

Seminarios Miércoles del exportador
Oportunidades comerciales
para Orégano, Aceituna y
Aceite de Oliva en Estados
Unidos

Lima, 13 de Agosto de 2025



OREGANO EN ESTADOS UNIDOS



Índice

1 Valor de mercado y precios

2 Importadores y canales de comercialización

3 Tendencias, usos y presentaciones

Valor de mercado y precios de orégano

En el 2024 USA importó más de **USD 550 millones** en hierbas, de estas, el orégano representa entre **15% al 18%** aproximadamente.

Año	2022	2023	2024	2025	2026	2027
Valor mercado OREGANO (USD millones)	87	82	88	<u>93</u>	<u>98</u>	<u>102</u>

Fuente: TRADEMAP

Perú en el 2024 exportó solo **USD 250 mil** en orégano a Estados Unidos, lo que representa solo el **0.3%** de las importaciones totales de este país.



Precio FOB exportación orégano de Perú a USA - 2024

Presentación	Precio FOB/KG
Orégano seco granel	USD 3.8

Precio Mayorista USA (2024 – 2025)

Presentación	Precio por KG
Orégano seco granel	USD 3.5 – 11.5

Rango general precios actual en el mercado minorista USA(2024-2025)

Presentación	Precio por KG
Orégano fresco	USD 15.40 – 19.60
Orégano seco granel	USD 18.00 – 25.00

Importadores y canales de comercialización

TOP 10 US HERB IMPORTERS (2024)

USA Herb Importer Database



Minoristas

Supermercados



Tiendas especializadas



Market Place



Tendencias

- Demanda impulsada por la popularidad de la cocina **mediterránea, italiana y latinoamericana**.
- El mercado de condimentos de orégano tiene una proyección de crecimiento anual de más del **5.8% entre 2025 y 2034**.
- Restaurantes, cadenas de comida rápida y empresas de alimentos preparados utilizan cada vez más orégano para **diversificar menús y elevar el perfil saludable y gourmet** de sus productos.

Usos

- **Culinario:** Es el uso dominante, en pizzas, pastas, salsas, ensaladas, marinadas, carnes, aderezos y platos étnicos (italiano, mexicano, griego, latinoamericano). También es básico en mezclas de condimentos y preparados industriales para “ready meals”.
- **Industrial y alimentario:** Utilizado en la industria cárnica por sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas para mejorar la vida útil de productos como embutidos y carnes procesadas
- **Cosmético, farmacéutico y aromático:** Aceite esencial de orégano se usa en productos de cuidado personal, suplementos dietéticos y fitoterapia, dada su popularidad como suplemento natural y por sus aplicaciones medicinales.

Presentaciones

- **Orégano seco en hojas y triturado:** La presentación más común, empaquetada en frascos, sobres o a granel para supermercados, tiendas gourmet y comercio online.
- **Orégano fresco:** Más limitado al canal especializado (tiendas gourmet, mercados de productos frescos, cocina gourmet y restaurantes).
- **Aceite esencial de orégano:** Disponible en tiendas naturistas, farmacias y online, dirigido a consumidores de suplementos y productos naturales.
- **Presentaciones industriales:** Destinadas a fabricantes de alimentos, restaurantes, y servicios de comida, en envases de mayor tamaño o como ingrediente en mezclas industriales y marinadas.





Seco y triturado



Fresco



Aceite



Industrial

ACEITUNA EN ESTADOS UNIDOS

Índice

1

Importaciones,
variedades y
precios

2

Importadores y
canales de
comercialización

3

Tendencias, usos
y presentaciones

Importaciones, variedades y precios de aceituna

P.A: 2005.70 Aceitunas preparadas o conservadas

Importaciones de aceituna y pronóstico de mercado en USD

Año	2022	2023	2024	2025	2026	2027
USD Millones	605.9	519.3	663.8	<u>730.1</u>	<u>806.1</u>	<u>888.4</u>

**CAGR 24/20:
10.2% ANUAL**

Fuente: TRADEMAP
Elaboración: PROMPERU

Importaciones de aceituna y pronóstico de mercado en TONELADAS

Año	2022	2023	2024	2025	2026	2027
Toneladas	146,405	124,927	139,666	<u>143,765</u>	<u>147,984</u>	<u>152,327</u>

**CAGR 24/20:
2.9% ANUAL**

Fuente: TRADEMAP
Elaboración: PROMPERU

Perú en el 2024 exportó **USD 9.0 millones** en aceitunas y **2482 toneladas** a Estados Unidos. Esto solo representa el **1.4% en valor** y **1.8% en cantidad**.

