

Peru,
exporter of
specialities and
varieties

..———..

*Perú, exportador
de especialidades
y variedades*















Content

••—	Peru, a permanent supplier	10 •• 13	<i>Perú, abastecedor permanente</i>	—••
••—	Peru, on the global trade route	14 •• 21	<i>Perú, en la ruta del comercio global</i>	—••
••—	Quality, safety and good practice	22 •• 29	<i>Calidad, inocuidad y buenas prácticas</i>	—••
••—	Peru, a mega-diverse country	30 •• 37	<i>Perú, país megadiverso</i>	—••
••—	Gastronomy, providing food for the world’s cuisine	38 •• 45	<i>Gastronomía, proveedor para la cocina mundial</i>	—••

Contenido



Exotic jams
Mermeladas exóticas



Peru, a permanent supplier

Peru, with its biological diversity and range of ecosystems, is increasing its food exports through the progressive introduction of technology and innovative production and processing methods.

The ancient Peruvians made good use of the natural variety of climates and ecological terrain to programme and preserve their crops. This knowledge, along with the additional benefits provided by investment in the infrastructure, has made it possible to reach a high level of agricultural development, which allows Peru to continue harvesting products at times when other countries are unable to do so.

The geographical location of the country, along with the diversity of its climates, where the ocean and the land offer such favorable conditions, enables it to supply fresh and processed foods out of season. Tracts of agricultural land are thus being transformed into permanent centers of fruit and vegetable production, growing products that comply with the highest quality standards and that combine all the premium features required by international markets.

This same location gives Peru access to the exclusive and privileged zone of the Pacific Ocean, with its abundance of fish, mollusks, shellfish, cephalopods and marine algae, which, when processed and transformed into added value products, enrich and diversify the range of exports. These advantages have enabled us to build a solid commercial strategy of fresh and processed products, both conventional and organic, at times when other countries in the hemisphere do not have the right conditions to supply their own needs. This characteristic defines us as a reliable strategic supplier.

Perú, abastecedor permanente

El Perú está incrementando su exportación de alimentos, aprovechando su diversidad biológica y de ecosistemas, con la introducción progresiva de tecnología y métodos innovadores de producción y procesamiento.

Los antiguos peruanos aprovecharon la variedad de climas y pisos ecológicos que les otorgó la naturaleza para programar y conservar cosechas. Este conocimiento, que se ha perfeccionado con inversión en infraestructura, ha permitido alcanzar un elevado nivel de desarrollo agrícola, que permite que el Perú siga cosechando productos en temporadas en las que otros países no lo hacen.

La ubicación geográfica del país, así como su diversidad de climas, donde el mar y la tierra poseen condiciones favorables, configuran esta capacidad de abastecer de alimentos frescos y procesados en forma no solo estacional. De esta forma, los terrenos agrícolas se están transformando en centros de producción permanente para obtener frutas y hortalizas, que cumplan con los estándares más altos de calidad y que reúnan los atributos más atractivos demandados por los mercados internacionales.

Esta misma ubicación le permite al Perú acceder a una zona exclusiva y privilegiada del Océano Pacífico abundante en peces, moluscos, crustáceos, cefalópodos y algas marinas, que procesados y transformados en productos con valor agregado, enriquecen y diversifican la oferta de exportación. Estas ventajas nos han permitido construir una estrategia comercial sólida de productos frescos o procesados, convencionales o especiales (orgánicos), en épocas en las que otros países del Hemisferio no poseen las condiciones para autoabastecerse. Esta característica nos define como un proveedor estratégico confiable.







**Peru, on the global
trade route**

••————••

***Perú, en la ruta
del comercio global***



.. — ..

Peru, on the global trade route

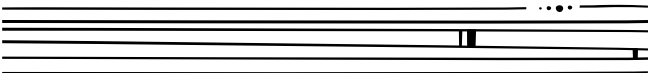
.. — ..

Peru is located at the heart of the world’s trade routes. This advantage has been accentuated by policies that look to implement facilities in the commercial arena through free trade agreements or treaties of economic cooperation with the world’s main trading blocs, which makes us more attractive not just to importers and distributors of foodstuffs but also to investors looking for long term projects.

To the west, Peru has access to the Pacific Ocean and the economies of the Asia Pacific region, such as the United States, China, Japan and Korea, among others, with which we are now joined through the Trans Pacific Partnership (TPP), a commercial treaty between the economies of the Asia Pacific Economic Cooperation (APEC). To the east a network of roads has been built to connect the main logistics corridors, in particular the Transoceanic Highway, the road transport

hub linking Peru and Brazil, which gives access to the Atlantic Ocean, and therefore the European Union, Africa and the Middle East.

