



PROYECTO DE LEY QUE DECLARA EL OLIVO Y LA ACEITUNA DEL VALLE DE AZAPA COMO PATRIMONIO REGIONAL Y PROMUEVE SU DENOMINACIÓN DE ORIGEN

FUNDAMENTOS:

El Olivo o también conocida como Olea Europea I, pertenece al género Olea de la familia Oleaceae, cuyo árbol de copa ancha y hoja perenne puede vivir varios siglos gracias a la particularidad que poseen las yemas temporales de su bajo-tronco para emitir raíces y brotes, así como también de una variada propagación la cual incluye reproducción o carozo y multiplicación (injerto, esqueje semileñoso o herbáceo, óvulos brotes de pie y micropropagación).

A través de diversos estudios se ha logrado encontrar fósiles de hojas de olivo en depósitos del plioceno en las regiones de Mongardino en Italia, en estratos rocosos que datan del período Paleolítico Superior del norte de África y en excavaciones de la era del Bronce en España, teniendo como consecuencia que la existencia del olivo se remonte a los 12.000 años antes de Cristo, es decir, estamos frente a un árbol milenario y de larga data.

Desde otra perspectiva, el olivo es un árbol con un profundo significado en diversas culturas y religiones. En la mitología griega, se asocia con Atenea, quien lo creó en una competencia para ser patrona de Atenas, y sus ramas simbolizaban la victoria en los primeros Juegos Olímpicos. Para el cristianismo, el olivo representa la paz y la consagración, apareciendo en el relato del Arca de Noé como señal del fin del diluvio, y en las celebraciones de Pascua, como símbolo de la resurrección de Jesucristo. En el judaísmo, el aceite de oliva es un símbolo de la bendición divina el cual se utilizaba en ritos sagrados y para ungir a los reyes. Finalmente,



en el islam, el olivo y su aceite se vinculan estrechamente con la Luz de Dios, cuyas civilizaciones, además, contribuyeron significativamente al desarrollo de su cultivo y procesamiento.¹

Esto coincide con la tesis que plantea que el olivo es originario de las regiones pertenecientes a la zona del Mediterráneo Oriental, específicamente en el área comprendida entre lo que hoy conocemos como los países de Siria, Turquía, Palestina e Israel, cuya domesticación dataría de 7.000 años en el pasado.

En cuanto a su expansión, los fenicios, griegos y romanos desempeñaron un papel fundamental en la difusión del olivo a lo largo del mundo mediterráneo, introduciéndolo en diversas regiones del norte de África, Italia, España y Grecia. Así, el aceite de oliva no solo fue considerado un elemento esencial en la dieta, sino que también, como se mencionó anteriormente, tuvo una relevancia significativa para la religión, la medicina y fue considerado como un símbolo de paz y prosperidad.²

En América, la introducción del olivo se remonta a la época colonial, cuando los conquistadores europeos introdujeron diversos vegetales y especies provenientes del antiguo continente hacia el recién descubierto nuevo mundo.

Según los relatos del cronista Garcilaso de la Vega en sus “Comentarios Reales de los Incas”, el olivo fue llevado al Virreinato del Perú en el año 1560 a manos de Don Antonio de Ribera, quién en un viaje de regreso de España hacia la “Ciudad de los Reyes” en el Perú, llevó consigo más de cien ejemplares de olivos de Sevilla en dos tinajones o vasijas de barro, de las cuales sólo sobrevivieron tres estacas, las que plantó en su hacienda ubicada en el Valle de Lima.

De acuerdo con el cronista, Antonio de Ribera implementó una protección exagerada en su hacienda, ejerciendo una guardia continua en la propiedad con tal de que nadie robase alguna de las plantas de olivo, las cuales tuvieron grandes dificultades para crecer dada las condiciones adversas de la zona.

A pesar de sus esfuerzos, una planta fue robada y propagada a los llanos costeros del Perú, en donde las condiciones climáticas eran más provechosas. En estas regiones el olivo sólo era conservado en salmuera y vendida a granel, pero fue cuestión de tiempo para que iniciara la

¹ Aceitunas de Campo Real, Los significados del olivo a lo largo de la historia, recuperado de <https://aceitunasdecamporeal.com/los-significados-del-olivo-a-lo-largo-de-la-historia/>.