Manzanilla

Gordal

Hojiblanca

Kalamata



Precio FOB exportación aceituna de Perú a USA, Ene-jun 2025

Presentación	Precio FOB/KG
Aceituna preparada o conservada	USD 3.30

Precio Mayorista USA 2025

Presentación	Precio por KG
Aceituna preparada o conservada	USD 1.37 – 3.43

Precios Minorista, Retail USA 2025

Presentación	Precio por KG
Aceituna preparada o conservada	USD 1.96 – 4.90

Importadores y canales de comercialización

Importadores/Mayoristas



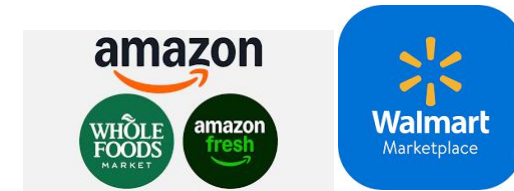
Minorista (retail, supermarket, gourmet)



Foodservice (HORECA)
30% - 40%



Onlines (B2C)



DITALIA

Tendencias

- **Cocina mediterránea y global:** La popularidad de la dieta mediterránea y la búsqueda de sabores internacionales (latina, tex-mex, hindú) han elevado la demanda de aceitunas como ingrediente principal y acompañante.
- **Innovación en sabores y formatos:** Cada vez son más comunes las aceitunas rellenas (anchoa, queso, limón, pimienta, ajo, almendras), marinadas, con especias, cortadas para ensaladas y en presentaciones especiales para cócteles o “snacking”. La variedad de sabores y preparaciones es una tendencia creciente en el segmento gourmet y young adults.
- **Demanda ecológica y “clean label”:** La preocupación por la sostenibilidad, el bienestar animal, y las etiquetas limpias o libres de conservantes está impulsando la venta de aceitunas orgánicas y en envases reciclables

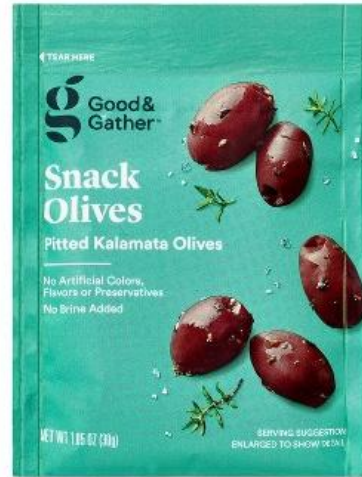


Usos

- **Ensaladas:** Es el uso más extendido, particularmente las aceitunas verdes y negras cortadas o en rodajas para ensaladas tipo griega, mediterránea o ensaladas rápidas.
- **Pizzas y bocadillos:** Las aceitunas en lonchas ocupan un lugar clásico en el topping de pizzas, sándwiches y wraps.
- **Aperitivos y cócteles:** El consumo directo como snack y su uso en cócteles (ej. aceituna rellena en el Martini) son significativos, con alta demanda de aceitunas gourmet y rellenas.
- **Ingredientes culinarios:** Integradas en guisos, platos de pescado, pasta, paellas, platos tex-mex o como parte de tablas de charcutería y picadas.

Formato	Características y tendencias relevantes	Segmento
Enlatadas	La forma más común. Diferentes tamaños: familiar, individual, mini.	Retail, foodservice
En frascos/potes de vidrio	Especializado en gamas premium y aceitunas rellenas/gourmet, percepción de calidad.	Retail gourmet
Pouches y bolsitas “snack”	Crecen como opción lista para llevar, en porciones individuales sin líquido extra.	Retail, vending
A granel	Para supermercados gourmet, delis y foodservice. Habitual en variedad de aceitunas.	Foodservice, tiendas especializadas
Rebanadas, cortadas	Listas para recetas rápidas y comidas cómodas, en presentaciones pequeñas y medianas.	Retail, HORECA
Aceitunas rellenas	Rellenas de pimiento, anchoa, almendra, limón, quesos, ajo, especiales gourmet.	Retail, cócteles, gourmet
En solución salina/aceite	Tanto en frascos como latas, habitualmente para gourmet y especialidades.	Retail, gourmet
Orgánicas y “clean label”	Destacan en etiquetas de productos ecológicos y saludables.	Retail health y gourmet

Presentaciones



ACEITE DE OLIVA EN ESTADOS UNIDOS



Índice

1

Importaciones,
variedades y
precios

2

Importadores y
canales de
comercialización

3

Tendencias, usos
y presentaciones

Importaciones y precios aceite de oliva 2024 - 2025

Descripción (USD Millones)	2022	2023	2024	2025	2026	2027
CAT. UE 1 Aceite de oliva extra virgen	1,288.5	1,590.6	2,533.4	2,833.2	3,168.5	3,543.4
CAT. UE 2 Aceite de oliva virgen	49.1	34.8	43.7	-	-	-
CAT. UE 3 Aceite de oliva (puro)	36.9	31.8	7.4	-	-	-
CAT. UE 4 y 5 Aceite de oliva lampante / orujo	489.4	536.2	696.0	763.5	837.7	919.0

- CAT. UE 1 crece a un CAGR de 11.8% (15/24)
- CAT. UE 4 y 5 crece a un CAGR de 9.7% (15/24)
- Estados Unidos no registra importaciones de CAT. UE 2 y 3 antes del 2022.

