



OPORTUNIDADES DE COMERCIALIZACIÓN DE ATÚN FRESCO Y EN CONSERVA

Maureen Alpízar Arce

Dirección de Inteligencia Comercial
Enero, 2021

RESUMEN EJECUTIVO



En 2018, la producción total de peces, tanto por captura en mar abierto, como acuicultura, alcanzó las **179M de TM** de las cuales un **4% correspondió a atunes, bonitos y agujas (7,2M)**, y en valor, este segmento alcanzó los **401.018 millones de USD**.

Los **países asiáticos lideran la producción de atún con un 61% del total de las capturas**, sobre todo por parte de Indonesia (16%), Filipinas (7%) y China (6%); seguido de las capturas realizadas **por Europa (22%)**. En cuanto a los productores de la región, lideran **Ecuador con un 5% producido a nivel mundial y Estados Unidos con un 3%**.

Sobre las oportunidades de comercialización internacional, se presentan las siguientes por categoría:

- **Atún congelado:** mercado según importaciones mundiales, superior al de filetes y del atún fresco y refrigerado. Valorado en **4.108M de USD** (28% del total, incluyendo conservas, CAGR +4% 2015-2019). Los países que se vislumbran con potencial son **Tailandia** (PIB per cápita de importaciones 16USD, CAGR +6%) y **España** (PIB per cápita de importaciones 8USD, CAGR +6%). En **España** hay que recalcar que competimos con países de la región como lo son **México, El Salvador, Guatemala y Panamá**. Además, se debe buscar un **nicho de mercado para la colocación de atún de aleta amarilla** (actual oferta costarricense), dado que en este país lo más que se consume es el atún blanco (percibido de mayor precio y calidad).
- **Filetes de Atún:** segunda categoría en importancia, con importaciones mundiales que alcanzaron los **1.934M de USD** (13% del total, CAGR +9%). **Estados Unidos** es el principal país con potencial para los envíos de esta categoría (PIB per cápita de importaciones 2USD, CAGR +12%). Se podrían presentar importantes oportunidades por el **valor agregado del procesamiento del atún en filete**, que quizá otros competidores de la región no están realizando.
- **Atún fresco o refrigerado:** tercera categoría en importancia, con importaciones mundiales que alcanzaron los **789M de USD** (5% del total, CAGR +1%). **Estados Unidos y España** se visualizan con potencial para la colocación de producción costarricense. Sin embargo, hay que **contemplar factores logísticos al menos para España** pues son muchas horas de viaje y la **calidad se puede ver afectada**.
- **Conservas:** esta categoría es la de mayores importaciones mundiales en valor (**7.920M de USD**, CAGR +5% 2015-2019). Este tipo de productos pueden tener probabilidad de comercialización en **Estados Unidos** (PIB per cápita de importaciones 3USD, CAGR +6%) y **España** (PIB per cápita de importaciones 16USD, CAGR +11%). En **Estados Unidos, se visualiza espacio para aumentar la participación del producto costarricense, en los estados asociados al ingreso por Los Ángeles** (37% del total de importaciones marítimas de atún en conserva). Además, por **Savannah** (17% del total importado) por donde ya ingresa producto de **Ecuador y Colombia**; por último, por **Baltimore** (5% del total importado) abastecido por **Perú y Ecuador**. **Costa Rica actualmente solo ingresa por Nueva York y solo con un 2% del total**.

Para poder abastecer a los mercados antes descritos el sector de pesca costarricense debe superar ciertas barreras necesarias para penetrar economías altamente exigentes como la europea y la estadounidense. Entre ellas: **contar con una clara trazabilidad pesquera, asociatividad de las pequeñas y medianas pesquerías, control de la pesca ilegal, necesidad de embarcaciones y bodegas capaces de mantener el producto, entre otros aspectos regulatorios**.

OBJETIVO GENERAL

Determinar las posibles oportunidades y retos para la comercialización de atún fresco y procesado (en conserva)

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

ATÚN FRESCO

- 1) Determinar el estatus de la producción mundial de **atún fresco**
- 2) Analizar la dinámica de la comercialización de **atún fresco**, tanto la oferta como la demanda a nivel mundial, nivel de exportaciones e importaciones y principales mercados.
- 3) Identificación de potenciales mercados de comercialización para Costa Rica para **atún fresco**, según variables analizadas en el punto 2.
- 4) Aspectos cualitativos de la demanda de **atún fresco** en los países con potencial (sobre todo **Europa**)

ATÚN PROCESADO (CONSERVA)

- 1) Analizar la dinámica de la comercialización de atún **procesado o conserva**, tanto la oferta como la demanda a nivel mundial, nivel de exportaciones e importaciones y principales mercados, así como las tendencias presentadas en esta categoría
- 2) Identificación de potenciales mercados de comercialización para Costa Rica para **atún procesado o conserva**, según variables analizadas en el punto 1.
- 3) Aspectos cualitativos de la demanda de **atún procesado** o en conserva en los países con potencial (sobre todo **Estados Unidos**)

ASPECTOS EN COMÚN

- 1) Barreras y retos de la oferta costarricense para la comercialización
- 2) Determinar las condiciones de acceso generales para los mercados con oportunidad.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ATÚN



CONTEXTO MUNDIAL DE PRODUCCIÓN SECTOR PESCA

- En 2018, la producción mundial de pescado, crustáceos, moluscos y otros animales acuáticos alcanzó los **178,5 millones** de toneladas esto fue un **3,4%** más con respecto a **2017**
- La producción por **extracción salvaje** representó un **54%** del total (**+4% vs 2017**), el restante **46%** se debió a **producción acuícola (+3% vs 2017)**
- **China** participa con un **15%** de las **capturas globales**, seguido de **Indonesia (7%)**, **Perú (7%)**, **India (6%)**, **Rusia (5%)**, **Estados Unidos (5%)** y **Vietnam (3%)**. Juntos representaron el **48%** de la **producción mundial de capturas**.
- En cuanto a especies, **la anchoveta** se colocó en el primer lugar (**+7M de TM**), segundo lugar **colín de Alaska (3,4M de TM)**, y en tercer lugar se encuentra el **atún listado (3,4M de TM)**
- De las **2.221 especies** contabilizadas en las capturas mundiales los **pequeños pelágicos** son el grupo principal de los peces, seguido de **atunes y especies afines**.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ATÚN, BONITOS Y AGUJAS*

Incluye captura y acuicultura

16.168M USD

Valor de la producción
2018

8M TM

Producción total
2018

4%

Participación del total
producido Valor y TM en 2018

+4,4%

CAGR VALOR*
2014-2018

+0,2%

CAGR TM
2014-2018

Las **capturas de atún** (uno de los grupos de especies más valiosas, en conjunto con cefalópodos, camarones y langostas), **marcaron nuevos récord en 2017 y 2018** con respecto a otros años.

De las **179M de TM de peces por captura y acuicultura** producidos en 2018 un **4%** correspondió a **atunes, bonitos y agujas**, al mismo tiempo representan **un 4% del valor de la producción total de pesca** que fueron **401.018M de USD**

CAGR pesca mundial 2014-2018 TM **por captura +1,6%**.

CAGR **atún, bonitos y agujas** 2014-2018 TM por captura **+0,2%**

CAGR pesca mundial 2014-2018 **Valor por captura +2,6%**.

CAGR **atún, bonitos y agujas** 2014-2018 Valor por **captura +4,5%**

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ATÚN, BONITOS Y AGUJAS

Producción CAPTURA Atunes, bonitos, agujas	2014	2015	2016	2017	2018	Participación 2018	CAGR 2014-2018
Millones de USD	12.947	12.337	14.023	14.755	15.430	95%	4,5%
Miles Toneladas Métricas	7.846	7.711	7.791	7.766	7.913	99%	0,2%
USD/TM	1.650	1.600	1.800	1.900	1.950	-	-

Producción ACUICULTURA Atunes, bonitos, agujas	2014	2015	2016	2017	2018	Participación 2018	CAGR 2014-2018
Millones de USD	647	596	609	622	738	5%	3,3%
Miles Toneladas Métricas	35	37	38	37	47	1%	7,6%
USD/TM	18.581	16.159	16.043	16.771	15.763	-	-

PRODUCCIÓN MILES DE TM TOTAL VALOR MILLONES DE USD TOTAL	2014	2015	2016	2017	2018	CAGR 2014-2018
Millones de USD	13.594	12.933	14.632	15.377	16.168	4,4%
Miles Toneladas Métricas	7.881	7.748	7.829	7.803	7.960	0,2%

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ATÚN, BONITOS Y AGUJAS POR CAPTURA TM

40%

Part. 2018 en TM
Atún listado

El atún listado y el aleta amarilla son los que presentan mayores crecimientos en los últimos 5 años.

