

Um
mundo de
oportunidades

V.4 2026

AGRO INSIGHT



Institucional

LUIZ INÁCIO LULA DA SILVA

Presidente da República

CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO

Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

IRAJÁ REZENDE DE LACERDA

Secretário-Executivo do Ministério da Agricultura e Pecuária

GUILHERME CAMPOS JÚNIOR

Secretário de Política Agrícola do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS GOULART

Secretário de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura e Pecuária

LUIS RUA

Secretário de Comércio e Relações Internacionais do Ministério da Agricultura e Pecuária

MARCELO NARVAES FIADEIRO

Secretário de Inovação, Desenvolvimento Sustentável, Irrigação e Cooperativismo do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLOS ERNESTO AUGUSTIN

Assessor Especial do Gabinete do Ministério da Agricultura e Pecuária

CARLA MADEIRA GONÇALVES SIMÕES DOS REIS

Chefe de Assessoria Especial de Comunicação Social do Ministério da Agricultura e Pecuária

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura e Pecuária

Secretaria de Comércio e Relações Internacionais

Departamento de Promoção Comercial e Investimentos - DPR

Coordenação-Geral de Gestão dos Adidos Agrícolas

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 3º andar, Sala 300

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-2821 e-mail: divulgacao.scri@agro.gov.br

Editorial:

Priscilla Burmann

João Huguenin

Coordenação:

Luís Rua

Augusto Billi

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Jennifer Santos Costa

Jennya Silva Brito

Equipe Técnica:

Rodrigo Lopes de Almeida

Eduardo Sampaio Marques

José Guilherme Tollstadius Leal

Caio César Simão

Luciana Pich Gomes

Juçara Aparecida André Dokonal

Eduardo Magalhães

Silvio Luiz Rodrigues Testaseca

Glauco Bertoldo

Nilton Antônio de Moraes

Alessandro Fidelis

Rodrigo do Espírito Santo Padovani

Leandro Diamantino Feijó

Jean Felipe Celestino Gouhie

Clóvis Augusto Versalli Serafini

Tiago Charão

Priscila Rech Pinto Moser

Rafael Mohana de Carvalho Refosco

Vanessa Medeiros de Jesus

Ana Lúcia de Paula Viana

Fabiana Villa Alves

Virgínia Arantes Ferreira Carpi

Roberto Carlos Papa

Carlos Turchetto

Fernanda Mascarenhas Magalhães

André Okubo

Dalci de Jesus Bagolin

Ellen Elizabeth Laurindo

Luna Lisboa

Frederique Abreu

Andréa Moura

Warley Campos

Márcio Rezende Evaristo Carlos

Marco Túlio Santiago

Luiz Cláudio de Santana e Caruso

Lucas Fiuza

Ana Carolina Miranda Lamy

Diego Leonardo Rodrigues

Marcelo Cláudio Pereira

Permitida a reprodução sem fins lucrativos, parcial ou total, por qualquer meio, se citada a fonte e o sítio da Internet onde pode ser encontrado o original (www.gov.br/agricultura).

Catálogo na Fonte

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Resumo

O AgrolInsight nasce do compromisso do Ministério da Agricultura e Pecuária com o fortalecimento da presença do agronegócio brasileiro no mercado internacional.

Desenvolvido pela Secretaria de Comércio e Relações Internacionais (SCRI), com apoio dos adidos agrícolas presentes em 38 países, o material reúne análises estratégicas e oportunidades de negócios para produtores, exportadores e associações setoriais que buscam crescer de forma competitiva e sustentável.

Com base nas diretrizes do ministro Carlos Fávaro e sob a liderança do secretário Luis Rua, o AgrolInsight é resultado do esforço de uma equipe dedicada que acredita no potencial do Brasil como potência agroexportadora.

Este relatório é mais do que um compilado de dados — é uma ponte entre o agro brasileiro e o mundo.





ESTÔMAGO BOVINO: DEMANDA CONSOLIDADA E POTENCIAL DE IMPORTAÇÃO NO PERU

Data: 10/04/2026

Posto: Lima/Peru

Palavras-chave: rúmen, estômago bovino, dobradinha.

