



INFORME DE MERCADO
para paprika seca en Japón

Promperú, 2025

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo

Subdirección de Inteligencia de Mercados

Departamento de Inteligencia de Mercados

Coordinador: Franck Pucutay

Elaborado por: Lucelly Sánchez

Diseño de portada y contraportada: Promperú

Nota legal

Toda información, dibujos, gráficas y tablas contenidas en el presente documento son proporcionadas únicamente con fines informativos

INDICE

I. Descripción del producto	4
II. Tamaño de mercado	5
III. Análisis de la demanda	9
IV. Presentaciones y precios	11
V. Requisitos de acceso al mercado	13
VI. Canales de distribución	13
VII. Contactos de interés	15

I. Descripción del producto

El origen de la paprika se encuentra en las regiones tropicales y subtropicales de América específicamente en Bolivia y Perú donde se han encontrado semillas de formas ancestrales de aproximadamente más de 7,000 años de antigüedad y desde donde se habría dispersado por el resto de América. Su nombre científico es *Capsicum Annuum* y posee diversas propiedades nutricionales y diversos usos para diferentes industrias.

En Perú se cultivan más de 350 variedades de ajíes, entre ellos la paprika del género *capsicum*, siendo la variedad más exportada a nivel internacional, la paprika nace de una planta en forma de arbusto que mide aproximadamente 0.5 y 1.5 m, se caracteriza por ser una baya semicartilaginosa y deprimida de color rojo al estar maduro y llega a medir hasta 25 cm de largo.

La paprika es rica en vitamina C, caroteno o provitamina A, complejo B, potasio además de minerales como hierro y el magnesio, también estimula las membranas mucosas del estómago y por su contenido de hierro fomenta la formación de glóbulos rojos y es un buen antioxidante. Este producto es utilizado en la industria alimentaria al ser utilizado como colorante natural y sazónador de comidas, en la industria cosmética, en la industria farmacéutica y también para la obtención de oleorresina.

Los principales departamentos del Perú donde se produce la paprika son 3 regiones: Lima con 30 334 toneladas, Arequipa con 7 433 toneladas e Ica con 4 941 toneladas. El resto de las regiones que mantiene niveles más bajos de producción de paprika están Ancash con 2 842 toneladas, Lambayeque con 1 007 toneladas, La Libertad con 622 toneladas, con Piura con 347 toneladas y Tacna con 255 toneladas durante el 2023.

Las variedades de ajíes y pimentas deshidratadas también son cultivadas en otras partes del mundo como India, Bangladesh, Tailandia y China, países que produjeron en el 2023 alrededor de 41 millones de toneladas, es decir el 70.41% de estos productos a nivel mundial. Entre los países que en los últimos 5 años han aumentado la producción de toneladas de ajíes y pimentas deshidratadas están Bangladesh, India y Benín con una tasa de crecimiento promedio de 45.11%, 12.40% y 11.48% respectivamente según la FAO.

La presentación de este producto es entera, en trozos o triturada seca y se encuentra ubicado en la sección pimienta del género *piper*; frutos de los géneros *Capsicum* o pimenta, secos, triturados o pulverizados, teniendo como principal número de partida arancelaria de seis dígitos 090421 frutos del género *capsicum* o del género pimenta, secos, sin triturar ni pulverizar.

Cuadro 1
Perú: Partida arancelaria

Partida Arancelaria	Descripción
0904211090	Los demás frutos de los géneros <i>capsicum</i> o pimenta, secos, sin triturar ni pulverizados, paprika (<i>capsicum annuum</i> , l.)