In terms of an international physical distribution infrastructure, Peru offers an important network of ports, headed up by the Port of Callao, which in the last decade has entered into a process of modernization, technical advances and an increase in its logistic capacity, making it into one of the main distribution centers in the region. Furthermore, Peru has the Lima-Callao international airport, which since privatization has been judged to be the best airport in Latin America in recent years.





Canned peruvian sardine type
Conserva peruana tipo sardina



..———..

Perú, en la ruta del comercio global

..———..

El Perú está enclavado en el centro de las rutas comerciales del mundo. Esta ventaja ha sido acrecentada con políticas que buscan implementar facilidades en el campo del intercambio comercial, a través tratados de libre comercio o de complementación económica con los principales bloques mundiales, lo que nos hace más atractivos no sólo para los importadores y distribuidores de alimentos, sino también para inversionistas, que buscan ejecutar proyectos de largo plazo.

Por el oeste, el Perú accede al Océano Pacífico, donde están las economías del Asia Pacífico, como Estados Unidos, China, Japón, Corea, entre otras, con las que nos vinculamos a través del Acuerdo Estratégico Transpacífico (TPP), tratado comercial entre las economías del Foro de Cooperación Asia Pacífico (APEC).

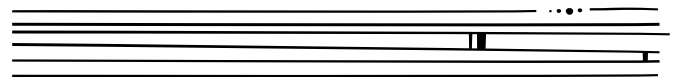
Por el este, se ha construido una red de caminos para comunicar sus principales corredores logísticos, donde



destaca la Carretera Transoceánica, eje de conexión vial entre Perú y Brasil que permite la salida al Océano Atlántico, por donde se accede a la Unión Europea, África y Medio Oriente.

Respecto a la infraestructura de distribución física internacional, en el Perú existen una importante red de puertos, encabezados por el Puerto del Callao, que en la última década ha ingresado a un proceso de modernización, tecnificación e incremento en su capacidad logística,

que lo ha convertido en uno de los principales centros de distribución de la región. Además, el Perú posee el terminal aéreo internacional Lima-Callao, que ha sido reconocido desde su privatización como el mejor aeropuerto de América Latina en los últimos años.





Gourmet products
Productos gourmet

**Quality, safety
and good practice**

••————••

***Calidad, inocuidad y
buenas prácticas***



.. — ..

Quality, safety and good practice

.. — ..

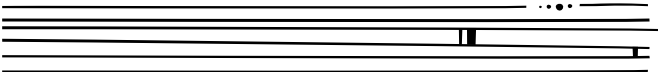
In the field of public health, safety and security, Peru has an institutional framework that is recognized and approved by the major economic blocs. As part of this approach the companies within this sector, all highly competitive, technically advanced and in constant expansion, are associated in turn with highly professional organizations.

The fresh and manufactured foodstuffs that are handled, transported and processed comply with all the international norms and standards and quality assurance systems, such as HACCP, Global GAP, ISO and BRC, which are supervised, certified and audited by private international bodies and by the health authorities of the countries involved in this commercial trade. This scheme is backed up by the food health and safety bodies of Peru, which control and oversee compliance with the protocols that are demanded by the markets.

..... — .. — ..

In addition to complying with the stipulations of these certifications, Peru works hard to respect the environment, promote free trade and encourage the protection of ecosystems and the production of organic foods free of all chemicals and pesticides. In the case of fruit and vegetables the entire production chain is carefully monitored. Where fishing stocks are concerned, both in terms of catch and cultivation, these are exploited in a sustainable manner, with closed seasons to preserve this valuable resource, a control on minimum sizes, fishing quotas and health monitoring.

Kosher and Halal foods, Fair Trade, BirdFriendly Coffee, Shade Grown, Rainforest Alliance Certified and Friends of the Sea are just some of the internationally recognized certifications awarded to Peruvian companies.





Artichoke's bottoms
Fondos de alcachofas



Calidad, inocuidad y buenas prácticas

En el ámbito de la sanidad, inocuidad y seguridad, el Perú posee un marco institucional reconocido y homologado por los grandes bloques económicos. En este esfuerzo, las empresas del sector, altamente competitivas, tecnificadas y en constante expansión, están asociadas en torno a gremios altamente profesionales.

Los alimentos frescos y manufacturados que se manipulan, transportan y procesan, lo hacen según normas y estándares internacionales y sistemas de aseguramiento de la calidad,

como HACCP, Global GAP, ISO y BRC, que son supervisados, certificados y auditados, tanto por entidades internacionales privadas como por las autoridades sanitarias de los países con los que se produce el intercambio comercial. Este esquema es secundado por los órganos en sanidad e inocuidad alimentaria del Perú, que controlan y fiscalizan el cumplimiento de los protocolos que exigen los mercados.

