

Um
mundo de
oportunidades

Volume 11
Origem: vegetal

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

Marcel Moreira

Carolina Eufemia Aquino de Sá

Ângela Pimenta Peres

Jennifer Santos Costa

Jennya Silva Brito

Equipe técnica:

Carlos Vitor Muller

Eduardo Sampaio Marques

José Guilherme Tollstadius Leal

Adriano Perrelli Pestana de Castro

Luciana Pich Gomes

Andrea Claudia Parrilla

Daniela de Moraes Aviani

Silvio Luiz Rodrigues Testaseca

Glauco Bertoldo

Nilton Antônio de Moraes

Paulo Márcio Mendonça de Araújo

Rodrigo do Espírito Santo Padovani

Leandro Diamantino Feijó

Jean Felipe Celestino Gouhie

Clóvis Augusto Versalli Serafini

Ricardo Zanatta Machado

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

Ângelo de Queiroz Maurício

Bruno Cavalheiro Breitenbach

Marlos Schuck Vicenzi

Fernanda Vanessa Mascarenhas

Magalhães

Marco Aurélio Pavarino

Dalci de Jesus Bagolin

Ellen Elizabeth Laurindo

Adriane Reis Cruvinel

Frederique Rosa e Abreu

Warley Efreim Campos

Márcio Rezende Evaristo Carlos

Marco Túlio Santiago

Luiz Cláudio de Santana e Caruso

Rafael D'Aquino Mafra

Ana Carolina Miranda Lamy

Diego Leonardo Rodrigues

Juliano Vieira

Permitida a reprodução sem fins lucrativos, parcial ou total, por qualquer meio, se citada a fonte e o site 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.



O AUGE DA NOZ-PECÃ NO PERU

Data: 04/12/2025

Posto: Lima/Perú

Palavras-chave: noz-pecã, exportação, mercado internacional.

Responsável: Warley Efrem Campos e María Victoria Borja Lozano

SUMÁRIO:

O cultivo de noz-pecã no Peru tem mais de 70 anos, concentrando-se em Ica e operando majoritariamente em pequena escala. O país exporta para 32 mercados e, em 2025, iniciou vendas para a China após protocolo fitossanitário, eliminando custos com intermediários. Busca nichos premium com certificações e segue padrões do USDA. O consumo interno é forte, com preços elevados e importações crescentes, lideradas pelo México.

O cultivo de noz-pecã no Peru tem mais de 70 anos de história, iniciado graças à [iniciativa da família Picasso](#). Desde então, o cultivo tem demonstrado grande potencial produtivo e comercial no país; no entanto, especialistas apontam que ainda é necessário um impulso maior para consolidar sua competitividade no mercado internacional.

Atualmente, o Peru [conta com mais de 3.700 hectares de pecã](#), concentrados majoritariamente na região de Ica, que reúne cerca de 1.560 hectares. Outras áreas relevantes incluem Chíncha (400 ha) e Pisco (250 ha). A maior parte dos produtores pertence à agricultura familiar, operando em pequena e média escala. Somente na região de Ica existem 3.834 locais de produção registrados e 10 locais de envase autorizados, evidenciando um polo produtivo consolidado e operacional.

A noz-pecã peruana possui [acesso a 32 mercados internacionais](#), sendo a Alemanha o principal destino, seguida por Hong Kong e Equador. Nos últimos sete anos, o país exportou 301 toneladas. Em 2025, o Peru alcançou um marco importante ao enviar seu primeiro carregamento de pecãs para a China, composto por 25 toneladas provenientes de Ica. Trata-se de um mercado estratégico, com mais de 1,4 bilhão de consumidores.

O [acesso ao mercado chinês foi viabilizado pela assinatura do protocolo fitossanitário em novembro de 2024](#), durante a Semana de Líderes Econômicos da APEC. O acordo inclui exigências rigorosas de inocuidade e controle fitossanitário, como a obrigatoriedade de os lotes estarem livres de pragas como *Oiketicus kirbyi* e *Aleurodicus dispersus*, garantindo que o produto atenda aos padrões internacionais mais elevados. A variedade Mahan é especialmente valorizada na China, [podendo alcançar preços até US\\$ 3 por quilo acima de outras variedades](#).

No norte do país, [predominam as variedades Wichita, Western Schley, Pawnee e Choctaw](#), cada uma com características distintas de sabor, adaptação climática e espessura de casca. O Wichita é apreciado pelo sabor doce e casca fina, enquanto o Western Schley destaca-se pelo sabor mais intenso.