² Fletcher, R. et al., "The Mediterranean Olive", *University of Oxford Press*, 2012



producción y exportación de aceite. Finalmente, la olea europea fue introducida en zonas más remotas al sur del Perú, precisamente a Chile o “Chili” como se le denominaba en aquel entonces en la época colonial, en donde la plantación de olivo se consolidó rápidamente dada las óptimas condiciones del clima y del suelo chileno.

A tres décadas del inicio de la conquista española, y dado que la búsqueda de las tan anheladas riquezas y metales preciosos se volvía una idea vez más imposible de materializar, los colonos comenzaron a explorar nuevas alternativas para sacar provecho a las tierras del nuevo continente, siendo una de estas la explotación de recursos agrícolas permanentes y renovables importados desde el continente europeo, fomentando un creciente mercado interno colonial el cual privilegiaba el comercio de productos de origen europeo. Este impulso económico fue el que contribuyó a la expansión del olivo, llegando a lugares en los que pudiera desarrollarse su cultivo en condiciones comparativas más provechosas, entre ellos el Valle de Azapa de la ciudad de Arica.

De acuerdo con Garcilaso de la Vega, el inicio de la industria productora de aceite de oliva en América tuvo su origen en Chile, en algún punto de la década de 1560. Sin embargo, otros autores como Joseph de Acosta, expuso en sus relatos que hasta el año 1587 el aceite de oliva que se consumía en el nuevo continente era importado desde España, ya que los costos de la producción de este aceite eran mucho más elevados en comparación a su importación, dado que los molinos o almarzas aún no eran introducidos ni México ni en el Perú. Del mismo modo, el cronista, científico y sacerdote jesuita español Bernabé Cobo, señaló que la producción del aceite de oliva sólo fue posible tras la bajada en el precio de las aceitunas, esto gracias a **que el olivo era uno de los árboles de más rápida multiplicación**, incluso su leña, la que comenzó a ser utilizada en reemplazo de otros combustibles. Además, y contradiciendo la versión de Garcilaso de la Vega, señaló que el olivo se propagó mayoritariamente en los llanos, vale decir, por la zona costera y no en la sierra.

El olivo se adaptó rápidamente a las condiciones del Valle de Azapa en la ciudad de Arica, esto porque el clima y el suelo azapeño compartía grandes similitudes a las de España, contribuyendo enormemente al desarrollo de la agricultura local. Según el cronista y carmelita español Antonio Vázquez de Espinosa, **para el año 1618 ya se habían instalado varios molinos aceiteros** en los que se faenaba la producción de numerosos olivares, **cuyas aceitunas fueron consideradas superiores a las españolas e incluso, siendo catalogadas**



como las mejores del mundo, pese a las dificultades y la permanente escasez hídrica suplida de manera insuficiente por el Río San José, permitiendo además el cultivo de trigo, maíz, ají, melones, pepino y otras hortalizas que se daban con abundancia en el Valle de Azapa.³

El desarrollo de la olivicultura en Azapa también fue beneficiado por el alto flujo monetario en la ciudad de Arica, cuyo puerto era denominado como el **“Puerto Virreinal de Potosí”**, cobrando suma relevancia al ser el punto de conexión con una de las minas más ricas de plata del nuevo mundo ubicada en Potosí, de la entonces Audiencia de Charcas, actual Bolivia⁴. Lo anterior, sumado a la alta competencia y gran estándar de calidad en los productos agrícolas, generó una alta inversión en sistemas de riego, molinos, fertilizantes y en general, en la aplicación de técnicas mucho más sofisticadas, logrando que la industria agrícola en el **Valle de Azapa era ya en los comienzos del Siglo XVII una actividad altamente tecnificada.**⁵

Cabe destacar que tanto el desarrollo de la agricultura como la olivicultura del Valle de Azapa dependía en gran medida de la **mano de obra esclava e indígena**. En este sentido, los esclavos africanos cumplían funciones fundamentales en las haciendas de los colonos europeos, cumpliendo con tareas desde el cultivo hasta en el procesamiento de aceitunas.

