

# Estado Situacional y Aspectos Técnicos del Orégano Tacneño

Agosto, 2025

Viviana Mendoza Revilla  
**Especialista**  
Dirección de Oportunidades de Mercado

en colaboración con  
Saturno Maquera  
Coordinador de Sede Desconcentrada Tacna





PERÚ  
Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



BICENTENARIO  
PERÚ  
2024

# EVOLUCIÓN DE LA DEMANDA DE ORÉGANO

## 1. Categoría a la que pertenece

Las hierbas medicinales y aromáticas son importantes en la salud debido a sus propiedades naturales que pueden proporcionar beneficios terapéuticos y mejorar el bienestar general. Estas plantas contienen compuestos bioactivos, como fitoquímicos y aceites esenciales, que pueden tener efectos positivos en el cuerpo humano.





Las hierbas medicinales y aromáticas son importantes en la salud debido a sus propiedades naturales que pueden proporcionar beneficios terapéuticos y mejorar el bienestar general.

Los aceites esenciales han sido estudiados ampliamente, encontrándose diversas propiedades biológicas como efectos anticonceptivos, anticancerígenos, antivirales, antimicrobianos, antiinflamatorios, anticonvulsivantes, además de antidepresivos y ansiolíticos



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

# Orégano



## 2.1. Antecedentes

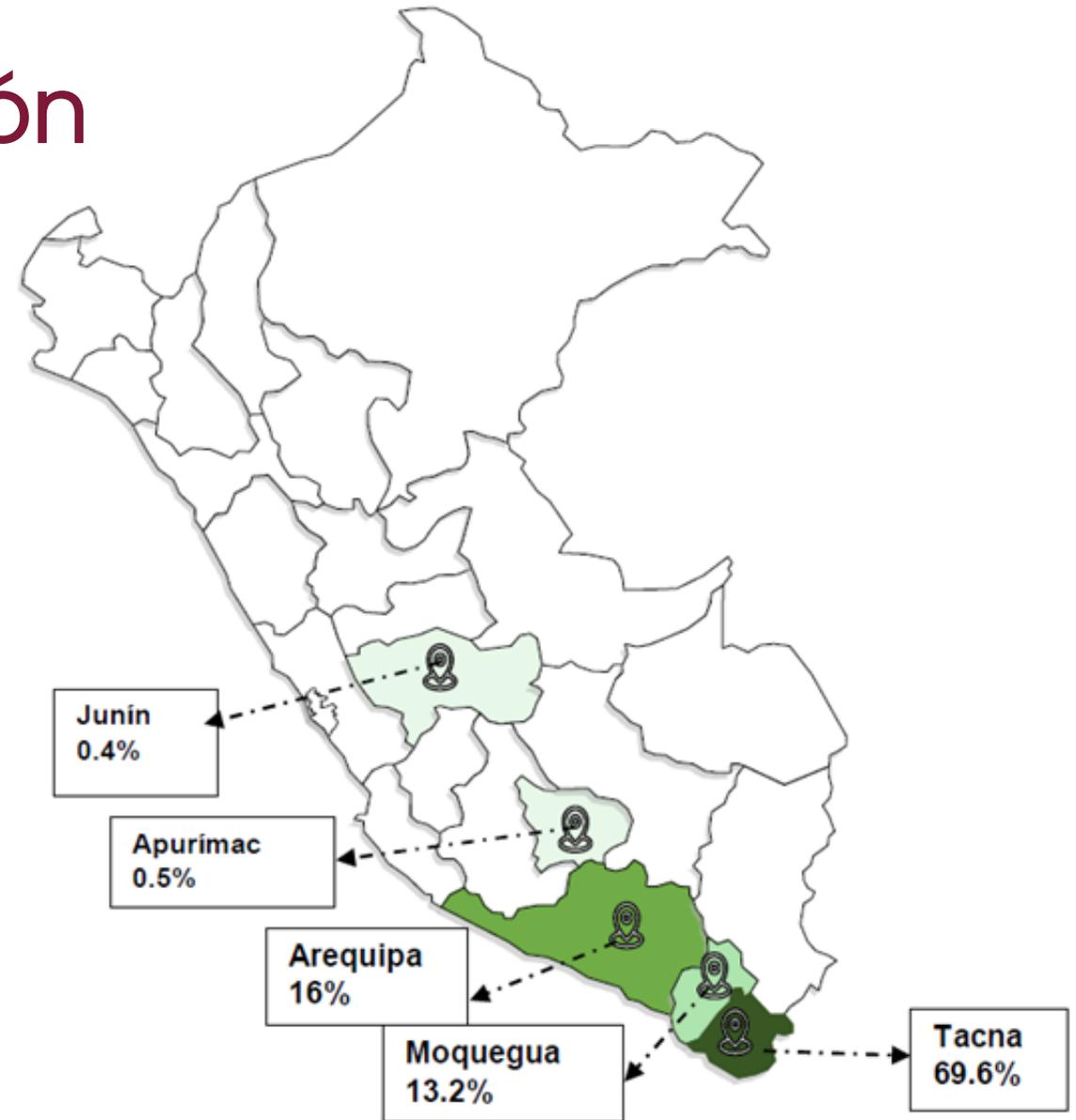


El orégano (*Origanum vulgare* L.) es una planta herbácea, oriunda de la región mediterránea cultivada en áreas templadas. Los oréganos que se producen en el Perú, conforme a Di Fabio (2007) se denominan comúnmente “Zambito” y “Nigra”, los cuáles son híbridos que provienen del cruce entre la mejorana (*Origanum majorana* L.) con las subespecies de *Origanum vulgare*.

Las especies más conocidas de orégano es la variedad griega *Origanum vulgare*, nativo de Europa y el *Lippia graveolens*, originario de México. El contenido de cada uno de sus principales componentes va a depender de la especie, el clima, la altitud, la época de recolección y el estado de crecimiento.