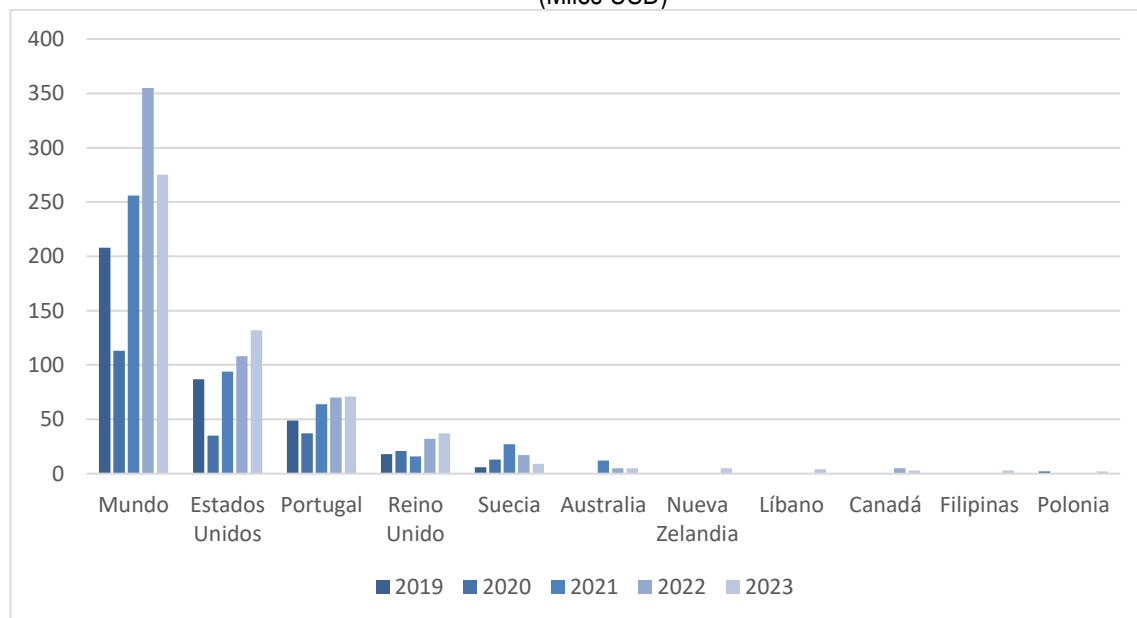
Fuente: SUNAT

II. Tamaño de mercado

Japón es un mercado que no cuenta con producción de paprika, según la Fao, es un mercado que depende altamente del comercio exterior que lo hace un mercado atractivo para la exportación de este producto, además es un país que cuenta con una población de 123 millones de habitantes y con una renta per cápita de USD 32 000.

En este contexto para el 2023, Japón exportó paprika seca por un valor de USD 275 mil, con un decrecimiento del -23% con respecto al año anterior. Sus exportaciones en los últimos 5 años han tenido una tasa de crecimiento promedio de +7% y respecto a los mercados de destino de sus exportaciones son de Norte América, Europa y Oceanía, siendo los principales mercados como Estados Unidos, Portugal, Reino Unido con valores de exportaciones de USD 132 mil, USD 71 mil, USD 37 mil respectivamente, los cuales representaron el 87% de participación del total de sus exportaciones, seguido de Suecia con USD 9 mil, Australia con USD 5 mil y Nueva Zelanda con USD 5 mil.

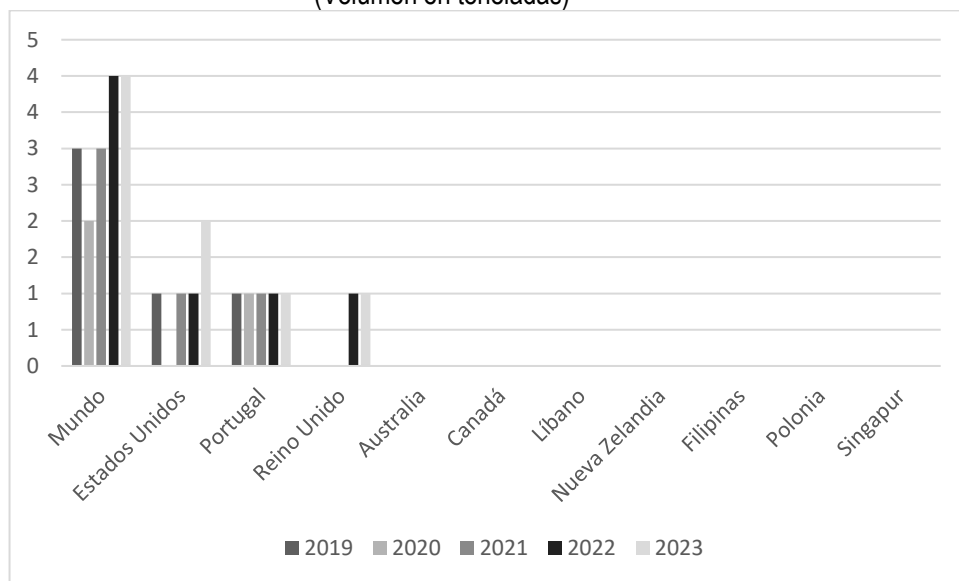
Gráfico 1
Japón: Exportaciones del producto frutos del género Capsicum o del género Pimenta secos 2019-2023
(Miles USD)



Fuente: Trademap

En el gráfico N° 2, se muestra el volumen total exportado por Japón en el año 2023 con los datos disponibles se puede observar que alcanzó solo 4 toneladas similar que al año 2022. Respecto a la tasa de crecimiento promedio del 2019 al 2023, esta mostró una tasa de crecimiento del 7%. En cuanto a los principales países de destino de sus exportaciones, el 50% del volumen total de paprika seca fueron enviadas hacia Estados Unidos, y Portugal con solo 2 toneladas cada uno, seguido Reino Unido al cual envió 1 tonelada.

