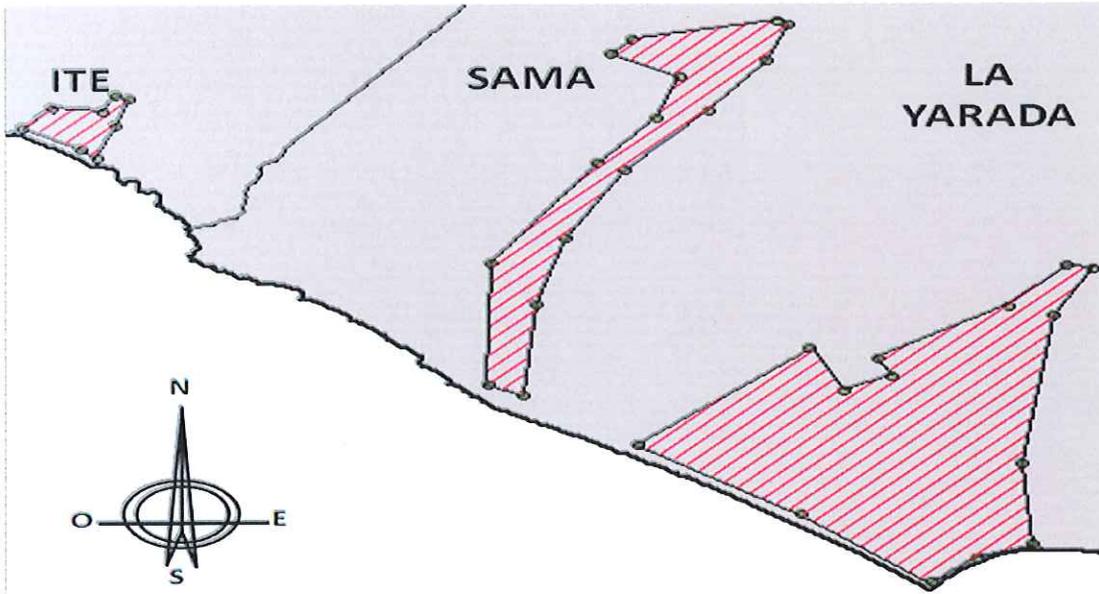


PERÚ

Presidencia del Consejo de Ministros

INDECOPI

243  
244



## 2.5 Conclusión

De lo expuesto en los párrafos precedentes, es posible concluir que las características particulares del producto identificado por la denominación ACEITUNA DE TACNA son consecuencia de la interacción de factores naturales, tales como el clima que predomina en su zona de producción. Las zonas de cultivo de la ACEITUNA DE TACNA comprenden un espacio considerado como parte del bioma desierto costero, con ciertos patrones de



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

244  
245

temperaturas máximas y mínimas anuales, humedad relativa y valores mínimos de precipitación anual. Además, dicha zona geográfica se encuentra influenciada por la Corriente de Humboldt, que contribuye a que ésta sea un espacio desértico y con escasa precipitación pluvial, con condiciones para que las plantas de olivo se vean expuestas durante la fase fenológica de fructificación a los requerimientos térmicos que determinan la singularidad de la ACEITUNA DE TACNA.

Adicionalmente, se encuentra presente la influencia del factor humano a través del manejo de la zona de cultivo de la ACEITUNA DE TACNA, en la cual los olivicultores realizan un periodo de agoste (descanso) de quince días adicionales con respecto a las demás regiones del país. En particular, es de resaltar que los productores emplean como única forma de cosecha aquella que se realiza en forma manual ya que no daña a la aceituna ni al árbol, por lo que resulta ideal para lograr aceitunas de mesa de excelente calidad. Asimismo, la fertilización se realiza a la proyección de la copa de los olivos. Otro aspecto destacable, es que en la zona de producción de la Aceituna de Tacna se cumple con las medidas de control y erradicación implementadas por los olivicultores, así como en la aplicación de buenas prácticas agrícolas.

Finalmente, se ha verificado que el signo solicitado está conformado por el nombre de un lugar geográfico -"Tacna"<sup>1</sup>- y designa a un producto -"aceituna"- originario de dicha zona geográfica que cuenta con características particulares debidas al medio geográfico al que alude la denominación.

En virtud a lo antes expuesto, en el presente caso nos encontramos ante un producto - Aceituna de Tacna - que presenta características particulares debidas a su conexión entre el origen geográfico y la interacción de los factores naturales y humanos.

En tal sentido, la solicitud presentada cumple con los requisitos previstos en los artículos 201°, 203° y 204° de la Decisión 486, Régimen Común sobre Propiedad Industrial y no se encuentra comprendida en las prohibiciones señaladas en el artículo 202° del dispositivo legal referido, ni en las prohibiciones establecidas por el artículo 89° del Decreto Legislativo N° 1075.

Cabe precisar que según lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1075, el titular de las denominaciones de origen en el Perú es el Estado Peruano, quien concederá autorizaciones de uso sobre las mismas, conforme a la legislación aplicable.

La presente resolución se emite en aplicación de las normas legales antes mencionadas y en uso de las facultades conferidas por los artículos 36°, 40° y 41° de la Ley de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual -INDECOPI, sancionada por Decreto Legislativo N° 1033, concordante con el artículo 4° del Decreto Legislativo N° 1075.

### **3. RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN DE SIGNOS DISTINTIVOS**

**Primero.- DECLARAR** la protección de la denominación de origen **ACEITUNA DE TACNA**, que distingue aceituna de mesa, variedad Sevillana de Perú o Criolla (tipos verde, negra y

<sup>1</sup> Tacna: Departamento y región del mismo nombre, ubicado al sur del territorio peruano.



