



DENOMINACION DE ORIGEN: GUIA INFORMATIVA

Contenido

[Introducción](#)

[¿Que es una Denominación de Origen?](#)

[Denominaciones de origen otorgadas por Indecopi](#)

[Enlaces de Interés](#)

[Blogs y Wikis](#)

[Reuniones](#)

[Noticias](#)

INTRODUCCION

El Centro de Información y Documentación pone a disposición de las PYMES, empresarios, consultores y ciudadanía en general el presente DOSSIER INFORMATIVO SOBRE DENOMINACIONES DE ORIGEN, el cual busca promover la mejor forma de diferenciar nuestros productos en el mercado., no solo acerca de su procedencia geográfica, sino que también acerca de las cualidades que los hace especiales.

Así por ejemplo, actualmente contamos con las denominaciones de origen del Pisco, la cerámica de Chulucanas, el maíz blanco de Urubamba, el pallar de Ica, el café de Villa Rica, Machu Picchu, Loche de Lambayeque, y Maca Junín. Las reseñas incluyen legislación, normas técnicas asociadas a dichos productos y una relación de enlaces y otros recursos de utilidad.

¿Qué es una Denominación de Origen?



Es aquella que emplea el nombre de una región o ámbito geográfico y que sirve para designar, distinguir y proteger un producto en función de sus especiales características derivadas, esencialmente, del medio geográfico en que se elabora, considerando factores naturales, climáticos y humanos.

¿Para qué sirve una DO?

Es una forma más de diferenciar nuestros productos en el mercado. Una DO le indica al consumidor no solamente la procedencia geográfica de nuestros productos, sino que también le indica que estos poseen una calidad que los hace especiales. Así por ejemplo, la denominación de origen del Pisco no solo indica que es un aguardiente de uva de una determinada procedencia, sino que señala también que cumple con un estándar de calidad.

¿Por qué es importante tener una denominación de origen?

Porque al diferenciar nuestros productos y acreditar el origen y la calidad de los mismos, estos pueden ser mas apreciados por el consumidor y adquirir mayor valor en los mercados nacionales e internacionales.

Además previene que personas ajenas a la zona de producción, se beneficien indebidamente de la buena reputación de los productos protegidos.

¿Quiénes pueden solicitar una declaración de protección de una DO?

Personas o asociaciones que se dediquen directamente a la extracción, producción o elaboración del producto al cual designe la DO: Autoridades estatales, regionales, departamentales y municipales cuando se trate de denominaciones de origen en sus respectivas jurisdicciones.

¿Cuál es el trámite para obtener la autorización de uso de una denominación de origen?

La solicitud de declaración de protección de una denominación de origen se presenta por escrito ante la Dirección de Signos Distintivos. Se debe indicar la siguiente información:

- 🔗 Nombre y domicilio del solicitante.
- 🔗 Los poderes que sean necesarios.
- 🔗 Los documentos que acrediten la existencia y representación de la persona jurídica solicitante.
- 🔗 La denominación de origen que se pretende utilizar.
- 🔗 Certificación del lugar o lugares de explotación, producción o elaboración del producto. Se acreditará con el acta de la visita de inspección realizada por un organismo autorizado.

¿Que es un informe técnico?

Es un estudio de carácter técnico que describe las características del producto y acredita que dichas características se deben al medio geográfico. El expediente técnico debe acompañar a la solicitud de declaración de protección de una DO

Este debe ser elaborado por un profesional o institución competente en la materia relativa al producto que se quiere proteger con la DO.

El costo del informe técnico varía de acuerdo al tipo de producto que se quiera proteger. Serán necesarias pruebas científicas o investigaciones que acrediten la vinculación de la calidad del producto en el lugar de origen. De tratarse de productos con una larga tradición histórica, podrían ser necesarios estudios de tipo histórico, antropológicos o de similar naturaleza.

El costo del expediente técnico lo asumen el solicitante. Sin embargo algunos centros de investigación públicos y privados, universidades y otras entidades pueden colaborar con el solicitante en la elaboración del expediente técnico.

¿Cuál es el Procedimiento para el registro?

El costo por los derechos de trámite de este procedimiento es equivalente al 12.33% de la UIT (S/. 443.75 nuevos soles) y se cancelará en la Caja del INDECOPI.