Gráfico 2
Japón: Exportaciones de Frutos del género Capsicum o del género Pimenta secos 2019-2023
 (Volumen en toneladas)



Fuente: Trademap

En el gráfico N° 3 se encuentra el top 10 de países proveedores de los cuales Japón importó paprika seca, siendo esta cifra de USD 21 millones durante el año 2023, lo que representó un crecimiento en el valor de importación de 16% respecto al año anterior, asimismo, en el análisis del volumen de importaciones de los últimos 5 años, las compras internacionales de capsicums secos por Japón tuvieron una tasa promedio de crecimiento anual de 12%.

Durante el 2023, Japón tuvo como principal proveedor de capsicums secos a China, país del cual ha importado un valor de USD 18 millones cuya participación concentra el 87% del valor seguido de las importaciones realizadas por este mercado, sigue México proveyéndolo de alrededor de USD 2 millones, luego está Guatemala con un valor de USD 332 mil, estos tres países representaron el 96% de valor total importado. En el caso de Perú, este ocupó el 17° lugar como proveedor, y registró un incremento de 50% con respecto al año 2022. En los últimos 5 años, las importaciones de Japón realizadas desde Perú representaron un incremento de más del 32%.

Gráfico 3
Países de origen de importaciones de Japón – en miles USD

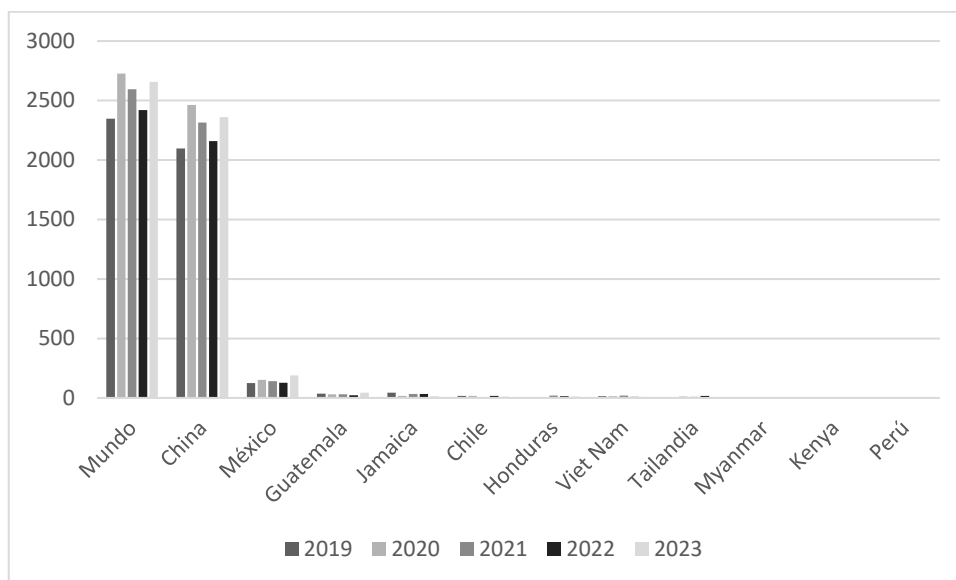


Fuentes: Trademap

En el gráfico 4, se encuentran los principales países que proveen de capsicums secos a Japón expresados en toneladas. En el 2023, Japón importó del mundo alrededor de 2 657 toneladas, teniendo una variación positiva del 10% más que el año anterior, de su principal proveedor china importando alrededor de 2 360 toneladas, cuyo valor representa el 89% de volumen total importado por Japón, en segundo lugar, está México país que provee un volumen de 190 toneladas, seguido de Guatemala con un volumen de 45 toneladas, ambos países representan el 2% y 1% del valor importado por este mercado, respectivamente.

Es importante precisar que, durante el periodo 2023, Jamaica, Chile, Honduras, Vietnam y Tailandia tuvieron caídas de 56%, 35%, 27%, 11%, 56% en el volumen de sus envíos a este mercado respectivamente y Alemania no tuvo crecimiento respecto a la cantidad de toneladas exportadas a este mercado, en comparación con Perú que mantuvo la misma cantidad exportada que el año 2022.

