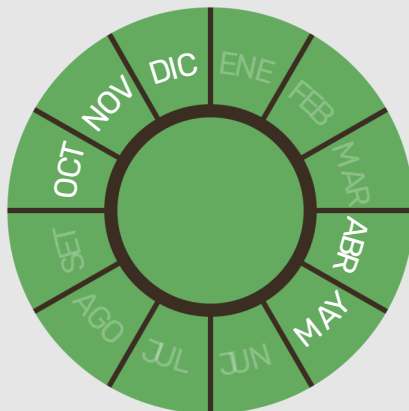


## Zonas de producción



## Estacionalidad



Nota: Meses de mayor cosecha.

# Orégano



El orégano (*Origanum vulgare*) es una hierba aromática que se ha cultivado en Perú desde tiempos ancestrales. Conocido por su intenso aroma y sabor, el orégano es un ingrediente fundamental en la gastronomía peruana. Su uso no solo se limita a la cocina, sino que también ha ganado reconocimiento internacional en la industria alimentaria.

El orégano es rico en antioxidantes y compuestos fenólicos, lo que contribuye a sus propiedades antiinflamatorias y antimicrobianas. Además, contiene vitaminas A, C y K, así como minerales como hierro, calcio y manganeso. Su consumo puede ayudar en la digestión y en el fortalecimiento del sistema inmunológico, convirtiéndolo en una opción saludable para quienes buscan mejorar su bienestar general.

PARTIDA ARANCELARIA: 1211903000 ORÉGANO, FRESCO O SECO.

## Exportaciones 2023

**Valor FOB**  
 (Miles de USD)  
**15,185**

**Volumen**  
 (Toneladas)  
**7,727**

## Top 5 principales destinos 2023



Brasil  
 31.3%



España  
 17.4%



Chile  
 10.5%



Argentina  
 9.9%



Alemania  
 5.7%

## Logística



**Marítimo**  
**15.36 %**



**Terrestre**  
**84.53 %**



**Aéreo**  
**0.11 %**

Nota: Los porcentajes fueron calculados según volumen exportado.