Responsável: Warley Efrem Campos e María Victoria Borja Lozano

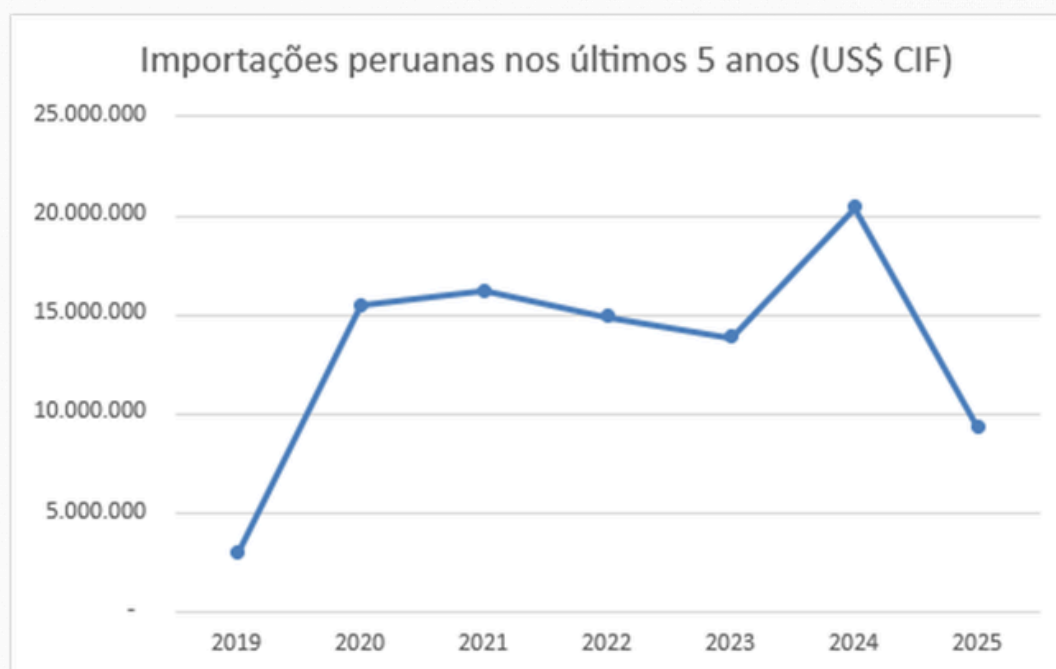
SUMÁRIO:

O Peru importa volumes relevantes de estômago bovino, com forte concentração em poucos fornecedores, principalmente Argentina e Uruguai. A baixa participação do Brasil, apesar das vantagens comerciais, indica oportunidade concreta para expansão e diversificação das exportações brasileiras.

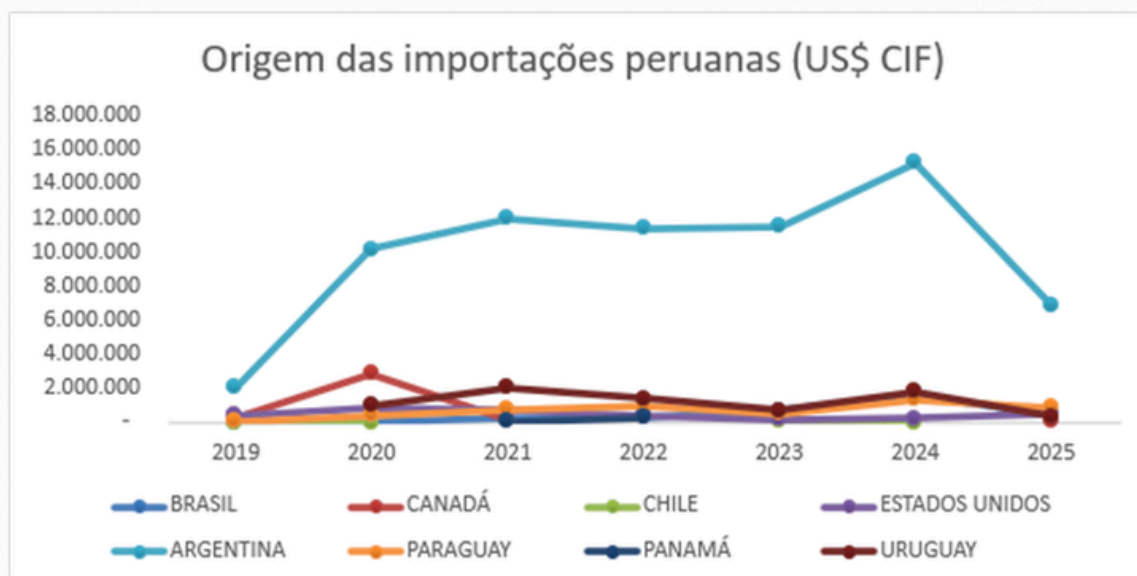
O estômago bovino, popularmente conhecido como mondongo ou tripa (NCM: 0504001000), é um dos subprodutos cárneos com maior presença na gastronomia peruana. Seu consumo mantém-se estável ao longo do ano, impulsionado pela culinária tradicional e pela preferência do consumidor por fontes proteicas de menor custo relativo em comparação aos cortes nobres.