Gráfico 4
Países de origen de las importaciones de Japón – Volumen (t)



Fuente: Trademap

Respecto a los precios promedios referenciales de importación por tonelada que pagó Japón en 2023, se puede observar en la Tabla 1 que Guatemala recibe el precio promedio más bajo por tonelada en comparación a los precios pagados al resto de proveedores. Los principales países que obtuvieron precios altos para los capsicums secos fueron Vietnam, Chile y Jamaica a quienes Japón pagó en promedio alrededor de USD 21 000, USD 15 000 y USD 10 214 por tonelada respectivamente. Asimismo, se puede observar el precio promedio pagado a Perú, situándose por encima de los precios pagados a China y México, con un precio promedio de USD 9 000 por tonelada.

Tabla 1
Precios Promedios Internacionales de capsicums secos importados por Japón (USD/tn)

Países	2019	2020	2021	2022	2023
Mundo	5 627	5 929	6 319	7 372	7 778
China	5 641	5 960	6 329	7 349	7 604
México	3 072	3 658	4 176	5 703	8 205

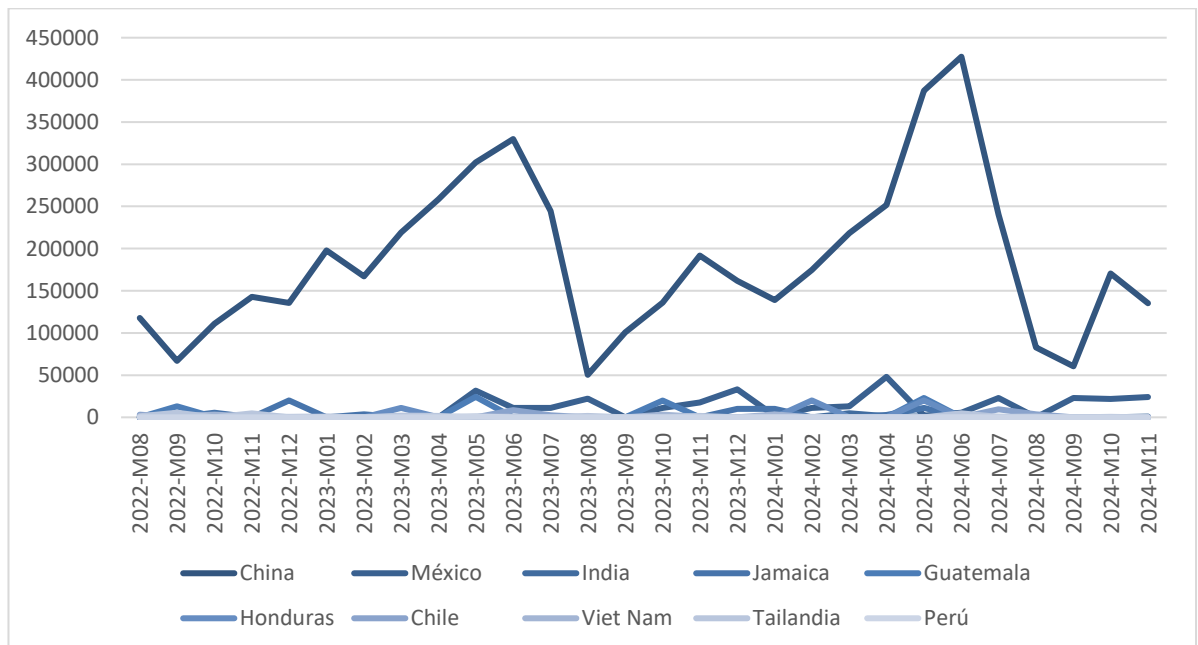
Guatemala	3 111	3 333	2 933	5 652	7 378
Vietnam	14 133	13 933	13 810	19 222	21 000
Chile	14 556	12 611	12 667	12 529	15 000
Jamaica	7 045	10 375	11 364	10 906	10 214
Honduras	0	0	3 619	3 733	8 000
India	0	0	0	0	0
Tailandia	8 000	8 583	9 600	6 875	7 429
Uganda	0	0	0	0	0
Perú	0	3 000	3 000	6 000	9 000

Fuente: Trademap

La gráfica N°05 muestra la ventana comercial en la importación de capsicums secos por parte del mercado japonés, destacando el comportamiento del abastecimiento por parte de los 8 principales proveedores de este producto. Se puede observar que China abastece todos los meses del año a este mercado con volúmenes más altos durante los meses de mayo y junio y sus volúmenes bajos de envío de estos productos se dan en los meses de agosto a septiembre.

