

AGROINSIGHT

Informações de mercado no agro global

Ministério da Agricultura e Pecuária
Secretaria de Comércio e Relações Internacionais

1



AGRO INSIGHT

UM MUNDO DE OPORTUNIDADES
VOLUME 3

ORIGEM: VEGETAL

2025



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA
E PECUÁRIA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

PERU

FEIJÃO - MERCADO PERUANO

Número: LIMA-05-2025

Data: 10/03/2025

Posto: Lima/Peru

Palavras-chave: feijão; comércio

Responsáveis: Warley Efrem Campos e María Victoria Borja Lozano

SUMÁRIO: O documento reporta a dinâmica do mercado de feijão no Peru, evidenciando seus principais fornecedores e comparando com os valores de mercado, concluindo que o Peru é um interessante mercado para os feijões brasileiros.

ESTE DOCUMENTO CONTÉM INFORMAÇÕES E ANÁLISES PRODUZIDAS POR SERVIDOR(A) DO MAPA QUE NÃO NECESSARIAMENTE REPRESENTAM AS POSIÇÕES OFICIAIS DO GOVERNO DO BRASILEIRO

s leguminosas são verdadeiras [jóias nutricionais](#) que desempenham um papel crucial na saúde humana. Seu alto teor de ferro as torna um poderoso aliado no combate à anemia ferropriva, enquanto seu consumo promove a saúde óssea. Entre elas, o feijão se destaca como um alimento essencial, oferecendo sabor e excelente valor nutricional.



O feijão (*Phaseolus vulgaris*) é a cultura mais difundida na costa, nas montanhas e na selva peruana. A área cultivada representa cerca de 74 mil hectares, dos quais são obtidas [88 mil toneladas](#) de grãos secos por ano; com uma notável concentração da colheita durante os meses de maio a agosto. Mais de 90% da produção nacional é destinada ao consumo interno e cerca de 4 mil toneladas dos tipos canário, cavalheiro, rim vermelho e panamito são destinadas à [exportação](#).

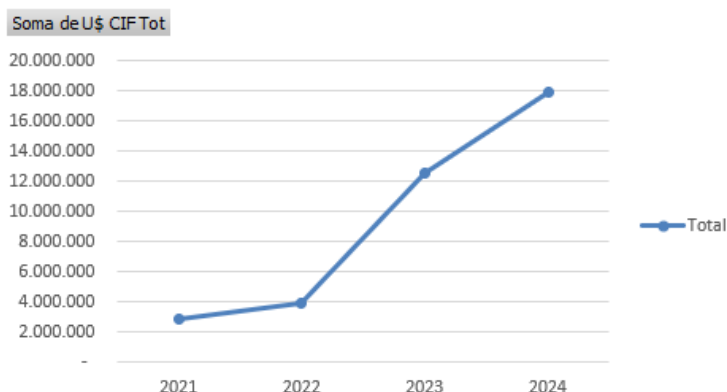
No catálogo comercial estão registradas quase 30 variedades de feijão em todo o país e são produzidas durante todo o ano. Os mais consumidos nas mesas peruanas são: canário, castilla, panamito, negros, rim vermelho, feijão-caupi, de palo, entre outros.

O consumo de leguminosas no Peru aumentou significativamente, alcançando [8,2 kg por pessoa ao ano](#), comparado aos [dados reportados em 2021](#). Embora não haja dados recentes sobre o consumo específico de feijão, estima-se que [aproximadamente 33% das leguminosas produzidas no país sejam feijões](#), o que resultaria em um consumo médio mundial [2,46 kg/hab/ano](#). Isso sugere um consumo anual de feijão de cerca de 92 mil ton. Dado que a produção anual de feijão é de aproximadamente 88,9 mil ton e 90% é destinado ao consumo interno, existe uma demanda por feijão importado.

Para a NCM 071330, a eliminação de tarifas através do [Acordo de Complementação Econômica \(ACE\) nº 58](#) não apenas facilita o acesso a esses produtos, mas também fomenta a integração econômica na região.

Conforme visualizado no gráfico 1, gerado a partir de informações do [Veritrade](#), nos últimos quatro anos houve um aumento significativo no volume de importações de feijão para o Peru. Vale destacar também o grande volume de importação observado nos dois primeiros meses de 2025 (1.425 ton).

Gráfico 1. Importação de feijões pelo Peru nos últimos quatro anos



NCMs consultadas: 0713399900 LOS DEMÁS HORTALIZAS (FRIJOLES) NO INCLUIDAS | 0713399200 CASTILLA (FRIJOL OJO NEGRO) (VIGNA UNGUICULATA) | 0713399000 LOS DEMAS FREJOLES EXCTO. PARA SIEMBRA | 0713359000 LAS DEMÁS HORTALIZAS (INCLUSO SILVESTRES) DE VAINA SECAS DESVAINADAS, AUNQUE ESTÉN MONDADAS O PARTIDAS | 0713339000 FRIJOL COMUN (PHASEOLUS VULGARIS) EXCTO. PARA SIEMBRA | 0713339100 NEGRO | 0713339200 CANARIO | 0713329000 FRIJOL ADZUKI(PHASEOLUS O VIGNA ANGULARIS) EXCTO. PARA SIEMBRA | 0713319000 FRIJOLES DE LAS ESPEC.VIGNA MUNGO(L)HEPPER O VIGNA RADIATA(L) WILCZEK,EXCEP.P'LA SIEMB | 0713309000 FRIJOLES (FREJOLES, POROTOS, ALUBIAS) EXCEPTO PARA SIEMBRA, SECOS.