## 2.2. Zonas de producción

- En el sur del país, donde se siembra la mayor parte del orégano, se diferencian el producto del ámbito geográfico de la costa y de la sierra, siendo este último, el que accede a mejores precios, tiene menos problemas de residuos químicos de herbicidas, o plaguicidas.
- Este orégano denominado "orégano nigra" tiene características especiales respecto a las convencionales pantallas comúnmente utilizados. Este tipo de orégano normalmente se siembra por encima de los 2 500 msnm.
- El orégano de la costa pueden obtenerse hasta 3 cortes inclusive -2 en caso de la sierra- y utiliza en algunos casos riego por aspersión, su hoja es más pequeña y suele complementarse o mezclarse con el orégano de altura para mejorar la calidad.



## 2.3. Descripción



- Orégano: La planta forma un pequeño arbusto achaparrado de unos 45 cm de alto, los tallos, que a menudo adquieren una tonalidad rojiza, se ramifican en la parte superior y tienden a deshojarse en las partes más inferiores.

- Las hojas surgen opuestas, ovales y anchas de entre 2 – 5 cm con bordes enteros o ligeramente dentados y con vellosidad en el envés. Las diminutas flores, de color blanco o rojo, que nacen en apretadas inflorescencias terminales muy ramificadas están protegidas por diminutas hojillas de color rojizo



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



BICENTENARIO  
PERÚ  
2024

## 2.4. Descripción arancelaria

<b>Sección II</b>	<b>Productos del reino vegetal</b>
Capítulo 12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
12.11	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticidas o similares, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso cortados, quebrantados o pulverizados.
1211.90	- Los demás:
1211.90.30.00	- Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> )

## 2.5. Presentaciones



Fuente: Producción y exportación del orégano, 2016. DRA Tacna.



# DOSTO® Orégano: para una cría de terneras segura

DOSTO es una marca registrada y fabricada por  
**DOSTOFARM®**



## Ej. Alimentación balanceada

**DOSTO® ORÉGANO EN LACTO-REPLAZANTE Y PIENSO STARTER EN TERNERAS DE RECRÍA**

Producto español reconocido en el sector pecuario para crianza de terneros: pienso de animales recién destetados y engorde.