Especie de Atún Miles Toneladas	2014	2015	2016	2017	2018	Part. 2018	CAGR 2014-2018
Listado	2.992	2.822	2.862	2.785	3.161	40%	1,4%
Atún de aleta amarilla	1.361	1.377	1.479	1.513	1.458	18%	1,7%
KawaKawa	384	370	368	341	312	4%	-5,1%
Atún Patudo	403	423	398	381	415	5%	0,7%
Atún Blanco	236	234	215	232	226	3%	-1,1%
Atún de cola blanca	212	227	236	253	216	3%	0,5%
Otros	2.257	2.258	2.232	2.261	2.125	27%	-1,5%
Total	7.846	7.711	7.791	7.766	7.913	100%	0,2%

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ATÚN, BONITOS Y AGUJAS POR CAPTURA TM SEGÚN REGIÓN Y PAÍS

ASIA (PART.61%)

INDONESIA 26%
FILIPINAS 11%
CHINA 10%
COREA DEL SUR 8%

OCEANÍA (PART.10%)

PAPUA NUEVA GUINEA (30%)
KIRIBATI (26%)

AMÉRICA (PART.16%)

ECUADOR 30%
ESTADOS UNIDOS 18%
MÉXICO 13%
PERÚ 9%
PANAMÁ 7%

EUROPA (PART 22%)

ESPAÑA 63%
FRANCIA 28%
PORTUGAL 3%
ITALIA 3%

ÁFRICA (PART. 6%)

SEYCHELLES 30%

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ATÚN, BONITOS Y AGUJAS POR CAPTURA TM

	País	TM 2014	TM 2018	PARTI 2018	CAGR 2014-2018
1	Indonesia	1.380.479	1.257.263	16%	-2%
2	Filipinas	478.832	553.937	7%	4%
3	China	598.126	505.499	6%	-4%
4	Ecuador	327.404	385.416	5%	4%
5	Corea del Sur	363.406	378.780	5%	1%
6	Vietnam	391.928	357.241	5%	-2%
7	España	316.715	349.249	4%	2%
8	Taiwán	402.690	345.543	4%	-4%
9	Japón	461.762	304.661	4%	-10%
10	Irán	248.653	273.750	3%	2%
11	Estados Unidos	327.654	233.377	3%	-8%
12	Papua New Guinea	237.224	230.916	3%	-1%
13	India	188.581	194.020	2%	1%
14	Kiribati	114.238	193.841	2%	14%
15	México	170.267	169.971	2%	0%
16	Francia	114.165	157.104	2%	8%
17	Maldives	123.091	148.832	2%	5%
18	Seychelles	68.888	136.619	2%	19%
19	Perú	68.774	120.361	2%	15%
20	Micronesia	43.096	119.160	2%	29%



DINÁMICA DE LA COMERCIALIZACIÓN DE ATÚN FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO

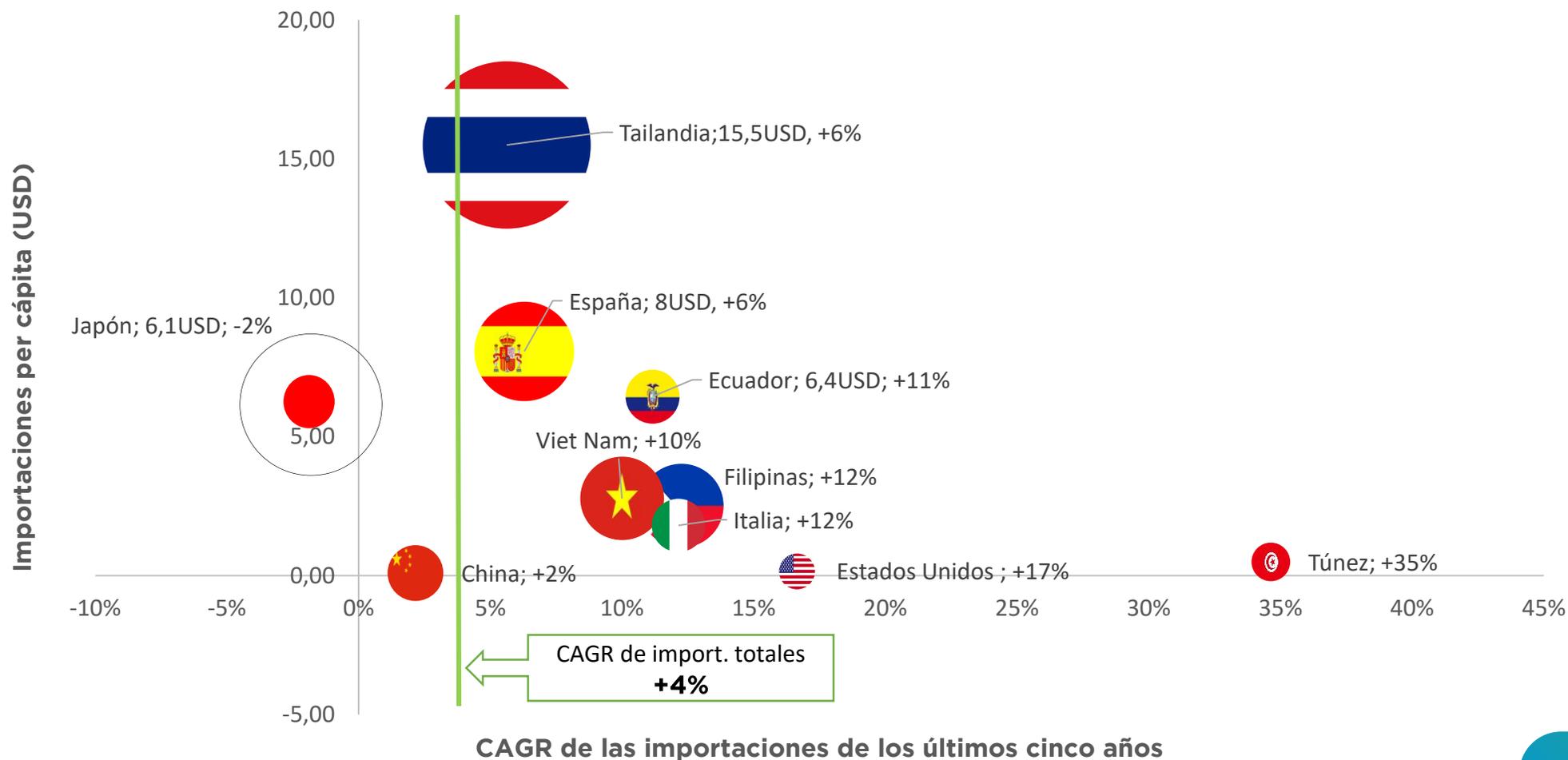
IMPORTACIONES DE ATÚN FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO



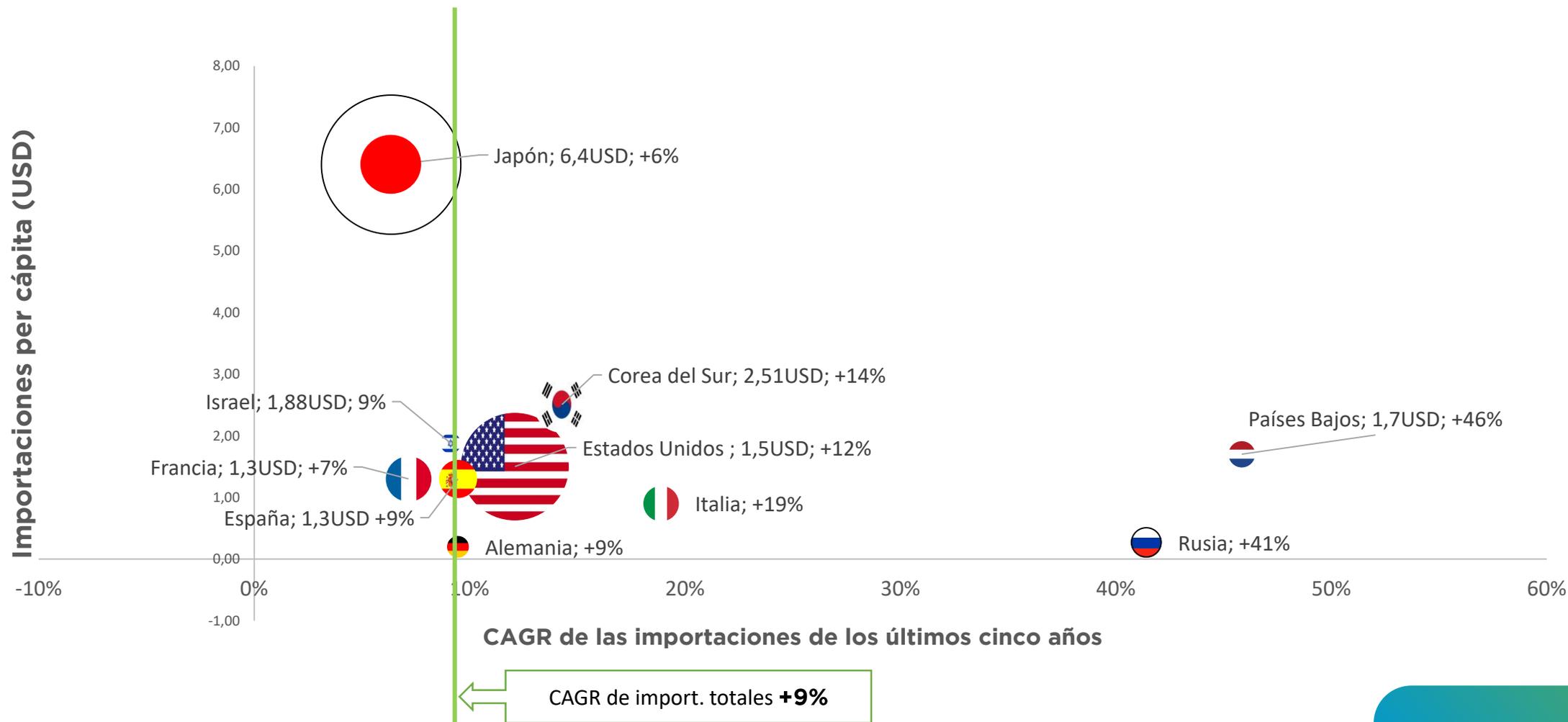
PRINCIPALES ESTADÍSTICAS DE IMPORTACIÓN

CATEGORÍA	VALOR IMPORTADO Millones de USD 2019	PARTICIPACIÓN	CAGR 2015-2019
 Atún Congelado	4.108	28%	+4%
 Filete de Atún	1.934	13%	+9%
 Atún Fresco o refrigerado	789	5%	+1%
 Conservas	7.920	54%	+5%
TOTAL	14.751	100%	+5%