El usuario deberá presentar una solicitud consignando y adjuntando la siguiente información:

- ✎ Nombre, domicilio, residencia y nacionalidad del o los solicitantes (si son personas naturales, se debe indicar el número del DNI; si son jurídicas, el número del RUC, así como la demostración de su legítimo interés).
- ✎ La denominación de origen objeto de solicitud de declaración.
- ✎ La delimitación y descripción de la zona geográfica de producción, extracción o elaboración del producto que se designará con la denominación de origen.
- ✎ El detalle del producto (o productos) que distinguirá la denominación de origen solicitada.
- ✎ La descripción (informe técnico) de las calidades, reputación u otras características esenciales de los productos designados por la denominación de origen solicitada.

Dentro del plazo de 3 meses de recibida la orden de publicación, el solicitante deberá publicarla, por una sola vez, en el diario oficial El Peruano.

¿Y los plazos?

Según las disposiciones legales, el tiempo máximo para la tramitación y evaluación de la solicitud y documentación entregadas a la Dirección es de 180 días hábiles, conforme a lo establecido en el artículo 24 del Decreto Legislativo N°1075.

Si después de notificada la resolución, el solicitante desea presentar un recurso de reconsideración, apelación o adhesión, tendrá un plazo máximo de 15 días útiles desde la fecha en que dicha resolución le fue comunicada.

¿Cuánto tiempo dura la declaración de protección?

Indefinidamente mientras subsistan las condiciones que determinaron la declaración de protección.

¿Quién es el titular de la DO?

El titular es el Estado Peruano.

¿Quién usar la DO?

Aquellos productores se acrediten su calidad como tal, se encuentren dentro de la zona de producción y cumplan con los requisitos establecidos en la declaración de protección de la DO podrán solicitar una autorización de uso otorgada por la Dirección de Signos Distintivos del Indecopi, la cual es válida por diez años renovable por períodos similares.

¿Qué sucede si se incumplen las normas o reglamentos de uso de la denominación de origen?

El Indecopi, de oficio o a solicitud de parte con legítimo interés, puede iniciar una acción de cancelación de la autorización de uso.

¿Qué sucede si alguien que no tiene autorización usa la DO?

El Indecopi, de oficio, sancionará a aquellos que hagan uso no autorizado de la DO, pudiendo imponer multas y el comiso de los productos infractores.

¿Existe protección internacional para una DO?

En principio, el registro y protección de una DO es nacional. Sin embargo, el Estado Peruano ha suscrito tratados que permiten el reconocimiento de una DO internacionalmente.

Por ejemplo, mediante el Arreglo de Lisboa, el Perú puede solicitar el reconocimiento internacional de sus denominaciones de origen ante más de veinte países

Denuncias

http://www.indecopi.gob.pe/0/modulos/JER/JER_Interna.aspx?ARE=0&PFL=11&JER=305

Legislación

Tratados internacionales: indicaciones geográficas

[Arreglo de Madrid relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas en los productos](#)

[Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional](#)

[Arreglo de Madrid relativo al Registro Internacional de Marcas](#)

[Protocolo concerniente al Arreglo de Madrid relativo al Registro Internacional de Marcas \(que también trata del registro internacional de las marcas de certificación\)](#)

Denominaciones de Origen Otorgadas por Indecopi

Pisco



El PISCO es la primera denominación de origen peruana declarada para designar los productos obtenidos por la destilación de caldos resultantes de la fermentación exclusiva de la uva madura (de acuerdo con lo establecido en la Norma Técnica Nacional Obligatoria N° 211.001), elaborados en la costa de los departamentos de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y; los valles de Locumba, Sama y Caplina, pertenecientes al departamento de Tacna.

[Ver resolución](#)

Autorizaciones de uso de la denominación de origen Pisco

Listado alfabético de personas con autorización de uso de la denominación de origen Pisco
Medidas de fiscalización para proteger la denominación de origen Pisco.

Reglamento de la DO Peruana Pisco

[Ver](#)

Normas Técnicas Peruanas

[NTP 212.033:2007](#) BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Pisco. Buenas Prácticas Vitivinícolas (45 p.)

Establece las buenas prácticas agrícolas en la producción de uvas pisqueras con la finalidad de asegurar un producto inocuo y sano así como la protección del medio ambiente, seguridad y bienestar de los trabajadores.