<https://rumiantes.com/dosto-oregano-para-una-cria-terneras-segura/>

## Estimado de consume per cápita en Perú\*

Año	Población	Consumo per cápita aparente (kilo/año)	Prod. de orégano (Tn/año)	Imp. de orégano (Tn)	Brecha (consumo - producción)*	Merma Producción y Exportación 5%	Nueva brecha	Contrabando a países limítrofes 15%	Exp. de orégano (Tn)	Demanda Interna Aparente (Tn)	Demanda Interna Aparente Estimada (Tn)	Consumo per cápita aparente (kilo/año)
2020	32,824,358	0.212	13,504.3	71.5	-6,531.2	675.2	-5,855.9	2,025.7	6,602.6	6,973.2	4,272.3	0.130
2021	33,149,016	0.202	13,476.7	560.2	-6,793.8	673.8	-6,120.0	2,021.5	7,354.0	6,682.8	3,987.5	0.120
2022	33,470,569	0.270	15,601.4	182.5	-6,565.5	780.1	-5,785.4	2,340.2	6,748.0	9,035.9	5,915.6	0.177
2023	33,788,589	0.223	14,966.3	291.0	-7,436.0	748.3	-6,687.7	2,245.0	7,727.0	7,530.3	4,537.0	0.134
2024	34,102,668	0.182	13,630.0	624.5	-7,425.3	681.5	-6,743.8	2,044.5	8,049.8	6,204.7	3,478.7	0.102

\* cifra por validar



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



BICENTENARIO  
PERÚ  
2024

## SUBPARTIDA NACIONAL

### Subpartida nacional



<b>Sección II</b>	<b>Productos del reino vegetal</b>
Capítulo 12	Semillas y frutos oleaginosos; semillas y frutos diversos; plantas industriales o medicinales; paja y forraje
12.11	Plantas, partes de plantas, semillas y frutos de las especies utilizadas principalmente en perfumería, medicina o para usos insecticidas, parasiticidas o similares, frescos, refrigerados, congelados o secos, incluso cortados, quebrantados o pulverizados.
1211.90	- Los demás:
1211.90.30.00	- Orégano ( <i>Origanum vulgare</i> )

## EVOLUCIÓN DE EXPORTACIONES



Nº	País	Valor FOB (Miles US\$)						
		2021	2022	2023	2024	2025	Var.% 2025/2024	Part.% 2025
	<b>TOTAL</b>	<b>4,020</b>	<b>3,252</b>	<b>2,687</b>	<b>3,000</b>	<b>2,337</b>	<b>-22.08%</b>	<b>100.0%</b>
1	ESPAÑA	1,407	1,181	860	1,165	962	-17.47%	41.15%
2	ITALIA	136	233	526	271	447	64.72%	19.12%
3	ARGENTINA	731	718	491	653	235	-64.09%	10.04%
4	BRASIL	1,156	650	284	502	189	-62.43%	8.07%
5	URUGUAY	282	280	122	6	163	2423.44%	6.96%
6	ECUADOR	130	0	194	141	62	-56.42%	2.63%
7	ARABIA SAUDITA	0	56	61	24	57	137.97%	2.44%
8	SUECIA	0	0	0	0	55	0.0%	2.37%
9	ALEMANIA	54	84	105	157	54	-65.65%	2.31%
10	AUSTRALIA	0	0	0	0	49	0.0%	2.11%
11	PARAGUAY	41	0	17	39	44	13.47%	1.87%
12	PANAMA	83	49	29	40	22	-45.94%	0.93%



PERÚ

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego



BICENTENARIO PERÚ 2024

# PRECIOS EN USA

Commodity Name	City Name	Type	Package	Date	Low Price	High Price	Origin
OREGANO	ATLANTA		1 lb film bags loose	1/10/2024	8	9.45	COLOMBIA
OREGANO	ATLANTA		1 lb film bags loose	1/10/2024	7	8.75	MEXICO
OREGANO	BALTIMORE		1 kg cartons bunched	1/10/2024	17.5	17.5	COLOMBIA
OREGANO	BALTIMORE		1 lb film bags	1/10/2024	8.75	9	COLOMBIA
OREGANO	CHICAGO		1 lb film bags	1/10/2024	6.5	7	CALIFORNIA
OREGANO	CHICAGO		1 lb film bags loose	1/10/2024	8	8	COLOMBIA
OREGANO	CHICAGO		1 lb film bags loose	1/10/2024	7	7	MEXICO
OREGANO	DETROIT		1 lb film bags loose	1/10/2024	7	8	COLOMBIA
OREGANO	LOS ANGELES		1 lb film bags loose	1/10/2024	4.5	4.75	ARIZONA-CALIFORNIA
OREGANO	LOS ANGELES		1 lb film bags loose	1/10/2024	4.5	4.75	MEXICO
OREGANO	LOS ANGELES		cartons bunched	1/10/2024	4.75	5.25	ARIZONA-CALIFORNIA
OREGANO	MIAMI		1 lb film bags	1/10/2024	7	7.5	GUATEMALA
OREGANO	MIAMI		1 lb film bags	1/10/2024	7	7.5	PERU
OREGANO	PHILADELPHIA		1 kg cartons bunched	1/10/2024	14	14	COLOMBIA
OREGANO	SAN FRANCISCO		1 lb film bags	1/10/2024	6.5	7.5	MEXICO
OREGANO	SAN FRANCISCO		cartons bunched	1/10/2024	6.5	6.5	CALIFORNIA
OREGANO	SAN FRANCISCO	Organic	film bags bunched	1/10/2024	13.5	13.5	CALIFORNIA