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

245  
246

mulata) e **INSCRIBIR** la misma en el Registro de Denominaciones de Origen de la Propiedad Industrial.

**Segundo.-** La zona geográfica delimitada para el cultivo y producción de **ACEITUNA DE TACNA** comprende el ámbito territorial que se detalla a continuación:

### **Sector 1. Irrigación La Yarada:**

La zona de La Yarada se ubica hacia el extremo sur de la Provincia de Tacna. La zona denominada "Los Palos" tiene como referencia la coordenada geográfica latitud sur  $-18.3417139^\circ$  y longitud  $-70.37706905^\circ$  y hacia el sur este la coordenada geográfica latitud sur  $-18.30269967^\circ$  y longitud  $-70.30602145^\circ$ . Subiendo hacia el nor este, pasando por los asentamientos 5 y 6, Magollo está la zona de Para, que tiene como límite la coordenada geográfica latitud sur  $-18.02065356^\circ$  y longitud  $-70.26363406^\circ$ . 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  $-18.19961469^\circ$  y longitud  $-70.57974587^\circ$ .

### **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  $-18.13693178^\circ$ , longitud  $-70.68259271^\circ$  y latitud sur  $-18.14818886^\circ$ , longitud  $-70.65893948^\circ$ , respectivamente. Luego, subiendo hacia el nor este, pasando por la coordenada latitud sur  $-18.01255679^\circ$  y longitud  $-70.68140796^\circ$ , se llega a la zona denominada Irrigación Proter-Inclan, que tiene como referencia las coordenadas latitud sur  $-17.79828913^\circ$ , longitud  $-70.59878628^\circ$  y latitud sur  $-17.76799563^\circ$ , longitud  $-70.47590924^\circ$  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  $-17.90256348^\circ$  y longitud  $-70.95477591^\circ$ . Subiendo hacia el nor este, pasando por la coordenada latitud sur  $-17.87016088^\circ$ , longitud  $-70.94164522^\circ$ , se llega al límite nor oriental teniendo como referentes las coordenadas geográficas latitud sur  $-17.84226329^\circ$ , longitud  $-70.93233676^\circ$  y latitud sur  $-17.83772182^\circ$ , longitud  $-70.94051267^\circ$  respectivamente. En la zona denominada Pampa Alta, siguiendo la orientación hacia el oeste cercana al Océano Pacífico, están las coordenadas geográficas latitud sur  $-17.85040256^\circ$ , longitud  $-70.98495656^\circ$  y latitud sur  $-17.87056224^\circ$ , longitud  $-71.00595739^\circ$  respectivamente.

**ACEITUNA DE TACNA** se cultiva a una altitud comprendida entre los 25 msnm a 800 msnm.

**Tercero.- ACEITUNA DE TACNA**, destaca por ser un producto, en el caso del tipo verde, por su alto contenido de proteínas, así como por tener una cantidad moderada de fibra, alto contenido de ceniza, concentración media alta de lípidos y moderada cantidad de carbohidratos. Por su parte, las aceitunas negras destacan por su alta cantidad de ceniza; contenido medio alto de proteínas; lípidos en cantidades medias; así como por su contenido medio alto de fibra y valores medios de carbohidratos.



PERÚ

Presidencia  
del Consejo de Ministros

INDECOPI

246  
247

Otra particularidad distintiva de la **ACEITUNA DE TACNA** consiste en su contenido de ácidos grasos, particularmente los ácidos palmitoleico y araquidónico; así como también que tiene mayores valores promedio de ácidos esteárico, oleico, eicosenoico y linoléico.

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.

Cabe destacar que, el parámetro de medida que será considerado principalmente para la certificación de los productos designados con la denominación de origen **ACEITUNA DE TACNA**, es el ácido eicosenoico, para los tres tipos de aceituna de la variedad Sevillana. Asimismo, deberán cumplir con lo señalado en el punto 2.4.1.2. de la presente resolución.

Las técnicas abarcadas en la producción de **ACEITUNA DE TACNA** son todas las descritas en el punto 2.4.2.1. de la presente resolución.

**Cuarto.-** La **ACEITUNA DE TACNA** presenta características particulares debidas a su conexión entre el origen geográfico y la interacción de los factores naturales y humanos. Es así que, entre los factores naturales tenemos la presencia del clima que predomina en las zonas de cultivo de la Aceituna de Tacna, que comprenden 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. Adicionalmente a ello, en dicha zona geográfica encontramos la influencia de la Corriente de Humboldt, que contribuye a que ésta sea un espacio desértico y con escasa precipitación pluvial, con condiciones para que las plantas de olivo se vean expuestas durante la fase fenológica de fructificación a los requerimientos térmicos que determinan la singularidad de la **ACEITUNA DE TACNA**.

Por otro lado, se encuentra presente la influencia del factor humano a través del manejo de la zona de cultivo de la **ACEITUNA DE TACNA**, en la cual los olivicultores realizan un periodo de agoste (descanso) de quince días adicionales con respecto a las demás regiones del país. En particular, es de resaltar que los productores emplean como única forma de cosecha aquella que se realiza en forma manual. Asimismo, la fertilización se realiza teniendo como referencia la proyección de la copa de los olivos. Otro aspecto destacable, es que en la zona de producción de la Aceituna de Tacna se cumple con las medidas de control y erradicación implementadas por los olivicultores, así como en la aplicación de buenas prácticas agrícolas.

**Quinto.-** La vigencia de la declaración de protección de la denominación de origen estará determinada por la subsistencia de las condiciones que la motivaron, las mismas que se detallan en la presente Resolución.

**Regístrese y comuníquese.**

**RAY AUGUSTO MELONI GARCÍA**

Director

Dirección de Signos Distintivos

INDECOPI

AV.