Precio: S/. 62,39

[NTP 212.034:2007](#) BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Pisco. Buenas prácticas de elaboración del pisco (16 p.)

Establece las buenas prácticas de elaboración en la producción de Pisco, con objeto de asegurar un producto de calidad, seguro e inocuo; que no cause daño a la salud del consumidor. Las buenas prácticas de elaboración combinan una serie de tecnologías y técnicas que hacen énfasis en el manejo higiénico de la bodega, la limpieza en los procesos, conservación del medio ambiente y minimización de los riesgos para la salud humana.

Precio: S/. 34,02

Maíz Blanco Gigante Cusco



La segunda denominación de origen reconocida es el MAÍZ BLANCO GIGANTE CUSCO. Distingue la especie maíz blanco gigante (Paraqay sara) y a la zona geográfica delimitada para su cultivo y producción: las provincias de Calca y Urubamba.

Como se sabe, la provincia cusqueña de Calca posee siete distritos: San Salvador, Písac, Taray, Coya, Lamay, Calca y Lares. En todos ellos, excepto en el último, se cultiva esta variedad. Por su parte, los siete distritos de Urubamba son: Urubamba, Huayllabamba, Ollantaytambo, Yucay, Maras, Machupicchu y Chincheros. Excepción hecha de los dos últimos, en todos se cultiva el Maíz Blanco Gigante Cusco.

[Ver resolución](#)

Normas Técnicas Peruanas

[NTP 205.051:2009](#) CEREALES Y LEGUMINOSAS. *Maíz amiláceo. Grano seco. Definiciones, clasificación, y requisitos. 2a. ed. (17 p.)*

Define, clasifica y establece los requisitos que debe cumplir el maíz amiláceo, para su comercialización como grano seco

Precio: S/. 34,02

Cerámica Chulucanas



CHULUCANAS, que distingue un tipo de cerámica, es la tercera denominación de origen protegida. La zona geográfica delimitada para la elaboración de los productos designados con esta denominación es el distrito de Chulucanas, provincia de Morropón, departamento de Piura.

[Ver resolución](#)

Normas Técnicas Peruanas

[NTP 232.100:2007](#) ARTESANÍAS DE CERÁMICA. Terminología y clasificación (14 p.)

Establece la terminología y la clasificación de la línea artesanal cerámica con el objeto de que todos los sectores involucrados cuenten con una herramienta común que les facilite una rápida identificación de los productos.

Precio: S/. 28,37

Pallar de Ica



La cuarta denominación de origen es el PALLAR DE ICA, que se caracteriza por ser un producto de sabor agradable (dulce), de cáscara delgada (textura), de fácil y rápida cocción, el cual luego de la misma se presenta cremoso y suave. La dulzura distintiva del producto PALLAR DE ICA se debe a su menor contenido de ácido cianhídrico. A ello se debe agregar otros efectos que la fotosíntesis acumula en los cotiledones. Ambas características determinan la calidad del Pallar de Ica. La zona geográfica delimitada para el cultivo y producción del producto comprende las provincias de Chincha, Pisco, Ica, Palpa y Nazca.

[Ver resolución](#)

Normas Técnicas Peruanas

[NTP 205.019:1992 \(Revisada el 2011\)](#) LEGUMBRES SECAS. Pallar, requisitos (8 p.)

Establece los requisitos que debe cumplir la legumbre seca pallar (*Phaseolus lunatus* L.) destinada a consumo humano

Precio: S/. 22,52

[NTP 203.022:1981 \(Revisada el 2011\)](#) PALLARES ENVASADOS (6 p.)

Esta norma define y establece los requisitos para los pallares envasados al natural o con salsas

Precio: S/. 11,26

Café Villa Rica



Las características especiales que se reconocen en el caso del Café Villa Rica están referidas principalmente a la calidad, el sabor, aroma, nivel de acidez, rendimiento del café pilado y las técnicas de producción, entre otras, que guardan relación con los factores naturales (suelo, agua, clima, etc.) y humanos (técnicas de producción) de la zona.

Por ello, la denominación de origen se convierte en una valiosa herramienta comercial que los productores de Villa Rica podrán emplear en exclusiva para posicionar su café en el mercado nacional e internacional.