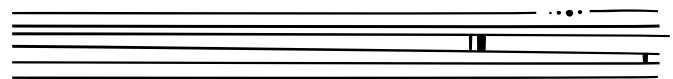
El Perú, además de cumplir con lo que estipulan estas certificaciones, trabaja respetando el medioambiente,



Table grapes
Uvas de mesa

incentivando el comercio justo, promoviendo la protección de ecosistemas y la producción de alimentos orgánicos libres de químicos y pesticidas. En el caso de las frutas y las hortalizas, se supervisa toda la cadena productiva. Respecto a los recursos pesqueros de captura o cultivo, se explotan en forma sostenible, se imponen vedas para preservar el recurso, controlan los tamaños mínimos, las cuotas de pesca y el monitoreo sanitario.

Alimentos Kosher, Halal, Fair Trade, BirdFriendly Coffee, Shade Grown, Rainforest Alliance Certified, Friends of the Sea, entre otras, son algunas de las certificaciones por las que son reconocidas las empresas del Perú en mercados internacionales.





Quinoa and amaranth
Quinua y kiwicha



Giant corn
Maíz gigante

••————••

Peru, a mega-diverse country

••————••

Peru is one of the 12 top countries with the most biological diversity thanks to its ecological multiplicity in terms of climate, terrain and productive ecosystems. Of the 117 recognized zones of life, 84 are present in Peru. Within the coast, mountains and jungle, the country has 11 eco-regions, including tropical ocean, dry equatorial forest, tropical Pacific forest, high altitude rainforests and tropical Amazon forest.

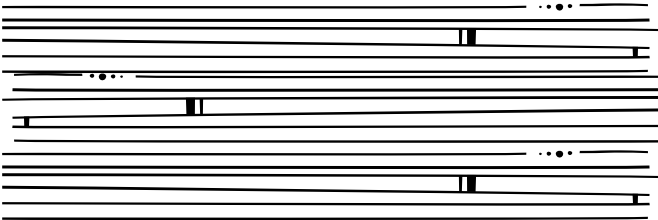
Peru also has more than 3,000 cultivated varieties of potato. The main products of the Andes, such as quinoa, amaranth and maize, are known for their balance of proteins, fats and starch as well as for their high levels of amino acids and nutraceutical properties. amaranth has even been used by NASA as a foodstuff on space missions.

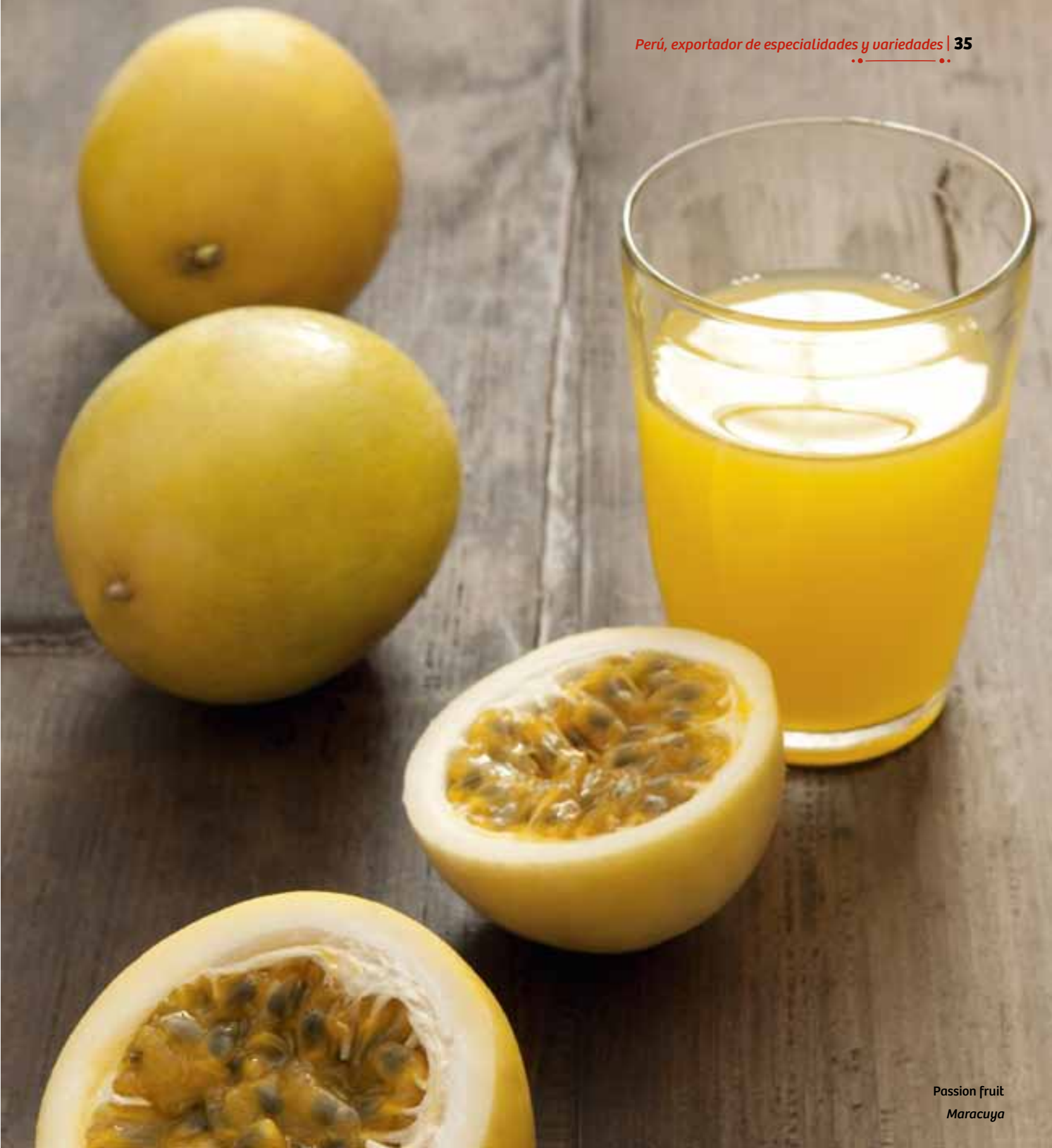
There are also 623 species of fruit, of which 553 are native to Peru, including the chirimoya, lucuma, aguaymanto, camu camu, guanabana, granadilla, passion fruit and tomato.