De manera paralela, muchos indígenas provenientes de las zonas altiplánicas se desempeñaban como jornaleros en las distintas tierras que en su mayoría era de propiedad de los colonos, con el objeto de obtener ingresos suficientes para mantener a sus pares radicados en las regiones cordilleranas y pagar los respectivos tributos virreinales. Esta coexistencia entre ambos grupos étnicos en la actividad agrícola en el Valle de Azapa reflejaba un gran sincretismo cultural, ya que mientras se trabajaba en el cultivo de especies vegetales foráneas como el trigo y el olivo, también se explotaban especies endémicas como el ají, tomate, algodón y otras hortalizas en una integración entre las prácticas andinas y europeas.

Para finales del Siglo XVIII, el Valle de Azapa enfrentó una de las peores sequías de las que se tiene registro, cuyas consecuencias en la agricultura local fueron devastadoras, reduciendo significativamente la producción del olivo. No obstante, esto fue un obstáculo para

³ Antonio Vázquez de Espinosa, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales* ([ca. 1630], edición de Edmundo O’Gorman, México: UNAM, 1948), pp. 481-482.

⁴ Hispanismo. (s.f.). *Arica: puerto virreinal de Potosí*. Recuperado de <https://hispanismo.cl/chilenidad/arica-puerto-virreinal-de-potosi/>

⁵ Hidalgo, J. (1993). *Algunas notas para la historia del olivo en Arica*. IDESIA (Chile), 12, 31-46.



que la agricultura siguiera desarrollándose como un motor económico dentro de la región, esto en parte gracias a las técnicas y métodos implementados en el Siglo XVII , como los sistemas de riego a base de “socavones” introducidos por los españoles y de una milenaria tradición árabe, infraestructura que estaba compuesta por extensos túneles que llevaban agua desde las vertientes y napas subterránea, que además evitaban la pérdida de este recurso hídrico por evaporación, distribuyéndose a las distintas zonas de cultivo del norte grande de Chile, esto de acuerdo al relato del metalúrgico y cartógrafo español Antonio O’Brien.⁶

De igual forma, los indígenas continuaron trabajando en las faenas agrícolas, pero en condiciones precarias, muchos de ellos a través del sistema de trabajo obligatorio o forzado conocido como “mita”, generando una alta tasa de mortalidad entre sus miembros. Otros también se desempeñaban como medieros, utilizando pequeñas parcelas o predios para gestionar sus propios cultivos y/o compartirlos con los propietarios de las tierras, todo esto mientras eran desplazados y sustituidos por la mano de obra esclava de origen africano, cuyos vástagos conforman la actual comunidad del pueblo tribal afrodescendiente en la Región de Arica y Parinacota.⁷

No obstante, a diferencia de los indígenas quienes tenían una mayor movilidad y participación en las distintas haciendas de la región, los esclavos africanos estaban limitados al trabajo bajo el sistema de servidumbre dentro de las zonas costeras de la actual ciudad de Arica, tales como el Caserío de Lumganga y el humedal de La Chimba, esto hasta la promulgación de la Libertad de Vientres y la Abolición de la Esclavitud durante los primeros años de independencia del Perú en el año 1854.⁸

Lo anterior, sumado al intercambio de prácticas y/o técnicas de las distintas etnias presentes en el Valle de Azapa, permitieron que la economía y la producción agrícola alcanzara niveles altamente diversificados y vanguardistas.

Asimismo, el cultivo de olivo logró una notable armonía de las diversas culturas involucradas en su explotación, constituyéndose como una parte integral simbólica de la identidad regional, pero esencialmente ligado al pueblo afrodescendiente, cuyas tradiciones,

⁶ O’Brien, Antonio. (1765). *Civilización y Fomento: “La descripción de Tarapacá”*

⁷ Hidalgo, J. (1993). *Algunas notas para la historia del olivo en Arica*. IDESIA (Chile).

⁸ “El Negro Corvacho”, *El Morrocotudo*, disponible en: <https://www.elmorrocotudo.cl/noticia/listado/el-negro-corvacho>



memoria y trabajo han sido fundamentales en la preservación y transmisión de este legado. Así, el olivo sigue marcando la identidad del Valle de Azapa, no solo como un motor económico, sino como un patrimonio vivo que une el pasado con el presente en la historia regional.

