



esencial[®]
**COSTA
RICA**

**SECTOR
PESQUERO
EN ESPAÑA**



prospección de mercado

INSUMOS PARA LA ESTRATEGIA DEL SECTOR

MAUREN ALPIZAR ARCE

Analista Económico setiembre, 2018

RESUMEN EJECUTIVO

España es un mercado de **46 millones de habitantes** y **\$12.053M en gasto de productos del mar en 2017**, donde el **43%** es por consumo de **producto fresco, 9% de congelados, 28% de moluscos y crustáceos, 21% de conservas**. Su consumo de frescos y congelados se basa en productos como la merluza (12%), salmón (5%), mariscos y moluscos frescos (14%), gambas y langostinos (10%) y el **mercado de atunes y bonitos alcanza los \$362M (un 3% del consumo)**.

España se posiciona como **2º mercado en importancia de pescados y mariscos del mundo**, superado solamente por Tokio. Además, es **el 1º productor de pesca de la UE (20%)**. El consumidor español es altamente **conocedor de las diferentes especies de pescado**, lo que lo hace exigente en cuanto a sabor y calidad se refiere, asociado a una alta preferencia por productos de **pesca extractiva o salvaje (77% de la producción) vrs la acuicultura (23% de la producción)**, de este último método la preferencia se inclina a la **maricultura**. Además, conocen sobre artes de pesca, **prefiriendo e identificando el producto pescado con anzuelo debido a su alta calidad en sabor**, la cual reconocen incluso en un producto que no está necesariamente certificado sostenible.

Garantizada la calidad y el precio, una certificación de sostenibilidad se convierte en una herramienta de negociación por la que no necesariamente se paga un mejor precio.

España se regula bajo la legislación europea la cual exige buenas prácticas de sostenibilidad que todo productor local o extranjero deben cumplir, que **no le garantizan la diferenciación**, esta debe de incorporar otros elementos como una **denominación de origen**, sin embargo, esta está asociada y hace énfasis en **buenas y consistentes prácticas en el método de pesca, bienestar del sector, proceso de captura y preparación**. Para participar Costa Rica en este mercado u otros de UE, debe valorar su **capacidad para cumplir en pleno todos estos requisitos**.

HALLAZGOS

¿Por qué España?

1. Se realiza el análisis de diferentes variables a 10 países, Estados Unidos, México, Bélgica, España, Polonia, República Checa, Alemania, Reino Unido, Japón, Hong Kong, se les aplica el análisis de variables como las exportaciones del sector pesquero al respectivo país, la tasa de crecimiento de las mismas, el PIB per cápita de cada país, crecimiento del gasto en consumo de los últimos 5 años, gasto en productos del mar y su crecimiento en los últimos 5 años, importaciones del sector pesquero del país correspondiente, y la participación de los países de Latinoamérica como proveedor de estos productos.
2. Se determina que España arroja datos importantes:
 - a. 2° mercado más grande de pescados y mariscos superado solamente por Tokio, dado los grandes volúmenes de pescado y mariscos que se movilizan en estos mercados.
 - b. Es el 4° importador a nivel mundial de productos pesqueros.
 - c. Las exportaciones costarricenses presentaron una tasa de crecimiento promedio anual del 6% en el mismo período.
 - d. Cuentan con un importante gasto per cápita en productos del mar (\$259 anuales).
 - e. El 11% de su gasto en alimentos es destinado a productos del mar
 - f. Es el país para que Latinoamérica tiene una importante participación como proveedor de estos productos.

Entorno Mundial de la Pesca

1. En 2016, la producción mundial alcanzó los 171M de TM (88% para consumo humano*), de los cuales la acuicultura representó el 47%, vs. el 53% de extracción salvaje. En cuanto al consumo per cápita de pescado, este ha pasado de 9kg en 1961 a 20,5kg en 2017, por lo que la necesidad de utilizar métodos de producción como la acuicultura ha aumentado. El 31% de las poblaciones de peces registran un nivel de explotación NO sostenible. (niveles excesivos de capturas).
2. En 2016, la producción extractiva alcanzó los 91 millones de TM, un 87% proveniente de capturas marinas, (-2% Var.15-16// -2 millones de TM). Las menores captura de anchoveta en Perú y Chile, así como de cefalópodos, especialmente calamares explicaron esta disminución. Las capturas en aguas continentales por su parte mostraron un crecimiento del 2% con respecto al 2015.
3. La pesca extractiva en aguas marinas alcanzó las 79M de TM, de los cuales el 80% fue realizada por 25 países. China se continúa posicionando como el principal, alcanzando los 15M de TM en 2016, 19% del total. España por su parte se coloca en la posición 19, con una producción que superó las 900 mil TM, sin embargo, ha experimentado una reducción del 6,4% (-61.602 TM) con respecto al 2015.
4. En cuanto a las principales especies capturadas en aguas marinas el Colín (abadejo) de Alaska fue la principal con 3,5M de TM, (+3% 2015-16), la Anchoveta de Perú (3,2M), especie con la principal variación negativa con respecto al 2015 (-26%). El Listado por su parte ocupó el tercer puesto con 2,8M de TM. Los cefalópodos vieron una disminución de 1,2M de TM entre 2015 y 2016, mientras que las langostas, cangrejos y camarones marcaron un nuevo máximo de capturas.

Entorno Mundial de la Pesca

5. En cuanto a la acuicultura, el tamaño del mercado alcanzó los \$231.600M (80M de TM), represento el 47% de la producción mundial y es el método de producción que más ha venido creciendo (+5%). China se posiciona como el mayor productor, no solo en la pesca extractiva sino en la acuicultura. 25 países absorben el 97% de la producción mundial.
6. Dentro de las principales especies producidas bajo el modelo de acuicultura prevalecen la cría de peces de aleta (68%) en agua continental como lo son los distintos tipos de carpa (26%), tilapia del Nilo (5%). En la categoría de moluscos (21%) la mayoría producidos en agua marina: los ostiones (6%), la almeja japonesa (5%). En la de crustáceos: el camarón patiblanco (5%).
7. El 64% de la producción acuícola se da en aguas continentales, suele practicarse sobre todo en agua dulce

Comercio Mundial de la Pesca

1. Exportaciones: en 2016, alrededor del 35% de la producción pesquera mundial entró en el comercio internacional, de distintas formas, (consumo humano y no comestibles). Se estima que las exportaciones de este tipo de productos alcancen los 152.000M de USD en 2017. China, además de ser el mayor productor, es el mayor exportador de productos pesqueros (14%), seguido de Noruega (8%) y Vietnam (5%). La demanda de pescado y productos pesqueros es sensible a los ingresos de los consumidores, por lo que el comercio internacional depende en gran medida del entorno económico mundial.
2. Importaciones: la UE se ha posicionado como el mayor mercado único de pescado y productos pesqueros, seguido de Estados Unidos y Japón. En 2016, representaron en su conjunto el 64% de las importaciones de pesca mundiales. En los mercados cuyos consumidores son de altos ingresos, la demanda de pescado sobrepasa la oferta local y los niveles de consumo se mantienen solo mediante la dependencia de las importaciones. En 2016, las importaciones alcanzaron los \$135.035M un 4% más con respecto al año anterior.
3. En cuanto a los flujos comerciales de pescado por continente en América del Norte la importación depende en gran medida de países asiáticos (48%), así como de América del Sur (21%). Para el caso de América Latina y el Caribe el comercio de estos productos está basado sobre todo en un comercio intrarregional (51%). Lideran países como Ecuador, Chile, Perú, debido a una mayor producción y al repunte en los precios del atún. Asia por su parte posee la flota pesquera más amplia del mundo (75% de los barcos). Su comercio intrarregional abarca el 50% del total comercializado. África por su parte se abastece en gran medida de países asiáticos y europeos. Y Europa, es el continente que posee el mayor comercio intrarregional con un 63%, siendo justamente España quien posee el 2º mayor mercado de pescados y mariscos del mundo, antecedido solamente por Taiwán.
4. Dentro de los principales productos del mar comercializados en 2016, se encuentran los salmones, del cual la mayor parte se da en ambientes de acuicultura y el mayor suministro proviene de Noruega y Chile. Otro producto en importancia son los bacalaos y merluzas con un 14% del volumen comercializado, y los atunes, bonitos y marlines con un 8.6% del volumen comercializado. China es el mayor productor de tilapia a nivel mundial, Vietnam de pangasius y Tailandia de atún enlatado.

Sector Pesquero en España

1. España ocupa la posición 19 en la producción extractiva mundial de pescado, y el puesto 22 en la producción acuícola. Es el primer productor de pesca de la UE (20%). Posicionándolo como potencia pesquera mundial. Altamente conocedores de las diferentes especies de pescado y exigentes en cuanto a sabor y calidad se refiere. El tamaño del mercado fue de 2.735M de euros (valor de la primera venta) y 7.038M de euros en la venta minorista y más de 1 millón de toneladas en 2016. Es además el 1º productor de variedades de pescado con más de mil especies de interés comercial. Ocupa el 3º lugar de la flota en la UE con más de 9.300 embarcaciones y el 78% de su pesca es por artes menores.
2. El 77% de los ingresos del sector pesquero español correspondieron a la pesca extractiva. La cual es un método altamente preferido por los españoles a la hora de consumir pescado pues consideran que la calidad es superior a los productos desarrollados bajo modelos de acuicultura. Sin embargo, la alta demanda los ha llevado a participar en este último modelo de tal manera que su tasa de crecimiento (8% vrs. 3%) supera la producción por métodos extractivos.
3. Importaciones: la oferta española de productos pesqueros resulta insuficiente para satisfacer los requerimientos de su población. La alta demanda debe ser abastecida por medio de importaciones provenientes de más de 100 países. España es el cuarto mayor importador de productos pesqueros en el mundo, con una participación del 6%, antecedido solo por Estados Unidos (15%), Japón (10%), China (7%). Además, estas presentan un incremento promedio anual del 6% en los últimos 5 años. Sus importaciones alcanzaron los \$6.771M en 2017 y 1.4M de TM, provenientes sobre todo de países de la UE, América del Sur y Asia. Principales países Marruecos (10%), Argentina (7%), Francia (6%). Costa Rica por su parte se encuentra en la posición 84 como proveedor de estos productos.

Pesca Acuícola en España

1. España se posiciona como el productor acuícola mundial número 22 y como el 1º de la UE. Su producción alcanzó las 287.501 TM y un valor de primera venta de 640M de euros en 2016. Un 8% más con respecto al 2015. A pesar de la alta preferencia con la que cuentan los españoles en producto fresco, la insuficiente oferta y elevados precios en diferentes productos ha llevado al país a un mayor consumo de productos acuícolas.
2. La mayor producción de especies acuícolas se da en la categoría de moluscos, con una producción de mejillón mediterráneo que superó las 215.855 TM y un valor de 103M de euros. Por valor, son la dorada y lubina las que destacan superando los 266M de euros en la primera venta. Cuando un producto de extracción salvaje es también producido bajo métodos de acuicultura, el precio de ambos tiende a equilibrarse, ya sea que el producto de extracción baje o el de cría suba.

Pesca Extractiva en España

1. En 2016, la pesca extractiva española alcanzó los 2.096M de euros (2.208M de USD) y superó las 900 mil TM. Presentó una caída promedio anual del 13% desde el 2014, explicada sobre todo por una menor producción de congelados (-24%). La producción de producto fresco presenta un crecimiento en el mismo período del 4%. Esta pesca extractiva fue realizada en un 97% en caladero español y se dio en su mayoría en el Atlántico Norte Oriental. Las importaciones son en su mayoría de producto congelado con un 75% de participación en 2017, y han crecido hasta un 6%.

Categoría Producto Fresco

1. En la categoría de fresco existen varios aspectos importantes a tomar en cuenta cuando del consumidor final se trata:
 - a. Existe una preferencia del consumidor final por el producto español ya que consideran que tiene una alta calidad y con excelente sabor.
 - b. El consumo per cápita de este tipo de productos es mayor de lo que ofrece el mercado español, (11,5 kg/anuales) por lo que más del 40% del consumo es importado.
 - c. La importación se da tanto por desabastecimiento como por la demanda de especies que no son producidas localmente.
 - d. El consumo de producto fresco es más valorado cuando la pesca se da por extracción.
 - e. Este tipo de pesca es utilizada para diferenciarse de los competidores pues les representa mejor calidad.
 - f. El producto fresco que es adquirido por métodos extractivos genera más ingresos que el cultivado
 - g. El producto fresco que es adquirido por métodos extractivos genera más ingresos que el cultivado
 - h. 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.
2. Es de suma importancia que cuando se intenta penetrar productos pesqueros a España, es necesario contar con una correcta logística dado que muchos países no saben cómo conservarlo, ni enviarlo. Aún si es un muy buen pescado cuando hacen el envío por avión (12 o 14 horas + el proceso en aduanas) ya el producto llega en mal estado. La logística hace que se encarezca el precio del producto pesquero, haciéndolo menos competitivo a la hora de colocarlo en el mercado español.

Categoría Producto Fresco

3. No consideran que haya una carencia alimenticia en España, cuentan con mucha variedad de pescado, por lo que es difícil que se prueben productos que nunca habían visto antes en los supermercados o pescaderías (nuevos tipos de pescado, etc.)
4. La producción de producto fresco alcanzó los 1.087M de euros en 2016 y el 76% de esta fueron diferentes tipos de peces, un 14% moluscos y 10% de crustáceos. Sus importaciones superaron los \$1.632M en producto fresco.
5. Dentro de la categoría de productos frescos, los mayores ingresos se dan por peces como bacalaos, merluzas y eglefinos quienes tuvieron un incremento en su producción de hasta un 11%, seguido de los atunes, bonitos y agujas con la mayor tasa de crecimiento del 38%. Sin embargo, esta categoría ha presentado un decrecimiento del 8% en 2016 con respecto a 2015.
6. Las importaciones de peces alcanzaron los \$1.314M de los cuales \$8.6M fueron de atún (1725 TM), predominan productos como el salmón del Pacífico o del Atlántico (21%), la merluza (12%), dorada (6%), y peces planos (5%).
7. En cuanto a la producción de moluscos esta alcanzó los 158M de euros con un crecimiento fuerte del 14% y predominan los calamares, jibias y pulpos con un 52%, seguido de las almejas y berberechos con un 46%. Sus importaciones alcanzaron los \$201M.
8. En cuanto a la producción de crustáceos esta llegó a los 105M de euros, vio una disminución del 12%

Categoría Producto Fresco

¿Qué requieren los importadores de producto fresco?

1. Continuidad: de todas las especies. Es decir, que cuenten con oferta durante todos los períodos del año.
2. Profesionalismo: que conozca bien lo que hace, que sean buenos profesionales en el ámbito que trabajen.
3. Calidad y precio: que trabajen con altos estándares de calidad y con el mejor precio posible.
4. Competencia: que tengan en cuenta que al momento de ingresar el mercado europeo va a luchar contra un fuerte mercado asiático.
5. Garantía: la garantía que ofrezca la empresa en cuanto a sistemas de producción y calidad sean los acordados. Generalmente son muy altos.

Categoría Producto Congelado

1. En la categoría de congelado existen varios aspectos importantes a tomar en cuenta cuando del consumidor final se trata:
 - a. Asociación de pescado de agua dulce como barato: tilapia proveniente de Asia asociada con un producto barato y de baja calidad. En caso de querer penetrar el mercado español con peces de agua dulce, tiene que ser diferenciado para que se coloque bien.
 - b. Menor consumo per cápita con respecto al fresco: mariscos, moluscos, crustáceos congelados representan consumos menores (2,8kg/persona al año). Pescados congelados 2,7kg/persona
 - c. Alta participación de Latinoamérica en las importaciones: conocen mucho langostino proveniente de Latinoamérica, sobre todo el tipo Vannamei. Importaciones fuertes de Perú, México, Ecuador.

Categoría Producto Congelado

2. Comienza a aumentar el consumo de producto congelado por el riesgo de la enfermedad Anisakis (parásito que causa enfermedad en el tracto digestivo y/o alergia). Para evitarla el producto fresco se debe congelar mínimo 72 horas antes de ser consumido, por lo que el consumidor está adquiriendo el producto congelado de primera mano.
3. La producción de producto congelado alcanzó los 1.006M de euros en 2016 y el 94% de esta fueron diferentes tipos de peces, un 4% moluscos y 3% de crustáceos. Sus importaciones superaron los \$4.871M en producto congelado.
4. Dentro de la categoría de productos congelado, los mayores ingresos se dan por peces como atunes, bonitos y agujas (72%) quienes tuvieron un incremento en su producción de hasta un 34%, bacalaos, merluzas y eglefinos (13%). Esta categoría ha presentado un crecimiento del 16% en 2016 con respecto a 2015.
5. Las importaciones de peces alcanzaron los \$879M de los cuales 30% se debieron a atún aleta amarilla, Listados o Bonitos de vientre rayado (12%), Pez Espada (5%), Patudos o atunes ojo grande (4%).
6. Existe la representación de países de Centro y Suramérica como proveedores de estos productos, como es el caso de El Salvador (6%), Panamá (5%), Chile (4%), Guatemala (4%).
7. En cuanto a la producción de moluscos esta alcanzó los 39M de euros y predominan los calamares, y pulpos. Sus importaciones alcanzaron los \$1.841M. Y destacan países como Perú (7%) y Argentina (3%).
8. En cuanto a la producción de crustáceos esta llegó a los 27M de euros, donde un 96% de la producción se debió a gambas y camarones. Sus importaciones alcanzaron los \$1.384M, y los principales proveedores son Argentina (28%), Ecuador (18%).

Categoría Producto Congelado

¿Qué requieren los importadores de producto congelado?

1. Continuidad: de todas las especies y si es posible en los precios. Es decir, que cuenten con oferta durante todos los períodos del año. Trabajan con listados de precios mensuales por lo que no pueden cambiar precios en el corto plazo.
2. Capacidad de almacenaje: dada la migración de las especies, los exportadores deben ser capaces de realizar pescas abundantes y poder mantenerlo en bodegas congeladoras.
3. Calidad y precio: que trabajen con altos estándares de calidad y con el mejor precio posible.
4. Garantía: la garantía que ofrezca la empresa en cuanto a sistemas de producción y calidad sean los acordados. Generalmente son muy altos.

Participación de la producción en los distintos modelos de negocio

En la industria de transformados de pescados en 2016, se alcanzaron las 847.013TM de las cuales un aproximado de 348.436TM son de conservas. En valor estas alcanzaron las 1.520M de euros, de las cuales el 59% se debió a atún y atún claro, un 7% a mejillones, sardinas y sardinillas (7%), anchoa (6%).

Consumo y gasto del español

1. España es el 2º consumidor de productos pesqueros de la UE, superado solo por Italia, y el 10º del mundo detrás de países como China, Japón, India, Rusia, Estados Unidos. Durante el 2017, los hogares españoles consumieron 1,1M de toneladas de productos de la pesca y el gasto superó los \$12.000M. En los últimos 5 años este consumo ha visto una disminución promedio anual del 2%, debido sobre todo por una menor demanda de un consumidor español joven y por un aumento en los precios en las variedades frescas.
2. En 2017, el gasto per cápita español en alimentos y bebidas fue de \$2.285, de los cuales un 11% fue destinado a productos del mar, lo que significó un aproximado de \$259 anuales. En términos de volumen los españoles consumieron aproximadamente 25,5 kilos, con una ligera disminución con respecto al 2015, donde se consumían 25,9kg/persona. El 52% del gasto fue en pescados y de estos la mayoría fresco (82%).
3. Los españoles son grandes consumidores de merluza, en su mayoría fresca. Sin embargo, también lideran especies como salmón, bacalao, sardinas. El 5% del consumo de pescados es de atún y bonitos, de igual manera participan la lubina y la dorada. La variedad de más de 1000 especies existentes en España permite que el consumo no esté centrado en un solo producto, sino que el consumidor pueda escoger entre una amplia gama.
4. Las conservas de pescado es una categoría que está dinamizando el gasto y el consumo del español. El gasto promedio anual en estos productos fue de un 21% del total del gasto. Un 40% se debió al consumo de conservas de atún, seguido de salmón ahumado (8%), mejillones (6%), sardinas y berberechos (5%).

OBJETIVOS

Prospectar el mercado de España (Identificar las características del mercado de productos pesqueros diferenciados y/o con valor agregado en España y su relación con la oferta costarricense) **con el fin de contribuir en la definición de la estrategia país para el sector y así estimularlo.**

**Caracterizar
cuantitativa y
cualitativamente
el sector
pesquero en
España**

**Analizar
cualitativamente
la oferta y
demanda de
producto
diferenciado**

**Analizar canales
de
comercialización
en cuanto a
producto
diferenciado**

**Conocer
requisitos de
importación así
como su
logística**

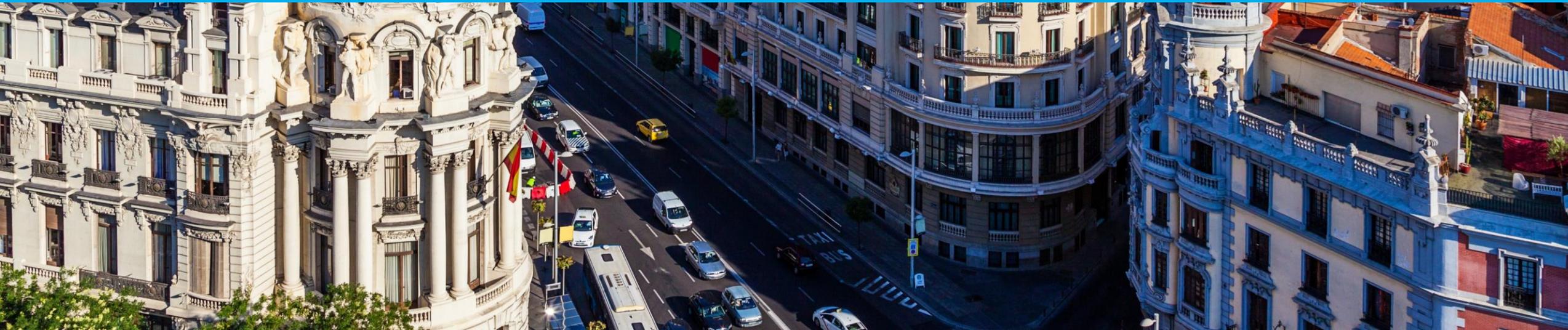


CONTENIDO

1. Entorno mundial de la pesca
2. El mercado de productos pesqueros en España
3. Consumo doméstico en productos del mar
4. Canales de comercialización
5. Acceso al mercado
6. Logística de importación



¿PORQUÉ ESPAÑA?



INDICADORES EVALUADOS EN 10 PAÍSES

Estados Unidos



México



Bélgica



España



Polonia



República Checa



Alemania



Reino Unido



Japón



Hong Kong



Exportaciones de CR del sector pesquero al país Valor

Exportaciones de CR del sector pesquero al país Participación.

Variación de las exportaciones de CR del sector pesquero en los últimos 5 años al país

PIB per cápita (ajustado PPA)

Crecimiento del gasto en consumo últimos 5 años

Gasto en consumo Alimentos

Gasto en consumo de alimentos per cápita

Gasto en productos del mar per cápita

Participación del gasto en productos del mar del total de alimentos

Crecimiento del gasto en consumo en producto del mar últimos 5 años

Importaciones totales sector pesca 2017 \$M

Importaciones totales sector pesca 2017 TM

Importaciones per cápita de sector pesca

Precio promedio de importación sector pesca

Valor de importaciones del sector pesca desde LatAm

España

- ✓ **2°** mercado más grande de pescados y mariscos superado solo por Tokio
- ✓ **4°** importador a nivel mundial de productos pesqueros
- ✓ País con **mayor crecimiento de las exportaciones** costarricenses de productos pesqueros en los últimos 5 años **(+6%)**
- ✓ **Alto gasto per cápita** en productos pesqueros **(\$259 anual)**
- ✓ Alta participación del **gasto en productos pesqueros del total de alimentos. (11%)**
- ✓ Mayor **participación de Latinoamérica** como proveedor de productos pesqueros que en otros países.

METODOLOGÍA

1. Estudios previos de oferta costarricense y países con mayor demanda a nivel internacional



En 2015, 2017 se realizan diversos estudios sobre la oferta nacional y se determinaron países que podrían presentar una mayor demanda

2. Visita al mercado
23-27 de julio



Se realizó la visita a distintos productores e instituciones relacionadas con el sector, así como a puntos de venta tanto tradicionales como modernos.

3. Consulta fuentes secundarias



Se consultan fuentes secundarias con el objetivo de conocer más sobre el sector. Noticias, Euromonitor, Mercosur.

VISITA A EMPRESA



Producto fresco
Mayorista-importador



Producto fresco-congelado
Importador-distribuidor



GRUPO CONFREMAR

Producto congelado
Productor-importador-comercializador



Mercamadrid. Mercado
mayorista de pescados.



Producto fresco-congelado
Productor -comercializadora



Producto congelado
Importador-comercializador



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

PESCA
SOSTENIBLE
CERTIFICADA
MSC

www.msc.org/es



Pescaderías varias
en canal
tradicional y de
alto poder
adquisitivo.

José Ramón Martín
ESPECIALIDADES EN
Pescados y Mariscos
Frescos y Congelados
(Servicio a Domicilio)



CENTRO COMERCIAL "LA PAZ"
Puestos: 4, 5, 6, 7 y 8
Tels.: 91 575 91 11 - 91 575 01 63
Tel. Part.: 91 697 16 64
C/ Ayala, 28 - 28001 Madrid
www.pescaderiaramon.blogspot.com
www.facebook.com/pescaderiajramon

El estudio abarca el capítulo 3 del Sistema Arancelario, específicamente las siguientes partidas arancelarias:



I. 0302:
Pescado fresco o refrigerado
(exc filetes y demás carnes de pescado)



II. 0303:
Pescado congelado
(exc filetes y demás carnes de pescado)



III. 0304:
Filetes y demás carnes de pescado



IV. 0306:
Crustáceos



V. 0307:
Moluscos

A fisherman is silhouetted against a sunset sky, standing on a small boat and handling a large, circular fishing net that is partially submerged in the water. The net is spread out, creating a large, irregular shape in the sky. The sun is low on the horizon, casting a warm glow and reflecting on the water. In the background, there are wooden structures, possibly part of a fishing pier or aquaculture system. The overall scene is peaceful and captures a moment of traditional fishing.