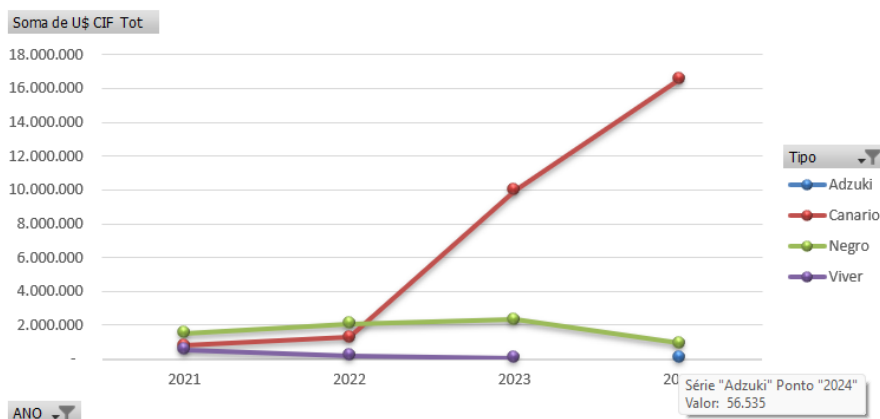


Entre os principais países de origem das importações em 2024 estão: México, Estados Unidos, Bolívia e Canadá, sendo importados principalmente os feijões Canário, Adzuki e Negro, conforme visualizado abaixo.

Tabela 1: Origem das importações peruanas de feijão nos últimos quatro anos

Soma de U\$ CIF Tot	Semestre-ano	2021	2022	2023	2024 Total Geral
Origem					
ARGENTINA		152.858	169.931	819.113	84.878
BOLIVIA		1.264.446	1.932.176	1.523.492	900.544
CANADÁ				271.526	397.835
ESTADOS UNIDOS		129.013	795	545.711	1.373.226
MÉXICO		1.354.909	1.850.524	9.341.507	15.209.883
Total Geral		2.901.226	3.953.426	12.501.349	17.966.366

Gráfico 2: Principais tipos de feijões importados pelo Peru.



As principais empresas importadoras foram FRUTOS Y ESPECIAS S.A.C.; CORPORACION LON SOCIEDAD ANONIMA CERRADA – CORPOLON S.A.C.; COMPAÑIA BERFRANZ S.A.C.; CORPORACION PRODUCTIVA SOCIEDAD ANONIMA CERRADA e IMPORTACIONES CHIQUITOS S.A.C., as quais foram responsáveis por 48% do volume importado.

O valor médio de importação dos produtos foi de US\$1,70 (R\$9,80), já nos mercados locais os preços de podem variar consideravelmente, variando entre 5 e 8 soles por quilo (R\$8,0 e R\$12,8).





Por outro lado, em supermercados, um pacote de 500 gramas pode custar entre 5,30 e 9 soles (R\$8,45 a R\$14,33 reais), conforme visualizado nas figuras anexas.

 Frijol Castilla BELL'S Bolsa 500g Por Plaza Vea Bolsa 500g S/ 5.30 un	 Frejol Panamito VALLENORTE Bolsa 500g Por Plaza Vea Bolsa 500g S/ 5.90 un	 Frejol Canario TESORO DEL CAMPO Bolsa 500g Por Plaza Vea Bolsa 500g S/ 9 un	 Frijol Red Kidney COSTEÑO Bolsa 500g Por Plaza Vea Bolsa 500g S/ 6.70 un	 Frijol Red Kidney TESORO DEL CAMPO Bolsa 500g Por Plaza Vea Bolsa 500g S/ 6.50 un
 Frejol Canario VALLENORTE Bolsa 500g Por Plaza Vea Bolsa 500g S/ 8.29 un	 Frijol Canario COSTEÑO Bolsa 500g Por Plaza Vea Bolsa 500g S/ 9 un	 Frijol Negro COSTEÑO Bolsa 500g Por Plaza Vea Bolsa 500g S/ 6.99 un		

Por fim evidencia-se que o feijão é um ingrediente fundamental na gastronomia peruana, presente em uma variedade de pratos que refletem a riqueza cultural do país. Entre os pratos mais tradicionais estão o seco de carne com feijões; o tacu tacu, que combina feijões com arroz e o menestrón, que é uma sopa de leguminosas.

As tratativas para abertura do mercado peruano para os feijões adzuki e caupi já estão bastante avançadas, constituindo oportunidade para os produtores brasileiros.