Ahora bien, pese al valor histórico y patrimonial que representa para la Región de Arica y Parinacota, no es menos cierto que en la actualidad el olivo enfrenta serias amenazas que comprometen su sostenibilidad, legado histórico y posicionamiento a nivel internacional.

Entre las principales problemáticas destaca la permanente escasez hídrica, producto de la intensificación de la actividad agrícola y la sobreexplotación de los acuíferos, lo que ha generado una competencia creciente entre agricultores por el agua, afectando especialmente a los olivares que dependen de sistemas de riego tradicionales. A esto se suma la expansión urbana y la parcelación de terrenos agrícolas, que han reducido la superficie destinada originalmente al cultivo del olivo, fragmentando el ecosistema y alterando prácticas culturales arraigadas en la zona.

Otros de los desafíos que enfrenta la olivicultura del Valle de Azapa es la fuerte competencia “desleal” por la comercialización de aceitunas provenientes de otras regiones del país e incluso del Perú, bajo la etiqueta o premisa de ser “aceitunas de Azapa”, afectando tanto en la economía local como la autenticidad y el reconocimiento del producto regional. En ese sentido, de acuerdo con un informe elaborado por la Universidad de Tarapacá el año 2011, desde el año 2007 hasta esa fecha se habían ingresado más de 21 millones de kilogramos de aceitunas provenientes desde Perú, representando un aumento del 148%.⁹

Del mismo modo, se suma la constante presión de plagas y enfermedades cuarentenarias tales como la mosca de la fruta o la polilla del olivo, junto a la escasa asociatividad entre los productores y la falta de relevo generacional, los que dificultan la adopción de innovaciones y debilitan la capacidad del sector para enfrentar desafíos comunes, como los ya expuestos, limitando las oportunidades de desarrollo y sostenibilidad de la olivicultura tradicional del Valle de Azapa.

Además, un estudio del Centro de Información de Recursos Naturales (CIREN) del Ministerio de Agricultura, del año 2016, indicó que, de las 954 hectáreas destinadas a la

⁹ “Reimpulsando la olivicultura en el valle de Azapa,” *Universidad de Tarapacá*, 8 de mayo de 2012, disponible en: <https://www.uta.cl/index.php/2012/05/08/reimpulsando-la-olivicultura-en-el-valle-de-azapa/>



fruticultura en la región, 791 estaban dedicadas a la producción del olivo, lo que representaba un 79.5% del total regional. Pese a ello, el estudio revela que existe una disminución progresiva de las plantaciones de olivo, y un aumento de plantaciones de hortalizas, destacando entre ellos el tomate y los semilleros, los cuales a la fecha del informe se habían cuadruplicado.¹⁰

Esta disminución de las hectáreas destinadas al cultivo de olivo ha generado un impacto directo en su producción y sus derivados en el Valle de Azapa. Por ejemplo, en el año 2019 se reportó una caída de 18.3% de los cultivos, perjudicando el total del desarrollo agrícola regional con una disminución del -4.4%.¹¹

Asimismo, durante el año 2024 se registró una disminución del 30% en la producción de aceitunas provenientes del Valle de Azapa en comparación con años anteriores, repercutiendo en la oferta, generando un aumento en los precios del producto.¹²

Por ello, es que durante los últimos años se han impulsado diferentes iniciativas para revertir esta situación, tales como el proyecto denominado “Mejoramiento Tecnológico del Rubro Olivícola 1.0: camino a la diferenciación productiva de la aceituna de Azapa” desarrollada por el Departamento de Recursos Ambientales de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Tarapacá, del año 2012, el proyecto “Innovando en la gobernanza del Sello de Origen para el Orégano y la Aceituna de Azapa de Arica y Parinacota” de la Universidad Alberto Hurtado, ambas iniciativas apoyadas por el Gobierno Regional de Arica y Parinacota por medio del Fondo para la Innovación y la Competitividad (FIC), o en un caso más reciente, el “Programa de Fertilización” del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), el cual prestó asesorías técnicas a diferentes olivicultores del Valle de Azapa, logrando que incluso durante el primer semestre del año 2025 obtuvieran un aumento considerable de la producción de aceituna verde, superando en algunos casos las 100 toneladas, marcando una gran diferencia con la producción del año anterior.