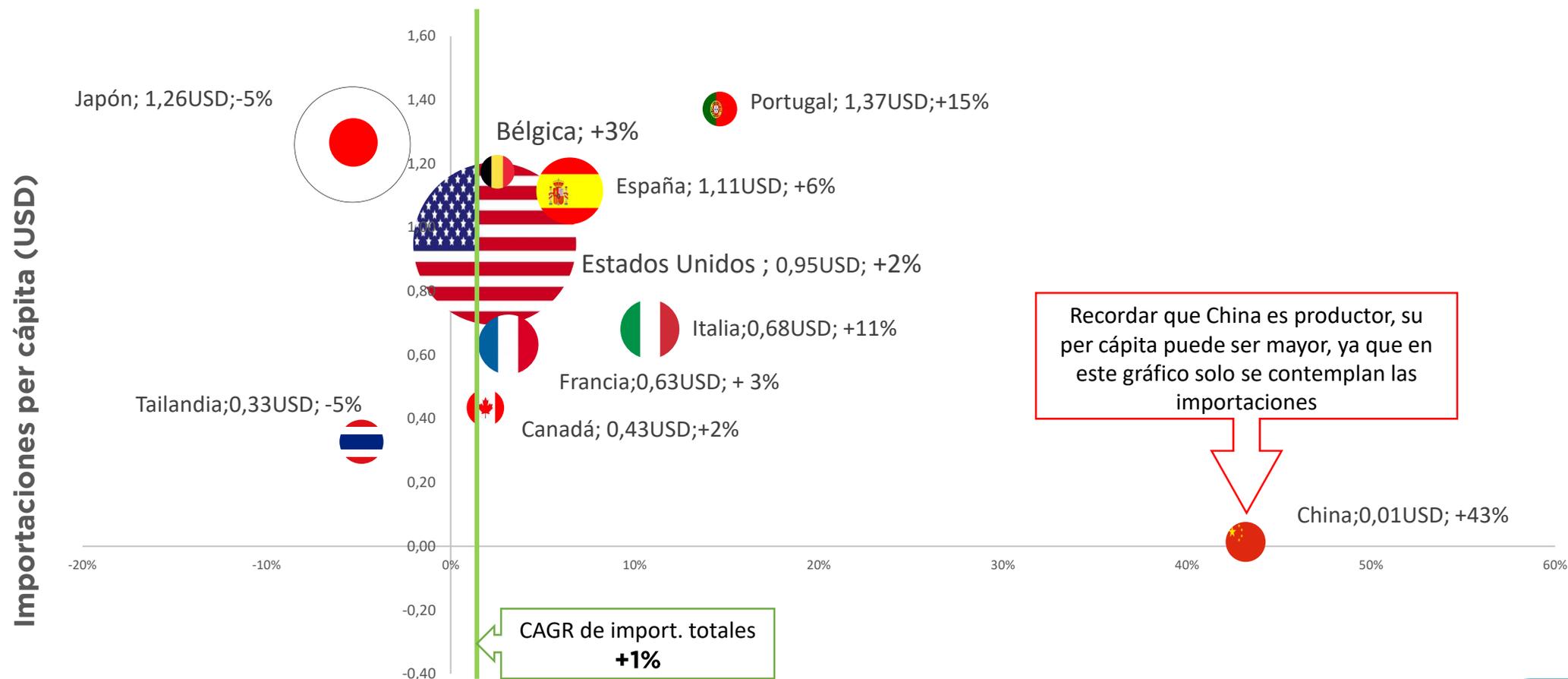
Principales 10 países importadores de atún congelado



Principales 10 países importadores de filet de atún



Principales 10 países importadores de atún fresco o refrigerado 2019



CAGR de las importaciones últimos cinco años

PRINCIPALES PAÍSES CON POTENCIAL



Atún Congelado



Filete de Atún



Atún Fresco o refrigerado

Categoría	País con potencial	Importaciones en Millones de USD	Per cápita importaciones USD/HAB	CAGR 2015-2019
Atún Congelado	Tailandia	1.079	15,5	6%
	España	380	8,1	6%
Filete de Atún	Japón	814	6,4	6%
	Estados Unidos	477	1,5	12%
	Corea del Sur	130	2,5	14%
Atún Fresco o refrigerado	Estados Unidos	311	1,0	2%
	España	52	1,1	6%
	Francia	42	0,6	3%

PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES PARA LOS PAÍSES CON POTENCIAL



Principales proveedores de atún congelado a España 2019



1- México
USD\$50M
17 266 Toneladas
CARG 15/19: +34%



2- Francia
USD\$39M
19 414 Toneladas
CARG 15/19: +13%



3-Seychelles
USD\$32M
15 906 Toneladas
CARG 15/19: +10%



4- El Salvador
USD\$28M
16 803 Toneladas
CARG 15/19: +44%



5- Curacao
USD\$ 25M
15 170 Toneladas
CARG 15/19: +5%



6-China
USD\$ 22M
7 996 Toneladas
CARG 15/19: +55%

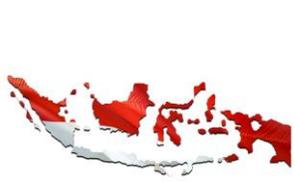


7-Guatemala
USD\$ 22M
12 224 Toneladas
CAGR 15/19: -1%



8- Senegal
USD\$ 20M
10 353 Toneladas
CAGR 15/19: +33%

Principales proveedores de Filet de Atún a Estados Unidos 2019



1- Indonesia
USD\$194M
16 535 Toneladas
CARG 15/19: +15%



2- Vietnam
USD\$152M
14 026 Toneladas
CARG 15/19: +30%



3-Filipinas
USD\$ 43M
3 413 Toneladas
CARG 15/19: +3%



4- Tailandia
USD\$17M
1 331 Toneladas
CARG 15/19: -10%



5- Taiwán
USD\$ 16M
1 401 Toneladas
CARG 15/19: +18%



6-Canadá
USD\$ 13M
725 Toneladas
CARG 15/19: -4%



7-Japón
USD\$ 10M
787 Toneladas
CAGR 15/19: +13%



8- Ecuador
USD\$9M
431 Toneladas
CAGR 15/19: -3%

EXPORTACIONES DE ATÚN FRESCO, REFRIGERADO O CONGELADO



PRINCIPALES ESTADÍSTICAS DE EXPORTACIÓN

	CATEGORÍA	VALOR IMPORTADO Millones de USD 2019	PARTICIPACIÓN	CAGR 2015-2019
	Atún Congelado	3.913	29%	+8%
	Filete de Atún	1.364	10%	+15%
	Atún Fresco o refrigerado	872	6%	-1%
	Conservas	7.470	55%	+6%
	TOTAL	13.619	100%	+5%

Principales países exportadores de Atún Congelado 2019

Exportaciones mundiales (Valor en millones de dólares) (Peso en toneladas)

2015		2016		2017		2018		2019		CAGR 15/19	
Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso
3 046	1 616 021	3 534	1 708 228	4 049	1 795 988	4 119	1 995 657	3 913	2 133 694	+8%	+7%



1- Taiwán
USD\$ 838M (21%)
384 234 Toneladas
CARG 15/19: +8%



2- China
USD\$ 351M (9%)
98 381 Toneladas
CARG 15/19: -4%



3- España
USD\$ 304M (8%)
209 587 Toneladas
CARG 15/19: +6%



4- Corea del Sur
USD\$ 277M (7%)
210 596 Toneladas
CARG 15/19: +3%



5- Pápua Nueva Guinea
USD\$ 218M
144 259 Toneladas
CARG 15/19: +12%



6-Francia
USD\$ 143M
74 642 Toneladas
CARG 15/19: +4%

Principales países exportadores de Filet de Atún 2019

Exportaciones mundiales (Valor en millones de dólares) (Peso en toneladas)

2015		2016		2017		2018		2019		CAGR 15/19	
Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso
910	91 474	997	102 465	1 114	111 148	1 414	137 089	1 364	141 755	+15%	+12%



Principales países exportadores de Atún Fresco o refrigerado 2019

Exportaciones mundiales (Valor en millones de dólares) (Peso en toneladas)

2015		2016		2017		2018		2019		CAGR 15/19	
Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso
911	113 569	920	118 613	902	117 624	961	N/A	872	N/A	-1%	N/A



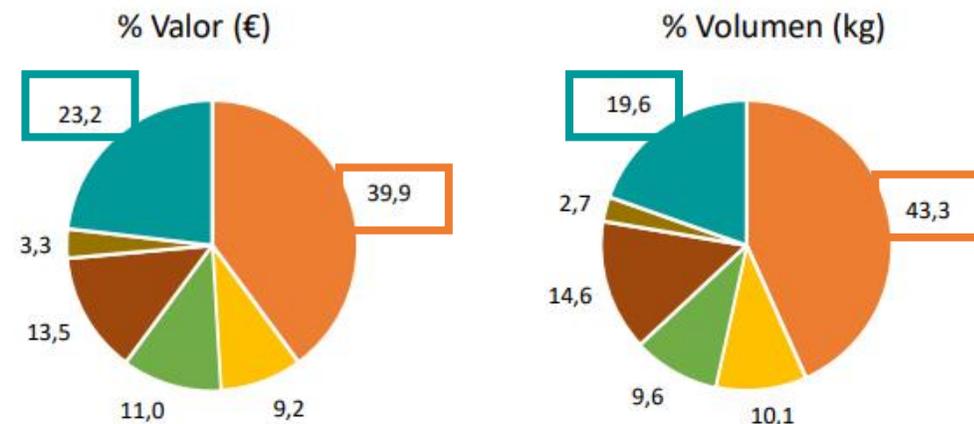
ASPECTOS CUALITATIVOS DE LA DEMANDA DE ATÚN FRESCO EN ESPAÑA



CONSUMO TOTAL EN PRODUCTOS DE PESCA

En 2019, el **gasto per cápita** que realiza cada español en la **compra de productos de pesca** ha sido de **195€** una cantidad relativamente estable. En promedio, cada español consumió **22,5 kilos** durante el año 2019, sin embargo, esta cantidad si se redujo en una proporción del **2,7%** en relación con el año 2018.