No passado, [exportadores peruanos dependiam de intermediários em terceiros países](#) para processar e reembalar as pecãs destinadas à China, pagando entre US\$ 2 e US\$ 3 por quilo por esse serviço. Com o novo protocolo bilateral, esse custo foi eliminado, convertendo-se em margem direta para os agricultores. Considerando exportações anuais de cerca de 1.000 toneladas, o ganho líquido para o setor é substancial. Nas últimas duas décadas, [o preço da pecã no mercado peruano passou de S/ 3 por quilo para S/ 50](#), impulsionado pela forte demanda internacional.

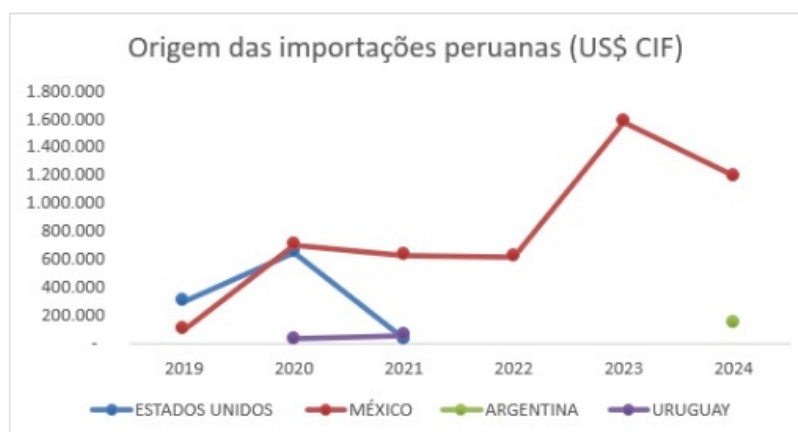
Tanto no âmbito nacional quanto internacional, [ainda não foi atribuída uma classificação tarifária específica para estimar com precisão os volumes totais de exportação](#) e importação de noz-pecã. No entanto, utilizando-se o NCM correspondente ao grupo de nozes e aplicando filtros por descrição comercial, foi possível obter dados aproximados do movimento comercial. Desde 2019, o Peru registrou importações que totalizam US\$ 6.008.413 (CIF), com uma média anual de US\$ 1.001.402 (CIF).

A curva de importações apresenta oscilações ao longo dos anos; contudo, observa-se que, mesmo com essas variações, os valores nunca ficaram abaixo do registrado em 2019. O ano de 2023 destacou-

se com o maior pico de importações, evidenciando um cenário bastante promissor para o crescimento contínuo da demanda, conforme dados obtidos do **TradeMap**.



Com relação à origem das importações peruanas de noz-pecã, destaca-se o México, que mantém constância e liderança de mercado ao longo dos anos.



Elaboração própria. Dados: [Veritrade](#)

No período de janeiro até o início de novembro de 2025, o Peru importou 182 ton de noz-pecã, alcançando um valor total de US\$ 2.065.939 (CIF). O preço médio registrado foi de US\$ 11,32 por quilo, superior ao valor observado em 2024 (US\$ 10,36/kg). A principal empresa importadora foi a Villa Natura Peru S.A.C. (52,8%), seguida pela Frutos y Especies S.A.C. (47,2%).

O aumento das importações pode estar relacionado a diversos fatores, entre eles: um maior equilíbrio no mercado interno, impulsionado pela forte aceitação da Villa Natura (Villacorp) — empresa peruana líder no comércio de frutos secos e snacks. Outro fator importante foi o início das exportações de seus produtos para outros países e a recente abertura do mercado chinês, que demonstra preferência pelo produto peruano. Esses elementos combinados vêm estimulando uma demanda crescente por pecãs no país.

No que se refere à tributação, o Acordo de Complementação Econômica nº 58 (ACE 58), assinado entre o Peru e os países do Mercosul, [desgravou](#) a quase totalidade dos produtos, incluindo a noz-pecã do Brasil.

O Brasil conta com [isenção](#) tarifária em decorrência do [Acordo de Complementação Econômica nº 58](#) (ACE nº 58), firmado entre o Mercosul e o Peru, com o objetivo de estabelecer uma área de livre comércio entre as Partes. Contudo, conforme disposto na [tabela de impostos de importação](#) disponibilizada pela Superintendência Nacional de Aduanas e de Administração Tributária – SUNAT, os produtos estão sujeitos às tarifas internas que são o *Impuesto General a las Ventas* — IGV (16%) e o *Impuesto de Promoción Municipal* — IPM (2%).