¹⁰ “Aceitunas y tomates se consolidan como los principales productos agrícolas de Arica y Parinacota,” *Centro de Información de Recursos Naturales (CIREN)*, 22 de agosto de 2016, disponible en:

<https://www.ciren.cl/noticias/aceitunas-y-tomates-se-consolidan-como-los-principales-productos-agricolas-de-arica-y-parinacota/>

¹¹ “Catastro arrojó disminución en las plantaciones de olivo de Arica y Parinacota,” *Radio Cooperativa*, 9 de septiembre de 2019, disponible en: <https://cooperativa.cl/noticias/pais/region-de-arica/catastro-arrojo-disminucion-en-las-plantaciones-de-olivo-de-arica-y/2019-09-09/202357.html>

¹² José Portales Durán, “Comerciantes advierten alza en precios de las aceitunas por menor producción”, *La Estrella de Iquique*, 18 de junio de 2024, pág. 2, disponible en: <https://www.estrellaiquique.cl/impresas/2024/06/18/full/cuerpo-principal/2/>



Asimismo, en el año 2016 se entregó el Sello de Origen del Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INAPI) a diferentes productos agrícolas de la región con alto valor cultural y patrimonial para nuestro país, incluida las Aceitunas de Azapa.¹³

No obstante, la escasez de recursos hídricos, la fuerte competencia proveniente desde el Perú y los bajos de precio de venta del producto final (dada la alta competencia en el mercado) siguen representando una gran amenaza para los olivicultores, quienes además han sostenido que actualmente existen solo 436 hectáreas del Valle de Azapa dedicadas única y exclusivamente a la producción de olivo.¹⁴

En definitiva, pese a la relevancia histórica, cultural, étnica e incluso económica que representa el olivo para el Valle de Azapa, resulta inadecuado negar el hecho de que en los últimos años se ha encontrado en una permanente amenaza, siendo desplazado por otras plantaciones o especies más redituables en términos de costo-beneficio, volviéndose imperativo que el Estado tome acciones tendientes a entregar un marco legal que propicie su protección, comprendiendo al Olivo del Valle de Azapa como parte integrante del patrimonio histórico, cultural, agrícola e inmaterial del Estado de Chile, en conformidad con otros cuerpos normativos tales como la Ley N°17.288 sobre Monumentos Nacionales de 1970, la Ley 19.039 sobre Propiedad Industrial (en lo relativo al respeto tanto al patrimonio biológico y genético como los conocimientos tradicionales), la Ley 19.300 sobre Bases Generales del Medio Ambiente de 1994, la Ley N°19.342 que regula los derechos de obtentores de nuevas variedades vegetales de 1994 (la cual permitió la adhesión de Chile al Acta de 1978 de la Unión Internacional para la Protección de las Obtenciones Vegetales), entre otras.

¹³ “Presidenta entrega el Sello Origen a las Aceitunas de Azapa y al Orégano de Putre,” *Gobierno de Chile*, 15 de julio de 2016, disponible en: <https://www.gob.cl/noticias/presidenta-entrega-el-sello-origen-a-las-aceitunas-de-azapa-y-al-oregano-de-putre/>

¹⁴ Bibiana Mamani Huanca, “¡Olivicultores tuvieron exitosa rayma!”, *La Estrella de Arica*, 31 de mayo de 2025, pág. 16.



IDEA MATRIZ: Declarar, proteger y promover al olivo y la aceituna del Valle de Azapa como parte fundamental del patrimonio histórico, cultural, agrícola y ambiental de la Región de Arica y Parinacota, reconociendo su valor identitario, su relevancia en la tradición y economía local, y estableciendo un marco legal para su conservación, valorización y desarrollo sustentable, en concordancia con el ordenamiento jurídico nacional e internacional aplicable.

POR TANTO, las diputadas y diputados abajo firmantes, venimos a presentar el siguiente:

PROYECTO DE LEY

TITULO I: OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN

Artículo 1.- El objetivo de la presente ley es reconocer, proteger y promover el Olivo u Olea Europaea y la Aceituna del Valle de Azapa, así como su sistema productivo y patrimonio asociado, como elementos fundamentales del patrimonio histórico, cultural, agrícola y ambiental de la Región de Arica y Parinacota, propiciando su conservación, valorización, identidad territorial y desarrollo sustentable, conforme a la normativa vigente.