Tal como se ha hecho con las denominaciones de origen anteriores, el INDECOPI reconoce y protege en todos los países miembros del Arreglo de Lisboa, administrado por la Organización Mundial de Propiedad Intelectual - OMPI.

[Ver Resolución](#)

Café Machu Picchu-Huadquiña

CAFÉ MACHU PICCHU - HUADQUIÑA es la séptima denominación de origen y distingue al café en grano verde, que se produce en el Caserío Huadquiña (ex-hacienda Huadquiña), en el distrito de Santa Teresa, provincia de La Convención, departamento de Cusco.

Dicha zona geográfica se localiza cerca de los valles donde se ubica el Santuario Histórico de Machu Picchu y en las cercanías de los nevados Salkantay, Sacsarayoc y Humantay. Estos nevados contribuyen a crear un microclima en dicha zona con temperaturas que favorecen una lenta maduración de los cerezos y la acumulación de suficiente materia orgánica en los frutos y la semilla, que en conjunto finalmente dan lugar a un café con excelente cuerpo.

Adicionalmente, se encuentra presente el factor humano a través del manejo en el campo de los agricultores y las costumbres ancestrales para el cultivo y la cosecha. Dichas prácticas han jugado un rol importante en que este café mantenga características particulares, diferenciándose de otros de su misma especie (*Coffea arabica* L.), cultivados en otras zonas productoras de café del Perú.

[Ver Resolución](#)



[Fuente](#)

Normas Técnicas Peruanas

[NTP 209.310:2008](#) *CAFE PERGAMINO. Requisitos. 2a. ed. (4 p.)*

Establece los requisitos de café pergamino aplicable para su comercialización.

Precio: S/. 11,34

[NTP 209.311:2003](#) *CAFES ESPECIALES. Requisitos. (5 p.)*

Establece criterios de clasificación y descripción de cafés especiales, así como los requisitos aplicables para su comercialización e el mercado de la especialidad. Los cafés especiales se clasifica como una categoría superior de los estándares establecidos para el café verde (NTP 209.027)

Precio: S/. 11,34

[NTP 209.028:2005](#) *CAFE TOSTADO EN GRANO O MOLIDO. Requisitos. 2a. ed. (8 p.)*

Establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el café tostado, en grano o molido, aplicable para su comercialización

Precio: S/. 22,68

[NTP 209.027:2007](#) *CAFE. Café verde. Requisitos. 3a. ed. (19 p.)*

Establece los requisitos que debe cumplir el café verde para su comercialización.

Precio: S/. 34,02

Loche de Lambayeque

La sexta denominación de origen es LOCHE DE LAMBAYEQUE que identifica a un fruto con un agradable aroma y sabor característico, de gran valor gastronómico.

Este fruto es el resultado de la interacción de factores ambientales que se conjugan en la zona de Lambayeque (provincias de Chiclayo, Lambayeque y Ferreñafe), así como consecuencia de factores geográficos. Adicionalmente, se encuentra presente el factor humano con el manejo agronómico de las zonas de cultivo del LOCHE DE LAMBAYEQUE, a lo cual se suma el conocimiento de las prácticas culturales como las referidas al manejo del cultivo, heredado de sus ancestros. Estas prácticas se mantienen hasta la actualidad y contribuyen en la obtención de un producto con características particulares que se diferencian de otros de su misma especie (*Cucurbita moschata* Duchesne).

[Ver Resolución](#)



[Fuente](#)



[Fuente](#)



[Fuente](#)

Normas Técnicas Peruanas

[NTP 011.114:1975. \(revisada el 2012\)](#) HORTALIZAS, *Zapallo tipo macre*. 1a. ed (9 p.)

Establece la terminología, definición, clasificación y requisitos del Zapallo tipo Macre, para su comercialización al estado fresco. Esta norma no incluye las especificaciones para las especies: Cucurbita pepo, Cucurbita mixta, Cucurbita moschata

Precio: S/. 22,52

Maca Junín-Pasco

La octava denominación de origen es MACA JUNÍN-PASCO, que identifica a la maca que se produce en las regiones Junín y Pasco, la misma que se caracteriza porque sus valores promedio de contenido de azúcares reductores determinan rasgos organolépticas como la dulzura, sabor, aroma y color, particularidades distintivas de la MACA JUNIN-PASCO. Asimismo, los carbohidratos y el contenido de magnesio que ayuda en la reducción del estrés en conjunto con el potasio, son los que aportan las características de energizante y vigorizante a la maca, por estar directamente relacionados en el aporte calórico.