Con respecto a México ha empezado a exportar capsicums secos al mercado japonés en el mes de mayo del 2023 y también abastece en los meses de octubre a julio. En el caso de India solo provee a este mercado los meses de marzo a mayo, con respecto a Chile este le provee de capsicums secos los meses de junio a agosto. Para el caso de Perú solo ha abastecido entre los meses de abril a junio.

Gráfico 5
Ventana Comercial Japón – Volumen (t)



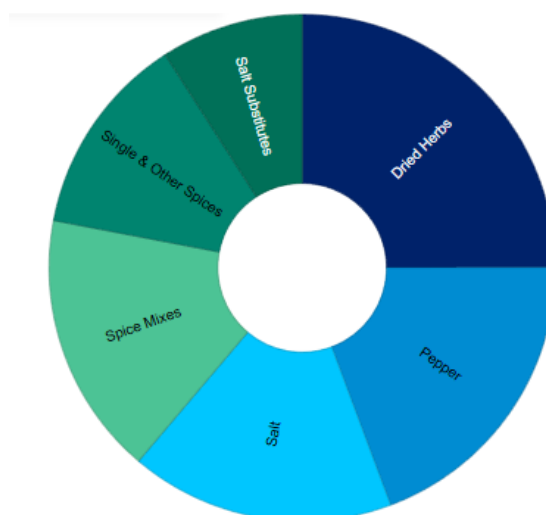
Fuente: Trademap

III. Análisis de la demanda

Uno de los mercados importantes es el de condimentos, aderezos y salsas en Japón que tuvo un valor de mercado de USD 18 203 millones, con un volumen de 2 millones de toneladas durante el 2023, este sector tiene una proyección de valor mercado de USD 20 263 y en volumen será de 3 millones de toneladas hacia el 2026, según Global Data. El consumo per cápita de condimentos, aderezos y salsas de los japoneses en el 2021 fue de 17.8 kg, un valor por encima de la región Asia Pacífico (4.3 kg) y el mundo (5.3kg). Se espera que el consumo per cápita de los japoneses se incremente a 19.3 kg hacia el 2026. Respecto al gasto per cápita del segmento en mención durante el 2021, los japoneses gastaron alrededor de 152.4 dólares y hacia el 2026 se estima que este gasto per cápita sea de 188.6 dólares.

Respecto a la categoría de hierbas, especias y condimentos en Japón tuvo un valor de mercado de USD 1 100 millones, durante el 2023, es decir -3.14% con respecto al año anterior y hacia el 2026 esta categoría tendrá un valor de mercado de USD 1 167 millones, respecto al volumen de este segmento si creció un poco, ya que durante el 2023 tuvo un volumen de 294 030 toneladas, es decir 0.86% con respecto al año anterior y hacia el 2026 se espera que el volumen de venta alcance las 300 610 toneladas.

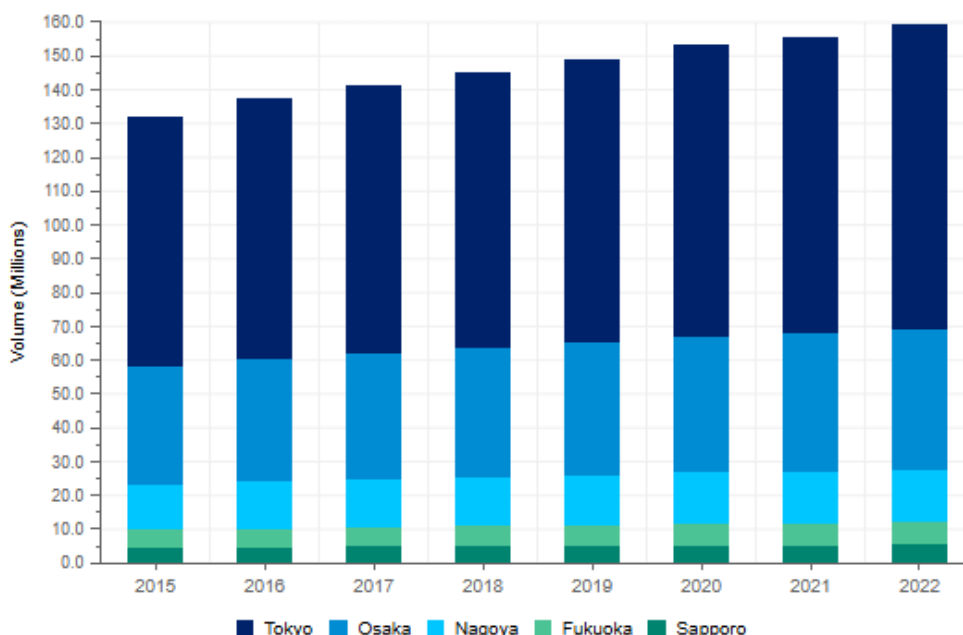
Gráfico 6
Valor de mercado por segmento de hierbas, especias y condimentos – Valor (USD)