ENTORNO MUNDIAL DE LA PESCA

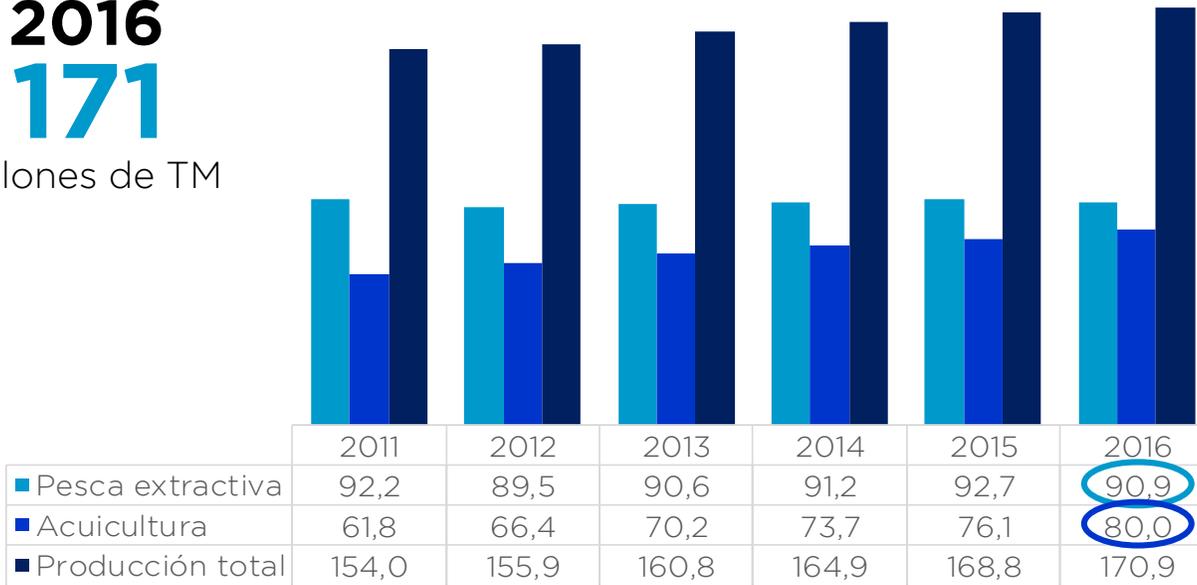
En **2016**, la producción mundial alcanzó **los 171M de TM (88% para consumo humano*)**, de los cuales **la acuicultura** representó el **47%**, vs. el **53% de extracción salvaje**. En cuanto al **consumo per cápita de pescado**, este ha pasado de **9kg** en **1961** a **20,5kg en 2017**, por lo que la necesidad de utilizar métodos de producción como la acuicultura ha aumentado. El 31% de las poblaciones de peces registran un nivel de explotación NO sostenible. (niveles excesivos de capturas).

Producción mundial: extractiva y acuicultura

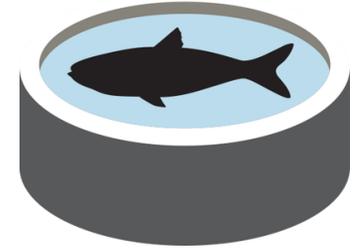
Millones de toneladas / 2011-2016

2016
171

Millones de TM



Consumo per cápita
9KG → **20KG**
1961 2017

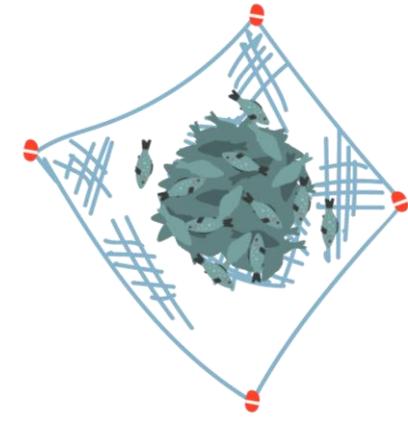


+2,1%

CARG PESCA TOTAL
2011-2016

+5,3%

CARG ACUICULTURA



-0,3%

CARG EXTRACTIVA

Valor total de la primera venta 2016

362.000 millones de USD

- ➔ 65% acuicultura
- ➔ 35% extractiva

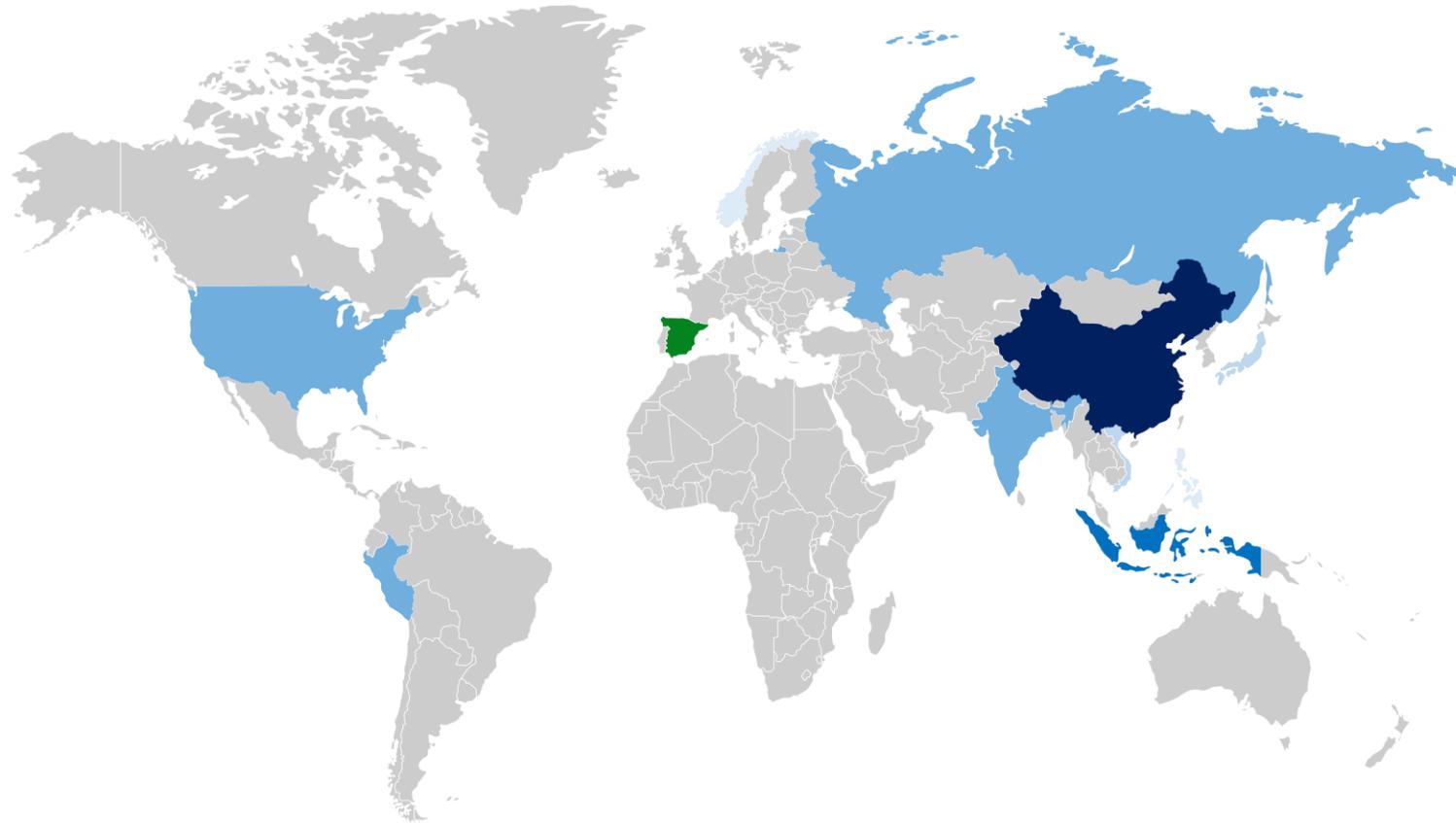
Fuente: FAO 2018
*12% en harinas y aceites de pescado

PESCA EXTRACTIVA

La pesca extractiva en aguas marinas alcanzó las 79M de TM, de los cuales el **80% fue realizada por 25 países**. **China** se continúa posicionando como **el principal**, alcanzando los **15M de TM en 2016, 19% del total**. **España** por su parte se **coloca en la posición 19**, con una producción que superó las **900 mil TM**, sin embargo, ha experimentado una **reducción del 6,4% (-61.602 TM) con respecto al 2015**

79,3

Millones de TM



Producción mundial extractiva en aguas marinas

principales productores// Millones de toneladas / 2015-2016

País	2015	2016	Part. 2016	Var. 15-16
China	15,3	15,2	19%	-0,4%
Indonesia	6,2	6,1	8%	-1,7%
Estados Unidos	5,0	4,9	6%	-2,4%
Rusia	4,2	4,5	6%	7,1%
Perú	4,8	3,8	5%	-21,1%
India	3,5	3,6	5%	2,9%
Japón	3,4	3,2	4%	-7,5%
Vietnam	2,6	2,7	3%	2,7%
Noruega	2,3	2	3%	-11,3%
Filipinas	1,9	1,9	2%	-4,3%
Malasia	1,5	1,6	2%	5,9%
Chile	1,8	1,5	2%	-16,1%
Marruecos	1,3	1,4	2%	6%
Corea del Sur	1,6	1,4	2%	-16%
Tailandia	1,3	1,3	2%	2%
México	1,3	1,3	2%	-0,4%
Myanmar	1,1	1,2	1%	7,1%
Islandia	1,3	1,1	1%	-19,1%
19 España	1	0,9	1%	-6,4%

En cuanto a las **principales especies capturadas** en aguas marinas el **Colín (abadejo) de Alaska** fue la principal con 3,5M de TM, (+3% 2015-16), la **Anchoveta de Perú** (3,2M), especie con la principal variación negativa con respecto al 2015 (-26%). **El Listado** por su parte ocupó el tercer puesto con 2,8M de TM. **Los cefalópodos vieron una disminución** de 1,2M de TM entre 2015 y 2016, **mientras que las langostas, cangrejos y camarones marcaron un nuevo máximo de capturas.**



Colín de Alaska
Theragra chalcogramma



CABALLA
Scomber scombrus



Anchoveta de Perú
Engraulis ringens



SARDINA
Sardina pilchardus



RABIL o ATÚN DE ALETA AMARILLA
Thunnus albacares



BACALAO
Gadus morhua



BACALADILLA
Micromesistius poutassou



JUREL
Trachurus trachurus

Producción mundial extractiva: marina
Millones de toneladas / 2016

Especie	2015	2016	Part%.2016	Var%. 15-16
Colín de Alaska	3,4	3,5	4%	3%
Anchoveta (de Perú)	4,3	3,2	4%	-26%
Listado	2,8	2,8	4%	1%
Sardinelas	2,2	2,3	3%	2%
Jurel de altura	1,7	1,7	2%	0%
Arenque del Atlántico	1,5	1,6	2%	8%
Estornino del Pacífico	1,5	1,6	2%	8%
Rabil	1,4	1,5	2%	8%
Bacalao del Atlántico	1,3	1,3	2%	2%
Anchoíta japonesa	1,3	1,3	2%	-2%
Macarelas	1,2	1,3	2%	9%
Sardina europea	1,2	1,3	2%	9%
Pez sable	1,3	1,3	2%	1%
Bacaladilla	1,4	1,2	2%	-16%
Caballa del Atlántico	1,2	1,1	1%	-9%
Carites nep	0,9	0,9	1%	2%
Jibia gigante	1,0	0,7	1%	-26%
Bagas	0,6	0,7	1%	9%
Lacha escamuda	0,5	0,6	1%	15%
Otros	50,4	49,3	62%	-2,3%
Total Mundial	81,2	79,3	100%	-2,4%



ACUICULTURA

2016

América del Norte

0,6M TM
1%

Noruega

1.3M TM
2%

Unión Europea

1.3M TM
2%

China (continental)

49,6M TM
62%

América Latina

2,7M TM
3%

España ocupa el puesto 22

Tamaño del mercado

231.600M de USD

80M de TM

47% de la producción mundial

+5% (2015-2016) ↑

Asia mayor productor acuícola (89%)

25 países abarcan el 97% de la producción mundial

Dentro de las principales **especies producidas bajo el modelo de acuicultura** prevalecen **la cría de peces de aleta (68%)** en agua continental como lo son los distintos tipos de carpa (26%), tilapia del Nilo (5%). En la categoría de **moluscos (21%)** la mayoría producidos en agua marina: los ostiones (6%), la almeja japonesa (5%). En la de **crustáceos**: el camarón patiblanco (5%).

Acuicultura: por tipo de producto 2016

80 millones de TM



64%

Acuicultura en aguas continentales

Suele practicarse en un entorno de agua dulce en la mayoría de los países



Acuicultura: producción por tipo de especie 2016

2016		
Especie	Miles de TM	Part. %
Carpa herbívora	6.068	8%
Carpa plateada	5.301	7%
Carpa común	4.557	6%
Tilapia del Nilo	4.200	5%
Carpa cabezona	3.527	4%
Otros	30.438	38%
Total peces de aleta	54.091	68%
Ostiones	4.864	6%
Almeja japonesa	4.229	5%
Peines	1.861	2%
Otros	6.185	8%
Total Moluscos	17.139	21%
Camarón patiblanco	4.156	5%
Cangrejo de las marismas	920	1%
Otros	2.787	3%
Total Crustáceos	7.863	10%
Otros Animales	939	1%
TOTAL	80.032	100%



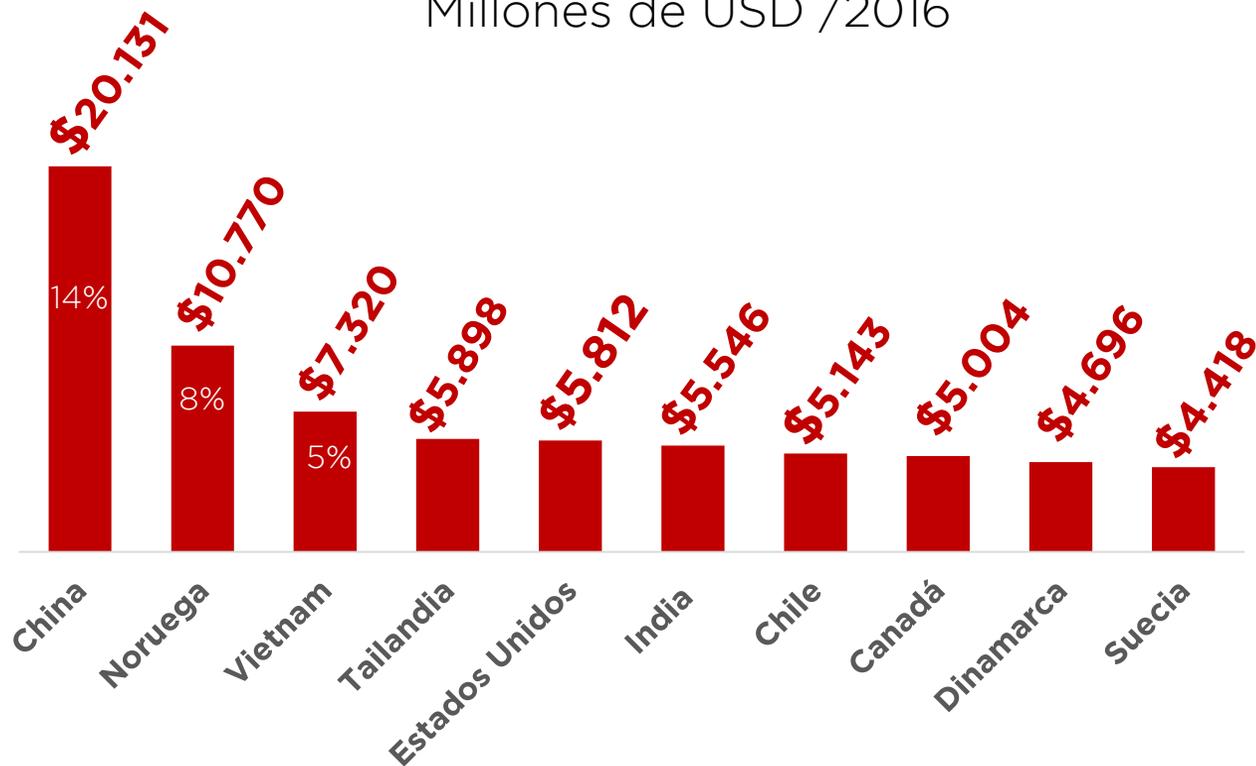
COMERCIO MUNDIAL DE LA PESCA



Exportaciones: en 2016, alrededor del **35% de la producción pesquera mundial entró en el comercio internacional**, de distintas formas, (consumo humano y no comestibles). **Se estima que las exportaciones de este tipo de productos alcancen los \$152.000M en 2017.** **China**, además de ser el mayor productor, **es el mayor exportador de productos pesqueros (14%), seguido de Noruega (8%) y Vietnam (5%).**

Mundo: exportaciones de productos pesqueros según país.

Millones de USD /2016



142.534

Millones de USD

+7%

Var. 15-16



Noruega: desarrollo de **acuicultura extensiva de salmón** y la flota de pesca se centra en **bacalao, arenque, caballa.**

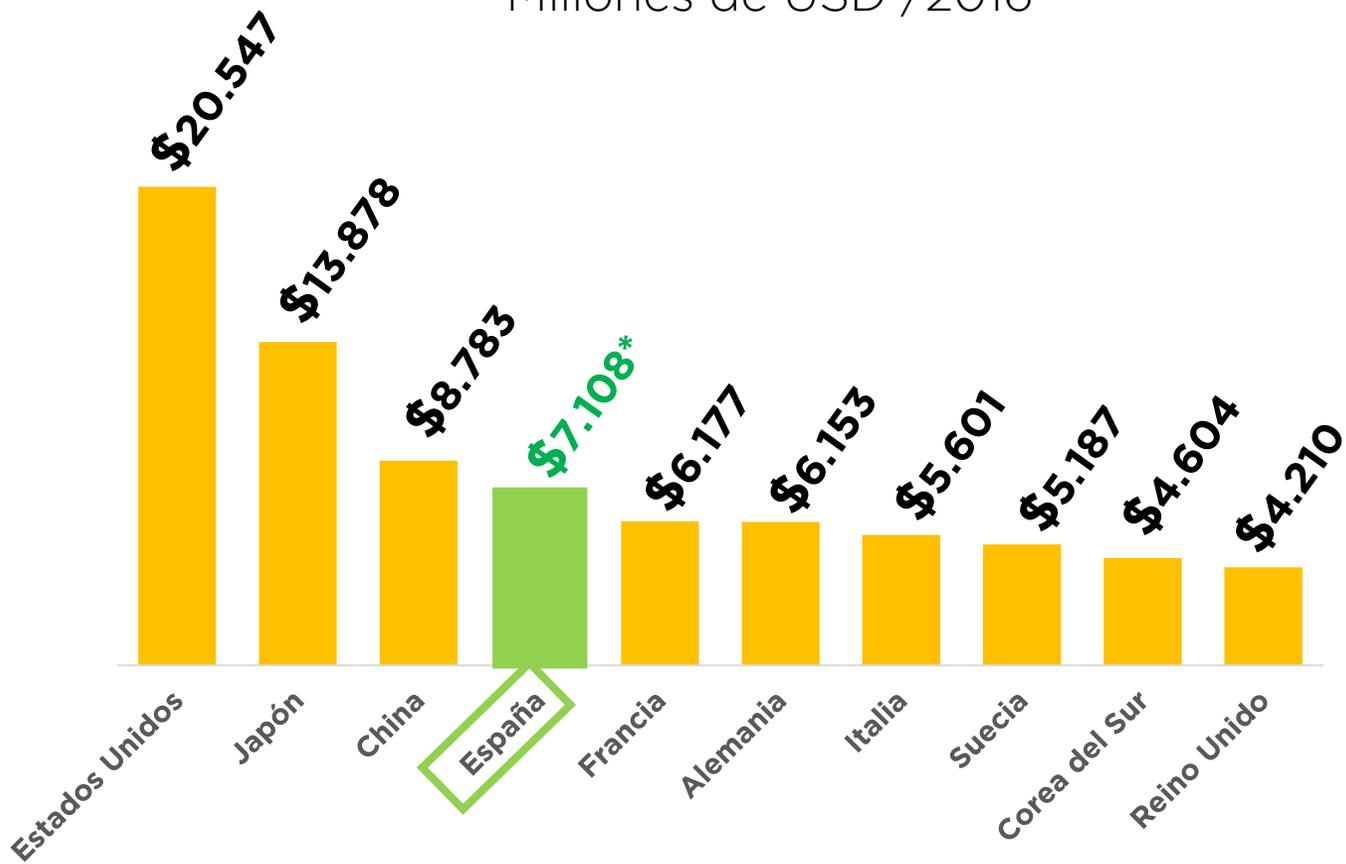


Vietnam: la mayoría de sus exportaciones son por **pangasius y camarones cultivados.**

La demanda de pescado y productos pesqueros es sensible a los ingresos de los consumidores, por lo que el comercio internacional depende en gran medida del entorno económico mundial.

Importaciones: la **UE** se ha posicionado como el **mayor mercado único de pescado y productos pesqueros**, seguido de Estados Unidos y Japón. **En 2016, representaron en su conjunto el 64% de las importaciones de pesca mundiales.** En los mercados cuyos **consumidores son de altos ingresos**, la demanda de pescado sobrepasa la oferta local y **los niveles de consumo se mantienen solo mediante la dependencia de las importaciones.**

Mundo: importaciones de productos pesqueros según país.
Millones de USD /2016



135.035

Millones de USD

+4%

CAGR 06-16



Estados Unidos: considerado como uno de los países con un fuerte déficit en el comercio de pescado

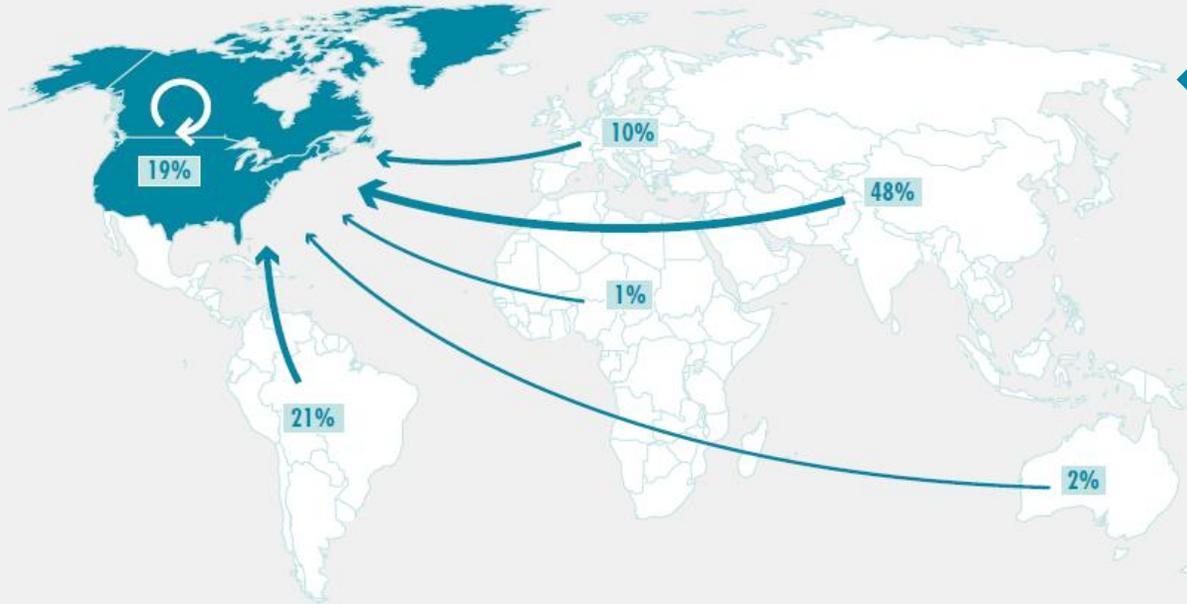


China: Importa para luego reexportar. El **aumento en los ingresos** y el **cambio en los hábitos de consumo crean mercados** para especies **que no se producen localmente.**

Flujos comerciales de pescado y productos pesqueros por continente

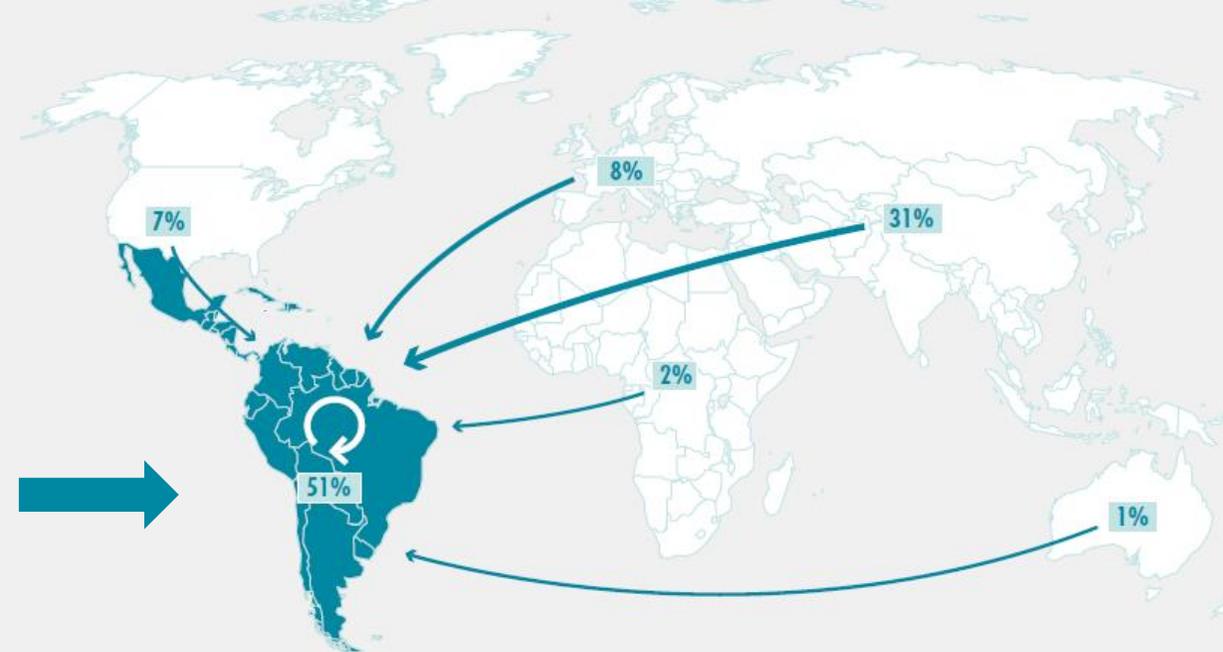
% de las importaciones en valor 2016.