Dichas características son consecuencia de la interacción de factores naturales y humanos en la zona de producción. En el caso de los factores naturales, cabe destacar que la MACA JUNÍN-PASCO crece entre los 3 950 y los 4 500 msnm, sobre la misma cordillera andina, por lo que enfrenta condiciones climáticas adversas, que inciden finalmente en las características de la maca que se produce en esta zona.

[Ver Resolución](#)



[Fuente](#)

Normas Técnicas Peruanas

[NTP 011.180:2011](#) MACA SECA. *Requisitos. 2a. ed. (6 p.)*

Establece los requisitos de calidad que debe cumplir la maca seca, que será usada como materia prima, para los diferentes tipos de procesamiento en harinas y otros destinados al consumo humano

Precio: S/. 11,26

[NTP 011.181:2008](#) HARINA TOSTADA DE MACA. (*Lepidium peruvianum chacón*). *Definición y requisitos (6 p.)*

Establece los requisitos que debe cumplir la harina tostada de maca destinada al consumo humano.

Precio: S/. 11,26

[NTP 011.182:2008](#) HARINA GELATINIZADA DE MACA. (*Lepidium peruvianum chacón*). *Definición y requisitos (7 p.)*

Establece los requisitos que debe cumplir la Harina Gelatinizada de Maca destinada al consumo humano

Precio: S/. 11,26



[Fuente](#)

ENLACES WEB

Branding matters: the success of Chuao Cocoa Bean

[Ver](#)

Café

[Ver](#)

Caprinos (lácteos)

[Ver](#)

Chirimoya Cumbe - El Valor de un nombre

[Ver](#)

Denominación de origen Café de Villa Rica

[Ver](#)

[Ver](#)

In search of a perfect cup (Jamaica Blue Mountain Coffee)

[Ver](#)

Maiz blanco

[Ver](#)

Making the origin Count: the Colombian experience

[Ver](#)

Managing the challenges of the protection and enforcement of intellectual property rights (Darjeeling Tea)

[Ver](#)

Melinda: the first Italian designer Apple

[Ver](#)

Pisco: la promoción de las marcas y otros signos distintivos para competir en el mercado

[Ver](#)

Pisco

[Ver](#)

Quesos

[Ver](#)

WIKIS Y BLOGS

Aceites y quesos

[Ver](#)

Aceite de olivo

[Ver](#)

Cerámica Chulucanas

[Ver](#)

[Ver](#)

Denominación de origen

[Ver](#)

Jamón

[Ver](#)

Jamón curado

[Ver](#)

Maíz gigante

[Ver](#)

Quesos

[Ver](#)

Vinos

[Ver](#)

[Ver](#)

REUNIONES

Simposio sobre la Protección Internacional de las Indicaciones Geográficas / Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) y la Dirección Nacional de la Propiedad Industrial (DNPI), Ministerio de Industria, Energía y Minería del Uruguay. Montevideo, 28-29 nov., 2001

[Ver](#)

[Ver](#)

Taller de La OMPI sobre signos distintivos como herramientas de Competitividad Empresarial / Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI); Registro de la Propiedad Intelectual. Ciudad de Guatemala, 23-24 feb. 2006

[Ver](#)

NOTICIAS

Chirimoya española obtiene Denominación de Origen Protegida (DOP)

[Ver](#)

Denominación de origen Montecristi Ecuador

[Ver](#)

Indecopi entregará tres nuevas denominaciones de origen en lo que resta del año

[Ver](#)

La denominación de origen del vino de Oporto cumple 250 años

[Ver](#)

Las denominaciones de origen: aplicación práctica de la metodología para su reconocimiento en los casos de la maca y los pallares de Ica

[Ver](#)

Otorgan denominación de origen al café de Villa Rica

[Ver](#)

Centro de Información y Documentación del INDECOPI.

Diciembre 2012

Dirección: Calle de la Prosa 104 - San Borja

Teléfono: (511) 224-7800 anexos 1511, 1394, 1722, 1353

Horario de Atención Oficinas: Lun-Vie 8:30h a 16:30h

E-mail: ldiaz@indecopi.gob.pe