	Consumo doméstico de Total Pesca en 2019	% Variación 2019 vs 2018
VOLUMEN (Mill Kg)	1.039	-1,6%
VALOR (Mill €)	8.997	1,2%
CONSUMO x CAPITA (Kg)	22,53	-2,7%
GASTO x CAPITA (€)	195,06	0,1%
PRECIO MEDIO (€/Kg)	8,66	2,9%



% Evolucion 2019 vs 2018	Valor	Volumen
TOTAL PESCA	1,2%	-1,6%
PESCADOS FRESCOS ←	0,4%	-2,4%
PESCADOS CONGELADOS	-0,8%	-6,5%
MARISCO/MOLUSC CONG	-0,8%	-0,9%
MARISCO/MOLUSC FRES	4,0%	0,4%
MARISCO/MOLUSC COCI	9,5%	10,7%
CONS.PESCADO/MOLUSCO ←	1,8%	-0,6%

CONSUMO PER CÁPITA POR TIPO DE PESCADO

Dato en Kg x año	2018	2019	Var.Rela
TOTAL PESCA	23,15	22,53	-2,7%
PESCADOS FRESCOS	10,10	9,76	-3,4%
CONS.PESCADO/MOLUSCO	4,48	4,41	-1,6%
MARISCO/MOLUSC FRES	3,32	3,30	-0,6%
PESCADOS CONGELADOS	2,47	2,28	-7,7%
MARISCO/MOLUSC CONG	2,21	2,16	-2,3%
MARISCO/MOLUSC COCI	0,57	0,62	8,8%

- En 2019, el consumo per cápita que el español realizó fue de **22,53 kilos**, una cantidad un **2,7%** inferior a la ingerida durante el año anterior. Entre los diferentes productos, los más consumido son los pescados frescos, con una ingesta media de **9,76 kilos** lejos de los 10,10 kilos del año 2018, esto supone una reducción del **3,4%**.
- Le siguen las conservas de pescado y molusco, cuyo consumo per cápita también se reduce en el año de estudio un **1,6%** y es de 4,41 kilos.
- Luego, con una variación del consumo del **-7,7%** (la mayor de todas), se sitúan los pescados congelados, cuya ingesta media es de 2,28 kilos.

CONSUMO PESCADO FRESCO

	Consumo doméstico de pescado fresco en 2019	% Variación 2019 vs. 2018
VOLUMEN (Mill kg)	450	-2,4%
VALOR (Mill €)	3.590	0,4%
CONSUMO PER CÁPITA (kg)	9,76	-3,4%
GASTO PER CÁPITA (€)	77,84	-0,7%
PRECIO MEDIO (€/kg)	7,98	2,8%

- En 2019, cae la compra de pescado fresco en términos de volumen, siendo la variación del **2,4%** en comparación con el 2018.
- En valor, se mantiene estable, con una variación del **0,4%** de su facturación debido al efecto directo que tiene el precio medio.
- El gasto invertido por persona en el año 2019 ha descendido ligeramente un **0,7%** siendo actualmente de **77,84€** por persona y año.

CONSUMO DE ATÚN Y BONITO

	Consumo doméstico de Atún y bonito en 2019	% Variación 2019 vs. 2018
VOLUMEN (Mill kg)	23	4,6%
VALOR (Mill €)	217	4%
CONSUMO PER CÁPITA (kg)	0,49	3,5%
GASTO PER CÁPITA (€)	4,70	2,9%
PRECIO MEDIO (€/kg)	9,64	-0,6%

- En 2019, la compra de atún y bonito en términos de volumen, aumentó un **4,6%** en comparación con el 2018, este alcanzó los 23 millones de kg vendidos.
- En valor, aumentó hasta un **4%** con respecto al 2018, alcanzando **los 217 millones de euros.**
- Su consumo per cápita es similar a los pescados más consumidos por el español como lo son el **bacalao (0,54kg) y la merluza (1,7kg)**, y presenta una tendencia al alza con aumentos hasta del **3,5%**
- El gasto invertido por persona en el año 2019 ha venido aumentando casi a un **3%** siendo actualmente de **4,7€** por persona y año.

ATÚN BLANCO MÁS POPULAR ENTRE LOS TÚNIDOS

- El **atún blanco** es posiblemente el **más popular de los túnidos**, de gran valor culinario y tiene una **carne considerada de muy buena calidad**.
- Aporta una gran **calidad de proteínas y un bajo contenido en grasas**, que determina su escaso contenido calórico, también bajo, es su aporte de colesterol.
- De **importante valor económico** por lo que representa su pesquería para algunas flotas, especialmente del norte. Asimismo, uno de los más apreciados de la familia de los túnidos por su **elevado interés gastronómico** y sus **grandes aportaciones nutricionales y energéticas**.

NICHO DE MERCADO EN ATÚN CLARO O DE ALETA AMARILLA

- A pesar de que la mayor demanda de atún fresco o refrigerado en España es la de la variedad **blanco, Costa Rica no cuenta con esta variedad**.
- **Por lo que es necesario penetrar el mercado desde la búsqueda de un nicho de consumo para el atún claro o de aleta amarilla**. Especie capturada por la flota costarricense.
- El **precio del atún claro es menor** al del Bonito del Norte o atún rojo



PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE BONITO DEL NORTE O ATÚN BLANCO

Especie de Atún Toneladas	2014	2015	2016	2017	2018	Part. 2018	CAGR 2014-2018
Captura Mundial Atún Blanco	236.000	234.000	215.000	232.000	226.000	3%	-1,1%

CAPTURA ESPAÑOLA	14.889
PARTICIPACIÓN	6%
VAR. RELATIVA	+19%

4º Productor a nivel mundial de atún blanco, antecedido por Japón(21%), Taiwán y China.

1º Productor dentro de la Unión Europea, 60% de la producción comunitaria recae en España. La captura comunitaria representó el 11% del total mundial.

PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR ESPAÑOL

- El producto español es considerado de alta calidad y con excelente sabor
- Además, el consumidor confía en que las embarcaciones españolas se ajustan a la legislación europea.
- Existe necesidad de importaciones dado el desabastecimiento de atún. La balanza comercial sobre todo de atún blanco es deficitario para España.
- El consumo de producto fresco es más valorado cuando la pesca se da por extracción.
- Este tipo de pesca es utilizada para diferenciarse de los competidores pues les representa mejor calidad

PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR ESPAÑOL

- El producto fresco que es adquirido por métodos extractivos genera más ingresos que el cultivado
- El producto pescado con pincho o anzuelo es más valorado y tiene un precio mayor, sin embargo, esta escogencia se hace por calidad de la carne y no por sostenibilidad de los océanos
- Saben que la acuicultura es necesaria pero prefieren los peces que se han alimentado con otros peces y algas por ejemplo y no con pienso y compuestos.
- Un 72% de la producción de peces congelados fueron atunes, bonitos y agujas y estos presentaron un crecimiento del 35% en 2016 con respecto al 2015.

PRODUCTOS PESQUEROS SOSTENIBLES EN ESPAÑA

Para el caso del atún sostenible, consideran que la captura está regulada por medio de las cuotas establecidas, por lo que si el producto es certificado es visto como un valor agregado para asegurar las ventas, pero posiblemente no se ofrecerá un mejor precio en el mercado por ese producto.

La creación de una conciencia de sostenibilidad debe formarse desde el primer eslabón de la cadena de valor. Los artes de pesca deben respaldar esa caracterización y es responsabilidad del vendedor comenzar por posicionar su producto para luego posicionarlo en los consumidores



Organización de Productores
de Atún Congelado de España



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PAIS VASCO

EUSKO LABEL

BONITO DEL NORTE Y ATÚN ROJO

Son pescados de alta calidad capturados por barcos de la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV), de uno en uno sin redes, con artes de pesca tradicionales: caña (cebo vivo) y cacea o curricán.

Además de mejorar la calidad del pescado, garantizan la sostenibilidad de los caladeros y el mantenimiento de los recursos marinos.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PAIS VASCO



El Bonito del Norte y el Atún Rojo deben presentar las siguientes características:

Especie: Bonito del Norte o atún Blanco (*Thunnus alalunga*) y Atún Rojo o cimarrón (*Thunnus thynnus*)

Barcos: capturado por barcos de la CAPV (Comunidad Autónoma del País Vasco) con artes de pesca artesanales: Cebo Vivo y Cacea ó Currican.

Rigurosa selección: siguiendo criterios de tamaño y frescura, sólo se eligen e identifican las mejores piezas.

Respetan un tamaño mínimo: Bonito del Norte" a partir de 4 kg., y Atún Rojo a partir de 8 kg.

Exigencia de categoría de frescura: Extra y A

Puertos: Recepción en los puertos pesqueros autorizados de la CAPV (Hondarribia, Getaria, Bermeo, Ondarroa, Pasaia, Donostia y Lekeitio).

DENOMINACIONES COMERCIALES EN ESPAÑA

El reglamento 1379/2013 establece la información al consumidor final que debe acompañar a los productos de la pesca y la acuicultura:

- Denominación comercial de la especie y nombre científico.
- Método de producción (capturado o de cría)
- Zona de captura o de cría y arte

Puede añadirse también información voluntaria, como la fecha de captura o desembarque, datos ecológicos, sociales o éticos, técnicas de producción y contenido nutricional.