Fuente: USDA Report - Prices



## RECHAZOS EN MERCADO DESTINO

Fecha	Nº de Empresa	Pa	Código Product	Descripción de Producto	FDA Muestra de Analisis	Cargos de Rechaz
2/05/2024	3013275557	Perú	28KDT99	SPICES AND SEASONING, GROUND, CRACKED, WITH SALT, N.E.C.	No	9
2/05/2024	3013275557	Perú	28KDT99	SPICES AND SEASONING, GROUND, CRACKED, WITH SALT, N.E.C.	No	9
28/08/2024	3029901805	Perú	27YCT99	CONDIMENTS, N.E.C.	No	320,324,482
28/08/2024	3029901805	Perú	27YCT99	CONDIMENTS, N.E.C.	No	320,324,482

En Europa , desde diversos orígenes.

TIPO DE NOTIFICACIÓN	País Notificante	País de Origen	producto	TEMA	DECISIÓN DE RIESGO
Notificación de información para atención	Italia	Albania	Oregano	Chlorpyrifos in oregano from Albania	Potencialmente serio
Notificación de rechazo en frontera	Bélgica	Turquía	Oregano	Pyrrrolizidine alkaloids in dried oregano from Türkiye.	Serio



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego



# Aspectos técnicos de calidad en el orégano

## FACTORES DE CALIDAD

La calidad de una planta aromática o medicinal está definida por su contenido en **metabolitos secundarios** y su **rendimiento en biomasa**.

### Contenido de humedad

El orégano seco (entero, picado/triturado) no puede contener más del 12% de humedad.

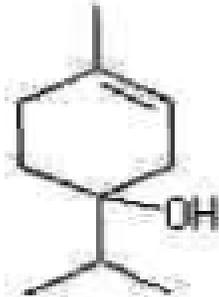
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
COLOR	Verde hoja intenso a verde hoja pálido
OLOR	Muy aromático y aromático
SABOR	Amargo suave y amargo
CONSISTENCIA	Intermedia entre quebradiza y elástica

Composición química de los principales componentes del aceite esencial del orégano de Tacna con Denominación de Origen (L-4 terpineol, 26,56%; timol, 18,80%; y carvacrol, 2,24%), monoterpenos cuyo contenido se debe al medio ambiente y el material genético de las plantas.

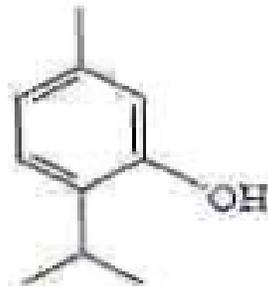
El orégano seco debe estar libre de cualquier olor o sabor foráneo y especialmente del olor a moho.

## COMPARATIVA DEL PRODUCTO

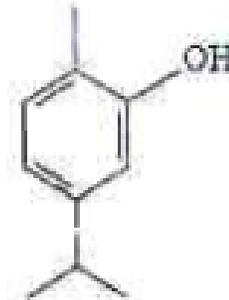
El orégano griego es rico en aceite esencial (alrededor del 5%), mientras que el orégano común contiene menos cantidad (hasta un 2%) de esta sustancia. Es importante determinar el **porcentaje de aceite esencial** y la **composición química** que determina el **quimiotipo** del orégano en la zona. Características distintivas que nos definirá la calidad del Orégano y sobre la base de ello, poder generar economía de escala para acceder a mercados exigentes como la Unión Europea.