Fuente: Global Data 2023

El gráfico N° 6 muestra la distribución por segmentos de mercado dentro de la categoría de hierbas, especias y condimentos durante el 2023, siendo dos segmentos importantes para este análisis como mezclas de especias y otras especias con valores de mercado de USD 183 millones y USD 140 millones respectivamente. En volumen estos dos segmentos tuvieron ventas de alrededor de 8 550 toneladas y 12 280 toneladas respectivamente.

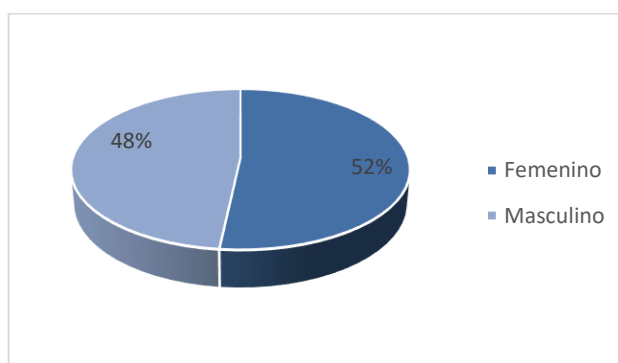
Gráfico 7
Top 5 de ciudades en Japón– Valor (Millones USD)



Fuente: Global Data

Dentro de la categoría de hierbas, especias y condimentos, las principales ciudades donde las ventas de estos productos va en crecimiento es la ciudad de Tokio, la ciudad más grande de Japón y del mundo, cuyo volumen de ventas durante el 2022 fue de alrededor de 90 000 mil toneladas de hierbas, especias y condimentos, seguido de Osaka una de las ciudades ubicada al oeste de Japón y una de las más cercanas a Tokio tuvo un volumen de ventas de 41 000 toneladas de esta categoría, luego le sigue Nagoya la cuarta ciudad más grande de Japón con ventas de alrededor de 15 000 toneladas y por último están Fukuoka tercera isla más grande de Japón y Sapporo quinta ciudad más grande de Japón, ciudades que tuvieron volúmenes de ventas de alrededor de 6 000 toneladas y 5 000 toneladas respectivamente.

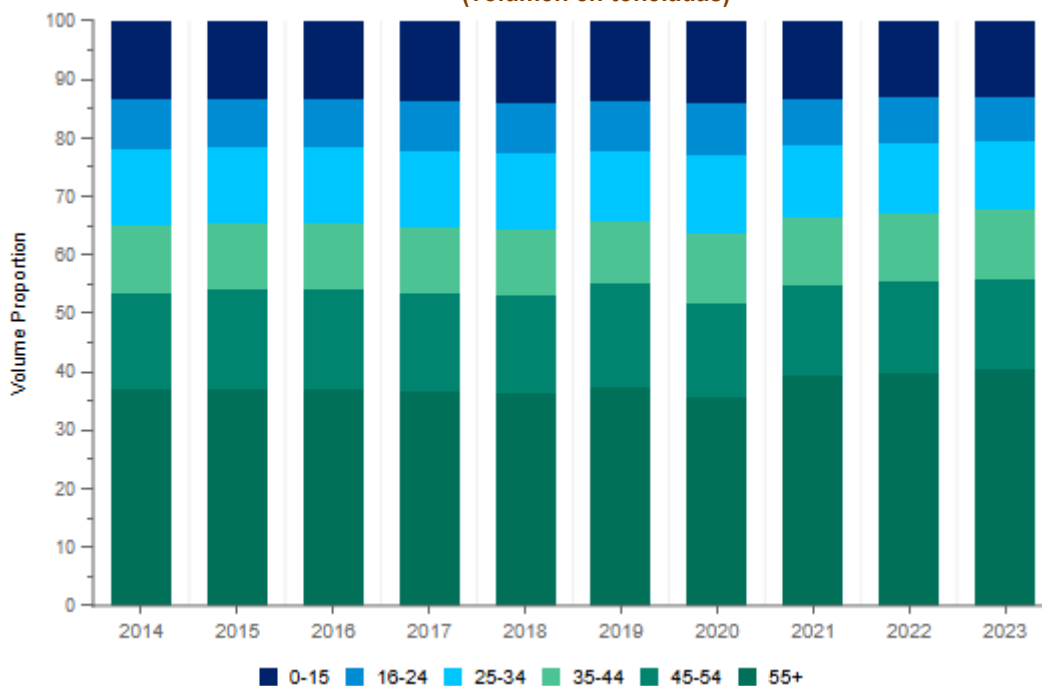
Gráfico 8
Consumo de hierbas, especias y condimentos por género en Japón – Toneladas