————••————••

The climate allows products such as coffee, cocoa, bananas, citrus fruits and avocados, among others, to grow naturally, achieving the qualification of organic products.

In the ocean the cold waters of the Humboldt Current converge with the temperate current of El Niño, bringing a diversity of marine products, such as cuttlefish, hake, mahi mahi and scallops as well as anchovies and mackerel; species highly valued and recognized as 'blue fish' for their high content of Omega 3. Prawns, trout and paiche are also cultivated in freshwater areas.





Perú, país megadiverso

El Perú está entre los 12 primeros países con mayor diversidad biológica por su multiplicidad ecológica en climas, pisos y ecosistemas productivos. De las 117 zonas de vida reconocidas, 84 están en el Perú. Dentro de la costa, sierra y selva, el país posee 11 ecorregiones, entre las que destacan el mar tropical, el bosque seco ecuatorial, el bosque tropical del Pacífico, los bosques de lluvias de altura y el bosque tropical amazónico.

En el Perú, además, existen más de 3.000 diversidades domesticadas de papa. Los granos andinos, como la quinua, la kiwicha y el maíz, son reconocidos por su balance de proteínas, grasas y almidón, así como por su alto grado de aminoácidos y propiedades nutraceuticas. La kiwicha, incluso, ha sido incorporada por la NASA como alimento en las misiones espaciales.



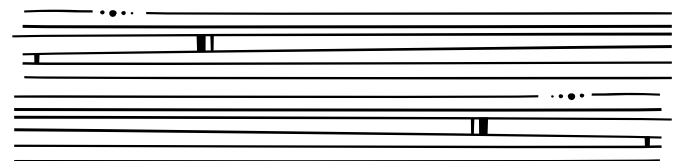


Inca nuts
Sacha inchi

Existen, también, 623 especies de frutas, de las que 553 son nativas del Perú, como, la chirimoya, la lúcuma, el aguaymanto, el camucamu, la guanábana, la granadilla, el maracuyá y el tomate. El clima permite que productos como el café, el cacao, el banano, los cítricos y las paltas, entre otros, crezcan en forma natural, alcanzando la calificación de productos orgánicos.

En el mar confluyen las aguas frías de la Corriente de Humboldt con la Corriente templada de El Niño, lo que permite una diversidad de productos marinos, como la pota, la merluza, el perico, las conchas de abanico, así como

la anchoveta, la caballa y el jurel, especies valoradas, y catalogadas como pescados azules por su alto contenido de Omega 3. Así mismo, en aguas continentales, se cultivan los langostinos, las truchas y el paiche.