Os requisitos estabelecidos pelo SENASA encontram-se disponíveis no [portal institucional](#) e variam conforme o tipo de tratamento aplicado ao produto. No caso das pecãs com e sem casca, secadas ao natural (NCM 0802.99.00), o produto é classificado como de risco fitossanitário nível 3, conforme a [lista de mercadorias agrárias reguladas pelo SENASA](#). Para esse tipo de produto — tanto com casca quanto sem casca — as importações destinadas ao consumo ou à comercialização estão habilitadas somente para dois países: Argentina e Uruguai.

Por outro lado, para as importações de pecã sem casca submetidas a secagem industrial, produtos que passaram por um [processo que reduz significativamente a possibilidade de transportar agentes patogênicos e pragas de importância quarentenária](#), o nível de risco é menor. Nesse caso, o envio deve ser submetido a inspeção fitossanitária no ponto de ingresso ao país.

No Peru, o cultivo de noz-pecã apresenta antecedentes relevantes em matéria de certificação. Segundo o [Comitê de Biocomércio do Peru \(2002\)](#), existem registros de certificação orgânica para esse produto, demonstrando um interesse inicial em desenvolver uma oferta diferenciada e de maior valor agregado. Essa tendência também se reflete em experiências recentes, como a do fundo Huaquina, localizado em Topará (Ica), cujo proprietário informou, em entrevista, que [suas pecãs são comercializadas com duas certificações](#): cultivo orgânico e [comércio justo](#). Esses casos mostram que o setor pecaneiro peruano busca não apenas ampliar seu volume de produção, mas também posicionar-se em nichos premium altamente valorizados nos mercados internacionais.

Para a produção de noz-pecã com foco em envios ao mercado internacional, o trabalho e as negociações seguem os [padrões de qualidade estabelecidos pelo USDA](#), uma vez que, no âmbito nacional, ainda não existe uma Norma Técnica Peruana emitida pelo INACAL para garantir a qualidade da pecã. Entretanto, já existem [regras gerais de embalagem e rotulagem](#) aplicáveis ao produto.

No Peru, as pecãs são comercializadas tanto a granel quanto em embalagens. Os preços registrados para a venda a granel variam desde 69 soles (R\$ 110,03) por quilo, conforme informado pela empresa [La Peregrina](#), até 149 soles (R\$ 237,60) por quilo em estabelecimentos como a loja [Wong](#).

La Peregrina



Pecana Pelada Entera Nacionales "Santis"
Bolsa 1 kg
S/ 69.00

QUANTIDAD: 1 **AGREGAR AL CARRITO**

Wong



Pecana Pelada x kg
Precio Online: **S/ 149.00 x kg**

0.1 kg **AGREGAR**

Características Principales:
• Venta por kilo

Consulta feita na WEB.

Com relação à venda de pecãs embaladas, observa-se um preço superior. Foram registrados valores para embalagens de 100 gramas variando de 13,20 soles (R\$ 21,05) até 14,90 soles (R\$ 23,76), dependendo da marca.

Marca: Cuisine & Co.



Pecanas Peladas Cuisine&Co Pote 100g

Tarjeta Concesud: **S/ 12.41**
Precio Online: **S/ 13.20**

1 **AGREGAR**

Certificados: Ver todos

Marca: Villa Natura



Pecanas Peladas Villa Natura 100g

Tarjeta Concesud: **S/ 14.01**
Precio Online: **S/ 14.90**

1 **AGREGAR**

Certificados: Ver todos

Características Principales:
• Contiene 100 gramos
• Pecanas peladas deshidratadas

Consulta feita na WEB.

No Peru, as pecãs são consumidas principalmente como snacks ou como ingredientes em pratos típicos e sobremesas. O segmento de snacks, que abrange desde chips de batata até frutas secas, alcança uma penetração de 96% nos lares urbanos peruanos, evidenciando um mercado altamente consolidado e com forte demanda.

No âmbito culinário, o prato tradicional mais conhecido que utiliza pecãs é o aji de gallina, seguido pelos tallarines verdes peruanos. Entre as sobremesas, destaca-se a famosa chocoteja de Ica, tradicionalmente recheada com pecãs, e amplamente reconhecida tanto no mercado local quanto turístico.



Chocoteja de Pecana 30 gr
S/5.50

Chocoteja rellena con macizos blancos y pecanas molidas

"Imagínese el sabor!"

1 **AGREGAR AL CARRITO**