Em um contexto de crescente pressão sobre os custos da pecuária e de busca por maior eficiência no aproveitamento integral do animal, o estômago bovino deixa de ser um subproduto secundário para tornar-se um ativo comercial estratégico, especialmente no comércio internacional de miúdos comestíveis. Nesse cenário, o Brasil posiciona-se como um parceiro-chave para atender à demanda peruana, graças à sua escala produtiva, capacidade industrial e padrões sanitários consolidados.

Quanto ao volume importado de estômago bovino (conforme o gráfico abaixo), os dados de comércio exterior indicam uma trajetória de crescimento e consolidação da demanda no mercado peruano. Conforme dados de comércio fornecidos pela Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria, o valor total importado (US\$ CIF) aumentou de US\$ 2,9 milhões em 2019 para níveis superiores a US\$ 15 milhões entre 2020 e 2023, atingindo um pico em 2024, com US\$ 20,4 milhões. Em 2025, até o período analisado, as importações somaram US\$ 9,3 milhões, refletindo ajustes conjunturais e a continuidade do fluxo comercial. Esse comportamento reforça a relevância do produto na pauta importadora peruana.



A análise dos principais fornecedores de estômago bovino para o mercado peruano evidencia uma grande concentração das importações em poucos países, com destaque histórico para a Argentina que representa a maioria do valor importado no período 2019–2025. Por outro lado, o Brasil apresenta participação ainda muito pequena, com um total acumulado de aproximadamente US\$ 3,5 milhões, frente a US\$ 69,5 milhões da Argentina e US\$ 7,4 milhões do Uruguai, apesar da proximidade geográfica e das vantagens comerciais do Mercosul.



Nesse contexto, o Brasil beneficia-se de isenção tarifária no acesso ao mercado peruano em virtude do Acordo de Complementação Econômica nº 58 (ACE 58), firmado entre o Mercosul e o Peru, cujo propósito é consolidar uma área de livre comércio entre as Partes. No entanto, de acordo com a tabela de tributos de importação divulgada pela Superintendência Nacional de Aduanas e de Administração Tributária (SUNAT), o estômago bovino permanece sujeito à incidência de tributos internos, especificamente o Impuesto General a las Ventas (IGV), à alíquota de 16%, e o Impuesto de Promoción Municipal (IPM), de 2%.

Esse cenário revela uma oportunidade estratégica para exportadores brasileiros: existe demanda significativa no Peru por estômago bovino, mas a presença do Brasil ainda é limitada. Com capacidade de fornecimento consistente, padrões sanitários reconhecidos internacionalmente e a vantagem do ACE 58, o país pode expandir sua participação, atender tanto o varejo quanto o setor de restaurantes e processadores, e consolidar-se como fornecedor confiável neste mercado em crescimento.

A importação de miúdos de bovinos refrigerados ou congelados provenientes do Brasil para o mercado peruano está condicionada ao cumprimento dos requisitos sanitários estabelecidos pelo SENASA, os quais devem ser comprovados por meio de um Certificado Sanitário Oficial emitido pela autoridade competente brasileira. Entre os principais requisitos, destaca-se que o Brasil deve ser reconhecido como livre de enfermidades de alto impacto sanitário, tais como Peste Bovina, Perineumonia Contagiosa Bovina, Febre do Vale do Rift e Febre Aftosa. Os animais devem ainda ter sido submetidos à inspeção ante mortem e post mortem por médico veterinário oficial, sendo o produto considerado próprio para o consumo humano.