Fuente: Global Data

La gráfica 8 evidencia el consumo de hierbas, especias y condimentos por género en Japón, encontrándose que las mujeres consumen más de esta categoría que los hombres, en el 2023 las mujeres consumieron alrededor de 152 780 toneladas, y los hombres consumieron 142 610 toneladas, mostrando una diferencia del 6.66% de ambos géneros.

Gráfico 9
Consumo de hierbas, especias y condimentos por edades Japón
(volumen en toneladas)



Fuente: Global Data

Respecto al consumo hierbas, especias y condimentos por edades en Japón, la población con edades entre los rangos de 55 años a más consumen el 40% del total del volumen en toneladas, es decir 119 mil toneladas, en segundo lugar, está la población con edades de 45 a 54 años que representó el 15% del consumo con 45 mil toneladas, en tercer lugar está la población de 25 a 34 años y 35 a 44 años con 12% cada uno y con consumo en toneladas de 34 000 y 35 000 toneladas respectivamente durante el 2023.

IV. Presentaciones y precios

Tabla 2
JAPÓN: PRESENTACIONES Y PRECIOS DEL PRODUCTO PAPIKA

Imagen referencial del producto	Datos del producto	
	Nombre del Producto	Paprika en polvo ahumado
	Presentación	En polvo
	Marca	La chinata
	Precio	¥ 1,495
	Peso Neto	70g
	País de Fabricación	España
	País de Distribución	Japón
	Fecha Lanzamiento	-

	Nombre del Producto	Paprika ahumada en polvo
	Presentación	En polvo
	Marca	Ohtsuya
	Precio	¥ 3,676
	Peso Neto	1 kilogramo
	País de Fabricación	Japón
	País de Distribución	Japón
	Fecha Lanzamiento	Mayo 2022
	Nombre del Producto	Paprika en polvo
	Presentación	En polvo
	Marca	Spice Market
	Precio	¥ 780
	Peso Neto	100g
	País de Fabricación	España
	País de Distribución	Japón
	Fecha Lanzamiento	Noviembre 2021
	Nombre del Producto	Paprika en polvo
	Presentación	En polvo
	Marca	S & B
	Precio	¥ 199
	Peso Neto	15g
	País de Fabricación	España
	País de Distribución	Japón
	Fecha Lanzamiento	-
	Nombre del Producto	Paprika en polvo
	Presentación	En polvo
	Marca	Asaoka
	Precio	¥ 573
	Peso Neto	35 gramos
	País de Fabricación	España
	País de Distribución	Japón
	Fecha Lanzamiento	-

V. Requisitos de acceso al mercado

Según el portal de SENASA, para la exportación de paprika entera seca al natural, para comercialización, consumo, industrial, se requiere cumplir con lo siguiente:

- **Certificado fitosanitario:** Para exportar a Japón, es necesario contar con un certificado fitosanitario emitido por SENASA y se puede solicitar a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior - VUCE. El certificado fitosanitario debe ser emitido en el idioma inglés.
- No requiere tratamiento cuarentenario.
- **Etiquetado:** Ninguno

En destino el importador o su agente de aduanas debe declarar el producto al director general de aduanas y obtener un permiso de importación después de la revisión de las mercancías. La declaración de importación (formulario de aduana C-5020) debe prepararse por triplicado y presentarse a la Aduana con los siguientes documentos:

- Factura.
- Conocimiento de embarque o guía aérea.
- El certificado de origen (OMC) o sistema generalizado de preferencias, certificados de origen (Formulario A).
- Listas de empaque, flete, certificados de seguro, etc.
- Licencias, certificados, etc. exigidos por leyes y reglamentos distintos de la Ley de Aduanas.
- Declaración detallada sobre las reducciones o exenciones de los derechos de aduana y de los impuestos especiales (cuando sea aplicable a las mercancías).
- Comprobantes de pago de derechos de aduana.