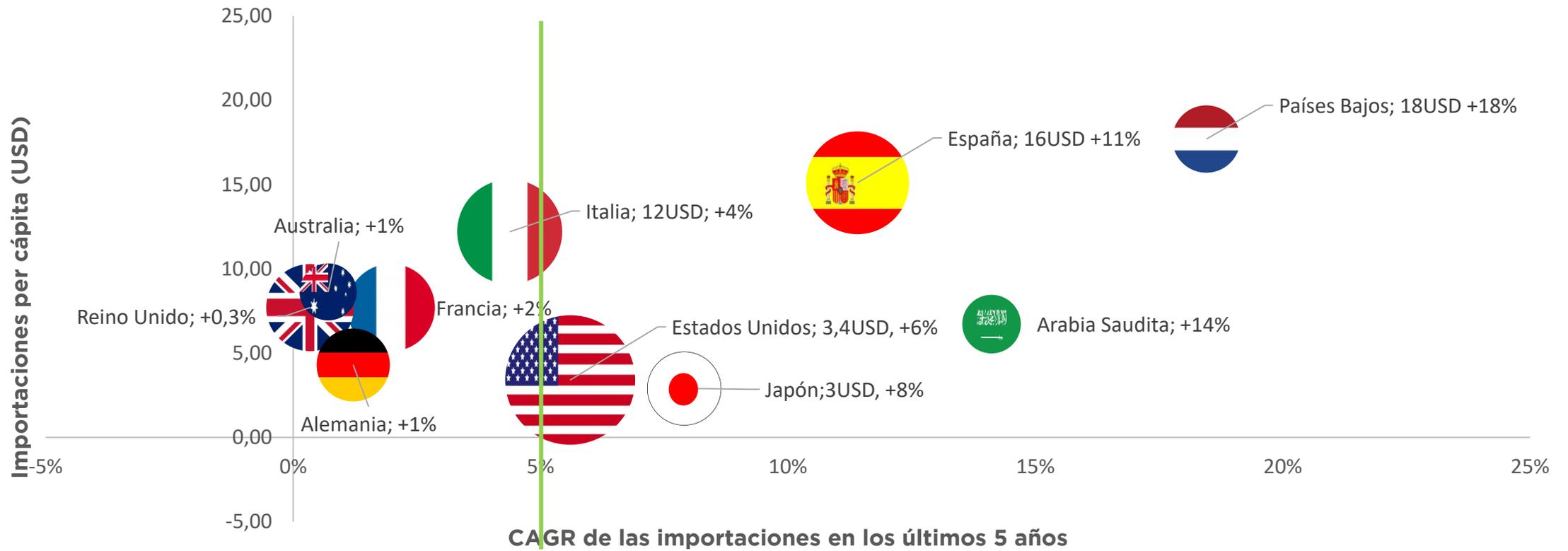
DINÁMICA DE LA COMERCIALIZACIÓN DE ATÚN EN CONSERVA

PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES



Principales 10 países importadores de atún en conserva

CATEGORÍA	VALOR IMPORTADO Millones de USD 2019	PARTICIPACIÓN	CAGR 2015-2019
Conservas	7.920	54%	+5%



Fuente: Trademap

CAGR de import. totales **+5%**

PRINCIPALES PAÍSES CON POTENCIAL



Categoría	País con potencial	Importaciones en Millones de USD	Per cápita importaciones USD/HAB	CAGR 2015-2019
Conservas	Estados Unidos	1.130	3,4	6%
	España	713	16	11%

Región utilizadas en Estados Unidos para importar atún en conserva

Ecuador aprovecha los cuatro distritos aduaneros principales que realizan importaciones en Estados Unidos. Costa Rica por su parte ingresa por Nueva York.

% de importaciones de atún en conserva en EEUU

1- Los Ángeles, CA
(37%, +5%)

2- Nueva York, NY
(20%, +3%)

3- Savannah, GA
(17%, +1%)

4- Baltimore, MD
(5%, +9%)

Origen:  10. Ecuador 0,5%

Origen:  4. Ecuador 6%

Origen:  2. Ecuador 20%

Origen:  7. Perú: 1%

 7. Costa Rica 2%

 6. Colombia 2%

 8. Ecuador 0,5%



2019: 100%



2019: 100%

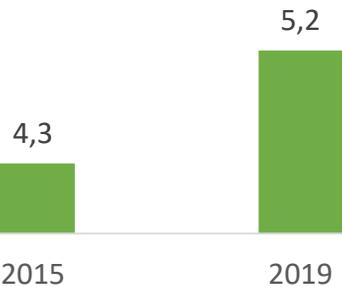


2019: 100%

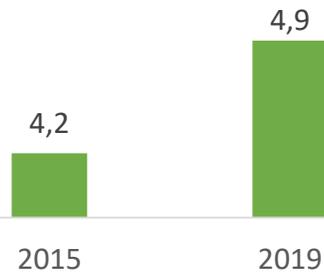


2019: 100%

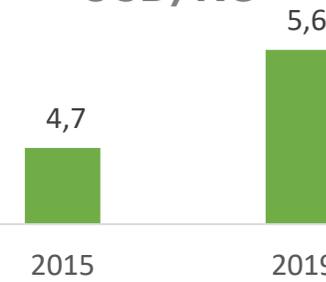
Valor unitario
USD/KG



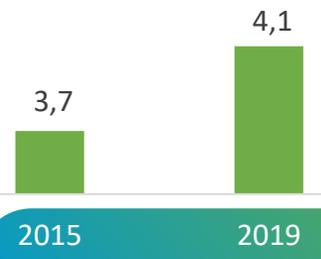
Valor unitario
USD/KG



Valor unitario
USD/KG



Valor unitario
USD/KG



PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES



Principales países exportadores de Atún en Conserva 2019

Exportaciones mundiales
(Valor en millones de dólares)
(Peso en toneladas)

2015		2016		2017		2018		2019		CAGR 15/19	
Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso	Valor	Peso
5 902	1 494 878	5 804	1 490 656	7 029	1 555 035	7 801	1 640 295	7 470	1 631 952	+6%	+2%



1- Tailandia
USD\$2.180M (29%)
232 924 Toneladas
CARG 15/19: +3%



2- Ecuador
USD\$1.066M (14%)
239 017 Toneladas
CARG 15/19: +11%



3-España
USD\$579M (8%)
94 459 Toneladas
CARG 15/19: +7%



4- China
USD\$503M (7%)
123 437 Toneladas
CARG 15/19: +10%



5- Indonesia
USD\$411M (6%)
95 602 Toneladas
CARG 15/19: +9%



6-Filipinas
USD\$ 321M (5%)
94 508 Toneladas
CARG 15/19: +9%

PRINCIPALES PAÍSES PROVEEDORES PARA LOS PAÍSES CON POTENCIAL



Principales proveedores de atún en conserva en Estados Unidos 2019



1- Tailandia
USD\$ 527M
104 972 Toneladas
CARG 15/19: +10%



2- Ecuador
USD\$ 130M
22 041 Toneladas
CARG 15/19: +4%



3-Vietnam
USD\$ 118M
21 510 Toneladas
CARG 15/19: +10%



4- Fiji
USD\$ 69M
9 579 Toneladas
CARG 15/19: +1%



5- Indonesia
USD\$ 60M
14 025 Toneladas
CARG 15/19: +7%



6-Mauricio
USD\$ 55M
7 629 Toneladas
CARG 15/19: +8%



7-Senegal
USD\$ 52M
8 162 Toneladas
CAGR 15/19: +163%



8- Filipinas
USD\$ 36M
7 728 Toneladas
CAGR 15/19: -8%



9- México
USD\$ 27M
7 072 Toneladas
CAGR 15/19: +11%



10- China
USD\$ 12M
2 592 Toneladas
CAGR 15/19: -41%



11- Maldivas
USD\$ 8M
1 255 Toneladas
CAGR 15/19: N/A



12- Costa Rica
USD\$ 7M
1 578 Toneladas
CARG 15/19: +9%

Principales proveedores de atún en conserva en España 2019



1- Ecuador
USD\$ 295M
66 112 Toneladas
CARG 15/19: +10%



2- China
USD\$ 112M
25 110 Toneladas
CARG 15/19: +41%



3- Papua Nueva Guinea
USD\$ 64M
13 040 Toneladas
CARG 15/19: +19%



4- Mauricio
USD\$ 38M
7 967 Toneladas
CARG 15/19: -3%



5- Guatemala
USD\$ 32M
5 586 Toneladas
CARG 15/19: +2%



6- Filipinas
USD\$ 29M
5 962 Toneladas
CARG 15/19: +21%



7- El Salvador
USD\$ 27M
5 354 Toneladas
CARG 15/19: -2%



8- Vietnam
USD\$ 26M
5 524 Toneladas
CARG 15/19: +22%



9- Cabo Verde
USD\$ 15M
3 706 Toneladas
CARG 15/19: +43%



10- Portugal
USD\$ 13M
2 647 Toneladas
CARG 15/19: +78%



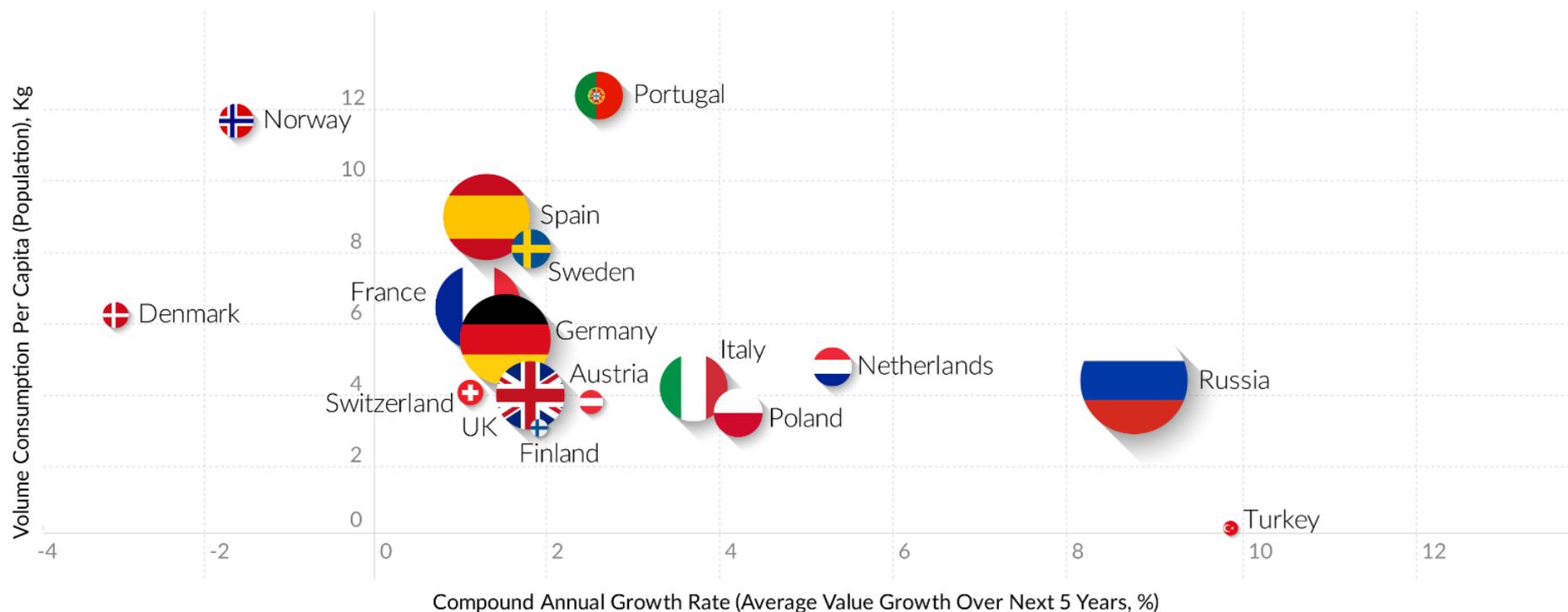
11- Perú
USD\$ 12M
2 210 Toneladas
CARG 15/19: +23%