O detalhamento completo dos requisitos vigentes pode ser consultado na plataforma oficial do SENASA, mediante a busca do produto “DESPOJOS COMESTIBLES DE LA ESPECIE BOVINA”, no seguinte endereço:
<https://servicios.senasa.gob.pe/consultaRequisitos/consultarRequisitos.action>

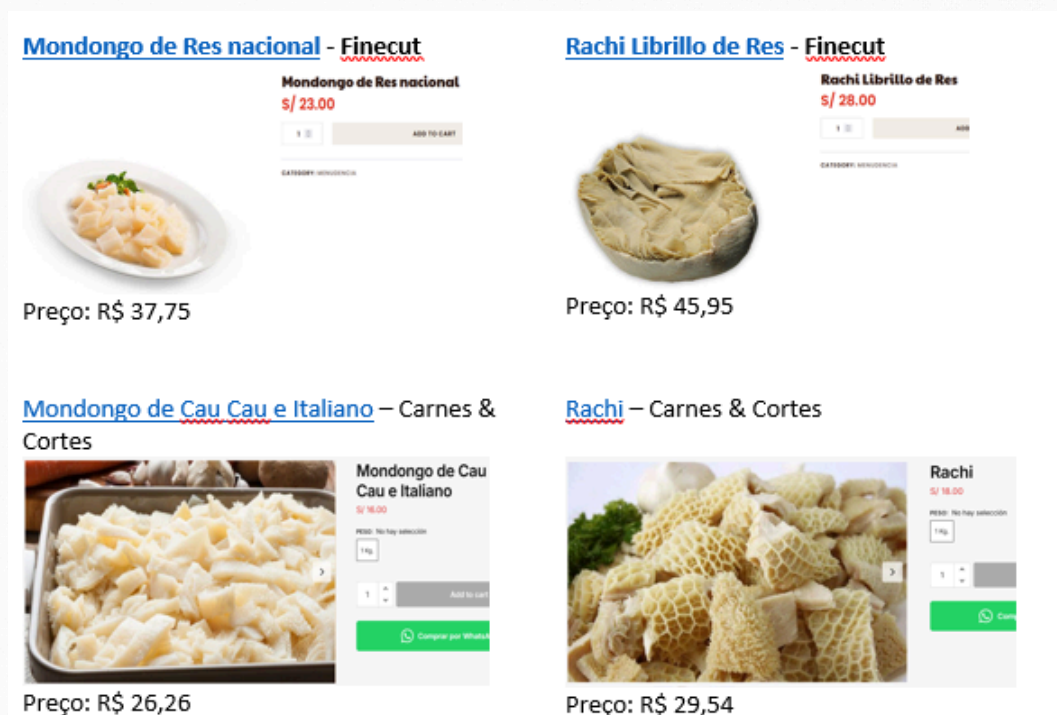
No mercado peruano, o rumen-retículo bovino (mondongo) congelado deve atender a normas técnicas e regulatórias específicas que garantem inocuidade, rastreabilidade e conformidade sanitária. Segundo a ficha técnica oficial do produto nacional, o mondongo destina-se ao consumo humano e deve proceder de animais sãos e abatidos sob inspeção veterinária em estabelecimentos autorizados pelo SENASA. A normatização peruana exige que o produto seja semicocido e isento de mucosa, e que o processo de congelamento rápido atinja pelo menos -18 °C no núcleo, em conformidade com os requisitos da NTP 201.055:2021 – Carne e produtos cárneos e o Regulamento de Inocuidad Agroalimentaria.

As regras de embalagem, rotulagem e rastreabilidade estipulam que o envase deve ser inócuo, limpo, impermeável e resistente, preservando as características sanitárias do produto conforme padrões do Codex e da legislação peruana. A rotulagem deve incluir informações essenciais para rastreabilidade e identificação do lote, como nome do produto, país de origem, nome/endereço do fabricante ou distribuidor, identificação do lote, data de validade, condições de armazenamento, peso líquido e número de autorização sanitária do estabelecimento processador concedido pelo SENASA. Esses requisitos se alinham à NTP 209.038:2019 – Alimentos envasados e à norma geral do Codex Alimentarius, garantindo transparência e segurança ao longo da cadeia de comercialização.