VI. Canales de distribución

En el 2023, las hierbas, especias y condimentos llegaron al consumidor final a través de los siguientes canales:

- **Hipermercados y supermercados:** Este canal tiene una cuota del 43% del mercado, es el principal canal donde los consumidores japoneses compran hierbas, especias y condimentos. En los últimos 5 años este canal ha tenido un decrecimiento promedio de 4.61% y para el año 2023 este canal generó alrededor de USD 473 millones en ventas de este producto. La tasa compuesta anual de crecimiento de este canal al 2028 será de 2.06% con ventas proyectadas de USD 524 millones.
- **Tiendas de conveniencias:** Representó una cuota del 31% del mercado, siendo el segundo canal de la compra de este producto, teniendo una tasa de crecimiento promedio de 1.72% en los últimos 5 años. Para el año 2023, las tiendas de conveniencia generaron ventas de USD 334 millones y su tasa de crecimiento anual compuesta será de 2.51% con ventas proyectadas de USD 378 millones para el 2028.
- **Tiendas por departamento:** Este canal tiene una cuota del 4% del mercado, en los últimos 5 años este canal ha tenido un decrecimiento promedio de 6.55% y para el año 2023 este canal generó alrededor de USD 45 millones en ventas de este producto. La tasa compuesta anual de crecimiento de este canal al 2028 será de 2.14% con ventas proyectadas de USD 50 millones.

- **Minoristas especializados en alimentos y bebidas:** Tiene una cuota de 3% del mercado, este canal ha tenido una tasa de decrecimiento promedio de 5.70% en los últimos 5 años. Para el año 2023, las ventas generadas fueron de USD 34 millones y su tasa de crecimiento anual compuesta será de 2.08% con ventas proyectadas de USD 38 millones para el año 2028.
- **Ecommerce minoristas:** Con una cuota del 8% del mercado este canal ha tenido una tasa de crecimiento promedio de 23.59% en los últimos 5 años. Para el año 2023, las ventas generadas fueron de USD 91 millones y para el 2028 su tasa de crecimiento anual compuesta será de 5.15% con ventas proyectadas de USD 117 millones.

Principales actores del sector en Japón:

Durante el 2023, las principales empresas que comercializan hierbas, especias y condimentos se encuentran:

- **S&B Foods Inc:** Empresa japonesa que comercializa especias, condimentos y otros ingredientes alimenticios. En la categoría de especias mixtas logró ventas de alrededor de USD 25 millones.
- **Mccormick & Company, Inc:** Empresa que comercializa hierbas, especias y salsas picantes con presencia en 170 países, maneja más de 20 marcas de productos. En la categoría de otras especias tiene ventas minoristas de aproximadamente USD 1 millón.
- **House Foods Group Inc.:** Empresa japonesa de alimentos de curry en polvo y otros productos. En la categoría de otras especias ha logrado ventas de USD 1 millón.
- **Hanamaruki Foods Inc.:** Empresa que tiene como principal producto el Shio Koji, condimento japonés tradicional elaborado a partir de arroz fermentado koji y sal. En la categoría de otras especias vendió alrededor de USD 1 millón.
- **Daisho Co Ltd:** Empresa que comercializa condimentos en polvo, mezclados y aderezos. Generó ventas minoristas de aproximadamente USD 2 millones en la categoría de pimienta.
- **Nagatanien Co.,Ltd:** Fabricación y distribución de alimentos premezclados e instantáneos. En la categoría de otras especias vendió alrededor de USD 5 millones.

Tabla 3
Principales marcas de hierbas, especias y condimentos en Japón

N°	Supermercados	Logo	Valor de mercado
1	TopValu		40 millones
2	S & B		39 millones
3	Fauchon		11 millones
4	Hanamaruki		12 millones
5	McCormick		11 millones
6	Daisho		2 millones

Fuente: GlobalData

VII. Contactos de interés

Tabla 4
Principales contactos

Entidad	Sitio web	Teléfono	Correo
Ministerio de Economía, Comercio e Industria	https://www.meti.go.jp/	+81-(0)3-3501-1511	invest-japan@meti.go.jp
Jetro	https://www.jetro.go.jp/en/	+81 3-3582-4946	mailservice@jetro.go.jp
Cámara de Comercio de Japón	https://www.jcci.or.jp/	+81-3-3283-7830	kokusai@jcci.or.jp
Estadísticas de Japón	https://www.e-stat.go.jp/	-	-
Aduanas de Japón	https://www.customs.go.jp/	-	tyo-gyomu-sodankan@customs.go.jp



prom
perú