Artículo 2.- Las disposiciones de esta ley serán aplicables a los olivares, agroecosistemas, paisajes agrícolas, procesos productivos, saberes, costumbres y productos derivados del olivo y la Aceituna de Azapa en la Región de Arica y Parinacota, sean estos de propiedad privada, fiscal o de comunidades indígenas o tribales, y a todos aquellos reconocidos como parte del patrimonio regional.

TITULO II: DEFINICIONES

Artículo 3.- Para efectos de esta ley, se entenderá por:

1. **Olivo de Azapa:** Árbol de la especie Olea Europaea, variedad o ecotipo adaptado a las condiciones agroecológicas del Valle de Azapa y zonas colindantes, caracterizado por su rusticidad, tolerancia a la salinidad y sequía, así como por la producción de frutos, elevada relación pulpa hueso y sabor característico.
2. **Aceituna de Azapa:** Fruto producido por el olivo cultivado tradicionalmente en el Valle de Azapa, de alto contenido de pulpa comestible, sabor y textura singulares, resultando de



procesos de selección local, prácticas agronómicas específicas y de una identidad territorial reconocida nacional e internacionalmente.

3. **Patrimonio olivícola de Azapa:** Conjunto de árboles, paisajes agrícolas, prácticas culturales, saberes tradicionales, técnicas de cultivo, sistemas de riego, y manifestaciones materiales e inmateriales asociadas al cultivo y procesamiento de la Aceituna de Azapa, conforme al Convenio para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural e Inmaterial de la UNESCO del año 2003.
4. **Agroecosistema del Valle de Azapa:** Ecosistema agrícola compuesto por el olivo, su entorno biótico y abiótico como suelos, clima, aguas, prácticas de manejo local y factores ambientales que permiten la producción de la aceituna de Azapa, en concordancia con los principios del Decreto con Fuerza de Ley N°1122, de 1981, que fija el texto del Código de Aguas y la Ley 19.300 sobre Bases Generales del Medio Ambiente.
5. **Variedad vegetal local:** Cultivar o población de olivo resultante de la adaptación y manejo tradicional en la región, reconocida como recurso fitogenético.
6. **Bien Nacional de uso público o fiscal:** Aquel definido y administrado por el Estado, según el Decreto Ley N°1.939, de 1977, incluyendo predios públicos con olivares de interés patrimonial.

TITULO III: DEL RECONOCIMIENTO Y PROTECCIÓN DEL PATRIMONIO OLIVICOLA DE AZAPA

Artículo 4.- Declárase de interés público regional la protección, valorización y conservación del olivo y la Aceituna de Azapa, así como de su legado olivícola, relevancia histórica, cultural, agrícola y ambiental para la Región de Arica y Parinacota.

La presente ley no constituye, por sí sola, una declaratoria de Monumento Nacional ni altera los procedimientos vigentes para tales declaratorias, las que se regirán por la Ley N° 17.288 sobre Monumentos Nacionales y demás normativa aplicable.

Artículo 5.- El Estado y sus órganos competentes, en coordinación con los municipios, comunidades indígenas, el pueblo tribal afrodescendiente chileno, organizaciones productivas y sociedad civil, podrán promover y apoyar la preparación de antecedentes técnicos para solicitar, de conformidad a la normativa aplicable, la declaración de Monumento Histórico, Zona Típica



o Santuario de la Naturaleza respecto de olivares y elementos paisajísticos, productivos o culturales de valor excepcional.

Artículo 6.- El Ministerio de Bienes Nacionales, en coordinación con los servicios públicos pertinentes y en el marco de sus competencias establecidas en el Decreto Ley N° 1.939 de 1977, podrá velar por la conservación, uso racional y protección de predios fiscales y bienes nacionales de uso público que contengan olivares de valor patrimonial.

TITULO IV: DEL FOMENTO PRODUCTIVO, VARIETAL Y SUSTENTABLE

Artículo 7.- El Ministerio de Agricultura, en el marco de sus competencias, podrá promover la investigación, transferencia tecnológica, conservación, protección de variedades locales y el uso de buenas prácticas agrícolas y ambientales para el olivo y la Aceituna de Azapa, conforme a la Ley 19.342, especialmente en lo relativo a los derechos de obtentores de nuevas variedades vegetales y la protección del recurso fitogenético. Lo anterior, alineado con los principios del Convenio sobre la Diversidad Biológica de 1993.