Shrimp
Langostinos

**Gastronomy,
providing food for the
world's cuisine**

••————••

***Gastronomía, proveedor
para la cocina mundial***



"Quinoto". Kind of risotto made from quinoa
Especie de risotto a base de quinua

.. — ..

Gastronomy, providing food for the world’s cuisine

.. — ..

Peru is consolidating its position as one of the world’s main providers of high quality food. This is due in part to the open market policy and also because it supplies a range of foods that stand out for their originality, freshness, color and flavour; attributes much in demand in the most sophisticated gastronomic markets.

The fertility of its soil combined with the climate and agro industrial technology has made Peru a key exporter of asparagus, coffee, artichokes, paprika and cocoa, and their derivatives; products that have achieved international recognition for their excellence in quality and flavour and that are appearing on the menus of the most cosmopolitan restaurants in Europe, North America, Asia and Australia, as well as in Peruvian restaurants around the world. These achievements are constantly hailed in specialist gastronomy publications.

..... — .. — ..

The range of fish and seafood, most notably scallops, prawns, squid, octopus, fillets of perico and trout, preparations of cuttlefish and canned fish and seafood, have been incorporated into the haute cuisine of many Asian countries, such as Japan and Korea, as well as others in Europe, such as Spain and France, plus the United States, where the quality of Peru’s exports is much appreciated.

These foods, according to experts, equal or even supersede in quality the products of these countries, which is why the best chefs demand Peruvian fish and seafood products. Peru is therefore able to trade its products in more than 110 markets in a wide variety of presentations and forms.

..... — .. — ..



Chocolate fondue
Fondue de chocolate



..———..

Gastronomía, proveedor para la cocina mundial

..———..

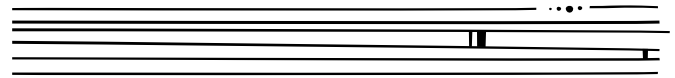
Perú se está consolidando como uno de los principales proveedores de alimentos de calidad en el mundo, entre otras razones: por la política de apertura de mercados, por ofrecer una diversidad de alimentos que destacan por su originalidad, frescura, color y sabor, atributos demandados por los más exigentes mercados de reconocido nivel gastronómico.

La fertilidad de los suelos, combinado con los climas y la tecnología de la agroindustria, ha convertido al Perú en un exportador clave de espárragos, café, alcachofas, páprika y cacao, y sus derivados, productos que han logrado reconocimiento internacional por su excelencia en calidad y sabor, siendo incorporados como insumos en las cartas de los restaurantes más cosmopolitas en Europa, Norteamérica,

Asia y Australia, así como en restaurantes peruanos en el mundo, logros reseñados constantemente en publicaciones especializadas en gastronomía.

La oferta pesquera, en la que destacan, las conchas de abanico, los langostinos, los calamares, el pulpo, filetes de perico y trucha, preparaciones de pota y las conservas de pescados y mariscos, se han incorporado a la alta cocina de los países del Asia, como Japón y Corea, así como otros de Europa, como España, Francia y Estados Unidos, donde reconocen la calidad de la oferta exportable del Perú.

Estos alimentos, según los expertos, igualan y hasta superan en calidad a los productos de dichos países, motivo por el que los chefs más reconocidos exigen productos pesqueros peruanos. Por ese motivo, el Perú comercia con más de 110 mercados sus productos en múltiples presentaciones y formas.



Avocado
Palta



Olive oil
Aceite de oliva

•• ————— ••

Credits | Créditos

Text | Textos

Luis Felipe Gamarra

Translation | Traducción

Eloquia

Design | Diseño

Icono

Photos | Fotografías

Sergio Urday, Maco Vargas, Manchamanteles, Din 21, Yayo López,
Marina García Burgos, Inés Menacho, Gihan Tubbeh, José Cáceres, Pedro Cardenas,
Alex Bryce, Joaquin Rubio, Daniel Silva - PromPerú. Procitrus.

Printed | Impresión

Gráfica Biblos

Tirage | Tiraje

1000 unidades / 1000 units

Firts Edition | Primera Edición

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2012-10540
Lima, september 2012 | Lima, setiembre del 2012

Distribución Gratuita | Free Distribution

•• ————— ••

A publication by the Peru Export and Tourism Promotion Board – PromPerú /
Una publicación de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y
el Turismo – PromPerú

Au. República de Panamá N° 3647, San Isidro, Lima - Perú

Phone / Teléfono: (51-1) 616-7300 Fax: (51-1) 421-3938

postmaster@promperu.gob.pe

www.promperu.gob.pe

© PromPerú. All rights reserved / Todos los derechos reservados.