Características

CAT. UE 1	CAT. UE 2	CAT. UE 3	CAT. UE 4	CAT. UE 5
Zumo puro, excelente sabor y olor, sin defectos.	Leves defectos sensoriales, acidez $\leq 2^\circ$	Mezcla aceites refinados y vírgenes, sabor y aroma suave	Usado para refinado industrial, defectuoso. Acidez $>2^\circ$	Mezcla de aceite de orujo, con aceite de oliva

Precio FOB UE a USA – 2025 (Mayorista)

Categoría	Precio FOB USD/Lt
Aceite de oliva extra virgen	9 – 9.10

Precio Minorista/retail USA – 2025

Categoría	Precio USD/Lt
Aceite de oliva extra virgen	11 (promedio)
Marca blanca	5.5 – 5.8 (supermarket)
Marca premium	15 – 22 (tiendas gourmet)

8 – 9.5 EUROS/LITRO



Importadores y canales de comercialización



- 86% de importaciones vienen de España, Italia, Túnez, Turquía.



- Brokers, Mayoristas, Distribuidores

- Retail: 70 – 80% volumen, gama media, baja y marca blanca.



- Tiendas especializadas: 10 -15%, boutiques locales y cadenas independientes en ciudades clave (Nueva York, San Francisco, Miami, Chicago, Boston), aceite ultra-premium, alta gama, con DO, tasting room, ecológicos, small batch.



- Ecommerce: 10 – 15% volumen en fuerte crecimiento, premium y gama media.



Tendencias

- **Expansión del mercado premium y orgánico:** La demanda de aceites de oliva extra virgen de alta gama, orgánicos y con denominación de origen sigue en auge. Consumidores valoran productos auténticos, con mínima industrialización, certificados y sostenibles.
- **Salud y dieta mediterránea:** El crecimiento del interés por hábitos alimenticios saludables y la popularidad de la dieta son impulsores del consumo. El aceite de oliva se asocia con beneficios cardiovasculares, reducción de inflamación y menor riesgo de enfermedades crónicas.
- **Diversificación de aplicaciones:** Además del uso tradicional en gastronomía, el aceite de oliva gana terreno en industrias como cosmética/nutrición y farmacia, gracias a su perfil funcional y natural.
- **Innovación y formatos diferenciados:** Se observa proliferación de aceites saborizados (con ajo, limón, hierbas, chile, etc.), packs de degustación, monodosis para take-away, sprays y presentaciones exclusivas para regalos o gourmet.

Usos

Cocina doméstica y profesional:

- Grasa saludable para freír, saltear, asar, hornear y como base de salsas y aderezos.
- Condimento en crudo: Usado como topping para ensaladas, vegetales, panes y platos fríos por su sabor y aroma único.
- Ingredientes en productos gourmet y procesados, desde snacks (chips, galletas, panificados) y salsas, hasta productos funcionales como mayonesas, margarinas, yogures vegetales y alternativas lácteas.

Usos en cosmética y cuidado personal

- Hidratante natural de la piel y el cabello en aceites, lociones, cremas, bálsamos, jabones y acondicionadores aprovechan su alta concentración de ácidos grasos, vitamina E, polifenoles y escualeno.
- Propiedades antioxidantes y antiinflamatorias, protege frente al envejecimiento prematuro, la irritación y los daños ambientales.
- Cosmética “clean beauty” y sostenible: productos sin aditivos sintéticos, hipoalergénicos y ecológicos apelan especialmente a consumidores con piel sensible o problemas dermatológicos (rosácea, eccema, acné).



Presentaciones

Formato	Usos/comercio
Botellas de vidrio (250ml, 500ml, 750ml, 1L)	Retail premium, gourmet, regalo
Botellas PET (1L, 3L)	Gran consumo, supermercados, marcas blancas
Latas (3L, 5L)	Foodservice, restaurantes, consumo intensivo
Packs monodosis	Catering, delivery, "on the go", degustaciones
Sprays	Hogar, cocina saludable, control de dosis
Sachets/pouches	Foodservice, comidas rápidas, hoteles



Seminarios Miércoles del exportador

Preguntas y respuestas

Manuel Zegarra

mzegarra@promperu.gob.pe