

Ají

NOMBRE COMERCIAL	Ají
NOMBRE CIENTÍFICO	Capsicum sp.



Partida	Descripción
0709600000	FRUTOS DE LOS GENEROS CAPSICUM O PIMENTA, FRESCOS O REFRIGERADOS
0904219000	LOS DEMÁS
0904229000	LOS DEMÁS
2005992000	PIMIENTO PIQUILLO (CAPSICUM ANNUUM)

DESCRIPCION Frutos tipo baya de distintos tamaños y colores. Contiene oleorresinas y capsicinoides, estos últimos responsables de sabor picante que se le atribuyen.

PRESENTACION Conserva, Seco, Molido, Pasta, Polvo, Resina, Congelado, Salmuera, Salsa

ESPECIES Y VARIEDADES Pimientos: Páprika, Piquillo, Morrón, Jalapeño, Guajillo. Ajíes: Amarillo, Dulce, Rocoto, Habanero, Mirasol, Escabeche, Tabasco, Panca, Cayena, Criollo, Charapita, Chipotle

ZONAS DE PRODUCCIÓN Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Amazonas, Ancash, Lima, Huánuco, Pasco, Junín, Arequipa, Moquegua, Tacna, Apurímac, Cusco, Puno

ORIGEN Sudamérica

USOS Y APLICACIONES Los ajíes conforman un grupo importante y representativo en la gastronomía peruana y mundial como ingrediente para sazonar comidas. Además de ello, un uso medicinal como reguladores del sistema circulatorio; prevención de afecciones respiratorias, pancreáticas, hemorragias, analgésico, antirreumático, galactóforo para estimular la producción de leche materna, antiparasitario y antigripal. Por otro lado, industrial, para la extracción de oleorresinas.





PRINCIPALES MERCADOS

Mercado	%Var 13-12	%Part. 13	FOB-13
España	10%	89%	39,713.63
Estados Unidos	-43%	4%	1,932.37
Francia	56%	1%	669.36
Reino Unido	32%	1%	510.58
Australia	421%	1%	429.40
Chile	233%	1%	347.74
Canadá	-34%	1%	338.87
Alemania	-79%	1%	320.34
Países Bajos	30%	0%	153.75
Otros Países(15)	---	1%	362.92

VENTANA COMERCIAL

Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