TENDENCIAS EN EUROPA



Mercado europeo del pescado procesado 2019

Portugal y España tienen el mayor consumo per cápita de pescado procesado en Europa



Tendencias en Europa



Conveniencia: Los nuevos estilos de vida están aumentando la necesidad de formatos de pescado de fácil uso/preparación y de valor agregado ya que los consumidores que encuentran difícil cocinar y preparar pescado. Esto también puede reflejarse en que “facilidad de uso” es la tercera afirmación más utilizada en la categoría de pescado procesado

Nuevos formatos, sabores y especies: Las recetas étnicas e inspiradas en “street food” brindarán a los consumidores una forma conveniente de crear nuevos y sabrosos platos de pescado.

ASPECTOS CUALITATIVOS DE LA DEMANDA DE ATÚN EN CONSERVA EN ESPAÑA



CONSERVAS EN ESPAÑA

La categoría conservas de pescados/moluscos incluye los siguientes tipos: sardina, atún, chicharro/caballa, mejillón, berberecho, almeja, calamar, pulpo, anchoa, salmón ahumado, trucha ahumada, otros ahumados, y otras conservas de pescados/moluscos.

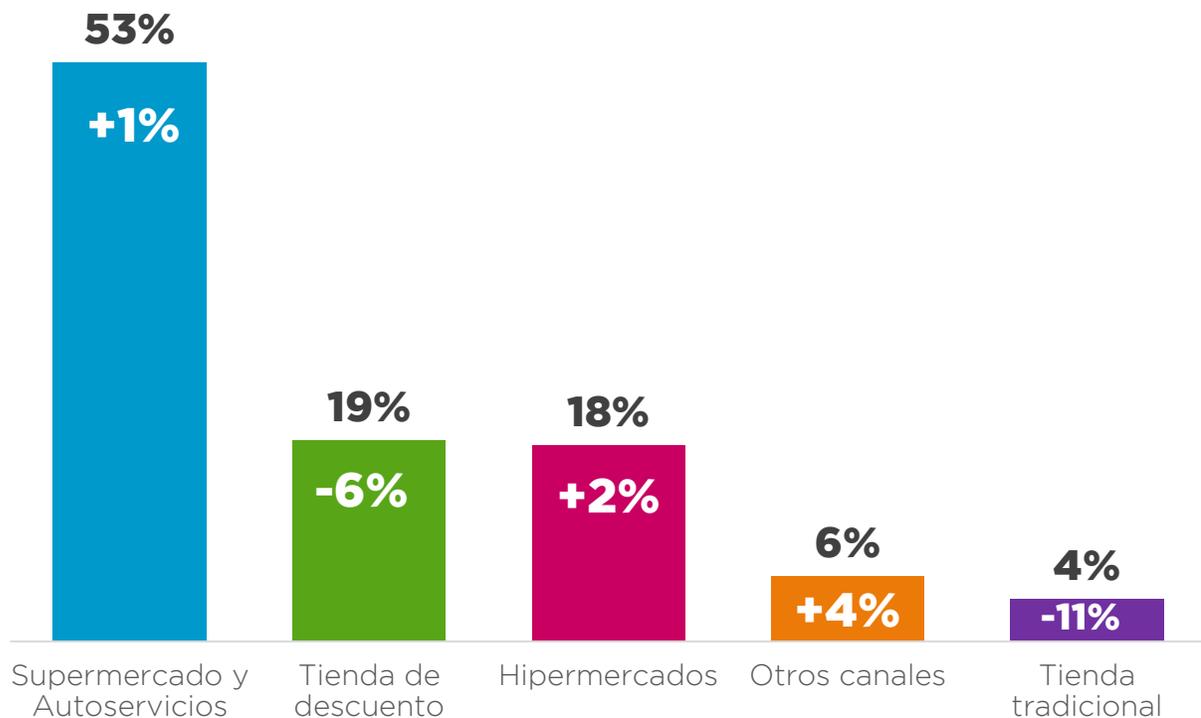
	Consumo doméstico de Conservas en 2019	% Variación 2019 vs 2018
VOLUMEN (Mill Kg)	204	-0,6%
VALOR (Mill €)	2.084	1,8%
CONSUMO PER CAPITA (Kg)	4,41	-1,6%
GASTO PER CAPITA (€)	44,73	-0,3%
PRECIO MEDIO (€/Kg)	10,24	2,4%

La compra de conservas de pescados y moluscos en España pierde un **0,6%** de volumen con respecto al año anterior. El valor, sin embargo, se mantiene en positivo con un incremento del **1,8%**, gracias al apoyo del aumento del precio de un **2,4%**, cerrando en un precio medio de **10,24€/kg.**

El consumo per cápita es de **4,41 kg** por persona y año, disminuye un **1,6%**. El gasto per cápita se mantiene relativamente estable con una leve variación del **-0,3%**, al ser la cantidad invertida por persona y año de **44,73€.**

CONSERVAS EN ESPAÑA

España: participación de la compra de conservas según tipo de canal 2019 / Var. 2018-2019



- El canal favorito para la adquisición de conservas es el **supermercado y autoservicio**, hoy se adquieren **1 de cada 2 kilos en este canal**, concretamente el **53,3%** de los kilos, su volumen crece con respecto al año anterior un **0,8%**.
- **El segundo canal** por orden de importancia es la **tienda descuento**, acumula el **19%** de los kilos, si bien caen las compras en un **6%** con respecto al año 2018.
- **El hipermercado** también agrupa una importante cantidad de compras de estos productos (**18%**), su evolución es favorable en estos últimos doce meses con un incremento del **1,9%**.

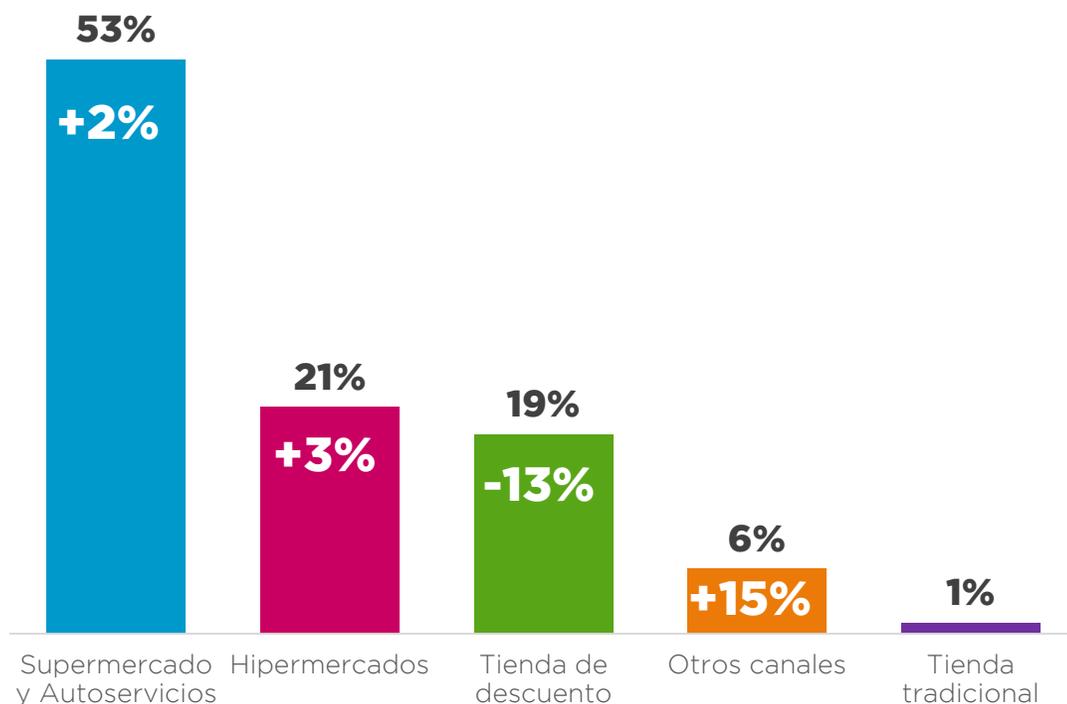
ATÚN EN CONSERVA EN ESPAÑA

	Consumo doméstico de Conservas en 2019	% Variación 2019 vs 2018
VOLUMEN (Mill Kg)	100	-0,5%
VALOR (Mill €)	812	0,8%
CONSUMO PER CAPITA (Kg)	2,16	-1,5%
GASTO PER CAPITA (€)	17,61	-0,2%
PRECIO MEDIO (€/Kg)	8,14	1,3%

- El consumo de atún en conserva durante el año 2019 cayó ligeramente un **0,5%** con respecto al año pasado. En términos de valor, presenta variación positiva del **0,8%**, debido al incremento del **1,3%** del precio medio de cada kilo, cerrando en **8,14 €/kg**
- El consumo que en promedio cada individuo ha realizado en conservas de atún se sitúa en **2,16 kilos**, una cantidad un **1,5%** inferior a la ingerida en el año 2018. El gasto per cápita de **17,61€** en su compra, una cantidad un **0,2%** inferior a la invertida en el año 2018.