terpinen-4-ol



Timol



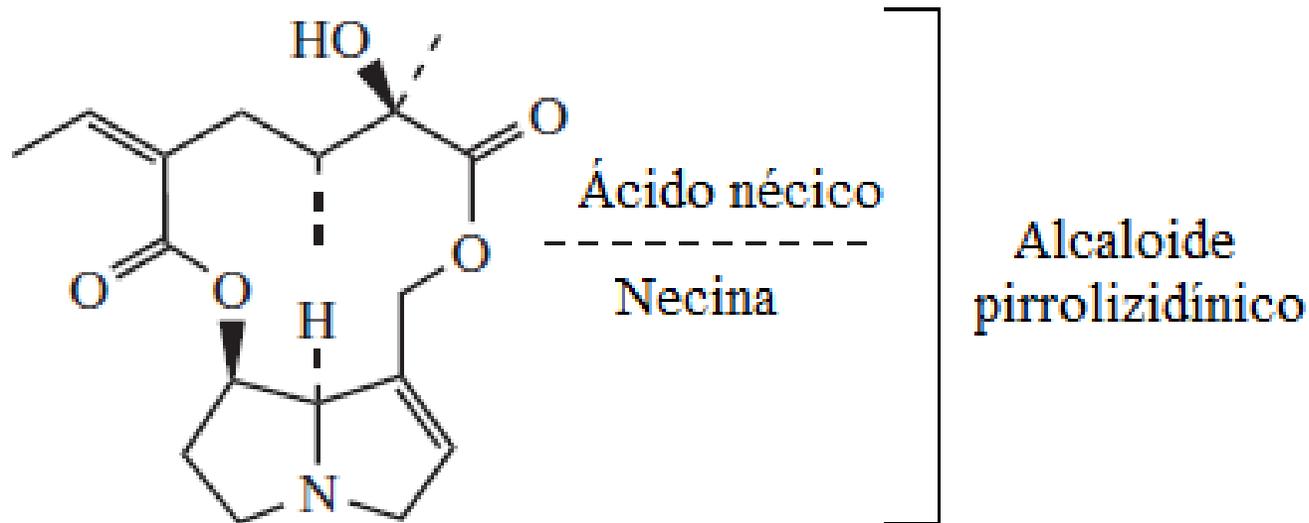
Carvacrol

Responsables de las características organolépticas (Olor y Sabor) del orégano de Tacna con Denominación de Origen, que determinan la calidad del producto.

## CONTAMINANTES

Se debe cumplir con los máximos niveles establecidos en la Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos regulado por organismos Internacionales y el Código de prácticas para **el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos** con **alcaloides de PIRROLIZIDINA**.

A fin de garantizar una protección eficaz de la salud pública, los productos que contengan contaminantes que superen los contenidos máximos no deben comercializarse como tales, ni tras su mezcla con otros productos alimenticios, ni utilizarse como ingrediente en otros alimentos.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y RiegoBICENTENARIO  
PERÚ  
2024

«Productos alimenticios (1)		Contenido máximo (*) (µg/kg)
8.4.	<b>Alcaloides pirrolizidínicos</b>	
8.4.1.	Infusiones de hierbas (producto desecado) (**) (***), excepto las infusiones contempladas en los puntos 8.4.2 y 8.4.4	200
8.4.2.	Infusiones de hierbas a base de rooibos (té rojo), anís ( <i>Pimpinella anisum</i> ), toronjil, camomila, tomillo, menta, verbena (producto desecado) y mezclas constituidas exclusivamente por estas hierbas secas (**) (***), con excepción de las infusiones contempladas en el punto 8.4.4	400
8.4.3.	Té ( <i>Camellia sinensis</i> ) y té aromatizado (****) ( <i>Camellia sinensis</i> ) (producto desecado) (***), excepto el té y el té aromatizado contemplados en el punto 8.4.4	150
8.4.4.	Té ( <i>Camellia sinensis</i> ), té aromatizado (****) ( <i>Camellia sinensis</i> ) e infusiones de hierbas para lactantes y niños de corta edad (producto desecado)	75
8.4.5.	Té ( <i>Camellia sinensis</i> ), té aromatizado (****) ( <i>Camellia sinensis</i> ) e infusiones de hierbas para lactantes y niños de corta edad (producto líquido)	1,0
8.4.6.	Complementos alimenticios que contengan ingredientes de hierbas, incluidos los extractos (**), con excepción de los complementos alimenticios contemplados en el punto 8.4.7	400
8.4.7.	Complementos alimenticios a base de polen (39) Polen y productos a base de polen	500
8.4.8.	Hojas de borraja (frescas o congeladas) comercializadas para el consumidor final (**)	750
8.4.9.	Hierbas secas, con excepción de las hierbas secas contempladas en el punto 8.4.10 (**)	400
8.4.10.	Borraja, levístico, mejorana y orégano (desecados) y mezclas constituidas exclusivamente por estas hierbas secas (**)	1 000
8.4.11.	Semillas de comino (especias a base de semillas)	400

## CONTAMINANTES

El producto regulado por esta norma que corresponde al orégano seco, debe cumplir con los **límites máximos de residuos de plaguicidas** establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius y estará sujeto al acuerdo pactado entre el comprador y productor según el país destino.