América del Norte



América del Norte: sus importaciones **dependen** en gran medida de **países asiáticos** así como de **América del Sur**. En conjunto proveen el **69%** de los productos del mar.

América Latina y el Caribe

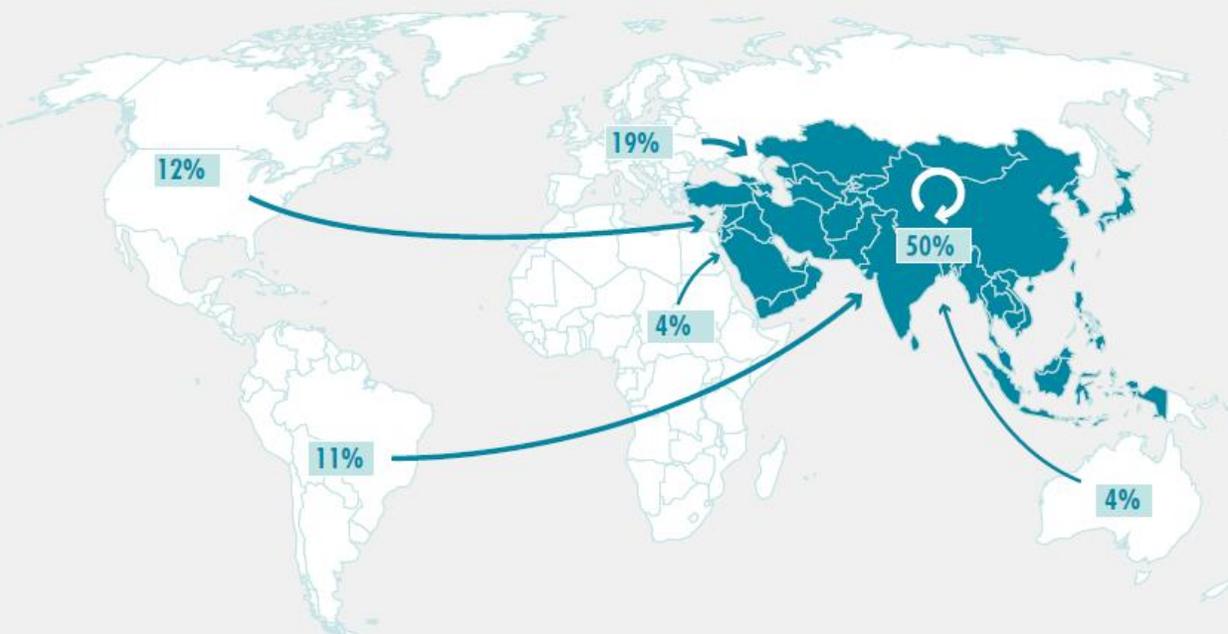


LATAM: a pesar de ser grandes exportadores de estos productos, **se abastecen en gran medida del comercio intrarregional (51%)**. Lideran Ecuador, Chile y Perú debido a una mayor producción y al repunte de los precios del atún.

Flujos comerciales de pescado y productos pesqueros por continente

% de las importaciones en valor 2016.

Asia



Asia: fuerte comercio intrarregional (50%), se abastece además de países europeos (19%). Posee la flota pesquera más grande del mundo, **3,5M de barcos (75%)**

África

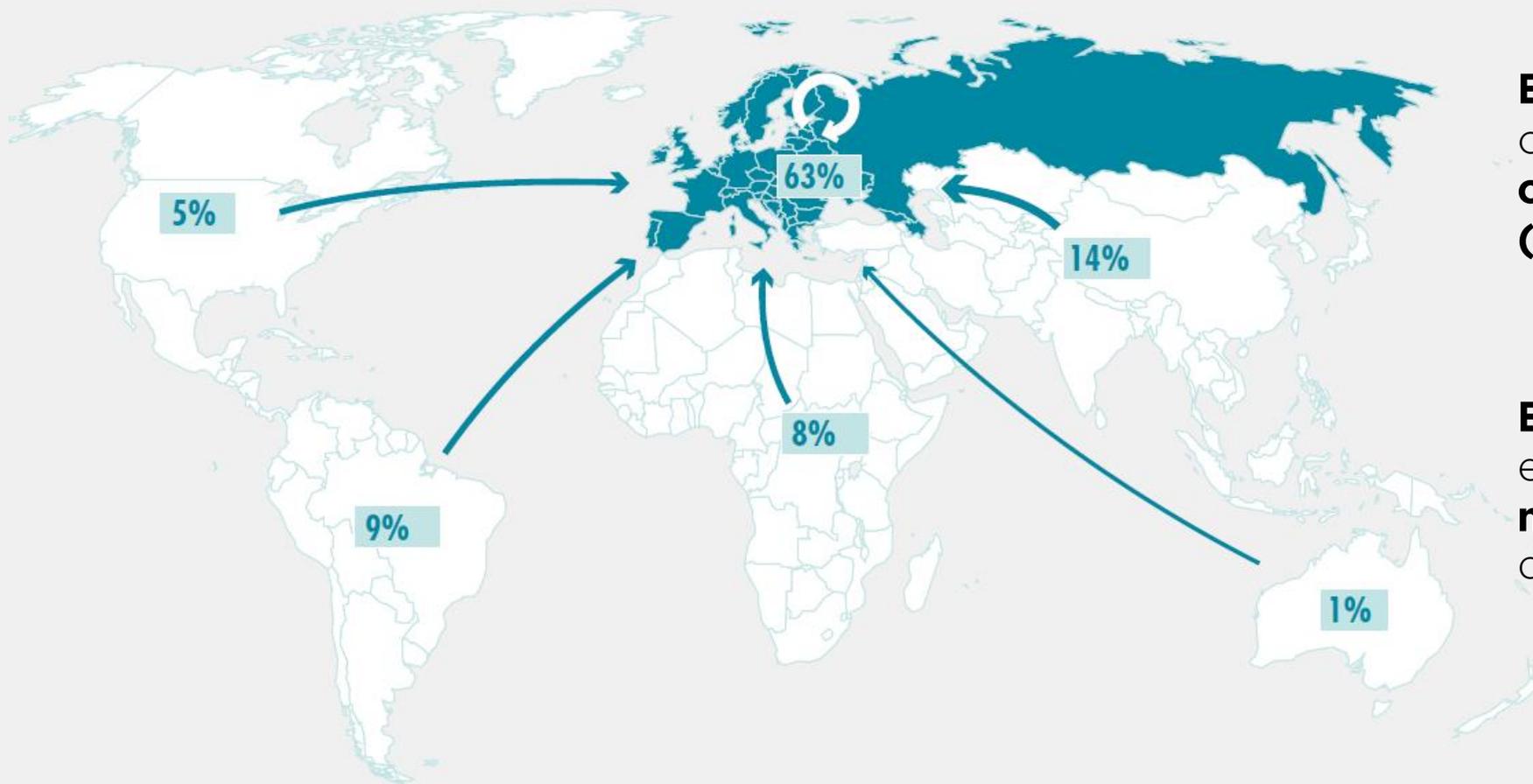


África: importador neto en términos de **volumen**, sus importaciones **tienen un valor relativamente bajo** pues consisten en **especies pelágicas baratas** como la caballa.

Flujos comerciales de pescado y productos pesqueros por continente

% de las importaciones en valor 2016.

Europa

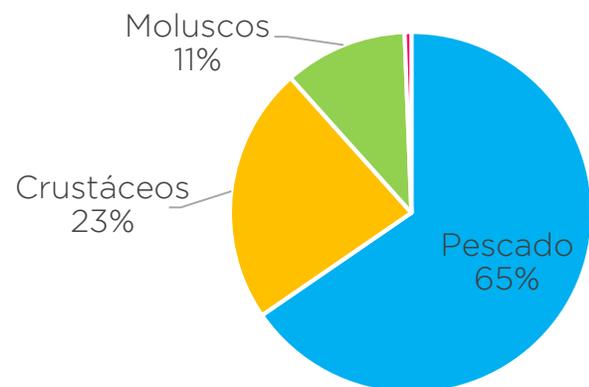


Europa: se posiciona como el continente con el **mayor comercio intrarregional (63%)**.

España en particular contiene el **mayor mercado de mariscos del mundo**, después de Taiwán.

Principales productos comercializados 2016

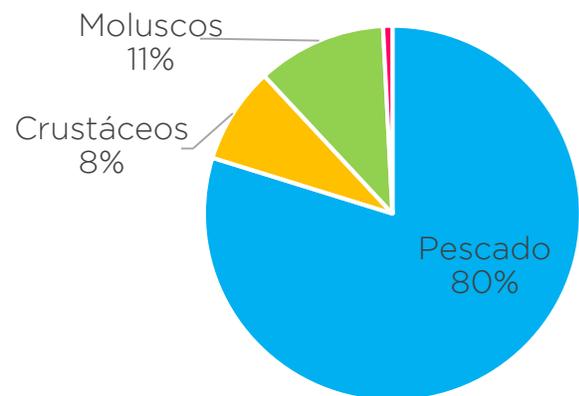
Mundo: principales especies comercializadas.
Participación en valor/2016



Tailandia
mayor
elaborador de
atún enlatado

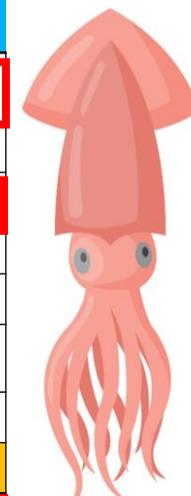
China mayor
productor de
Tilapia

Mundo: principales especies comercializadas.
Participación en volumen/2016



Vietnam
mayor
productor de
pangasius

Especie	% Valor	% Volumen
Pescado		
Salmones, truchas y eperlanos	18,1	7,4
Bacalaos, merluzas y eglefinos	9,6	14
Atunes, bonitos y marlines	8,6	8,6
Otros peces pelágicos	6,1	11,7
Peces de agua dulce	3,2	4,5
Platijas, halibuts y lenguados	2,1	1,6
Otros peces	17,8	32
Crustáceos		
Camarones y gambas	16,1	6,2
Otros crustáceos	6,9	2,1
Moluscos		
Calamares, sepias y pulpos	6,4	3,8
Bivalbos	3,2	6
Otros moluscos	0,4	1,3
Otros animales acuáticos	0,6	0,8





SECTOR PESQUERO

EN ESPAÑA

España ocupa la posición **19** en la **producción extractiva mundial** de pescado, y el **puesto 22** en la producción **acuícola**. Es el **primer productor de pesca de la UE (20%)**. Posicionándolo como **potencia pesquera mundial**. **Altamente conocedores** de las diferentes especies de pescado y **exigentes en cuanto a sabor y calidad se refiere**. El **tamaño del mercado fue de 2.735M de euros (valor de la primera venta)** y **7.038M de euros** en la venta minorista y más de 1 millón de toneladas en 2016.

TAMAÑO DEL MERCADO

2016	Mill. de Euros	Toneladas
Valor de primera venta	2.735	1.191.532
Venta en mercado minorista	7.038	899

1º **Productor de variedades de pescado en la UE** y el mundo con **más de 1.000 especies pesqueras de interés comercial**.

3º lugar de flota UE

9.300
Embarcaciones

49%
Del total



Tipos de pesca

78%
Artes menores

10%
Arrastre

7%
Cerco

4%
Palangre



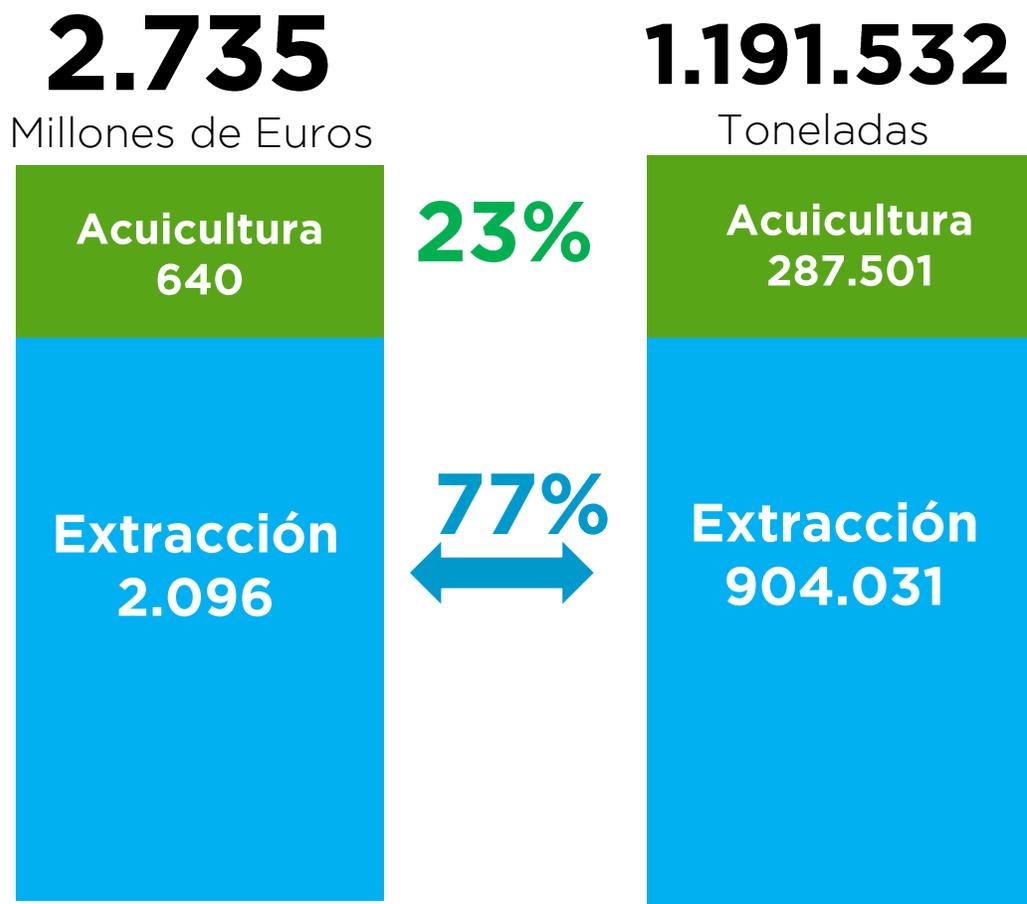
España generó

22%
del empleo pesquero de la UE
32.508

IVA producto pesquero: 10%

El **77%** de los ingresos del sector pesquero español correspondieron a la **pesca extractiva**. La cual es un **método altamente preferido por los españoles a la hora de consumir pescado pues consideran que la calidad es superior a los productos desarrollados bajo modelos de acuicultura**. Sin embargo, la alta demanda los ha llevado a participar en este último modelo de tal manera que su tasa de crecimiento (8% vrs. 3%) supera la producción por métodos extractivos.

España: Ingresos y peso por productos pesqueros según método de pesca 2016



Variación 2015-2016

+8% Acuicultura
+3% Extractiva

A pesar de que los españoles prefieren consumir productos pesqueros bajo el método de extracción (77% vrs 23% acuicultura), **la alta demanda por productos pesqueros los ha llevado a producir más productos acuícolas**, por lo que su tasa de crecimiento con respecto a 2015 (8% vrs 3%), **supera a la producción vía extracción.**

Importaciones: la oferta española de productos pesqueros resulta insuficiente para satisfacer los requerimientos de su población. **La alta demanda debe ser abastecida por medio de importaciones provenientes de más de 100 países.** España es el **cuarto mayor importador de productos pesqueros en el mundo**, con una participación del **6%**, antecedido solo por Estados Unidos (15%), Japón (10%), China (7%). Además, estas presentan **un incremento promedio anual del 6%** en los últimos 5 años.

\$6.771M

Valor 2017

1.441.162

Volumen Toneladas

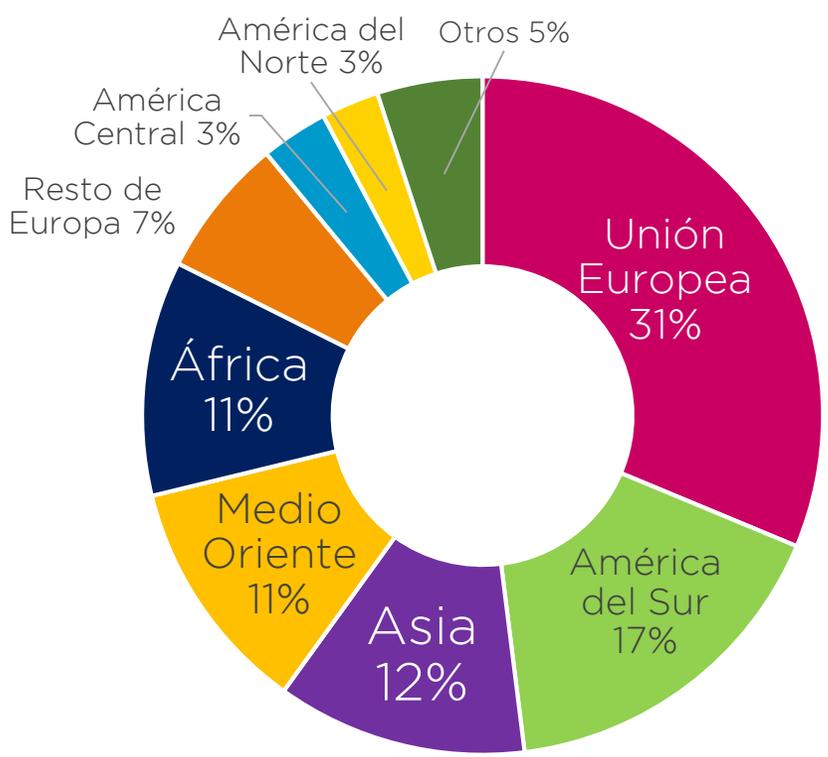
+6%

CAGR.13-17

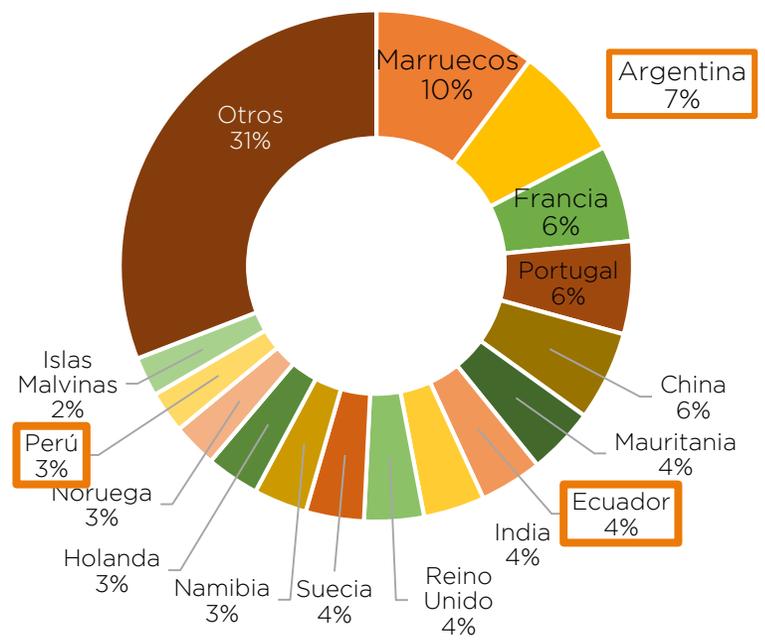


4º MAYOR IMPORTADOR DE PRODUCTOS PESQUEROS EN EL MUNDO

CR posición 84 como proveedor de productos pesqueros. (0,02%)



España: importación de productos pesqueros según país 2017



Fuente: TradeMap
*No incluyen 0301



**PESCA
ACUÍCOLA
ESPAÑOLA**

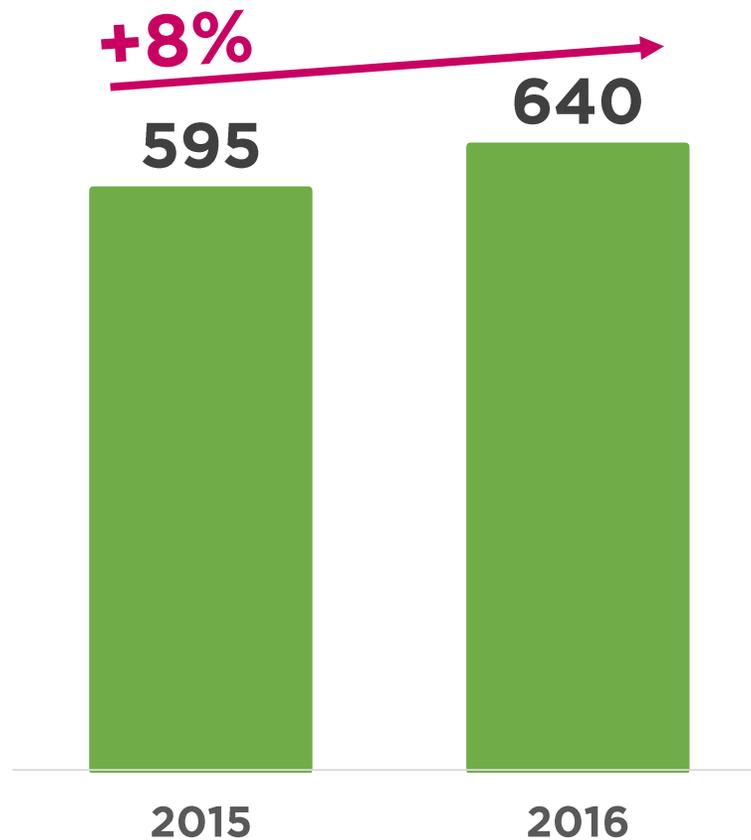
España se posiciona como el productor acuícola mundial número 22 y como el 1º de la UE. Su producción alcanzó las **287.501 TM** y un valor de primera venta de **640M de euros** en 2016. Un **8% más** con respecto al **2015**. A pesar de la alta preferencia con la que cuentan los españoles en producto fresco, **la insuficiente oferta y elevados precios en diferentes productos ha llevado al país a un mayor consumo de productos acuícolas.**

22º
Productor a nivel mundial

1º
De la Unión Europea

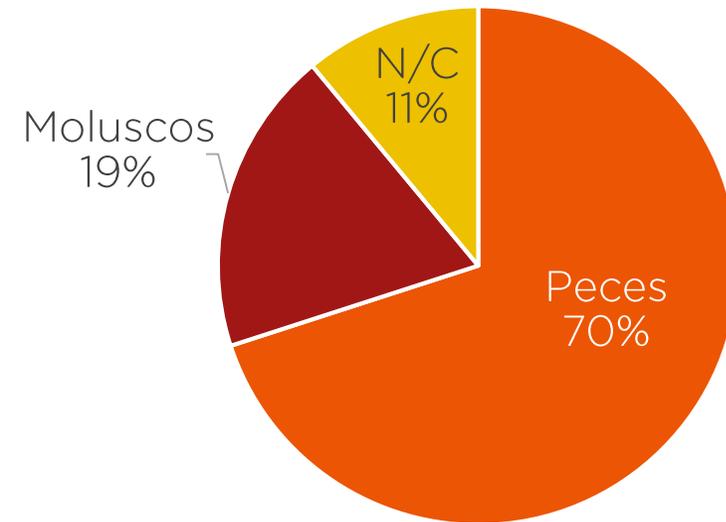
5.300
Establecimientos con cultivo y producción acuícola

Producción acuícola: valor de la primera venta
Millones de euros 2016



El 70% de los ingresos por producción acuícola se dieron por peces, y un 20% de moluscos

Producción acuícola española según categoría
Participación sobre \$640M /2016



La **mayor producción** de especies acuícolas se da en la categoría de **moluscos**, con una producción de **mejillón mediterráneo** que superó las **215.855 TM** y un valor de **103M de euros**. Por valor, son la **dorada y lubina** las que destacan superando los **266M de euros en la primera venta**. Cuando un producto de extracción salvaje es también producido bajo métodos de acuicultura, **el precio de ambos tiende a equilibrarse, ya sea que el producto de extracción baje o el de cría suba**.

Producción acuícola española según especie
Valor de primera venta Millones de Euros /2016



Los **productos** de acuicultura más posicionados en España **provenientes de América Latina** son **los langostinos y camarones** principalmente de **Ecuador**

Consideran que el **pargo de acuicultura hecho en Costa Rica no es conocido** y que no es fácil cambiar de una especie a otra cuando no se conoce.

A red fishing boat is shown from a low angle, moving across the dark blue ocean. The boat has a white cabin and several tall, yellow masts with complex rigging. A large flock of birds, likely gulls, is flying around the boat, creating a sense of activity. The sky is a pale, overcast grey. The text 'PESCA EXTRATIVA ESPAÑOLA' is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters. A thin white vertical line is positioned to the left of the text.

**PESCA
EXTRATIVA
ESPAÑOLA**

En 2016, la pesca extractiva española alcanzó los **2.096M de euros** (2.208M de USD) y superó las **900 mil TM**. Presentó una caída promedio anual del 13% desde el 2014, explicada sobre todo por una menor producción de congelados (-24%). La producción de producto fresco presenta un crecimiento en el mismo período del 4%. Esta pesca extractiva fue realizada en un **97% en caladero español** y se dio en su mayoría en el **Atlántico Norte Oriental**. Las importaciones son en su mayoría de producto congelado con un **75% de participación en 2017**, y han crecido hasta un **6%**.