ATÚN EN CONSERVA EN ESPAÑA

España: participación de la compra de atún en conserva según tipo de canal 2019 / Var. 2018-2019



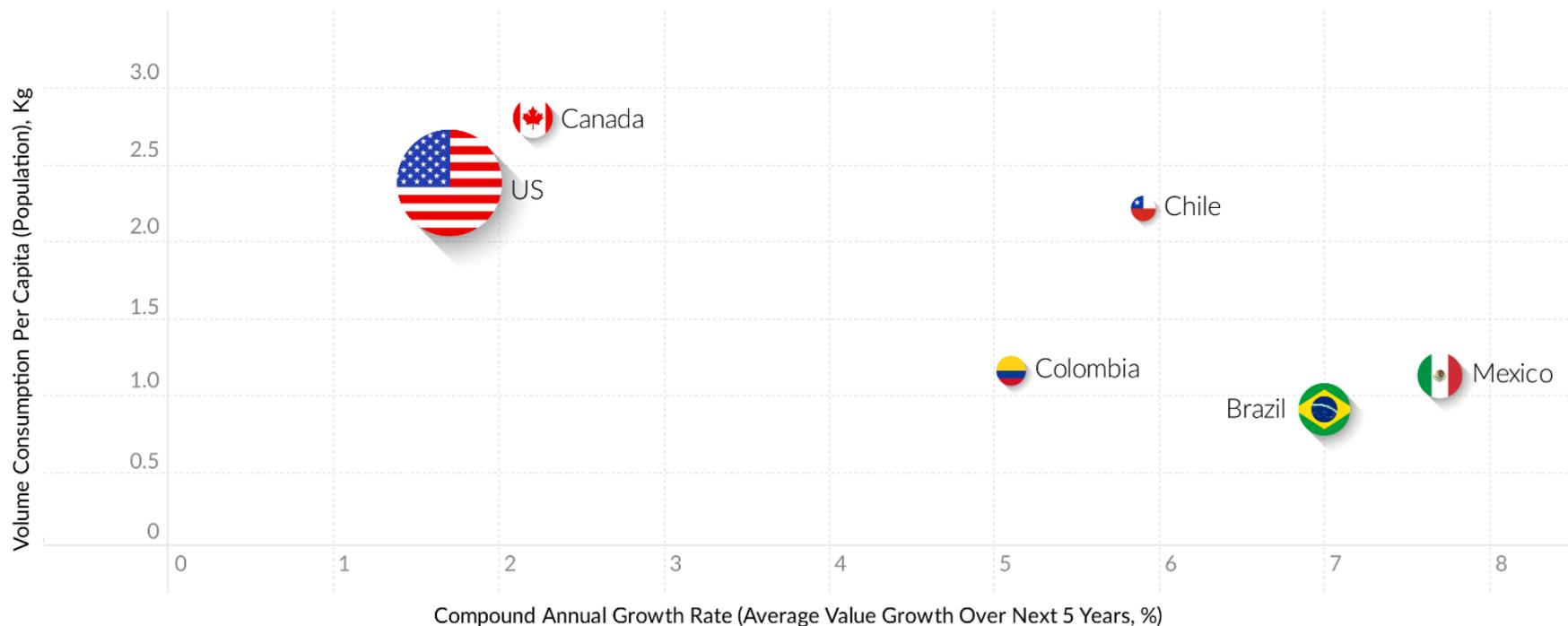
- **El canal favorito** para la adquisición de conservas de atún a cierre de año 2019 con el **53,0%** del volumen es el **supermercado y autoservicio**, además gana un **2%** de volumen con respecto al año 2018.
- **El hipermercado y la tienda descuento** también acumulan un gran porcentaje de compras para estos productos pesqueros **20,9%** y **19,3** respectivamente, si bien, su evolución en estos últimos doce meses es diferencial pues mientras que en el caso del primero gana un **2,5% de volumen**, las **tiendas descuento** pierden el **12,6%** de los kilos con respecto al año anterior.

TENDENCIAS EN ESTADOS UNIDOS



Mercado americano del pescado procesado 2019

El consumo de pescado procesado es más alto en América del Norte, principalmente en Estados Unidos donde se tiene el mayor consumo per cápita de la región, aunque se prevé que la región registre un crecimiento lento. Los mercados latinoamericanos ofrecen el mayor potencial.



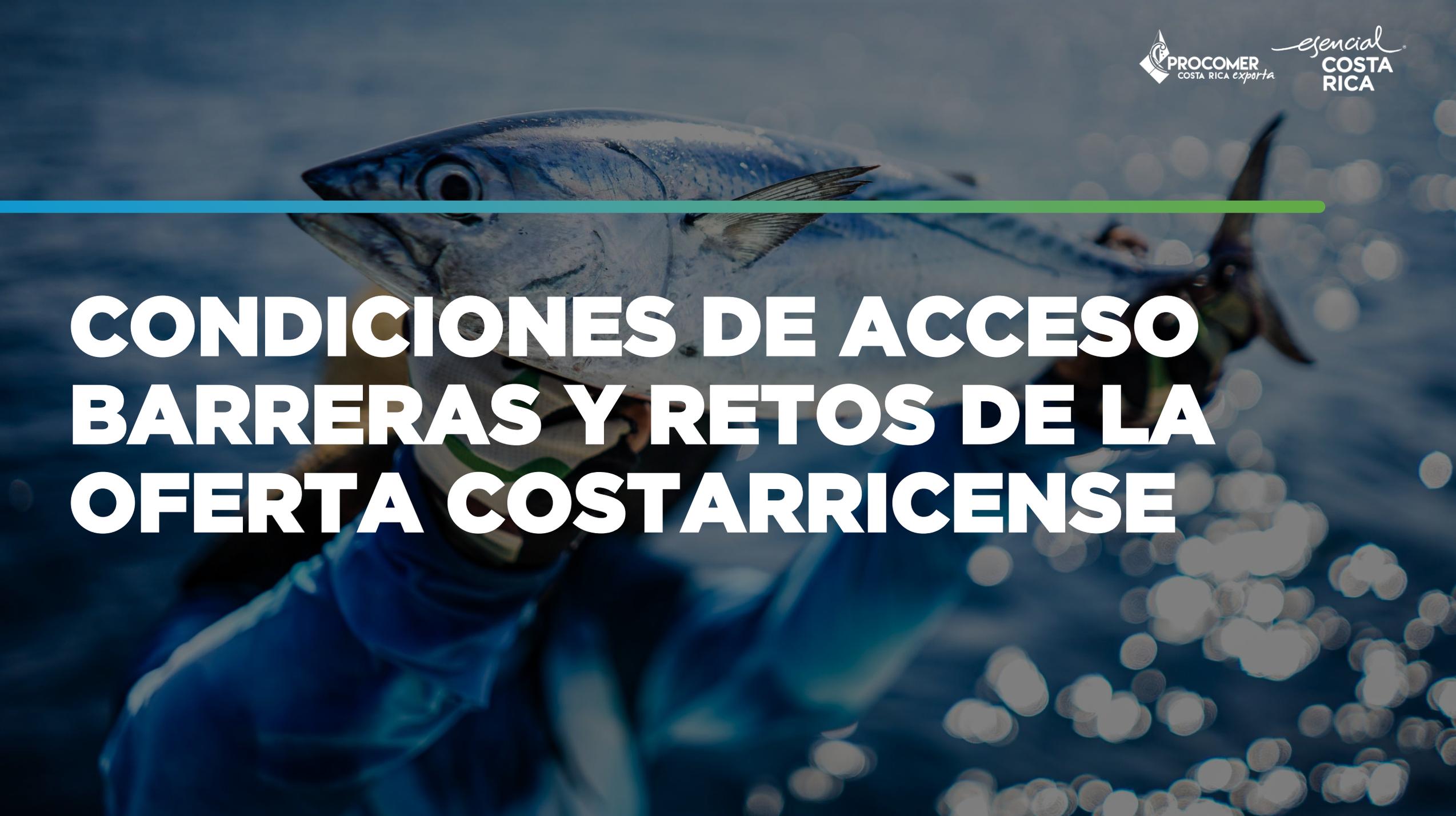
Tendencias en Estados Unidos



Sostenibilidad: los consumidores valoran las empresas que son transparentes sobre sus prácticas de abastecimiento. Deben proporcionar información sobre el abastecimiento y el procesamiento para satisfacer las altas expectativas de los consumidores en torno a la sostenibilidad. El 38% de los compradores de pescado o marisco de EE.UU. afirman que normalmente compran productos que no contienen aditivos ni conservantes por lo que deben buscar estrategias más allá de ingredientes naturales en sus productos.

Transparencia y trazabilidad: los consumidores de hoy hacen más preguntas sobre los alimentos que compran. La tecnología “Blockchain” puede brindar a los consumidores una mayor transparencia en cuanto al abastecimiento y procesamiento de productos pesqueros, desde el océano hasta la mesa. Los consumidores pueden escanear fácilmente un código QR en su teléfono inteligente para acceder a información instantánea sobre el pez, incluido el tamaño de la captura, el punto de captura y la comunidad pesquera que lo capturó.

Beneficios del pescado: Se debe indicar en los productos los beneficios para la salud con respecto al consumo del pescado. Mencionar las proteínas, vitaminas, minerales y grasas saludables (omega-3 y omega 6) que se encuentran naturalmente en el pescado para atraer a los consumidores a quienes les gusta seguir una dieta saludable y nutritiva.