No se comercializarán cuando contengan uno de los contaminantes enumerados en el mismo en una cantidad que supere el contenido máximo establecido.

Los LMR se fijarán en el nivel más bajo que pueda alcanzarse según lo estipulado en los países que han definido el Nivel máximo de residuos (mg/kg)

### Plaguicidas LMR



## COMPARATIVA CON OTROS / DIFERENCIACIÓN

El **contenido y la composición** del aceite esencial es determinante, ya que esta sustancia es responsable tanto del valor sensorial como de la actividad farmacológica de la materia prima.

El **orégano común es más polimórfico que el orégano griego**, ya que se han distinguido muchos quimiotipos diferentes, como los siguientes: p-cimeno +  $\beta$ -cariofileno, germacreno D +  $\beta$ cariofileno, sabineno, cis- hidrato de sabineno, terpineno 4-ol, etc

Independientemente de las subespecies, los **quimiotipos carvacrol o timol** se consideran los más valiosos desde el punto de vista de las **actividades medicinales** (especialmente antimicrobianas) de estos monoterpenos fenólicos. Además, ***estas sustancias son responsables de las propiedades sensoriales de la materia prima, en particular: su aroma herbal y especiado.***

El aroma, sabor y valor farmacéutico del orégano cultivado (*Origanum vulgare* L.) es consecuencia de su aceite esencial que se compone principalmente de monoterpenos y sesquiterpenos.

## DESAFÍOS



Se debe explorar la posibilidad de agregar valor al orégano y dirigirse a compradores de alto nivel al resaltar las características que son exclusivas de su empresa y de las regiones productoras de las que se abastece. Esto hará que su hierba aromática sea más atractiva, especialmente para los compradores **éticos y premium** que están interesados en perfiles únicos y de alta calidad.



Para los importadores y las empresas de hierbas aromáticas, el origen único también significa aumentar **la trazabilidad**, lo que se traduce en una calidad constante y seguridad del producto. Esto es específicamente relevante para las especias **orgánicas**, donde la preservación de la identidad y la prevención de la contaminación cruzada con pesticidas son cruciales.



Los pequeños agricultores pueden acceder a mercados seguros para productos basados en el origen solo si están organizados. Los estudios de caso muestran que la cohesión social contribuye al nivel de **organización de los pequeños productores**. En términos generales, los lazos horizontales históricos entre productores y parentesco deben considerarse activos importantes

## RECOMENDACIONES

A largo plazo, existen retos a afrontar que son de suma importancia para el crecimiento del sector:

- ✓ Certificación en normas de calidad y buenas prácticas que garanticen productos de excelente calidad, mayor valor y diferenciación.
- ✓ Trazabilidad y valor agregado en toda la cadena de comercialización.
- ✓ Fomentar, impulsar y reproducir el modelo asociativo, fundamentalmente, para aumentar los volúmenes de venta y homogeneizar calidad de producto. Junto con el aumento de la productividad, aumentar la rentabilidad de los productores.
- ✓ Transparentar y hacer pública la información de mercado (calidades, precios, cantidades, agentes).
- ✓
- ✓ Convertir el modelo actual de producción de subsistencia en un modelo de negocio.



Orégano de alta calidad con Denominación de Origen, muy aromático, hojas de color verde intenso y de sabor amargo suave por su concentración de aceites esenciales; cultivado en la zona geográfica del Orégano de Tacna, de clima semi árido y suelos del tipo franco arenoso, sin pesticidas.

High-quality oregano with Denomination of Origin, very aromatic, leaves of an intense green color and a slightly bitter taste, due to its concentration of essential oils; Cultivated in the geographical area of Oregano de Tacna, with a semi-arid climate and sandy loam soils, without pesticides.



# Gracias



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

Viviana Mendoza Revilla  
[vmendoza@agromercado.gob.pe](mailto:vmendoza@agromercado.gob.pe)