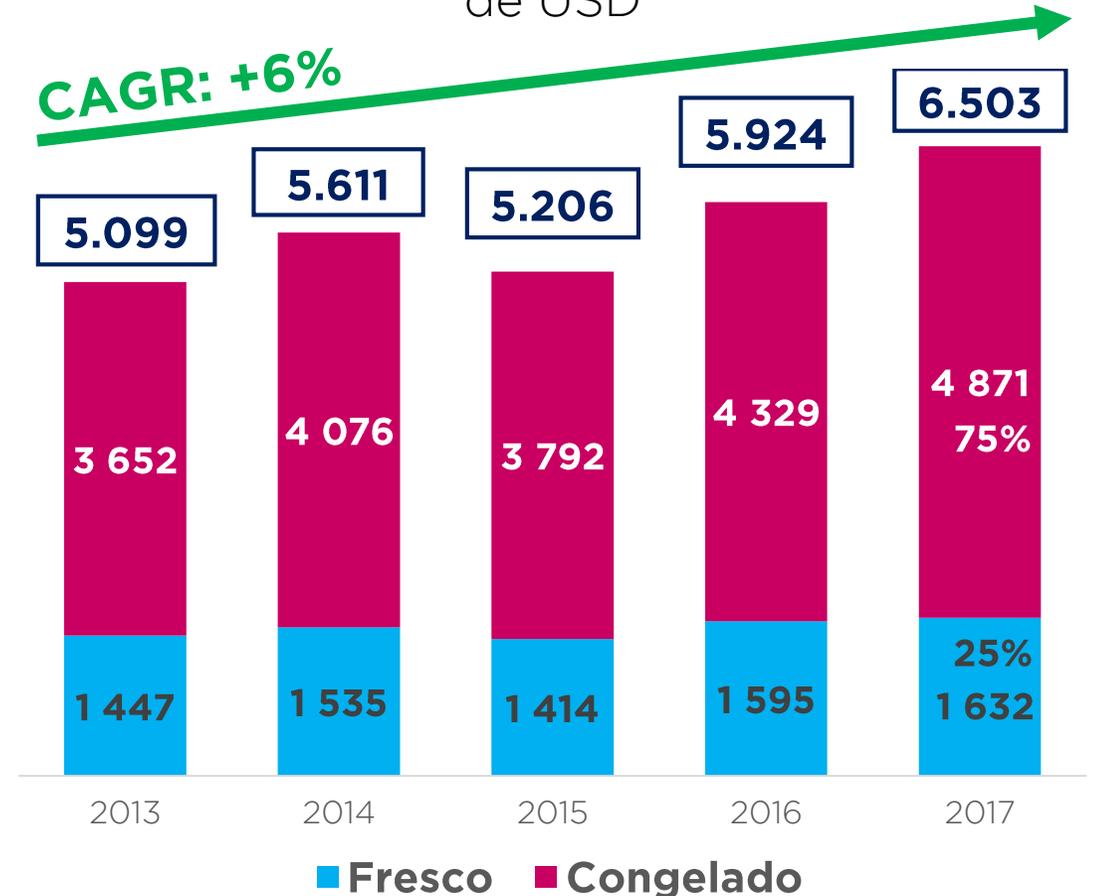
Pesca extractiva según conservación

Millones de euros 2014-2016

Categoría	2014	2015	2016	CAGR
Fresco	1.008	1.155	1.087	+4%
Congelado	1.742	888	1.006	-24%
Total consumo humano	2.750	2.043	2.093	-13%
Total consumo no humano	0	1	2	+126%
Total general	2.750	2.043	2.096	-13%

Valor de la primera venta

Importaciones totales productos del mar fresco, refrigerado, congelado 2017/ Millones de USD



CATEGORÍA PRODUCTO FRESCO



CATEGORÍA FRESCO

PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR FINAL POR EL PRODUCTO ESPAÑOL

Consideran el producto español de **alta calidad** y con **excelente sabor**

Confían en que **las embarcaciones españolas** se ajustan a la legislación europea.

ALTO CONSUMO PER CÁPITA

El **consumo** per cápita de este tipo de productos es **mayor** de lo que **ofrece el mercado** español, (**11,5kg anuales**) por lo que **más del 40% del consumo es importado**.

NECESIDAD DE PRODUCTO IMPORTADO

La importación se da tanto por **desabastecimiento** como por la **demanda de especies que no son producidas localmente**.



PREFERENCIA POR LA PESCA EXTRACTIVA Y PRODUCTO PESCADO CON ANZUELO

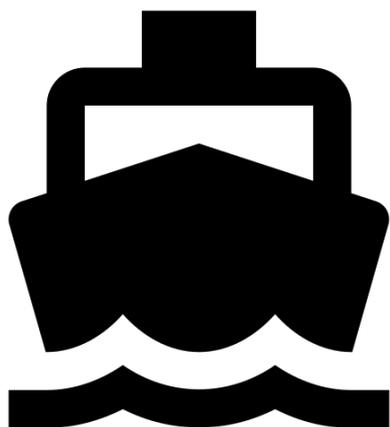
- ✓ El consumo de **producto fresco** es **más valorado** cuando la **pesca se da por extracción**.
- ✓ Este tipo de pesca es **utilizada para diferenciarse de los competidores** pues les representa mejor calidad.
- ✓ El producto fresco que es adquirido por **métodos extractivos genera más ingresos que 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.



“España es un país con más de mil especies de pescados, no hay razón para comer lubina y dorada a los cuales se les da de comer pienso y compuestos, cuando puede encontrarse un boquerón de extracción salvaje”

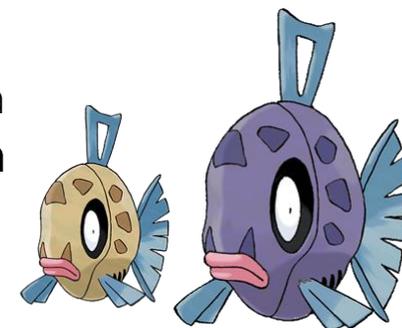
IMPORTANTE SABER...

Es de suma importancia que cuando se intenta penetrar productos pesqueros a España, **es necesario contar con una correcta logística** dado que **muchos países no saben como conservarlo, ni enviarlo**. Aún si es un muy buen pescado cuando hacen el envío por avión (12 o 14 horas + el proceso en aduanas) ya **el producto llega en mal estado**.



La logística hace que se encarezca el precio del producto pesquero, haciéndolo **menos competitivo** a la hora de colocarlo en el mercado español.

No consideran que haya una carencia alimenticia en España, cuentan con mucha variedad de pescado, **por lo que es difícil que se prueben productos que nunca habían visto antes en los supermercados o pescaderías** (nuevos tipos de pescado, etc)



CATEGORÍA FRESCO

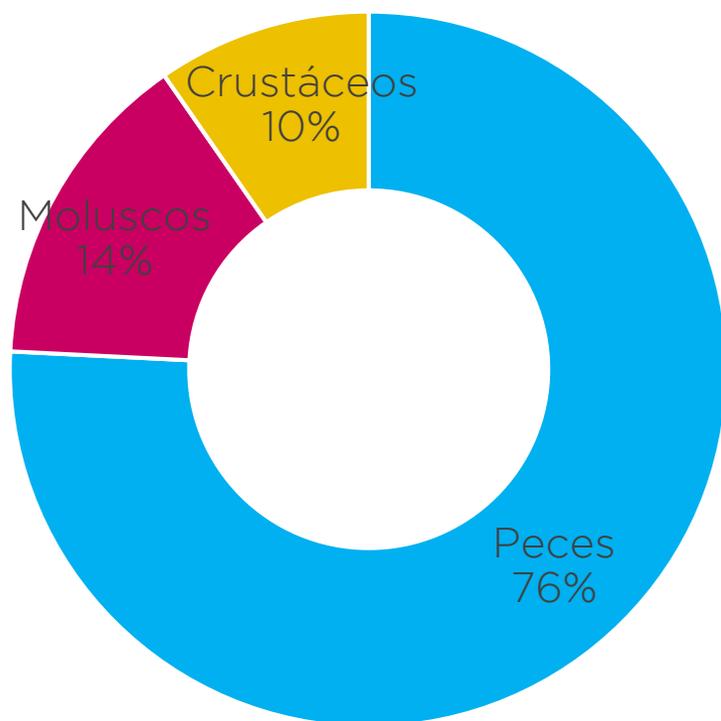
PRODUCCIÓN 2016

1.087

Millones de euros

408.603

Toneladas



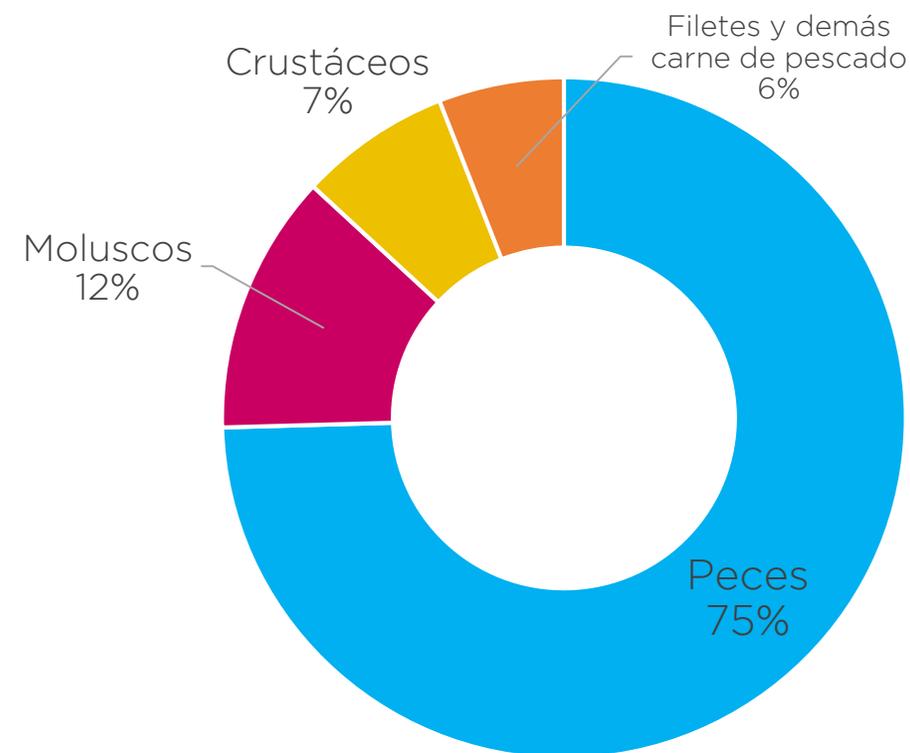
IMPORTACIONES 2017

1.632

Millones de USD

304.198

Toneladas



CATEGORÍA FRESCO

PECES

821M EUROS

Dentro de la categoría de **productos frescos**, los mayores ingresos se dan por peces como **bacalaos, merluzas y eglefinos**, seguido de los **atunes, bonitos y agujas**.

Capturas de buques españoles por tipo de especies



-8%
Var. 15-16



PRODUCCIÓN 2016 76%

De la producción española de fresco o refrigerado fueron diferentes tipos de peces

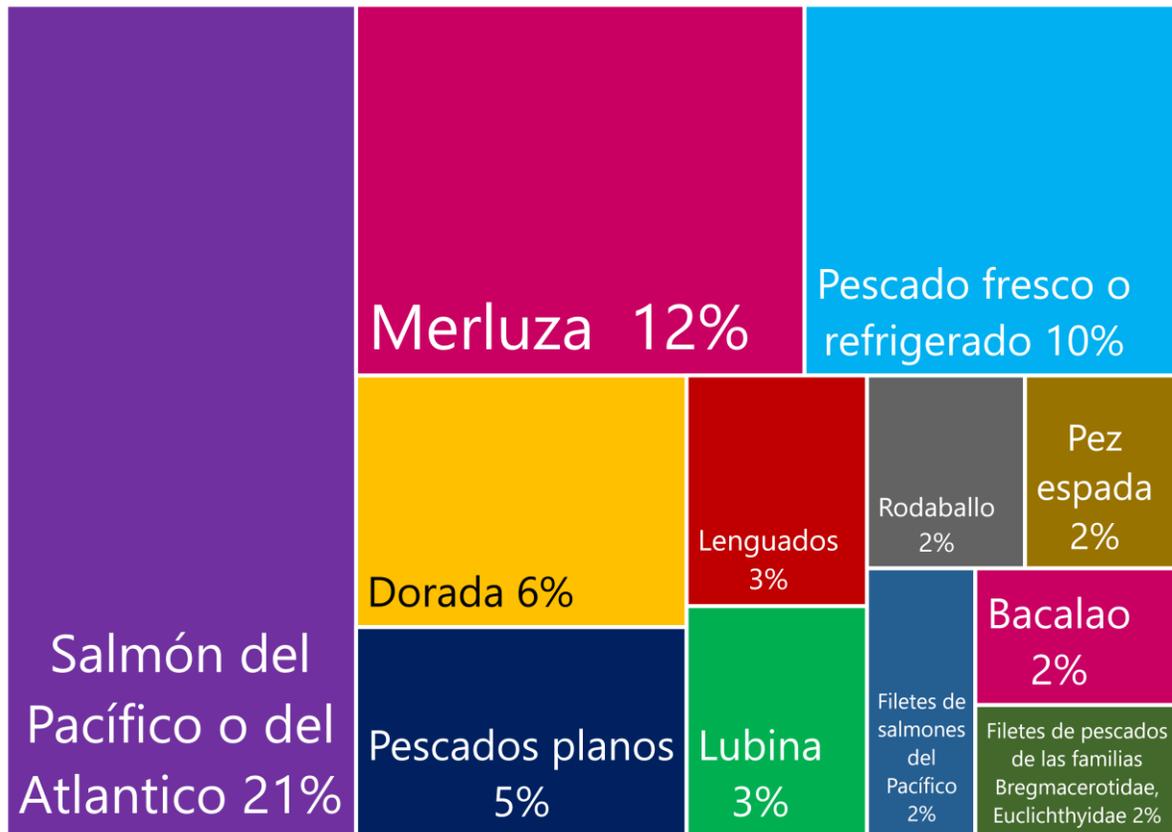
Los atunes y bonitos presentaron la mayor tasa de crecimiento con respecto al 2015
+38%

El bacalao y la merluza por su parte tuvieron incrementos en su producción hasta de un **11% con respecto a 2015**

IMPORTACIONES DE PECES FRESCOS O REFRIGERADOS 2017

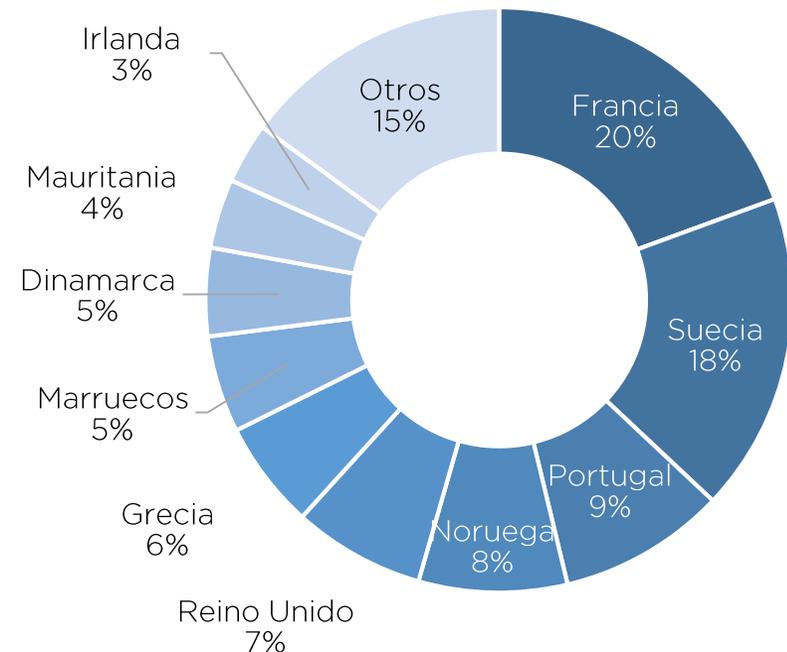
\$1.314M

Importaciones españolas de peces según especie 2017



Importaciones españolas de peces según país 2017

ATÚN
\$8,6M
Part.0,7%
1.725TM



CATEGORÍA FRESCO

PRODUCCIÓN 2016

MOLUSCOS

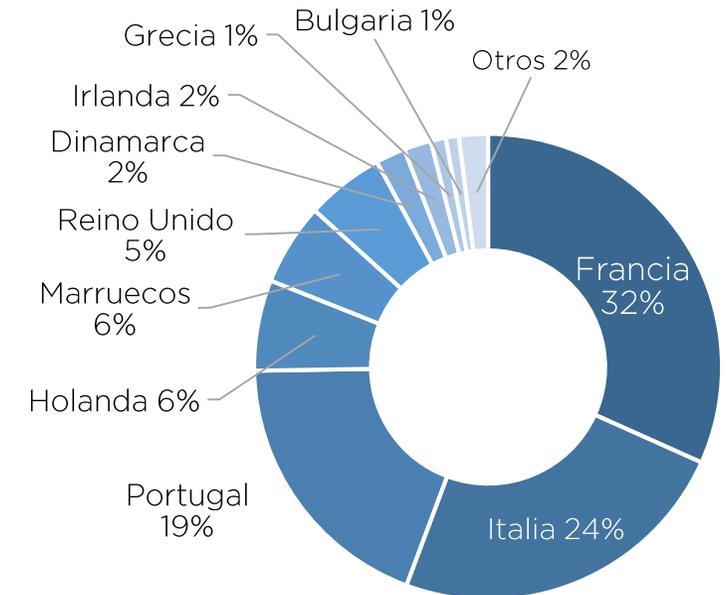
158M EUROS

Los moluscos son la segunda categoría en importancia para la producción española de producto fresco.

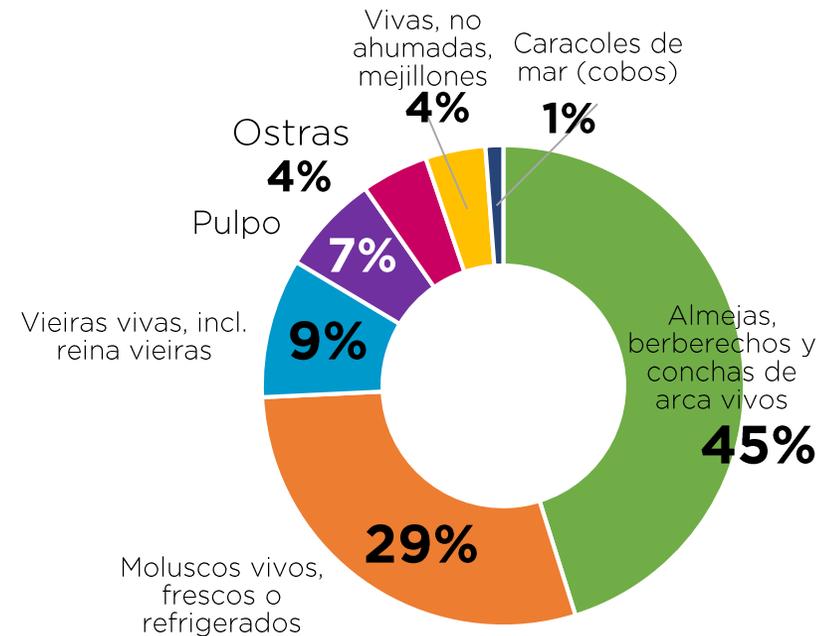
IMPORTACIONES 2017

\$201M

Según país



Según especie



+14%
Var.15-16

CATEGORÍA FRESCO

PRODUCCIÓN 2016

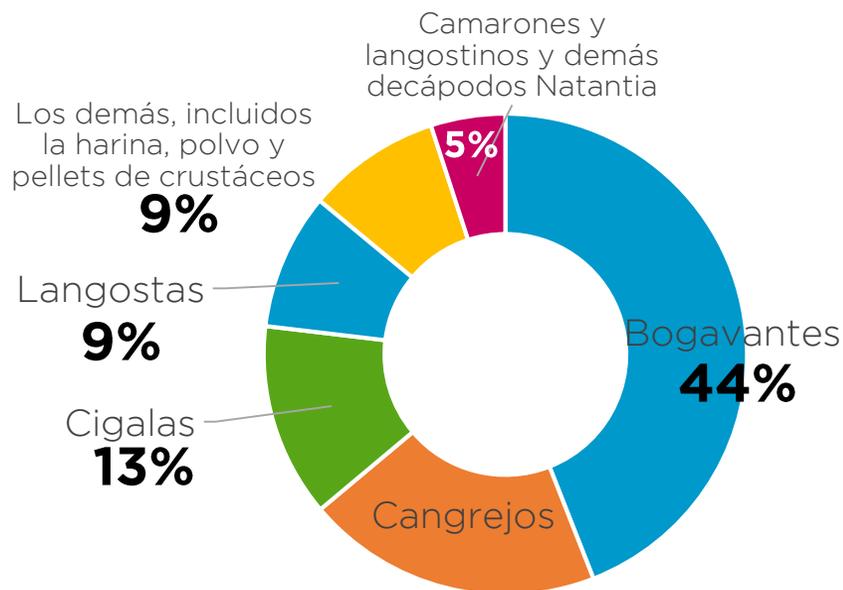
CRUSTÁCEOS 105M EUROS

Los moluscos son la segunda categoría en importancia para la producción española de producto fresco.

-12%
Var.15-16



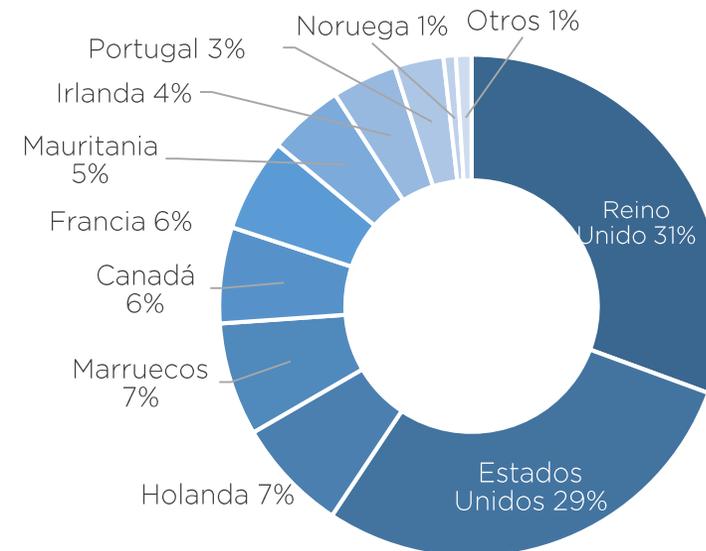
Según especie 2017



IMPORTACIONES 2017

\$117M

Según país 2017



PRINCIPALES EMPRESAS



NUEVA PESCANOVA
Ventas 2016
1.084M de euros



RICARDO FUENTES E HIJOS
Ventas 2016
200M de euros



UBAGO GROUP MARE
Ventas 2016
125M de euros



grupo
culmarex

CULMAREX S.A.U
110M de euros



ANGULAS AGUINAGA
100M de euros



ATUNLO
95M de euros



FRESCAMAR
ALIMENTACIÓN
52M de euros



STOLT SEA FARM
47M de euros

A man and a woman in white lab coats are standing in a laboratory or processing facility, examining fresh fish on a table. The man is on the left, gesturing towards the fish, and the woman is on the right, wearing blue gloves and looking at the fish. The table is covered with various types of fish, including salmon and trout, resting on a bed of ice. The background shows white walls and a window.

¿Qué requieren los importadores de producto fresco?



CATEGORÍA FRESCO

- ✓ **Continuidad:** de todas las especies. Es decir, que cuenten con oferta durante todos los períodos del año.
- ✓ **Profesionalismo:** que conozca bien lo que hace, que sean buenos profesionales en el ámbito que trabajen.
- ✓ **Calidad y precio:** que trabajen con altos estándares de calidad y con el mejor precio posible.
- ✓ **Competencia:** que tengan en cuenta que al momento de ingresar el mercado europeo va a luchar contra un fuerte mercado asiático.
- ✓ **Garantía:** la garantía que ofrezca la empresa en cuanto a sistemas de producción y calidad sean los acordados. Generalmente son muy altos.

CATEGORÍA CONGELADO



CATEGORÍA CONGELADO

ASOCIACIÓN DE PESCADO DE AGUA DULCE COMO BARATO

Tilapia proveniente de **Asia** asociada con un **producto barato** y de **baja calidad**. En caso de querer penetrar el mercado español con **peces de agua dulce**, tiene que ser **diferenciado** para que se coloque bien.

MENOR CONSUMO PER CÁPITA CON RESPECTO AL FRESCO

Mariscos, moluscos, crustáceos congelados representan consumos menores (**2,8kg/persona al año**). **Pescados congelados 2,7kg/persona**

ALTA PARTICIPACIÓN DE LATINOAMÉRICA EN LAS IMPORTACIONES

Conocen mucho langostino proveniente de Latinoamérica, sobre todo el tipo Vannamei. **Importaciones fuertes de Perú, México, Ecuador.**

IMPORTANTE SABER...