No que se refere ao custo do estômago bovino importado, os preços médios observados no mercado peruano demonstram relativa estabilidade nos últimos anos, com variações associadas a fatores logísticos e às condições de oferta internacional. Entre 2019 e 2024 o preço médio de importação situou-se em aproximadamente US\$ 2,174 por kg. Em 2025 (janeiro a dezembro), o valor médio registrado foi de US\$ 2,105 por kg, levemente inferior ao observado em 2024, quando o produto alcançou US\$ 2,116 por kg. Já em 2023, o preço médio foi significativamente mais baixo, em torno de US\$ 1,736 por kg, evidenciando uma tendência de valorização nos anos subsequentes. Esses níveis de preço reforçam a atratividade do mercado para fornecedores estruturados, capazes de garantir regularidade, padronização e conformidade sanitária.

No varejo peruano, o rumen-retículo bovino (mondongo) apresenta variação de preço e formato de comercialização que reflete tanto as preferências do consumidor quanto os canais de oferta. Em supermercados como Metro e Wong, o mondongo picado, ideal para preparações tradicionais como cau cau ou mondonguito à italiana, é comercializado por cerca de S/ 16,90 – 17,50 por kg (R\$ 27,74 - 28,72), sendo predominantemente um produto nacional refrigerado destinado ao preparo doméstico imediato. Marcas e cortes diferenciados também aparecem em redes especializadas como Finecut e Carnes & Cortes, onde o mondongo de res nacional e o rachi (corte apropriado para grelhados e anticuchos) são oferecidos com maior padrão de corte, higiene e procedência, usualmente a preços mais elevados, refletindo um nicho de consumidores que busca conveniência e qualidade superior.

Abaixo dispomos alguns produtos encontrados no mercado peruano.



Por outro lado, em canais de atacado como Makro, encontra-se mondongo italiano congelado (ARO) em embalagens de 1 kg, uma opção prática para pequenos e médios negócios de alimentação que privilegiam a uniformidade e a conservação prolongada. Essa diversidade de apresentações — do produto fresco para consumo imediato ao congelado para uso industrial — mostra como o estômago bovino tem sido comercializado no Peru tanto por supermercados de grande porte quanto por distribuidores especializados, com oferta que abrange desde cortes básicos, voltados ao consumidor final, até versões mais padronizadas e de maior valor agregado, capazes de atender demandas de restaurantes e estabelecimentos que valorizam padrões de alta qualidade.

No Peru, as vísceras bovinas vão além da condição de subprodutos pecuários, constituindo-se como insumos de alto valor gastronômico e cultural, profundamente enraizados na culinária nacional. O mondongo, correspondente ao rúmen e retículo, é amplamente incorporado a pratos emblemáticos da cozinha criolla, como o cau cau, o mondonguito à italiana e a patasca, preparações de elevado consumo tanto em centros urbanos quanto em regiões andinas. A presença recorrente dessas receitas em restaurantes populares, mercados e cozinhas familiares sustenta uma demanda contínua e previsível ao longo do ano, reforçando a relevância comercial do produto.

O librillo (omaso), conhecido localmente como rachi, destaca-se sobretudo na comida de rua e em preparações grelhadas de forte apelo popular, sendo tradicionalmente servido como rachi com pancita, acompanhamento clássico dos anticuchos, além de integrar caldos tradicionais. Já o cuajo (abomaso) apresenta um uso mais restrito e regionalizado, concentrando-se em preparações rurais e tradicionais, como caldos e guisados, refletindo práticas locais de aproveitamento integral do animal.

Em conjunto, esses diferentes padrões de consumo evidenciam não apenas a versatilidade culinária e a elevada aceitação pelo consumidor peruano, mas também a consolidação como um produto culturalmente enraizado e comercialmente relevante. Esse contexto sustenta o potencial do estômago bovino e demais vísceras para abastecimento formal e importações estruturadas, especialmente no âmbito do comércio internacional de miúdos comestíveis, onde a demanda peruana se mostra estável e alinhada a estratégias de diversificação de fornecedores.