CONDICIONES DE ACCESO BARRERAS Y RETOS DE LA OFERTA COSTARRICENSE



RECOMENDACIONES AL SECTOR PESQUERO NACIONAL

RECOMENDACIONES AL SECTOR PESQUERO NACIONAL

1. Continuar la penetración de los diferentes estados para los envíos de conservas a Estados Unidos

Actualmente Los Ángeles recibe el 37% del total de las importaciones de atún en conserva que realiza Estados Unidos. Países de la región como Ecuador ya están penetrando por este estado. Costa Rica no tiene participación en esta zona así como no la tiene en Savanna o Baltimore por lo que se visualizan posibles oportunidades para la colocación del producto costarricense en estas regiones.

2. Posibles oportunidades con atún congelado (atún claro) en España

España es el tercer importador de atún congelado a nivel mundial. Sus importaciones alcanzaron los 380 millones de USD, con un crecimiento del 6% promedio anual en los últimos 5 años. Además, es uno de los países con un per cápita por importaciones más altos con 8USD por habitante. Por esta razón se visualizan posibles oportunidades para la colocación de este producto tomando en cuenta además aspectos logísticos

RECOMENDACIONES AL SECTOR PESQUERO NACIONAL

3. Decida bien su mercado

Es importante valorar el mercado al que se quiere ingresar y las condiciones que este requiere para poder penetrarlo. Conocer la legislación, preferencias de los consumidores y realizar una investigación previa y las condiciones reales en las que se encuentra mi empresa para poder competir.

4. Escoja bien la forma de diferenciar su producto

No todos los mercados valoran la misma diferenciación. Lo que para unos fácil pagar más por un valor añadido para otros ya está implícito en su producto local. Por lo que es importante reconocer con que se va a diferenciar el producto dependiendo del mercado al que se dirija.



RECOMENDACIONES AL SECTOR PESQUERO NACIONAL

5. Actualización estadística y cooperación con institutos científicos (nacionales y/o extranjeros).

Entre varias razones es sumamente importante contar con la información histórica para realizar las evaluaciones de la poblaciones de pescados. Una vez que se pueda contar con estadísticas actualizadas la colaboración de institutos científicos que determinen mejores momentos de pesca es vital.

6. Control de la pesca ilegal

Reglas sobre el acceso a las aguas, controlar las flotas que tienen acceso a las principales zonas pesqueras, limitar la capacidad de pesca, regular sus artes, determinar donde y cuando pueden pescar, entre otras acciones que controlen la ilegalidad.



RECOMENDACIONES AL SECTOR PESQUERO NACIONAL

7. Asociatividad de las pequeñas y medianas pesquerías

Con el objetivo de brindar continuidad en la oferta del producto pesquero costarricense, es importante crear una asociatividad de las pequeñas y medianas pesquerías del país. El trabajo conjunto permitirá un mejor posicionamiento en el exterior evitando el constante cambio por parte de los compradores.

8. Contar con trazabilidad pesquera

Comenzado por la autorización de embarcaciones para entrar, y salir del agua, con la cantidad de producto que van a pescar, etc.

Tener un seguimiento de esa pesca, declaración de desembarque, preaviso, llegada al puerto. Y por último la declaración de ventas.

RECOMENDACIONES AL SECTOR PESQUERO NACIONAL

9. La certificación de sostenibilidad debe ser respaldada con acciones que permitan dar credibilidad entre los compradores

Cuando se emite un sello o certificación de sostenibilidad, es vital respaldar por medio de acciones esa caracterización. Explicar qué se hace, cómo se hace y para qué se hace, de manera que tanto el importador/comprador como el consumidor final confíen en esa certificación.

10. Fuerte trabajo de posicionamiento y acciones promocionales

El trabajo de posicionamiento de ese producto diferenciado que se ofrece debe ser realizado de manera constante, pues no es fácil ingresar un producto nuevo en un país donde la oferta supera las 1.000 especies. El marketing genera una inversión alta, sin embargo es necesario para dar a conocer el producto.



RECOMENDACIONES AL SECTOR PESQUERO NACIONAL

11. Necesidad de embarcaciones y bodegas capaces de mantener el producto.

Si las costas costarricenses no cuentan con una oferta suficiente en su costas o las especies de mayor valor se encuentran fuera de ellas, es vital contar con embarcaciones que permitan traer el producto en las óptimas condiciones para su comercialización, así como bodegas congeladoras mantengan las especies capturadas y así asegurar el stock del producto.

12. Considere el mayor trabajo sobre la maricultura.

Dado que el consumidor español prefiere el sabor del mar en los productos pesqueros, Costa Rica debe pensar en una estrategia de maricultura, donde se cultiven especies en un ambiente marino que simule más el sabor del producto extractivo.



ARANCELES DE INGRESO



Estados Unidos

Descripción	Arancel (NMF)	Arancel (TLC)	Impuestos Internos (HMF)*
Atún Fresco o refrigerado	0%	0%	0.125%
Atún congelado	0%	0%	0.125%
Filet de atún	0%-15%	0%	0.125%
Conservas de atún	4,9%-35%	0%	0.125%

Fuente: COMEX y World Tariff

Nota:

Para la aplicación de las preferencias se debe cumplir con la norma de origen y presentar el respectivo certificado que es autogestionable y se encuentra en el siguiente [enlace](#)

El impuesto interno MPF (0.3464%) no es aplicable a CR por el tratado de libre comercio que tenemos con este país.

***este impuesto es aplicable solo para mercancías que utilizan el transporte marítimo.**

España

Descripción	Arancel (NMF)	Arancel (TLC)	Impuestos Internos (IVA)
Atún Fresco o refrigerado	0%-22%	0%	12%
Atún congelado	0%-22%	0%	10%
Filet de atún	18%	0%	10%
Conservas de atún	24%-25%	0%	10%

Fuente: COMEX y Export Help Desk

Nota:

Para la aplicación de las preferencias se debe cumplir con la norma de origen y presentar el respectivo certificado que se debe gestionar ante la Unidad de Origen de PROCOMER, para mayores detalles puede ingresar al siguiente [enlace](#), o bien al correo unidadorigen@procomer.com

REQUISITOS NO ARANCELARIOS



Estados Unidos



- **Tener el registro de establecimiento autorizado por SENASA-DIPOA** para exportar a Estados Unidos para producto fresco, congelado o en conserva. Para mayores detalles puede comunicarse con el Dr. Gurdián al correo bgurdian@senasa.go.cr
- **Tener registro ante la FDA** este se realiza en línea y si tiene dudas de como realizar el proceso; Costa Rica cuenta con una Oficina de la FDA (teléfono 2519-2224 o correo: us-fda-lao@fda.hhs.gov)
- Para cada envío se debe hacer una notificación previa a la FDA y debe asegurarse que los ingredientes en los productos son permitidos. **Existen diferentes porcentajes máximos permitidos para el caso del mercurio** en la siguiente tabla se muestran:

Especies	% máximo (mg/kg)	Fuente
TUNA (CANNED, LIGHT)	0,889	FDA 1991-2010
TUNA (FRESH/FROZEN, SKIPJACK)	0,26	FDA 1993-2007
TUNA (CANNED, ALBACORE)	0,853	FDA 1991-2009
TUNA (FRESH/FROZEN, YELLOWFIN)	1,478	FDA 1993-2010
TUNA (FRESH/FROZEN, ALBACORE)	0,82	FDA 1992-2008
TUNA (FRESH/FROZEN, ALL)	1,816	FDA 1991-2010
TUNA (FRESH/FROZEN, Species Unknown)	1,3	FDA 1991-2010
TUNA (FRESH/FROZEN, BIGEYE)	1,816	FDA 1993-2005

Fuente: FDA se encuentran en el siguiente [enlace](#)

Estados Unidos



- **Cumplir la ley FSMA** que procura asegurar la **inocuidad de los alimentos comercializados en los Estados Unidos** y con ello reducir la incidencia de las enfermedades transmitidas por esto, debe estar certificados en esta ley alguna persona que este involucrado con la empresa (PROCOMER brinda capacitación).
- Los productos procesados deben cumplir con **buenas prácticas** como por ejemplo: **Buenas Prácticas de Manufactura, Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en Riesgo para Alimentos para Humanos.**
- Cumplir con la **regulaciones de etiquetado, criterios microbiológicos, aditivos y alérgenos, registro de marca,** entre otros.

España



- **Tener el registro de establecimiento autorizado por SENASA-DIPOA** para exportar a España para producto fresco, congelado o en conserva. Para mayores detalles puede comunicarse con el Dr. Gurdían al correo bgurdian@senasa.go.cr
- Para garantizar un alto nivel de protección del consumidor, las importaciones en la Unión Europea (UE) de productos alimenticios **deben cumplir con la legislación de la Unión Europea** diseñada para garantizar que los alimentos puestos en el mercado sean **seguros para comer y no contengan contaminantes** a niveles que puedan amenazar la salud. Para el caso de la carne de pescado el **límite máximo de mercurio es 1 mg por cada Kg**, en el siguiente [enlace](#) puede encontrar los límites máximos para cada tipo de producto alimenticio.
- Las importaciones de productos de la pesca y la acuicultura destinados al consumo humano deben cumplir con los **requisitos generales de salud relacionados con: Aprobación de salud del país, Establecimiento aprobado, Certificados de salud y control de salud.**
- De acuerdo con la legislación de seguridad alimentaria de la UE, los alimentos no pueden comercializarse en la Unión Europea (UE) si no son seguros. Las empresas alimentarias cumplirán las obligaciones específicas establecidas en el Reglamento (CE) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, que cubren todas las etapas de producción y distribución de alimentos: **Cumplimiento de la Ley de Alimentos, Trazabilidad, Responsabilidades.**
- Cumplir con la **regulaciones de etiquetado tanto en producto fresco como procesado.**



OPORTUNIDADES DE COMERCIALIZACIÓN DE ATÚN FRESCO Y EN CONSERVA

Maureen Alpízar Arce

Dirección de Inteligencia Comercial
Enero, 2021