Comienza a **aumentar** el **consumo de producto congelado** por el riesgo de la enfermedad **Anisakis** (parásito que causa enfermedad en el tracto digestivo y/o alergia). Para evitarla el producto fresco se debe congelar **mínimo** 72 horas antes de ser consumido, por lo que **el consumidor está adquiriendo el producto congelado de primera mano.**



Libre de Anisakis

CATEGORÍA CONGELADO

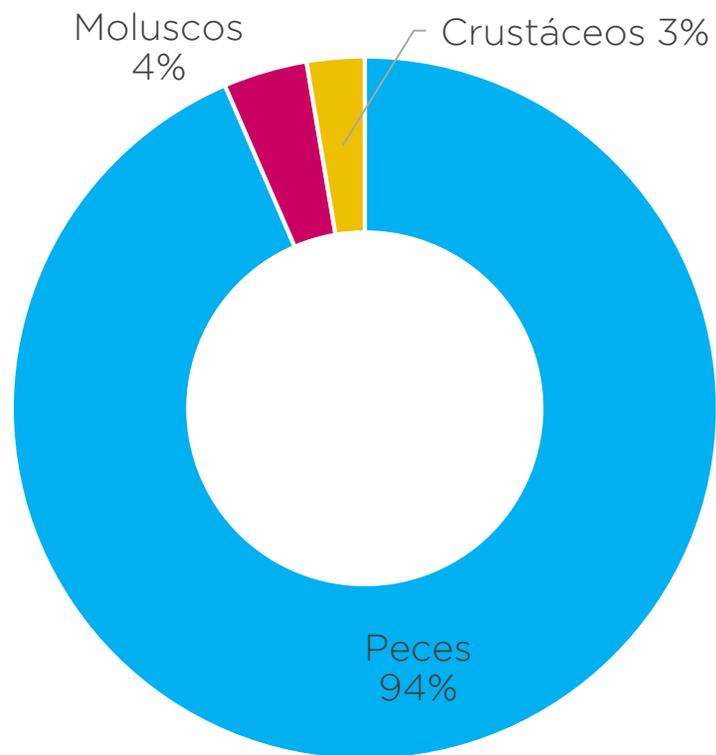
PRODUCCIÓN 2016

1.006

Millones de euros

491.867

Toneladas



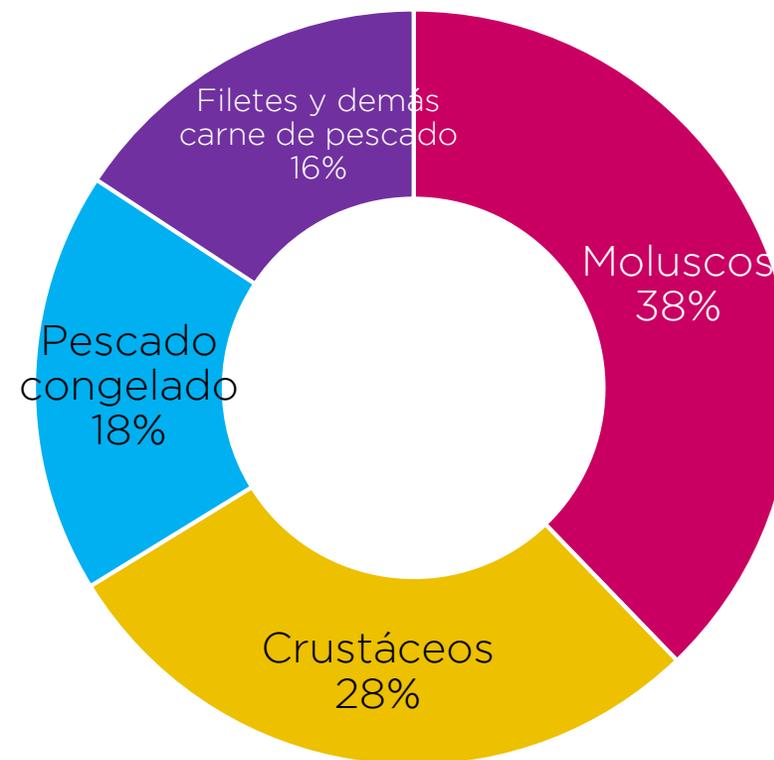
IMPORTACIONES 2017

4.871

Millones de USD

1.094.525

Toneladas



CATEGORÍA CONGELADO

PECES

941M EUROS

PRODUCCIÓN

94%

De la **producción española** de congelado fueron diferentes tipos de **peces**

+16%

Crecimiento producción de peces congelados, **dinamizado** sobre todo por la producción de **atunes, bonitos y agujas**

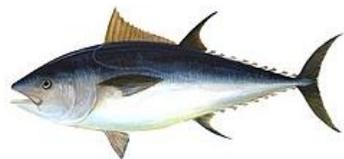
+35%

Crecimiento de los atunes, bonitos y agujas congelados.

El 85% de la producción de peces congelados fueron atunes, bonitos, bacalaos y merluzas.

Capturas de buques españoles por tipo de especies

Atunes,
bonitos y
agujas
72%



Bacalaos,
merluzas y
eglefinos
13%



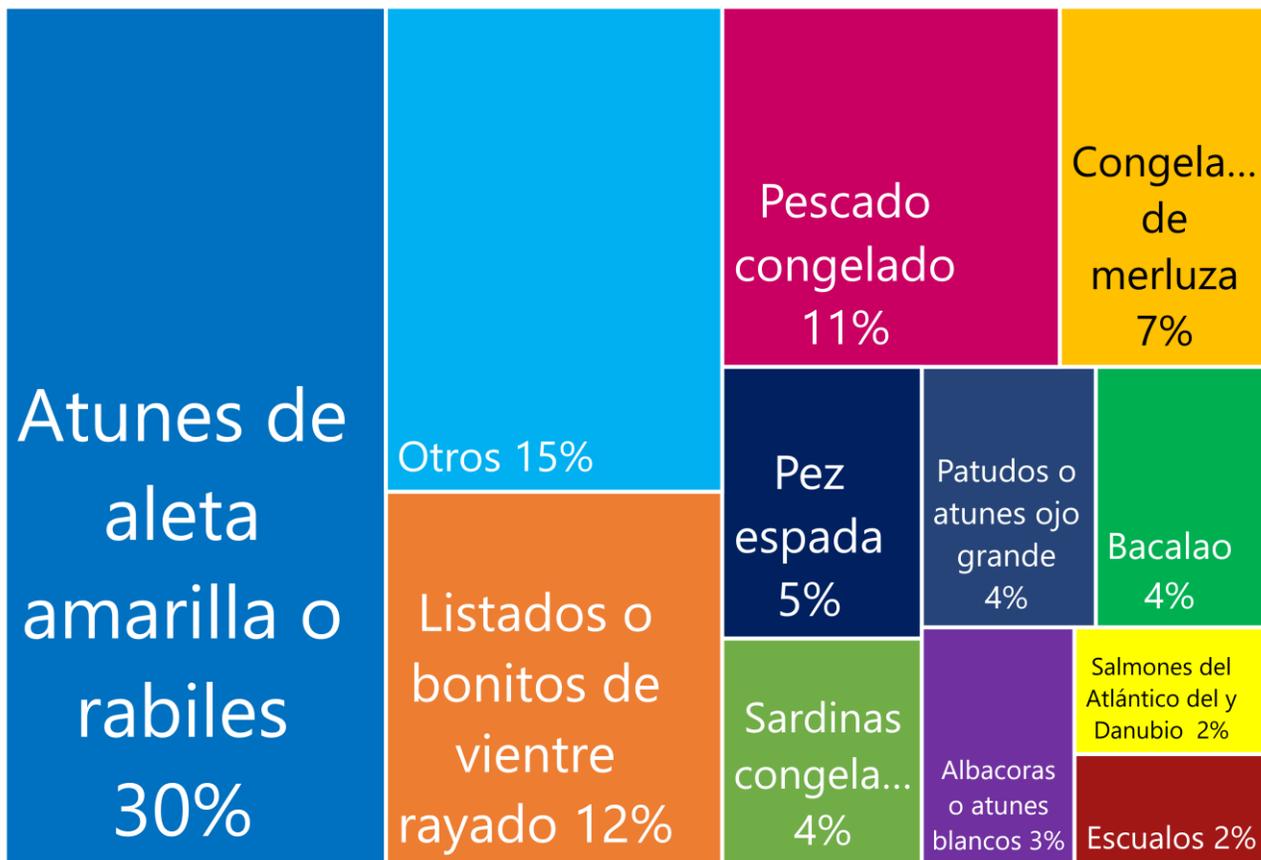
Tiburones,
rayas y
quimeras
6%



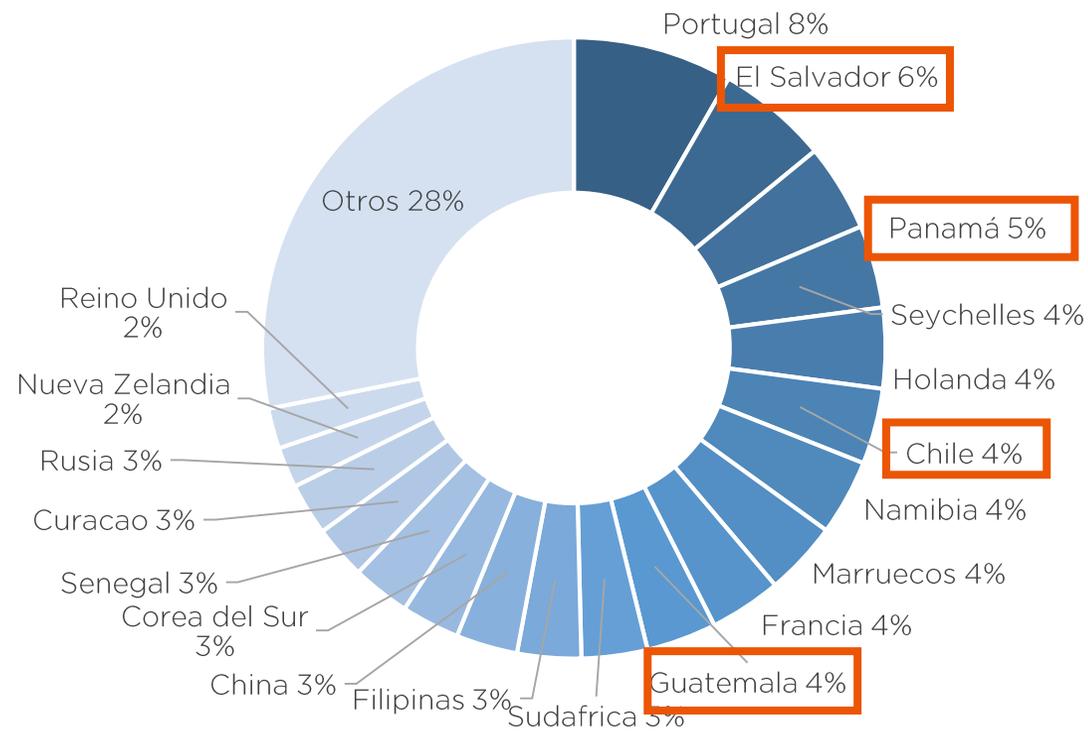
IMPORTACIONES DE PECES CONGELADOS 2017

\$879M

Importaciones españolas de peces según especie 2017



Importaciones españolas de peces según país 2017



CATEGORÍA CONGELADO

PRODUCCIÓN 2016

MOLUSCOS

39M EUROS

IMPORTACIONES 2017

\$1.841M

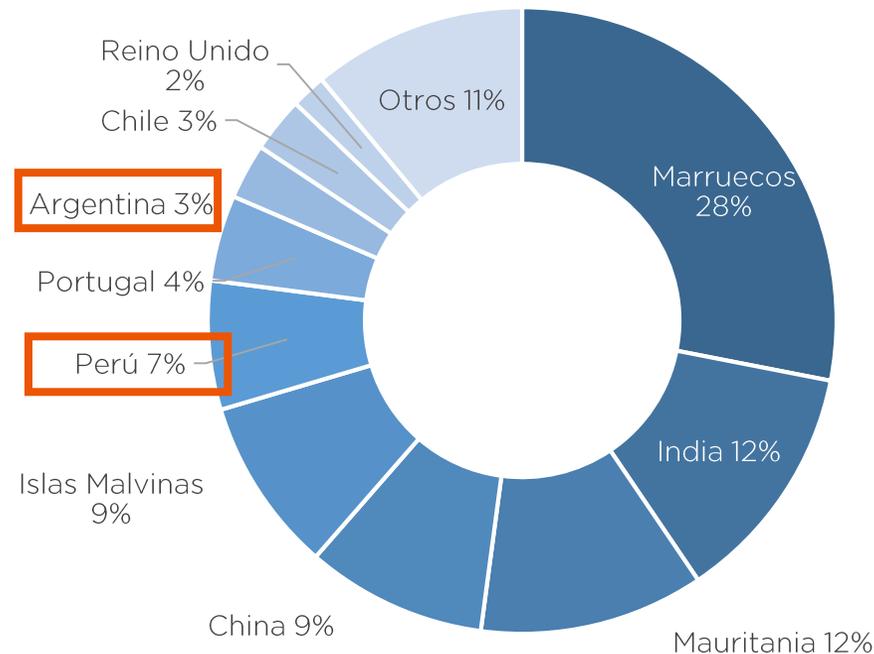
Pulpos



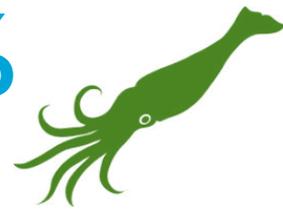
Calamares



Categoría de mayor importación en producto congelado
38% del total importado



61%



31%



CATEGORÍA CONGELADO

PRODUCCIÓN 2016

CRUSTÁCEOS

27M EUROS

IMPORTACIONES 2017

\$1.384M

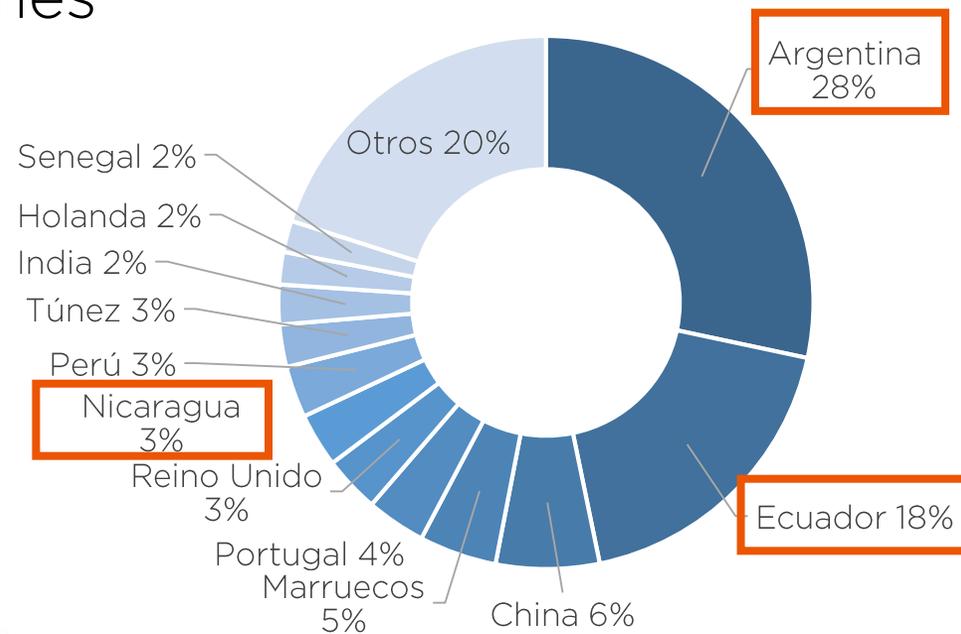
Gambas y camarones

96%



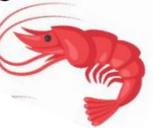
Bogavantes y langostas

3%



Camarones y langostinos

89%



Langostas

7%



Cangrejos

3%





¿QUE REQUIEREN LOS IMPORTADORES DE PRODUCTO CONGELADO?



CATEGORÍA CONGELADO

- ✓ **Continuidad:** de todas las especies y si es posible en los precios. Es decir, que cuenten con oferta durante todos los períodos del año. **Trabajan con listados de precios mensuales por lo que no pueden cambiar precios en el corto plazo.**
- ✓ **Capacidad de almacenaje:** dada la migración de las especies, los exportadores deben ser capaces de realizar pescas abundantes y poder mantenerlo en bodegas congeladoras.
- ✓ **Calidad y precio:** que trabajen con altos estándares de calidad y con el mejor precio posible.
- ✓ **Garantía:** la garantía que ofrezca la empresa en cuanto a sistemas de producción y calidad sean los acordados. Generalmente son muy altos.

PRINCIPALES EMPRESAS



NUEVA PESCANOVA
Ventas 2016
1.084M de euros



EUROPASTRY
Ventas 2016
508M de euros



DISTR. MARISCOS
RODRIGUEZ
Ventas 2016
271M de euros



ULTRACONGELADOS
VILTRO
245M de euros



GRUPO PROFAND
221M de euros



MASCATO
160M de euros



COMERCIAL PERNAS
153M de euros



PESCAPUERTA
150M de Euros

PARTICIPACIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN LOS DISTINTOS MODELOS DE NEGOCIO

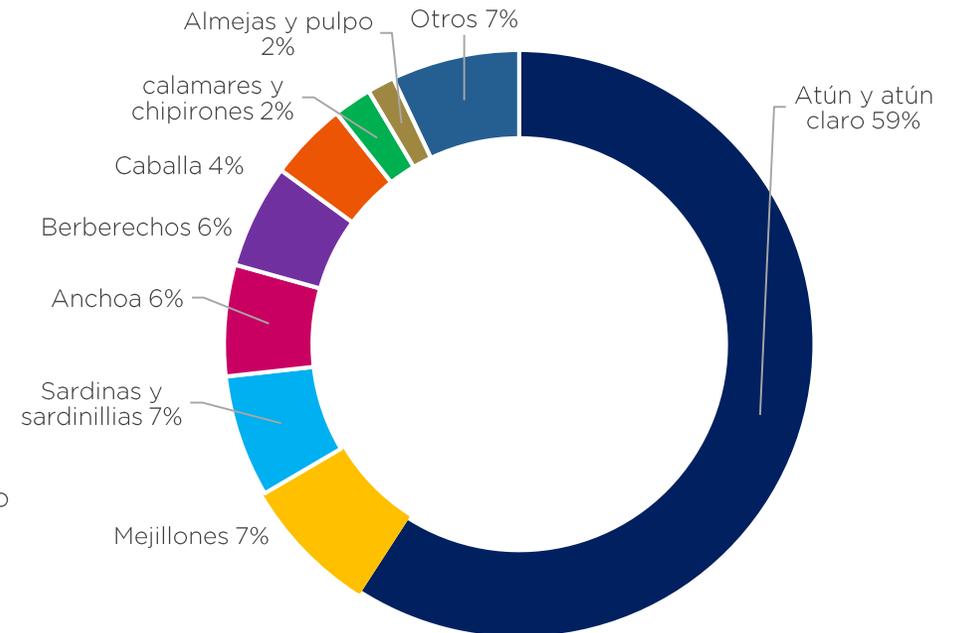
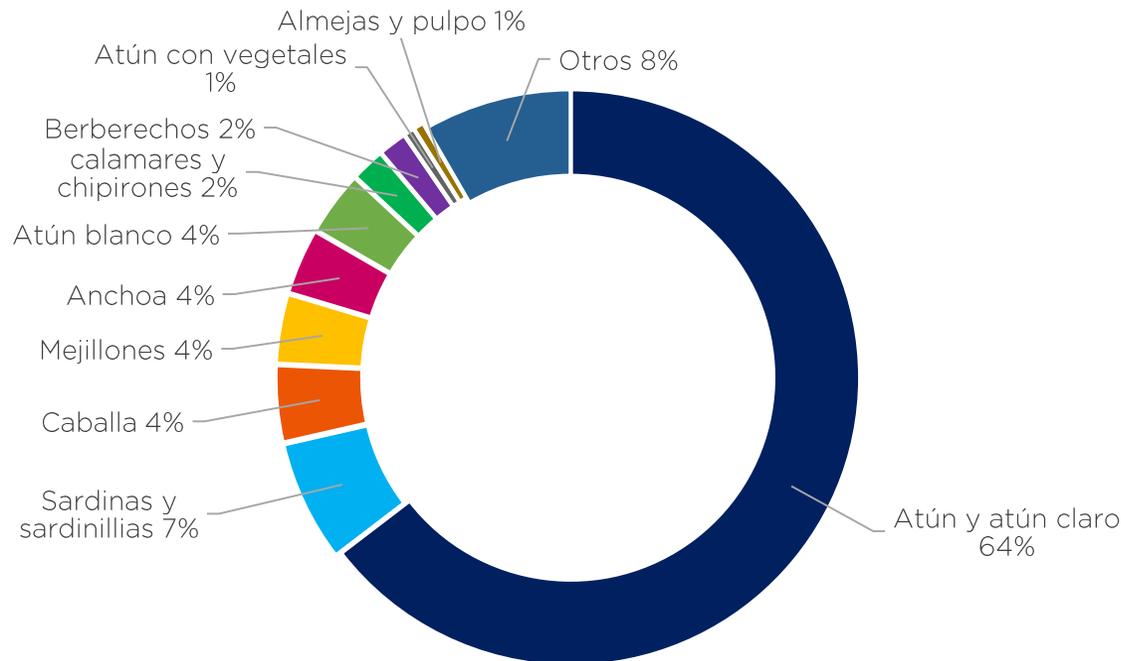
847.013 TM

Transformados de
pescado

CONSERVAS DE PESCADO

348.436 TM

€1.520M





CONSUMO Y GASTO DEL ESPAÑOL

España **es el 2° consumidor de productos pesqueros de la UE**, superado solo por **Italia**, y el **10° del mundo** detrás de países como China, Japón, India, Rusia, Estados Unidos. Durante el 2017, los hogares españoles **consumieron 1,1M de toneladas** de productos de la pesca y el **gasto superó los \$12.000M**. En los últimos 5 años este consumo ha visto una **disminución** promedio anual del **2%**, **debido sobre todo por una menor demanda de un consumidor español joven y por un aumento en los precios en las variedades frescas.**

UE: gasto anual en consumo de productos pesqueros 2017

País	Gasto anual en productos pesqueros Millones de USD	Participación sobre \$63.600M	CAGR 2013-2017
Italia	12.681	20%	-1%
España	12.053	19%	-2%
Francia	9.952	16%	-3%
Alemania	6.569	10%	1%
Reino Unido	5.397	8%	-2%
Portugal	3.670	6%	-2%
Bélgica	2.080	3%	0%
Grecia	1.933	3%	-3%
Holanda	1.758	3%	0%
Polonia	1.697	3%	-2%
Otros	5.811	9%	-2%

2°

Consumidor de productos pesqueros de la UE

\$12.053M

Gasto en productos pesqueros

↓ **-2%**
CAGR
2013-2017

10°

Del mundo

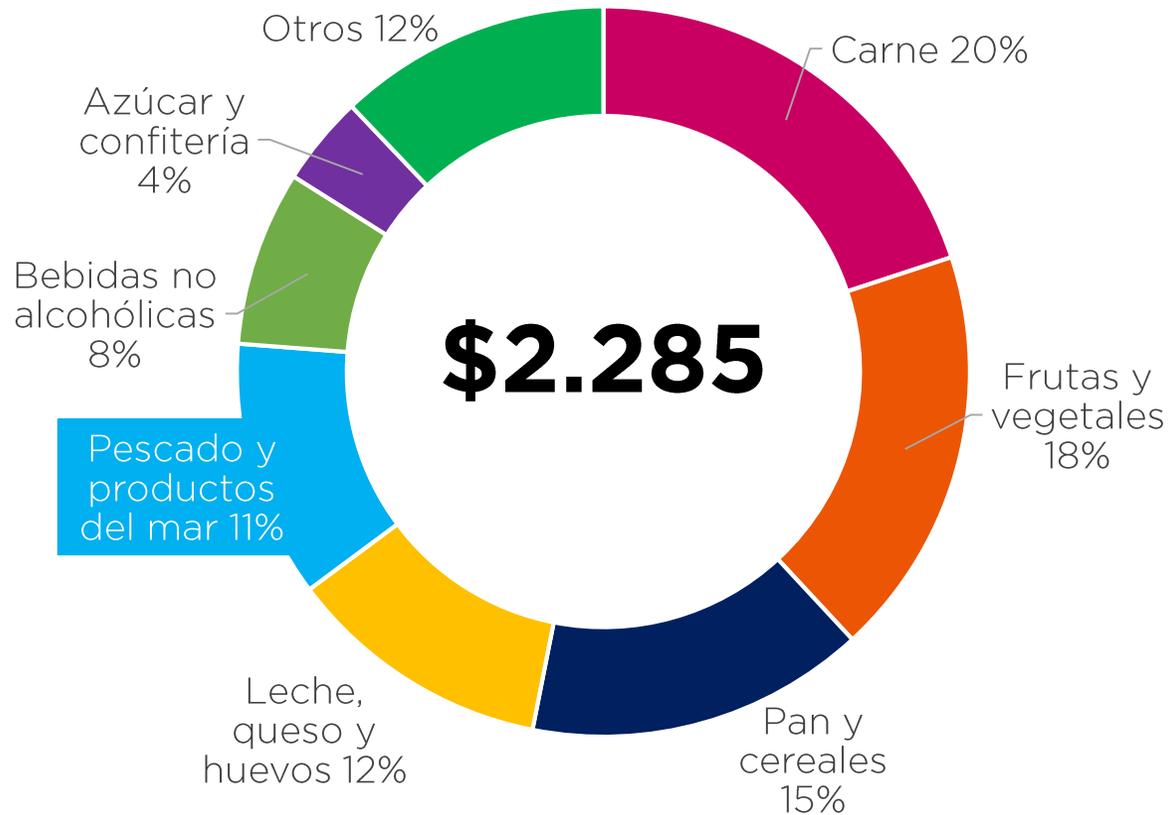
1,1M

TM
Consumidas



En 2017, el gasto **per cápita español** en **alimentos y bebidas** fue de \$2.285, de los cuales un **11% fue destinado a productos el mar**, lo que significó un aproximado de \$259 anuales. En términos de volumen los españoles consumieron aproximadamente 25,5 kilos, con una ligera disminución con respecto al 2015, donde se consumían 25,9kg/persona. El 52% del gasto fue en pescados y de estos la mayoría fresco (82%).