Asimismo, se podrán considerar los incentivos establecidos en la Ley N°20.412 sobre suelos agropecuarios, en particular, a lo referido a las líneas de acción para la recuperación y mantención de suelos, y demás normativa aplicable.

Artículo 8.- El Estado y sus organismos competentes velarán por la protección y uso adecuado de la denominación de origen “Aceituna de Azapa” y otras asociadas, en conformidad con lo dispuesto por el Decreto con Fuerza de Ley N°4, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley N°19.039, que regulan las indicaciones geográficas y denominaciones de origen, asegurando autenticidad, calidad y trazabilidad.

Del mismo modo, se promoverá la aplicación de la Ley N°20.656 que regula las transacciones comerciales de Productos Agropecuarios, establece los principios de transparencia y el funcionamiento de la cadena de comercialización.



Artículo 10.- El Estado, a través del Instituto Nacional de Propiedad Industrial y del Servicio Agrícola y Ganadero, en el ejercicio de sus competencias legales, podrá promover la tramitación y obtención de la Denominación de Origen “Aceituna del Valle de Azapa”, conforme al Título IX de la Ley N° 19.039, asegurando la autenticidad, calidad y trazabilidad del producto. Del mismo modo, podrán aplicar las normas de control y fiscalización establecidas en la Ley N° 19.039 y en la Ley N° 20.656.

Artículo 11.- La producción olivícola deberá desarrollarse respetando los principios de conservación ambiental, protección de la biodiversidad y el uso eficiente de los recursos hídricos.

En el mismo orden, el Estado podrá incentivar prácticas que contribuyan a los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Organización de las Naciones Unidas, en especial a lo relativo a la gestión del agua y la vida de los ecosistemas terrestres.

TITULO V: DE LA EDUCACIÓN, PROMOCIÓN Y PARTICIPACIÓN LOCAL

Artículo 12.- Las autoridades regionales, municipios, entidades educacionales y culturales podrán incorporar la protección y difusión del patrimonio olivícola del Valle de Azapa en sus planes, programas y actividades, en especial en materia de educación ambiental, alimentaria y patrimonial, conforme a la normativa vigente.

Artículo 13.- Facúltese especialmente al pueblo tribal afrodescendiente chileno, comunidades indígenas y asociaciones de olivicultores a participar en la elaboración de los planes de manejo y en los procesos de declaración de Monumento Histórico o Zona Típica, conforme a la Ley N° 21.151 y Ley N° 19.253.

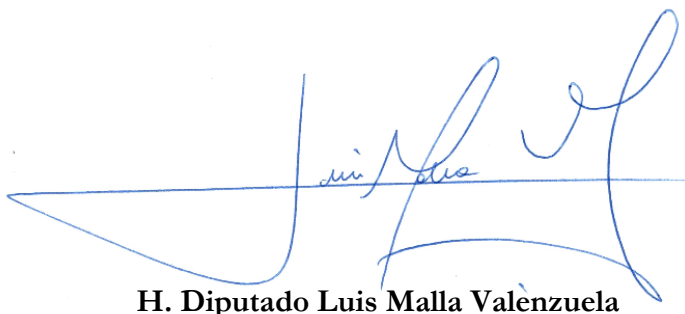
TITULO VI: DISPOSICIONES FINALES

Artículo 14.- Toda acción derivada en la aplicación de la presente ley deberá ajustarse con los recursos y competencias existentes en las instituciones públicas correspondientes, y en el marco de la Ley N°19.880 que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los Órganos de la Administración del Estado.



DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Artículo Transitorio. – Dentro de un plazo de seis meses desde la publicación de la presente ley en el Diario Oficial, el Presidente de la República, a través del Ministerio de Agricultura y el Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio, con la concurrencia de los demás ministerios y servicios competentes, podrá dictar los reglamentos pertinentes para la aplicación efectiva de esta ley.



H. Diputado Luis Malla Valenzuela




H.G. LUIS BALLA V.