España: participación del gasto per cápita en alimentos y bebidas, según categoría. 2017



\$259

Gasto anuales per cápita en productos del mar

25,5k

Consumo en Kilos per cápita

\$12.053M

Conservas de pescado y moluscos 21%

Moluscos y crustáceos 28%

Pescado 52%

Fresco
82%

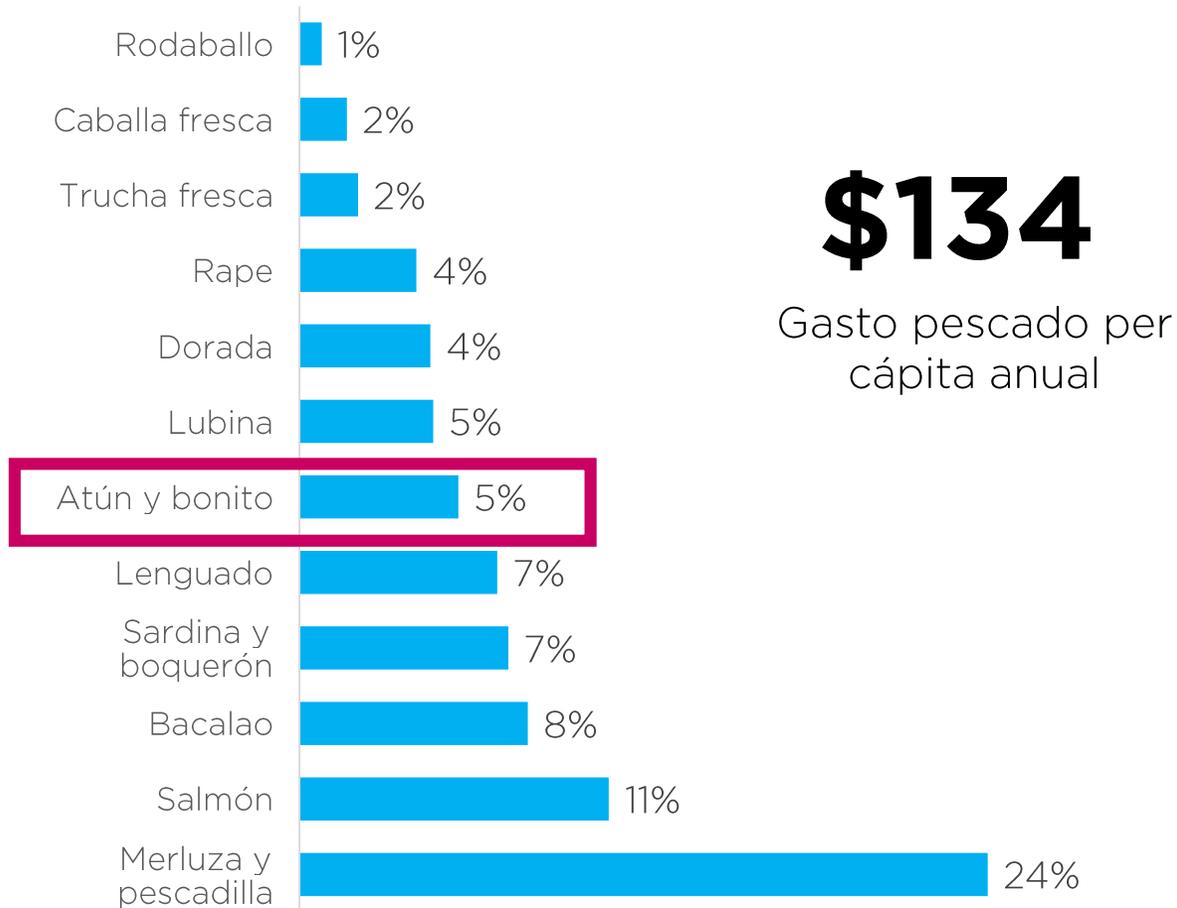
Cong.
18%

\$362M

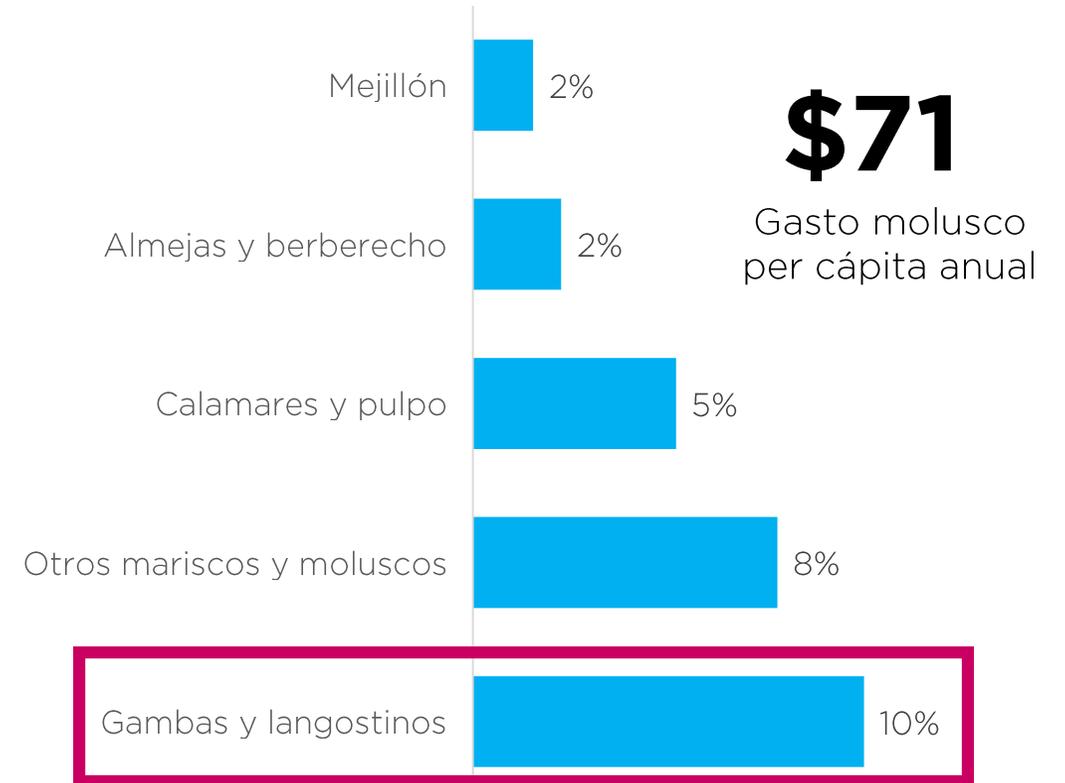
Atunes
y
bonitos

Los españoles son **grandes consumidores de merluza**, en su mayoría fresca. Sin embargo, también lideran especies como **salmón, bacalao, sardinas**. El **5% del consumo** de pescados es de **atún y bonitos**, de igual manera participan la **lubina y la dorada**. La variedad de más de **1000 especies existentes en España**, permite que el **consumo no esté centrado en un solo producto, sino que el consumidor pueda escoger entre una amplia gama**.

España: participación de diferentes especies de **pescado fresco y congelado** en el consumo per cápita 2017*

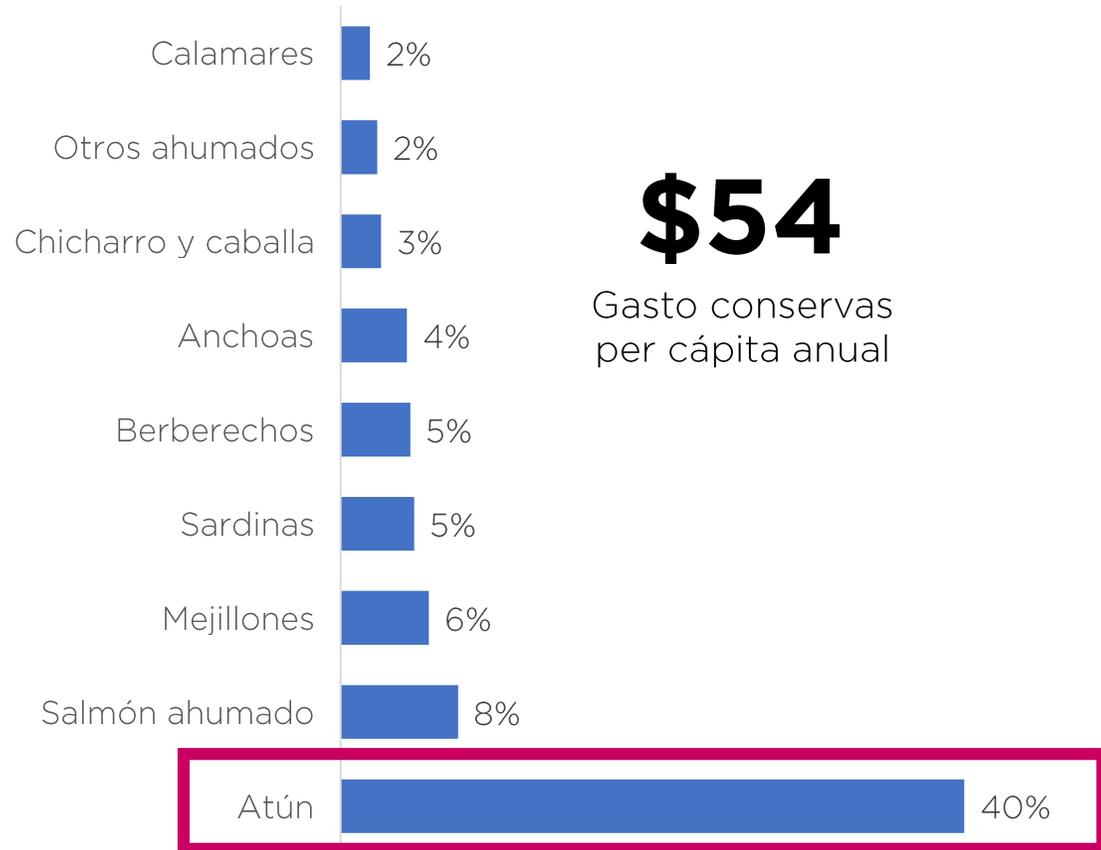


España: participación de diferentes especies de **Moluscos** en el consumo per cápita 2017



Las conservas de pescado es una categoría que está dinamizando el gasto y el consumo del español. El gasto promedio anual en estos productos fue de un 21% del total del gasto. Un 40% se debió al consumo de conservas de atún, seguido de salmón ahumado (8%), mejillones (6%), sardinas y berberechos (5%).

España: participación de diferentes especies de **conservas de pescado** en el consumo per cápita 2017*



\$54

Gasto conservas per cápita anual



Fuente: Euromonitor
*las demás 26%

AREAS QUE CONSUMIERON PESCADO DOS VECES O MÁS A LA SEMANA



TENDENCIAS EN EL CONSUMO DE PRODUCTOS PESQUEROS EN ESPAÑA





Consumo enfocado en población adulta: el consumo per cápita de pescado en los hogares con miembros mayores de 65 años es más del doble del consumo en los hogares con miembros menores de 50 años. Los médicos a menudo aconsejan a los pacientes de edad avanzada que limiten la ingesta de carne roja y la sustituyan por pescado blanco y el pescado se considera sano.



Mayor consumo en hogares sin niños o monoparentales: los hogares sin niños consumen más cantidad de productos pesquero, así como los formados por una persona, los consumos más bajos se registran en los hogares con niños menores de 6 años.



Producto con mayor valor agregado: en un contexto de estancamiento en el consumo de pescados y mariscos frescos, los fabricantes se están moviendo en la dirección de ofrecer productos con mayor valor agregado y diferenciación, como productos listos para el consumo y **pescados sin huesos**. Esto como parte de la estrategia para hacer el producto más atractivo al consumidor joven.



Mayor consumo en pequeños municipios: los consumidores que residen en pequeños municipios (menos de 2.000 habitantes) cuentan con mayor consumo per cápita de productos de la pesca, mientras que los menores consumos tienen lugar en los núcleos de población con censos de 10.001 a 100.000 habitantes.



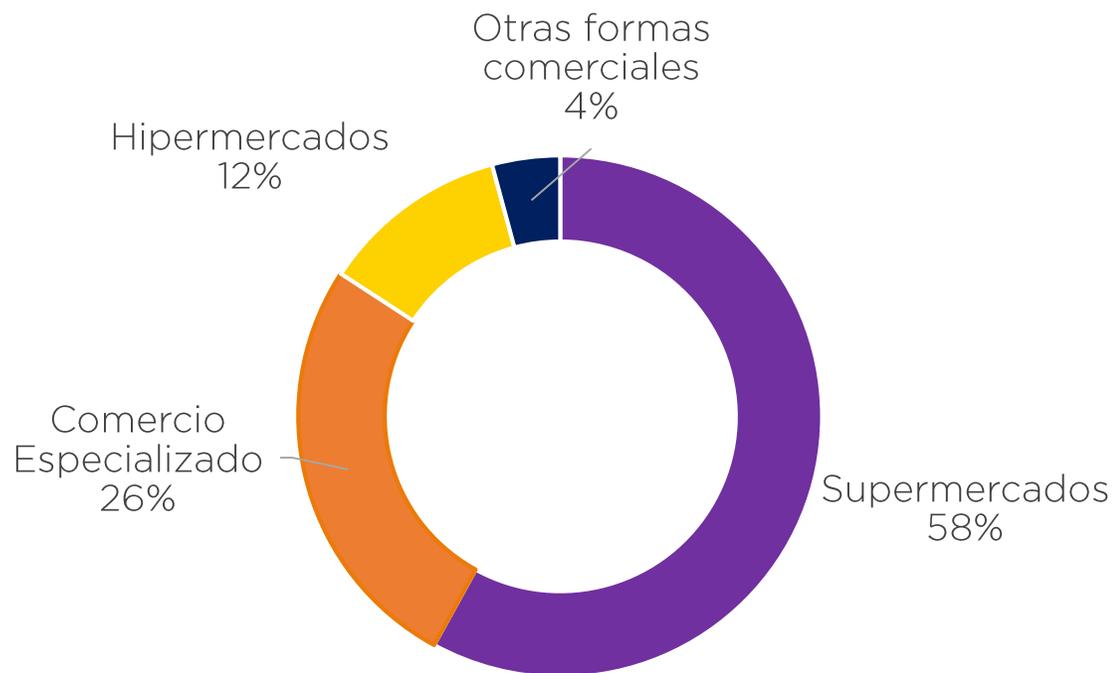
Consumo por comunidades: por comunidades autónomas, País Vasco, Galicia y Asturias cuentan con los mayores consumos mientras que, por el contrario, la demanda más reducida se asocia a Andalucía, Canarias y, sobre todo, Baleares.



Canales de comercialización

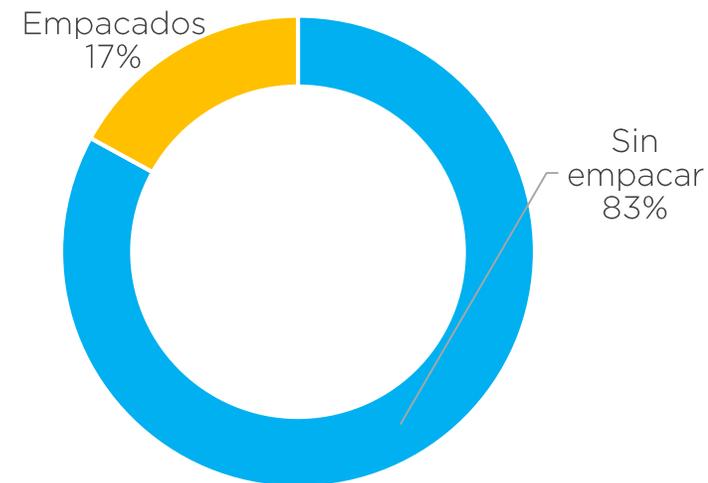
Canales de comercialización

España: participación del consumo del hogar según canal 2016



Los hogares recurrieron mayoritariamente a realizar la compra de pescados y productos del mar a los supermercados. Mientras que los establecimientos especializados alcanzaron una participación del 26%

España: tipo de venta de productos del mar 2017



POLÍTICA PESQUERA COMÚN

Las poblaciones de peces sobreexplotadas dan paso a que la UE tome medidas para garantizar la sostenibilidad del sector pesquero europeo

Objetivos:

- Garantizar que la pesca y la acuicultura sean sostenibles desde el punto de vista medioambiental, económico y social.
- Dinamizar el sector pesquero y asegurar un nivel de vida justo para las comunidades pesqueras.
- Evitar que las prácticas de pesca impidan la reproducción de las especies.
- Ayudar a que las capturas de las flotas pesqueras sean más selectivas y suprimir progresivamente la práctica del descarte de los peces no deseados.

Entre 2015 y 2020 se fijarán límites de capturas que sean sostenibles y permitan mantener las poblaciones a largo plazo

¿QUÉ PRETENTE LA POLÍTICA PESQUERA COMÚN?



El Rendimiento Máximo Sostenible

Es el mejor objetivo posible para lograr **pesquerías renovables y rentables**, en donde **se capture** a largo plazo **la cantidad máxima de pescado**.



Regionalización

Los recursos naturales varían mucho de un lugar a otro. Mediante una representación equilibrada de los grupos de interés locales, se sabe mejor **cómo implementar las normas de la UE en las respectivas zonas**.

$$C = \frac{F}{F+M} [1 - e^{-(F+M)T}] N_0$$

Ciencia sobre las pesquerías

Los dictámenes científicos son la base para una **formulación de política adecuada**, ya que **determinan las oportunidades de pesca según el estado y la productividad de las poblaciones de peces**.



Planes Plurianuales

Recogen los objetivos y las **herramientas para la gestión de las poblaciones de peces**, así como la hoja de ruta para alcanzar las metas de **manera sostenible e inclusiva**.

¿CÓMO LO HARÁ?



Normas

La **pesca** es una actividad que explota los recursos naturales comunes y **debe regularse para que se garantice un acceso equitativo, sostenible y rentable para todos.**

- ✓ Total admisible de capturas
- ✓ Licencias de pesca
- ✓ Gestión de la capacidad de los buques
- ✓ Reducir el impacto medioambiental
- ✓ Tamaños mínimos de peces y mallas
- ✓ Diseño y uso de artes
- ✓ Temporadas y zonas de veda



Descartes

La obligación de desembarcar prohíbe esta **práctica derrochadora** y proporcionará datos más precisos sobre las capturas reales. También será el **motor de una mayor selectividad y de una mejor planificación.**

¿CÓMO LO HARÁ?



Financiación específica

Para las flotas artesanales locales de bajo impacto: importante para el empleo, para la administración marina y para mantener la cohesión de las comunidades costeras.



Acuicultura

Como el pescado salvaje ya no puede abastecer a la población mundial, **la acuicultura sostenible** está llamada a **satisfacer la demanda creciente de productos pesqueros.**



Control

Una buena gestión depende de la sensibilización, del cumplimiento y de la ejecución. **Se deben recabar datos suficientes y fiables** y los Estados miembros son quienes deben proporcionarlos y gestionarlos.

HERRAMIENTAS SOSTENIBLES PARA EL MAYOR MERCADO DE PRODUCTOS PESQUEROS DEL MUNDO

Denominación comercial

Los nombres comunes varían mucho, mientras que los científicos son inequívocos, aunque poco conocidos entre los consumidores. En las nuevas etiquetas tienen que figurar ambos.

Nombre científico

CABALLA

(*Scomber scombrus*)

Categoría de arte de pesca

Redes de arrastre

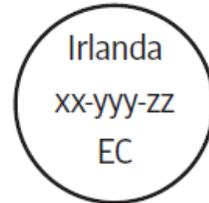
Peso neto

Cantidad neta: 250g

Operador alimentario

Nombre comercial y dirección: XXXX

Marca de identificación



Etiqueta de certificación

b

Capturado en el Mar Céltico norte

Desembarcado en Killybegs

16/01/15

Consumir antes de 18/01/15

Mantener de 0 a 2°C

YYY Certificado de sostenibilidad



Método de producción

A partir de ahora, los consumidores podrán saber con exactitud si el pescado ha sido capturado o criado.

Zona de captura

Se podrá conocer la zona exacta en donde se capturó el pescado.

Puerto de desembarque

Fecha de desembarque

Consumir antes de/Fecha de caducidad

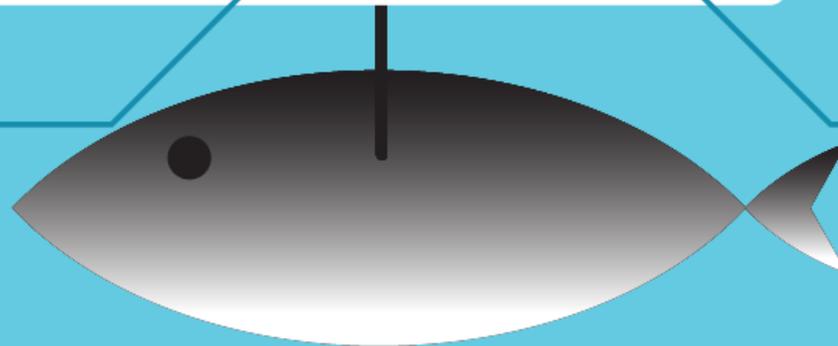
Condiciones de conservación

Quick Response Code

Los códigos QR y los códigos de barras permiten a los profesionales de la cadena de suministros saber inmediatamente todo lo relacionado con los productos que compran y venden.

Obligatoria

Voluntaria



PRODUCTOS PESQUEROS SOSTENIBLES EN ESPAÑA

Dado que la **Unión Europea cuenta** con una **establecida política para la sostenibilidad de los mares**, las **empresas españolas declaran confiar** en las acciones que se están ejecutando por parte de los buques pesqueros y en **la legislación que las empresas importadoras deben cumplir** para poder recibir productos del mar provenientes de terceros países.

Al estar la **pesca regulada** por ministerios y demás entes, **raramente en las negociaciones se solicita certificaciones** que demuestren esa **condición**

Normalmente los **productos** que son **certificados como sostenibles**, ofrecen las **mismas características** que los que no lo están, Si de mejor calidad se trata, **los productos españoles ya tienen una alta calidad** por lo que **no ven necesario esa diferenciación.**



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



Otros factores diferenciadores para productos pesqueros en España

Denominación de origen

ANDALUCÍA

Indicación geográfica protegida

Caballa de Andalucía

Melva de Andalucía

Las materias primas empleadas han tenido que ser capturadas en los **caladeros del Mediterráneo** y de las **costas orientales del Atlántico**, al sur del paralelo 44.

Características: una de las características más importantes es el **pelado del pescado**, que **se realiza de forma manual siguiendo los usos tradicionales de la zona**. Está totalmente prohibido el empleo de productos químicos y **el líquido de cobertura sólo puede ser aceite de oliva o girasol**



Denominación de origen

ANDALUCÍA

Caballa de Andalucía en aceite de oliva virgen ecológico extra elaboración artesanal Pesasur



€5,5
145g

Caballa de Andalucía en aceite de oliva virgen ecológico extra elaboración artesanal. Elaborada de forma artesanal, siguiendo la tradición conservera de Andalucía, sin utilizar aditivos ni productos químicos, obteniendo unas conservas de excelente calidad, 100 % naturales.

Calidad certificada



Denominación de origen

GALICIA

Denominación de origen protegida

Mejillón de Galicia

La zona de cultivo es el espacio marítimo interior de las rías gallegas de A Coruña y Pontevedra habilitado para el cultivo de mejillón en batea

Características: es un **producto totalmente natural**, pues su cultivo **no incorpora ningún aporte ajeno al medio**. Es un alimento sano y saludable, con un elevado valor nutricional, **rico en proteínas, vitaminas, sales minerales y omega 3**, y bajo en calorías. Está garantizado bajo estrictos controles higiénico sanitarios y de **certificación de calidad**, que satisfacen las mayores exigencias del consumidor.



Denominación de origen

GALICIA



€6,5
111g



Mejillones gigantes fritos en escabeche de las rías gallegas 6-8 piezas. Proceden del norte de Galicia, de las llamadas rías altas. Su elaboración es completamente natural al igual que el resto de los productos y tiene una textura suave y es muy sabrosa.

Label Vasco de calidad alimentaria

PAIS VASCO

EUSKO LABEL

Bonito del Norte y atún rojo

Son pescados de alta calidad capturados por barcos de la 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.**



Label Vasco de calidad alimentaria

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).

PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO FRESCO



LANGOSTINOS



Precio: 15,99 €/Kilo

→ Origen: NICARAGUA

Método de producción: cría

Precio: 11,49 €/Kilo
Origen: India
Método de producción: cría



Precio: 8,49 €/Kilo

→ Origen: Colombia/Ecuador

Método de producción: cría



LANGOSTINO COCIDO

Precio: 16,98 €/Kilo

Origen: COLOMBIA

Método de producción: cría



VANNAMEI

Precio: 10,50 €/Kilo

Origen: CENTROAMÉRICA

LANGOSTINOS



LANGOSTINO FRESCO
Precio: 56,9 €/Kilo

Mercado de la Paz (alto poder adquisitivo)



LANGOSTINO TIGRE COCIDO
Precio: 55 €/Kilo
Mercado de la Paz (alto poder adquisitivo)



LANGOSTINO FRESCO
Precio: 43,99 €/Kilo
Origen: ESPAÑA
Método de producción: cría



LANGOSTINO MARFIL
Precio: 22 €/Kilo
Origen: INDICO
NOROESTE FAO 21

GAMBAS



PRODUCTO: GAMBA BLANCA
CULTIVADO Y CRUADO EN
MAR MEDITERRÁNEO
FAO 37

NOMBRE CIENTÍFICO: PARAPENAEUS LONGIROSTRIS
PESCA CAPTURADA / COLAS DE GAMBAS IMPROBABLEMENTE APTAS EN
22/23.118

ALERGIAS:
SÓLO PARA EL PERSONAL DE TIENDA

45'00 € . KG.

LOGO: DAGUSTIN

Gamba Blanca

Precio: 45 €/Kilo

Origen: FAO 37 Mar Mediterráneo



oferta

GAMBA cocida
Parapeneus longirostris
CAPTURADA
Precio: 11,99 €/KILO

PESCADERIA

Precio: 11,99 €/Kilo

Origen: FAO 34 Atlántico Centro Oriental
Método de producción: PESCA EXTRACTIVA
ARRASTRE



GAMBON
Precio: 12,95

GAMBON

Precio: 12,95 €/Kilo

Origen: FAO 41 Atlántico Suboeste
Método de producción : PESCA
EXTRACTIVA / ARRASTRE



COLAS DE GAMBAS FRESCAS
Precio: 34,90

Colas de gamba frescas

Precio: 34,9 €/Kilo

Mercado de la Paz (alto poder adquisitivo)

GAMBAS



GAMBA ROJA
Precio: 89 €/Kilo

Mercado de la Paz (alto poder adquisitivo)

Gamba Roja
Precio: 18 €/Kilo
Origen: FAO 34 Atlántico Centro-Este



GAMBA ARROCERA
Precio: 23,9 €/Kilo

Método de producción: cría



Precio: 15,9 €/Kilo
Método de producción: cría

GAMBA COCIDA
Precio: 54,99 €/Kilo



MERLUZA



Merluza Volanta
Precio: 4,95 €/Kilo
Origen: FAO 27
**Método de producción: CAPTURADO/
redes enmalle**



Merluza Volanta
Precio: 10,49 €/Kilo
LIBRE DE ANISAKI



Merluza PINCHO
Precio: 7,99 €/Kilo
Origen: FAO 27
**Método de producción:
CAPTURADO**

MERLUZA



Precio: 4,5 €/Kilo+IVA
Origen: DINAMARCA
Supermercado: MAKRO



Merluza de PINCHO
Precio: 6,5 €/Kilo
Origen: FAO 27
Método de producción: CAPTURADO



Merluza Ameri
Precio: 5,5 €/Kilo
Origen: FAO 21
Método de producción: CAPTURADO / ARRASTRE



MERLUZA



PESCADILLA DE PINCHO
Precio: 16,99 €/Kilo
Mercado de la Paz (alto poder adquisitivo)

Merluza Volanta
Origen: ESPAÑA FAO 27
Pesca Extractiva / enmalle
MERCAMADRID

 A Traña Peixes e Mariños S.L. CIF 3-70418074 Muelle Pesquero, Alm. 7 15360 - CEDEIRA, A CORUÑA Tel: 649070461 Fax: 981482765	ES 12.11930/LU CE	País: ESPAÑA	Zona/Subzona Captura: FAO 27 - Atlántico Noreste Golfo de Vizcaya (Subárea VIII.d.2)	Primer Expedidor: Lonxa de Celeiro CELEIRO (Lugo) 12.11088/LU
	Nombre Comercial: MERLUZA VOLANTA		FAO: HKE	
Nombre Científico: MERLUCCIUS MERLUCCIUS		Barco: ESCAPRIA		Fecha Expedición: 23/07/2018
Método Producción: Pesca Extractiva		Matrícula:		Fecha Caducidad: 31/07/2018
Arte Pesca: Redes de enmalle y similares		Presentación: Eviscerado		Calidad: E
Tratamiento: Producto fresco		Método de conservación: Conservar entre 0-5 °C		Lote: 22307
Envío a: 10027		Piezas: Peso medio (kg):		Peso neto (kg):
ANGEL MOZOS RAMIREZ, S.L. MADRID		5 4,70		23,50



MERLUZA



Merluza ESPAÑOLA
Origen: ESPAÑA
Precio: 20,99 €/Kilo



Merluza PINCHO
Precio: 3,79 €/Kilo



ATÚNES Y BONITOS

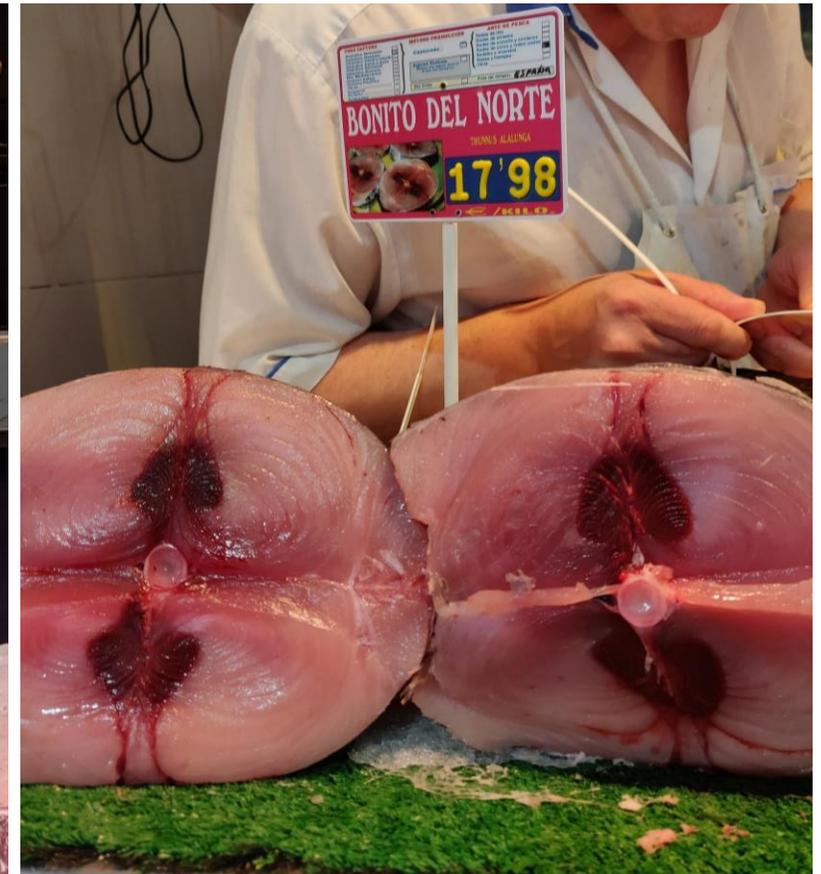
BONITO
Precio: 10,8 €/Kilo
Método de producción:
CAPTURADO



ATÚN VENTA MERCAMADRID →



ATÚNES Y BONITOS



ATÚNES Y BONITOS

ATÚN ORIGEN ESPAÑOL



ATÚNES Y BONITOS



PEZ ESPADA O EMPERADOR



PEZ ESPADA O EMPERADOR



OTRAS ESPECIES



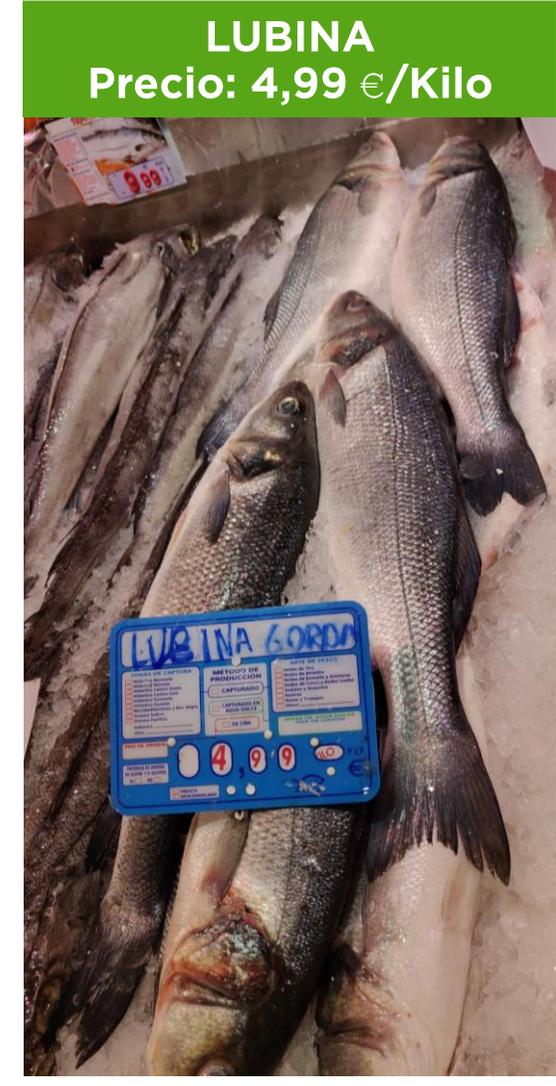
LUBINA - ESPAÑA
 Precio: 12,9 €/Kilo
 Método de producción: CRIA
 MAKRO



LUBINA - ESPAÑA
 Precio: 25,99 €/Kilo
 Método de producción:
 EXTRACCIÓN



LUBINA - ESPAÑA
 Precio: 18,99 €/Kilo
 Método de producción: CRIA



OTRAS ESPECIES

CORVINA - ESPAÑA

Precio: 12,95 €/Kilo

Método de producción: CRIA



CORVINA
Precio: 3,5 €/Kilo

BRECA - ESPAÑA

Precio: 12,95 €/Kilo

Método de producción: EXTRACTIVA/ARRASTRE



CABALLA
Precio: 8,95 €/Kilo
Método de producción: EXTRACTIVA



OTRAS ESPECIES



GALLOS
Precio: 11,90 €/Kilo



GALLOS
Precio: 15,98 €/Kilo

JUREL REAL
Precio: 12,95 €/Kilo
Método de producción: EXTRACTIVA



RODABALLO
Precio: 17,99 €/Kilo

OTRAS ESPECIES



DORADA
Precio: 9,80 €/Kilo



DORADA - ESPAÑA
Precio: 7,95 €/Kilo
Método de producción: CRIA



TRUCHA ARCO IRIS - ESPAÑA
Precio: 6,99 €/Kilo
Método de producción: CRIA



TRUCHA
Precio: 5,49 €/Kilo



PRECIOS Y CARACTERÍSTICAS DE PRODUCTO CONGELADO

MERLUZA

Precio: 7,24 €/Kilo
Origen: ARGENTINA



ESPADÍN ULTRACONGELADO

Espadín capturado en Mar Negro- arrastre
Origen: BULGARIA



Espadilha ultracongelado
Spratto surgelato
Sprattus sprattus

Ingredientes: Espadín (*pescado*). Espadín capturado en el Mar Negro (FAO 37.4) con redes de arrastre. País de origen: BULGARIA.
Ingredients: Sprat (*fish*). Sprat caught in the Black Sea (FAO 37.4) with trawls. Country of Origin: BULGARIA.
Ingredientes: Espadilha (*peixes*). Espadilha capturadas no Mar Negro (FAO 37.4) com redes de arrastar. País de origem: BULGÁRIA.
Ingredienti: Spratto (*pesce*). Spratto pescato nel Mar Nero (FAO 37.4) con reti da traino. Paese d'origine: BULGARIA.

RECOMENDACIÓN DE PREPARACIÓN:
Cocinar directamente congelado,
o descongelar, enharinar y freír
en aceite precalentado a 180° C
durante dos minutos.
Escurrir y servir.

FILETE DE TILAPIA

Precio: 6,65 €/Kilo

Origen: CHINA

Método de producción: cría

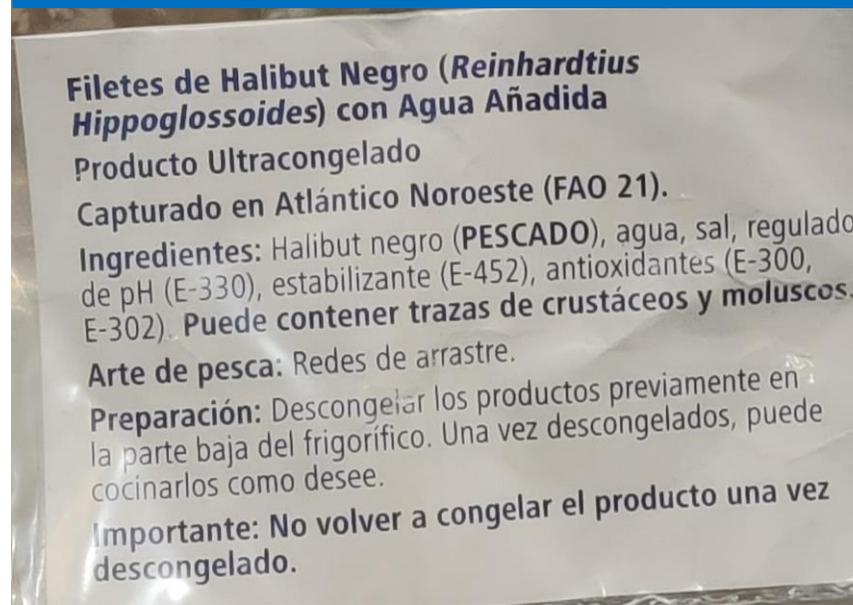


Ingredientes: Tilapia, (*Oreochromis Niloticus*), Estabilizador E-451, E-452 Agua /
Tilapia, (*Oreochromis Niloticus*), Estabilizzatore E-451, E-452 Agua / Tilapia, (*Oreochromis Niloticus*)
Stabilisateur E-451, E-452 Eau / Tilapia, (*Oreochromis Niloticus*), Stabilizzatore E-451, E-452 Acqua
Alérgenos/Allergeni/Allergeni/contiene pescado / contém peixe / contient du poisson / contiene pesce
Origen / Origem / Origin / Prodotto da: China
Zona captura / Capturado no / Zone capture / Zona de pesca: Cultivado en China / Cultivé au China/Coltivato in
Metodo producción / Metodo produção / Methode production / Metodo produzione:
Producto de acuicultura / P.de aquicultura / Prodotto d'aquaculture/ Prodotto d'acquicoltura
Nº aprobación CEE / Nº autorização CEE / Nº agreement / Nº autorizzazione CEE: 4400/02022
Fecha de congelación/ Data di congelamento / Date de congélation/ Data di congelamento: 01/06/2017
Consumir preferentemente antes del fin de / Da consumarsi preferibilmente entro il: 06/2019
A consommer préférentement avant fin de / Da consumarsi preferibilmente entro il: 06/2019
No volver a congelar una vez descongelado/Não voltar a congelar uma vez descongelado/Une fois décongelé
Recongelar / Il prodotto scongelato non deve essere ricongelato
Descongelar y cocinar al gusto. Mantener a -18°C
Conservación: 2 días en frigorífico/ 8 días en congelador/ ***24 meses a -18°C

FILETE DE HALIBUT

Precio: 6,27 €/Kilo

Método de producción: capturado-
arrastre



Filetes de Halibut Negro (*Reinhardtius Hippoglossoides*) con Agua Añadida

Producto Ultracongelado

Capturado en Atlántico Noroeste (FAO 21).

Ingredientes: Halibut negro (PESCADO), agua, sal, regulador de pH (E-330), estabilizante (E-452), antioxidantes (E-300, E-302). Puede contener trazas de crustáceos y moluscos.

Arte de pesca: Redes de arrastre.

Preparación: Descongelar los productos previamente en la parte baja del frigorífico. Una vez descongelados, puede cocinarlos como desee.

Importante: No volver a congelar el producto una vez descongelado.

CUBOS DE RAPÉ

Origen: CHINA

Método de producción:
capturado-arrastre



CUBOS DE RAPE CHINO ULTRACONGELADOS
CUBI DI RANA PESCATRICE ORIENTALE SURGELATI
CUBES DE LOTTE DE CHINE SURGELÉS

Lophius litulon

Essential
DUONG HAI

FILETES DE PANGA

Precio: 3,25 €/Kilo

Origen: VIETNAM

Método de producción: cría



BACALAO

Precio: 5,35 €/Kilo

Origen: Rusia

Método de producción: capturado-arrastre



VENTRESCAS DE BACALAO

Origen: ISLANDIA



ABADEJO DE ALASKA

Origen: CHINA

Método de producción: capturado-arrastre

Filetes de Abadejo de Alaska Ultracongelados
Capturado en el Océano Pacífico noroeste (FAO 61)
Arte de pesca: redes de arrastre
Origen: China
Ingredientes: **Abadejo de Alaska (pescado)** y estabilizante (E451)
Factoria autorizada: CN- 2100/02111

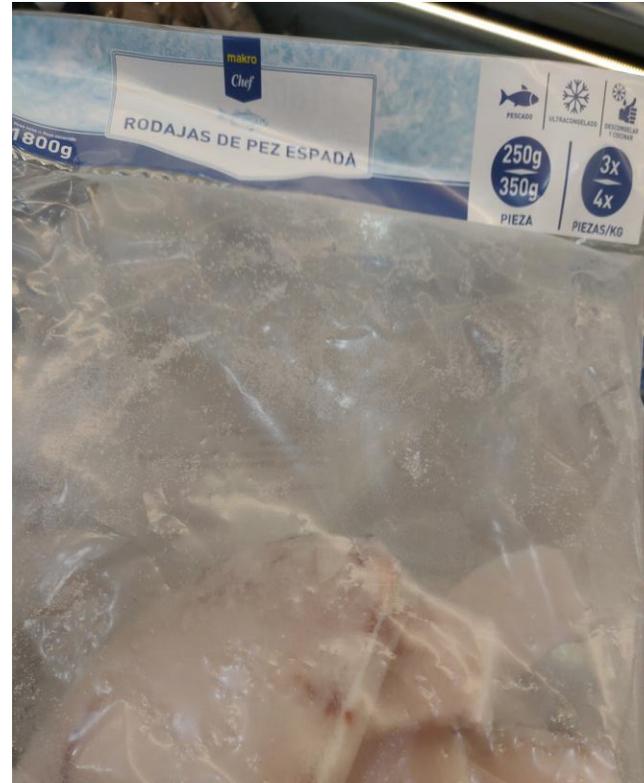
Filetti di Merluzzo d'Alaska Surgelati Pescato in Oceano Pacifico Nord Ovest (FAO 61). Atrezzi di pesca: reti da traino. Origine: Cina. Ingredienti: **Merluzzo d'Alaska (pesci)** e stabilizzanti (E-451).
Filets de Colin d'Alaska Surgelés Pêché à l'Océan Pacifique Ouest (FAO 61). Engin de pêche: chaluts. Origine: Chine. Ingrédients: Colin d'Alaska (**poisson**) et stabilisant (E-451).
Autorizzazione sanitaria/Agrément sanitaire: CN-2100/02111

Lote / Numero di lotto / Numéro de lot: 327
Fecha de congelación/ Congelato il /Produit congelé le: 15/11/17
Consumir preferentemente antes del /Da consumarsi preferibilmente entro il / À consommer de préférence avant le: 15/11/19
Conservar a -18°C hasta la fecha de consumo preferente. Da conservare a -18 °C fino al termine minimo di conservazione. Conserver à -18°C jusqu'à la date de consommation optimale. No volver a congelar una vez descongelado. Il prodotto congelato non deve essere ricongelato. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Importador/Importatore/Importateur:
Congelados y Especialidades Barrufet, S.L.
c/Longitudinal 8, nº101 - Mercabarna 08040 Barcelona SP
RGSEAA 12.07087/B - 40.03967/B

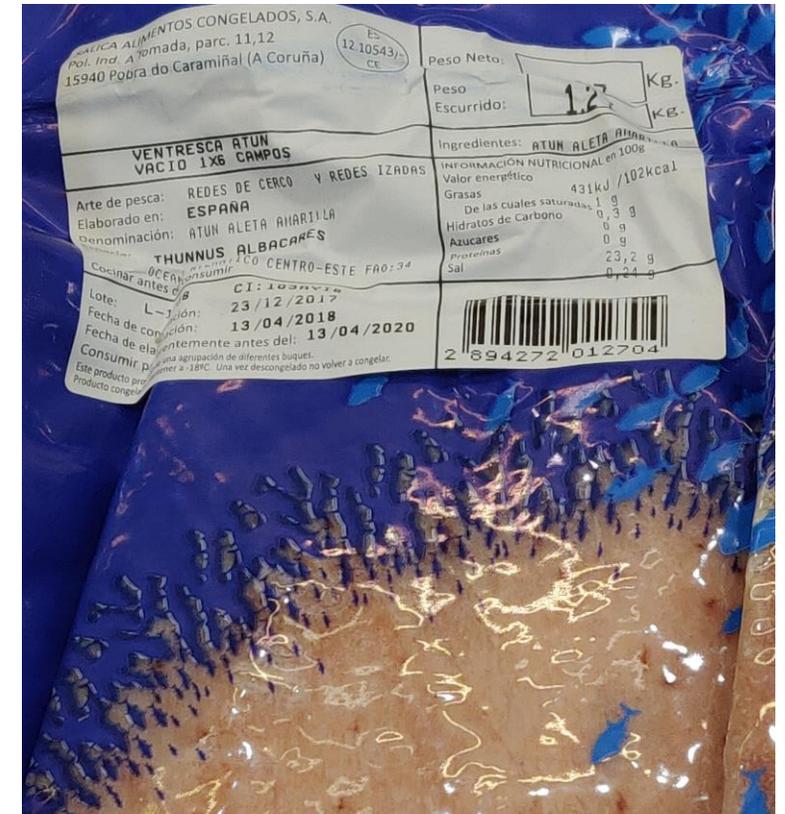


RODAJAS DE PEZ ESPADA



Precio: 11,28 €/Kilo
Método de producción: capturado-sedales y anzuelos

VENTRESCA ATUN ALETA AMARILLA



Precio: 15,65 €/Kilo
Origen: España
Método de producción: capturado-redes de cerco e izadas

CAMARON ROJO CAMARON COCIDO

Precio: 10,98 €/Kilo



Precio: 12,25 €/Kilo
Origen: España
Método de producción: extracción-nasas



LANGOSTINO TIGRE



Precio: 30,75 €/Kilo



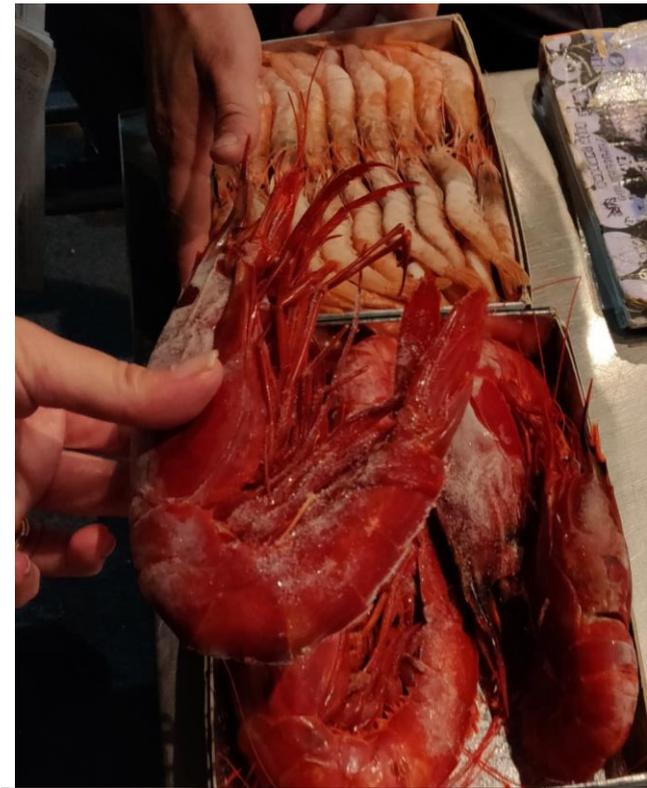
Venta en MERCAMADRID



Venta en MERCAMADRID



Venta en MERCAMADRID





RECOMENDACIONES AL SECTOR PESQUERO NACIONAL

RECOMENDACIONES AL SECTOR PESQUERO NACIONAL

1. 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.

2. 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

3.

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.

4.

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

5. 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.

6. 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

7. 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.

8. 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

9. 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.

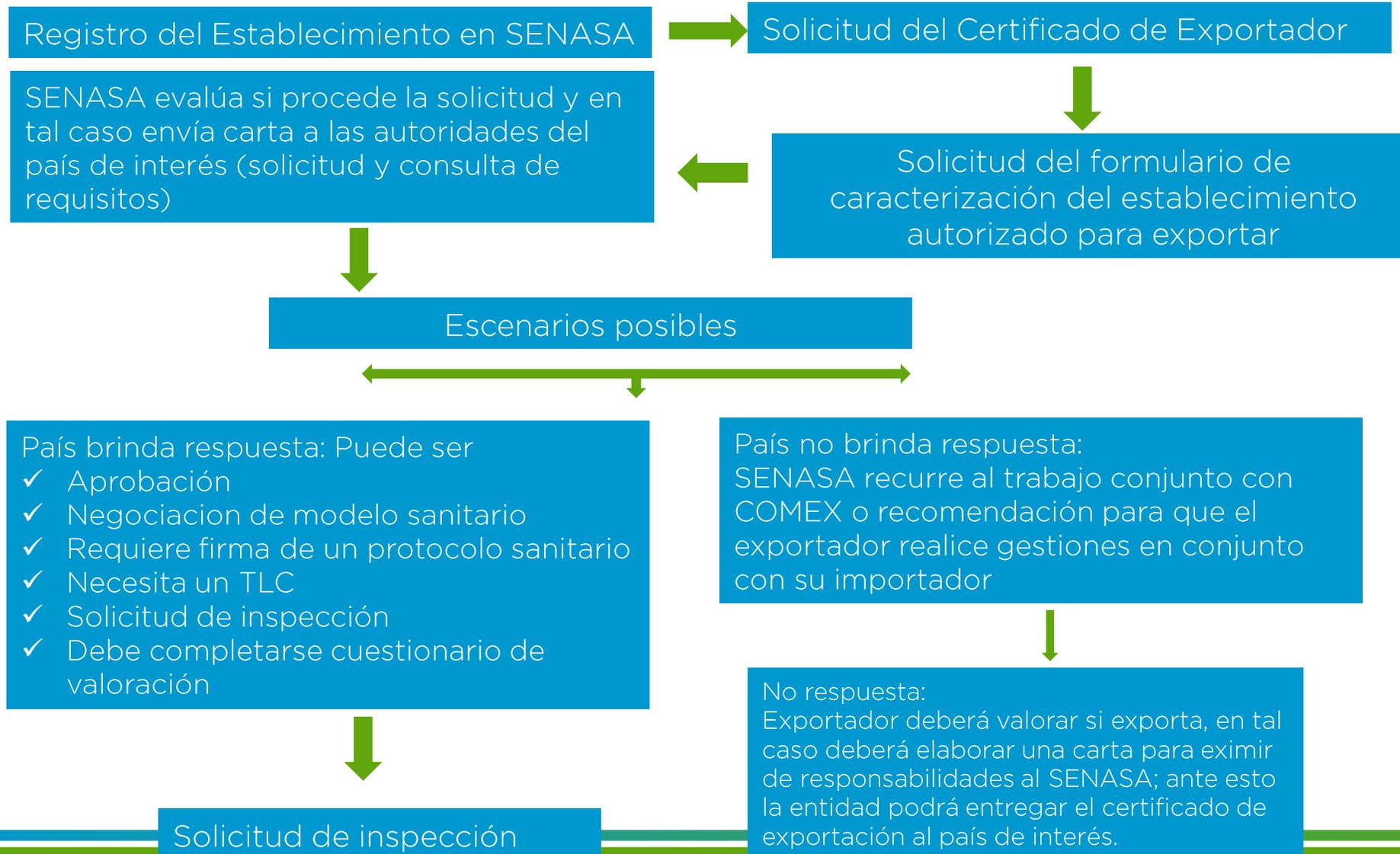
10. Considere el mayor trabajo sobre la maricultura.

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.

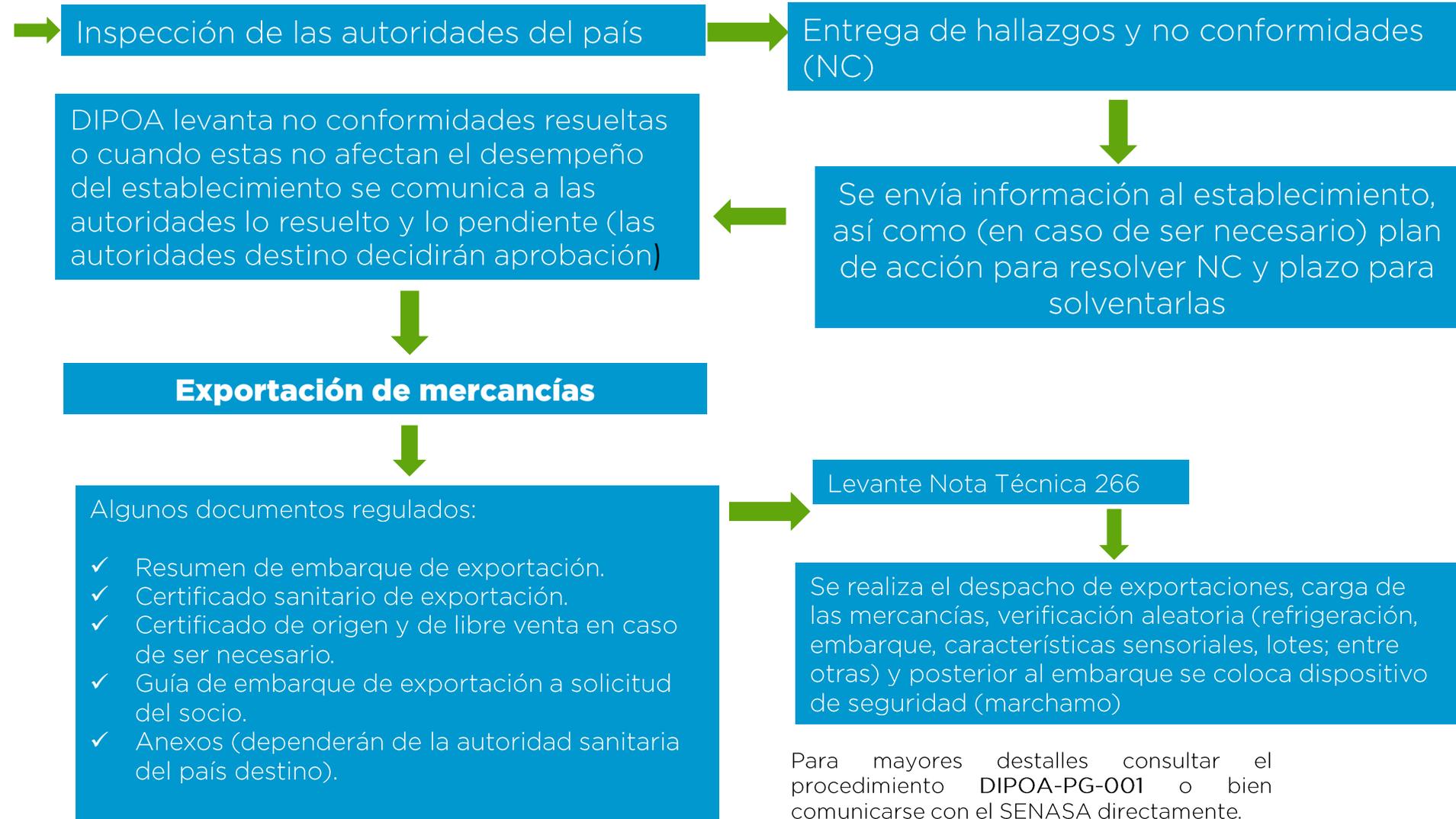


Requisitos de Ingreso

Requisitos de ingreso al mercado: Generalidades del proceso de exportación



Requisitos de ingreso al mercado: Generalidades del proceso de exportación





Unión Europea

1. Control de contaminantes en productos alimenticios

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 salud.

Los contaminantes pueden estar presentes en los alimentos (incluidas frutas y verduras, carne, pescado, cereales, especias, productos lácteos, etc.) como resultado de las diversas etapas de su producción, envasado, transporte o conservación, o también pueden ser el resultado de la contaminación ambiental. .

El Reglamento (CEE) nº 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen los procedimientos comunitarios sobre contaminantes en los alimentos (DO L-37 13/02/1993) ([CELEX 31993R0315](#)), regula la presencia de dichos contaminantes en los productos alimenticios de la UE:

- Los alimentos que contengan un contaminante en una cantidad inaceptable desde el punto de vista de la salud pública y, en particular, a nivel toxicológico, no se comercializarán en la UE y serán rechazados
- Los niveles de contaminantes se mantendrán lo más bajos que se puedan lograr razonablemente siguiendo las buenas prácticas de trabajo recomendadas
- Se pueden establecer niveles máximos para ciertos contaminantes a fin de proteger la salud pública

El Reglamento (CE) n ° 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fijan niveles máximos para determinados contaminantes en los productos alimenticios (DO L-364 20/12/2006) ([CELEX 32006R1881](#)) establece los niveles máximos de determinados contaminantes en los alimentos que se introducirán en la UE mercado

1. Control de contaminantes en productos alimenticios

Los productos alimenticios indicados en las diversas secciones del [Anexo](#) no deben contener, cuando se comercialicen, niveles de contaminantes superiores a los especificados en dichas secciones:

- a) Sección 1: establece límites para el nitrato en la lechuga, las espinacas y los alimentos para bebés.
- b) Sección 2: establece límites para diversas micotoxinas en, por ejemplo, maní, nueces, frutos secos (incluida la vid seca) y sus productos, cereales y productos derivados de cereales, leche, preparados para lactantes, alimentos dietéticos destinados a lactantes, especias, zumos de fruta, productos de café, vino, bebidas espirituosas, sidra, productos de manzana, alimentos elaborados a base de cereales para bebés y niños pequeños y alimentos para bebés.
- c) Sección 3: establece límites para varios metales pesados en, por ejemplo, leche, carne, pescado, cereales, vegetales, frutas y vinos.
- d) Sección 4: establece límites para 3-MCPD en proteína vegetal hidrolizada y salsa de soja.
- e) Sección 5: establece límites para las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en la carne, el pescado, la leche, los huevos, los aceites y las grasas.
- f) Sección 6: establece límites para los HAP en aceites y grasas, carnes ahumadas, pescado ahumado, pescado, crustáceos y moluscos bivalvos, alimentos para lactantes.

Hay una lista de alimentos menores (es decir, los que se consumen menos) para los cuales los niveles máximos permitidos son considerablemente más altos (diez veces más).

Además, el Reglamento (UE) 2016/52 del Consejo, de 15 de enero de 2016 (DO L-13 20/01/2016) ([CELEX 32016R0052](#)), establece los niveles máximos permitidos de contaminación radiactiva de los productos alimenticios (ya sea inmediatamente o después del procesamiento) que pueden ser puesto en el mercado después de un accidente nuclear o cualquier otro caso de emergencia radiológica.

1. Control de contaminantes en productos alimenticios

El sitio web de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria proporciona [información más detallada sobre los contaminantes](#), discutida y regulada en la UE.

Condiciones especiales para determinados productos alimenticios importados de determinados terceros países

Se han adoptado [medidas de control](#) comunitario para determinados contaminantes importados de terceros países específicos, en particular en lo que respecta a las aflatoxinas, la melamina, el aceite mineral y el pentaclorofenol y las dioxinas. Los productos alimenticios que superen el nivel máximo de contaminantes permitido por la legislación de la UE no se comercializarán en el territorio de la UE. Se puede encontrar más información sobre estas medidas en el sitio web de la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria.

Legislación

- Reglamento (CEE) nº 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen los procedimientos comunitarios para los contaminantes en los alimentos (DO L-37 13/02/1993) ([CELEX 31993R0315](#))
- Reglamento (CE) n ° 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fijan niveles máximos para determinados contaminantes en los productos alimenticios (DO L-364 20/12/2006) ([CELEX 32006R1881](#))
- Reglamento (UE) 2016/52 del Consejo, de 15 de enero de 2016, por el que se establecen los niveles máximos permitidos de contaminación radiactiva de alimentos y piensos tras un accidente nuclear o cualquier otro caso de emergencia radiológica (DO L-13 20/01/2016) ([CELEX 32016R0052](#))

Para el caso de España el ente regulador es el [Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad](#) y para Italia el ente regulador es [Ministero della Salute](#)

2- Control de residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos de origen animal para el consumo humano

Para garantizar un alto nivel de protección de los consumidores, las importaciones en la Unión Europea (UE) de productos animales destinados al consumo humano solo están permitidos si cumplen las garantías establecidas en la legislación de la UE destinada a controlar la presencia de sustancias químicas y sus residuos. en animales vivos y productos de origen animal. Los productos afectados por este requisito son: bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos, aves de corral, acuicultura, leche, huevos, carne de conejo, carne de caza silvestre y de cría y miel.

Control de residuos de medicamentos veterinarios en la UE

La Directiva 96/23 / CE del Consejo (DO L-125 23/05/1996) ([CELEX 31996L0023](#)) proporciona la base legislativa para el control de residuos en los alimentos de origen animal en la UE. Los controles llevados a cabo por terceros países deben dar garantías con un efecto equivalente al establecido en la Directiva. Los terceros países que deseen exportar alimentos de origen animal a la UE deben presentar a los servicios de la Comisión un plan anual de control de residuos para los productos en cuestión. Una vez que la Comisión aprueba los planes, los países figuran en la Decisión 2011/163 / UE de la Comisión ([CELEX 32011D0163](#)). A continuación se detalla una copia de la lista de países autorizados incluidos en esta Decisión. Ser incluido en la "lista de residuos" es un requisito previo para la exportación de alimentos de origen animal a la UE. Los requisitos de salud pública y salud animal también se aplican.

La inclusión y la retención en esta lista estarán sujetas a la presentación por el tercer país afectado de un plan que establezca las garantías que ofrece con respecto al control de los grupos de residuos y sustancias a que se refiere el [anexo I](#) de la Directiva.

Code ISO2	Country	Bovine	Ovine/ Caprine	Porcine	Equine	Poultry	Aqua-culture	Milk	Eggs	Rabbit	Wild game	Farmed game	Honey
CR	Costa Rica						X						

Las garantías deben tener un efecto al menos equivalente a los previstos en la Directiva para los Estados miembros. Una vez importadas en la UE, los laboratorios nacionales de referencia de los Estados miembros pueden extraer y analizar muestras de los residuos en los Estados miembros. Las condiciones de dicho muestreo y prueba se describen en el Reglamento (CE) no 136/2004 de la Comisión (DO L-21 28/01/2004) ([CELEX 32004R0136](#))

Fuente: Export Help Desk

2- Control de residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos de origen animal para el consumo humano

Concentraciones seguras de residuos de medicina veterinaria

En julio de 2009, el Reglamento (CE) nº 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-152 16/06/2009) (CELEX 32009R0470) establece normas y procedimientos para establecer:

- la concentración máxima de un residuo de una sustancia farmacológicamente activa que puede permitirse en los alimentos de origen animal (Límites máximos de residuos - LMR). Los LMR se enumeran en el Reglamento (UE) no 37/2010 de la Comisión (DO L-15 20/01/2010) ([CELEX 32010R0037](#))
- el nivel de un residuo de determinadas sustancias farmacológicamente activas para el que no se ha establecido un LMR (Punto de referencia para la acción - RPA).

Envíos de alimentos de origen animal (importados de un tercer país o producidos en la UE) que:

- Contenga un residuo de una sustancia farmacológicamente activa en una concentración que supere los LMR de la UE (véase el [cuadro 1](#) en el anexo del Reglamento (UE) no 37/2010 de la Comisión);
- Contenga un residuo de sustancia farmacológicamente activa para la que no se ha establecido un LMR en la UE (es decir, no figura en el cuadro 1 del anexo del Reglamento (UE) no 37/2010 de la Comisión);
- Contenga un residuo de una sustancia farmacológicamente activa que ha sido expresamente prohibida para su uso en animales productores de alimentos en la UE (enumerados en el [cuadro 2](#) del anexo del Reglamento (UE) nº 37/2010 de la Comisión) y la concentración presente supera un mínimo Límite de rendimiento requerido (MRPL) cuando esto se ha establecido (p. Ej., Para cloranfenicol o nitrofuranos)
- o se ha obtenido de animales en los que se han utilizado las siguientes sustancias para cualquier fin, tal como se especifica en la Directiva 96/22 / CE del Consejo (DO L-15 20/01/2010) ([CELEX 31996L0022](#)): o stilbenes o thyrostats para cualquier propósito, o beta-agonistas (hormonas esteroideas) para fines de promoción del crecimiento, o estradiol para fines terapéuticos o zootécnicos

No puede ser colocado legalmente en el mercado de la UE y será rechazado.

2- Control de residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos de origen animal para el consumo humano

Base de datos de pesticidas de la UE

La información toxicológica pertinente y los LMR en alimentos y piensos de sustancias activas autorizadas para su uso en productos fitosanitarios pueden encontrarse en la [base de datos de plaguicidas de la UE](#).

Legislación

- Directiva 96/23 / CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, sobre medidas de control de determinadas sustancias y sus residuos en animales vivos y productos de origen animal, y por la que se derogan las Directivas 85/358 / CEE y 86/469 / CEE y las Decisiones 89/187 / CEE y 91 / 664 / CEE (DO L-125 23/05/1996) ([CELEX 31996L0023](#))
- Decisión 2011/163 / UE de la Comisión, de 16 de marzo de 2011, sobre la aprobación de los planes presentados por terceros países de conformidad con el artículo 29 de la Directiva 96/23 / CE del Consejo (DO L-70 17/03/2011) ([CELEX 32011D0163](#))
- Reglamento (CE) no 470/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para el establecimiento de límites de residuos de sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, por el que se deroga el Reglamento (CEE) n ° 2377/90 del Consejo y por la que se modifican la Directiva 2001/82 / CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) no 726/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-152 16/06/2009) ([CELEX 32009R0470](#))
- Reglamento (UE) no 37/2010 de la Comisión, de 22 de diciembre de 2009, sobre sustancias farmacológicamente activas y su clasificación en lo que respecta a los límites máximos de residuos en los alimentos de origen animal (DO L-15 20/01/2010) ([CELEX 32010R0037](#))
- Directiva 96/22 / CE del Consejo, de 29 de abril de 1996, sobre la prohibición de la utilización en la ganadería de determinadas sustancias de acción hormonal o tireostática y de betaagonistas, y por la que se derogan las Directivas 81/602 / CEE, 88/146 / CEE y 88 / 299 / CEE (DO L-15 20/01/2010) ([CELEX 31996L0022](#))
- Decisión 98/536 / CE de la Comisión, de 3 de septiembre de 1998, por la que se establece la lista de laboratorios nacionales de referencia para la detección de residuos (DO L-251 11/09/1998) ([CELEX 31998D0536](#))
- Reglamento (CE) n ° 136/2004 de la Comisión, de 22 de enero de 2004, por el que se establecen los procedimientos para los controles veterinarios en los puestos de inspección fronterizos comunitarios de productos importados de terceros países (DO L-21 28/01/2004) ([CELEX 32004R0136](#))

3- Control de la salud de los productos de la pesca para el consumo humano

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
- Control de la salud

Por lo tanto, estos productos solo se pueden importar a la Unión Europea (UE) si proceden de un establecimiento aprobado de un tercer país incluido en una lista positiva de países elegibles para el producto pertinente, van acompañados de los certificados de salud adecuados y han tenido éxito. el control obligatorio en el puesto de inspección fronterizo (BIP) del Estado miembro pertinente. Los productos de la pesca frescos desembarcados en la UE directamente desde un buque pesquero que enarbola el pabellón de un tercer país están sujetos a un régimen diferente de control de la salud establecido en el anexo III del Reglamento (CE) no 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-226 25/06/2004) ([CELEX 32004R0854](#)).

Las autoridades europeas podrían suspender las importaciones desde la totalidad o parte del tercer país de que se trate o tomar medidas de protección provisionales cuando los productos puedan presentar algún riesgo para la salud pública o animal como en el caso de los brotes de enfermedades peligrosas.

3- Control de la salud de los productos de la pesca para el consumo humano

Legislación de la UE que establece medidas de protección.

Los requisitos de salud verifican el cumplimiento de las condiciones generales de salud pública y animal diseñadas para evitar la transmisión de enfermedades al público o a los animales. Estas condiciones incluyen principalmente:

- [Reglas generales de higiene de los alimentos y especificaciones de higiene para los alimentos de origen animal](#) de acuerdo con los Reglamentos (CE) no 852/2004 y 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-226 25/06/2004) ([CELEX 32004R0852](#)) ([CELEX 32004R0852](#)) respectivamente;
- [Las condiciones de sanidad animal](#) establecidas en la Directiva 2002/99 / CE del Consejo (DO L-18 de 23/01/2003) ([CELEX 32002L0099](#));
- [Disposiciones especiales sobre alimentos genéticamente modificados \(GM\) y nuevos alimentos](#) según el Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-268 18/10/2003) ([CELEX 32003R1829](#)) y el Reglamento (CE) N ° 258/97 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-43 14/02/1997) ([CELEX 31997R0258](#));
- [Condiciones específicas de preparación de productos alimenticios](#);
- [Condiciones generales relativas a los materiales y objetos en contacto con productos alimenticios](#) de conformidad con el Reglamento (CE) no 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-338 13/11/2004) ([CELEX 32004R1935](#));

La comercialización en el mercado comunitario de peces venenosos de las familias Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae y productos de la pesca que contienen biotoxinas como toxinas ciguateras o toxinas paralizantes musculares está prohibida de conformidad con el Reglamento (CE) n. ° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Para mayor información sobre este aspecto puede ingresar al siguiente [enlace](#). Además como le he mencionado anteriormente en este momento solo la empresa EXPORTADORA PMT S.A. tiene el establecimiento autorizado por parte de SENASA para exportar a la Unión Europea

4- Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos

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 (DO L-31 01/02/2002) ([CELEX 32002R0178](#)), que cubren todas las etapas de producción y distribución de alimentos:

- Cumplimiento de la Ley de Alimentos
- Trazabilidad
- Responsabilidades

1. Cumplimiento de la Ley de Alimentos: Los alimentos y piensos importados deben cumplir con los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria o las condiciones reconocidas por la UE que sean al menos equivalentes a los mismos. La autoridad competente del país exportador debe ofrecer garantías en cuanto al cumplimiento o la equivalencia con los requisitos de la UE.

2. Trazabilidad: La legislación de la UE define la rastreabilidad como la capacidad de rastrear y seguir cualquier alimento, animal o sustancia que produzca alimentos que se utilizará para el consumo, en todas las etapas de producción, procesamiento y distribución. El alcance del requisito de rastreabilidad se limita a los siguientes productos y operadores:

- a) **Productos:** la trazabilidad siempre se requiere para cualquier sustancia que se pretende o se espera que se incorpore en los alimentos o piensos. Sin embargo, ciertos productos están cubiertos por reglamentos o directivas específicas de la UE que incluso pueden imponer requisitos más estrictos sobre la rastreabilidad, como por ejemplo: animales, organismos genéticamente modificados (OGM), Frutas y vegetales, ciertos productos de origen animal (carne de res, pescado, miel).
- b) **Operadores:** esta disposición tiene por objeto garantizar que las empresas alimentarias puedan identificar al proveedor inmediato de un producto y al consignatario inmediato posterior (principio de "un paso atrás, un paso adelante"), desde el importador de la UE hasta el nivel minorista, excluyendo el suministro al consumidor final. Los operadores de alimentos también deben contar con sistemas y procedimientos que permitan que esta información esté disponible para las Autoridades Competente.

4- Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos

3. **Responsabilidades de los importadores de alimentos:** los operadores comerciales de alimentos en todas las etapas de producción, procesamiento y distribución dentro de las empresas bajo su control, deberán garantizar que los alimentos satisfagan los requisitos de la legislación alimentaria que sean relevantes para sus actividades y verificar que se cumplan dichos requisitos. Si un operador de empresa alimentaria tiene motivos para creer que los alimentos o piensos importados no cumplen los requisitos de inocuidad de los alimentos, deberá iniciar inmediatamente los procedimientos para retirar los alimentos en cuestión e informar de ello a las autoridades competentes.

Legislación

Reglamento (CE) n ° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-31 01/02/2002) ([CELEX 32002R0178](#))

Etiquetado de productos pecuarios

Los productos de la pesca comercializados en la Unión Europea (UE) están sujetos a las normas generales de etiquetado de los productos alimenticios, las normas generales de etiquetado para los productos de la pesca y las normas de etiquetado específicas para determinados productos de la pesca sujetos a normas de comercialización armonizadas.

Reglas generales de etiquetado que afectan a los productos alimenticios

Etiquetas de productos alimenticios, de conformidad con las normas generales establecidas por el Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre el suministro de información alimentaria a los consumidores (DO L-304 22/11/2011) ([CELEX 32011R1169](#)), debe contener los siguientes datos (ver el etiquetado de requisitos específicos para productos alimenticios):

- El nombre bajo el cual se vende el producto.
- El peso neto de los productos preenvasados
- La fecha de durabilidad mínima
- Cualquier condición especial para mantener o usar
- El nombre o la razón social y la dirección del fabricante, envasador o vendedor establecido en la UE
- Lote marcado en producto preenvasado con la marca precedida por la letra "L"

De acuerdo con el Reglamento (UE) no 1169/2011, una declaración nutricional es obligatoria desde el 13 de diciembre de 2016. Se incluirá en la etiqueta con los siguientes contenidos:

- valor energético
- las cantidades de grasa, saturados, carbohidratos, azúcares, proteínas y sal

El contenido de esta declaración obligatoria puede complementarse con información adicional sobre las cantidades de monoinsaturados, poliinsaturados, polioles, almidón o fibra. Los materiales de embalaje y los contenedores que están en contacto con productos alimenticios deben cumplir las disposiciones establecidas por el Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L-338 13/11/2004) ([CELEX 32004R1935](#)).

Etiquetado de productos pecuarios: información obligatoria

De conformidad con el Reglamento (UE) nº 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la organización común de mercados en los productos de la pesca y la acuicultura (DO L-354 de 28/12/2013) ([CELEX 32013R1379](#)), pesca y acuicultura los productos contemplados en las letras a), b), c) y e) del anexo I que se comercialicen en la UE, independientemente de su origen o de su método de comercialización, podrán ofrecerse para la venta al consumidor final o a un abastecedor masivo solo si el marcado o etiquetado apropiado indica:

- Designación comercial y científica de la especie. Con este fin, los Estados miembros publican una lista de las designaciones comerciales aceptadas en su territorio.
- Método de producción indicado por la terminología armonizada: "... capturado ..." o "... capturado en agua dulce ...", o "... cultivado ..."
- Área de captura:
 - Atrapado en el mar: una de las áreas de pesca de la FAO;
 - Atrapado en agua dulce: referencia al país de origen;
 - Acuicultura: referencia al país en el que se cultiva el producto
- Si el producto ha sido descongelado. Este requisito no se aplicará a:
 - ingredientes presentes en el producto final;
 - alimentos para los cuales la congelación es un paso tecnológicamente necesario en el proceso de producción;
 - productos de la pesca y la acuicultura previamente congelados con fines de seguridad sanitaria;
 - productos de la pesca y la acuicultura que se han descongelado antes del proceso de ahumado, salazón, cocción, decapado, secado o una combinación de cualquiera de esos procesos.
- La fecha de durabilidad mínima, cuando corresponda
- En el caso de los productos de la pesca y la acuicultura no preenvasados, la información obligatoria enumerada en el párrafo 1 podrá proporcionarse para la venta al por menor mediante información comercial, como vallas publicitarias o carteles.

Etiquetado de productos pecuarios: información obligatoria

En el caso de los productos de la pesca y la acuicultura no preenvasados, la información obligatoria enumerada en el párrafo 1 podrá proporcionarse para la venta al por menor mediante información comercial, como vallas publicitarias o carteles.

Cuando un producto mixto consiste en la misma especie pero se ha derivado de diferentes métodos de producción, se debe indicar el método para cada lote. Cuando consista en la misma especie pero se haya derivado de una variedad de áreas de captura o de países productores de peces, deberá indicarse al menos la superficie del lote que sea más representativa en términos de cantidad, junto con una indicación de que los productos también provienen de diferentes áreas de captura o piscicultura.

Las pequeñas cantidades de productos vendidos directamente de los buques pesqueros a los consumidores pueden quedar exentos de los requisitos mencionados anteriormente, siempre que respeten el valor mencionado en el Reglamento (CE) no 1224/2009.

Etiquetado de productos pecuarios: información adicional voluntaria

La siguiente información puede proporcionarse de manera voluntaria si es clara, inequívoca y verificable y si no hay detrimento del espacio disponible para la información obligatoria:

- la fecha de captura de los productos de la pesca o la fecha de cosecha de los productos de la acuicultura;
- la fecha o el puerto de desembarque de los productos de la pesca;
- información más detallada sobre el tipo de artes de pesca;
- cuando se captura en el mar, detalles del Estado del pabellón del buque que capturó los productos;
- información ambiental;
- información de naturaleza ética o social;
- información sobre técnicas y prácticas de producción;
- información sobre el contenido nutricional del producto.
- El uso de un código QR complementa la información escrita obligatoria y no puede reemplazar dicha información. Además, se puede usar de forma voluntaria, esbozando parte o la totalidad de la información obligatoria.

Etiquetado de productos pecuarios: reglas específicas para ciertos productos

[Los productos importados de terceros países](#) que están sujetos a las normas comunes de comercialización establecidas por el Reglamento (CE) no 2406/96 del Consejo (DO L-334 23/12/1996) ([CELEX 31996R2406](#)) pueden comercializarse en la UE si se presentan en paquetes con los siguientes detalles claramente y legiblemente marcados:

- País de origen en letras romanas de al menos 20 mm de alto
- Nombre científico y nombre comercial
- Presentación
- Categorías de frescura y tamaño
- Peso neto en kilogramos
- Fecha de calificación y fecha de envío
- Nombre y dirección del consignador

Los lotes deben contener productos del mismo tamaño y frescura uniforme. La categoría de frescura, la categoría de tamaño y la presentación deben estar marcadas de forma clara e indeleble, en caracteres de al menos 5 cm de altura, en las etiquetas colocadas en el lote.

La información provista por las etiquetas debe ser fácil de entender, fácilmente visible, claramente legible e indeleble, y debe aparecer en la (s) lengua (s) oficial (es) del Estado miembro donde se comercializa el producto.



Análisis de exportación a España.

Dirección Inteligencia Comercial

Unidad de Logística

Adrián Chavarría Mendoza

1. Características de la oferta logística actual a España
 - a) Estadísticas de la dinámica logística a España 2018
 - b) Principales oferentes y tiempos de transporte
 - c) Análisis de costos según medio de transporte



Estadísticas de la dinámica logística a España 2018



Exportaciones hacia España, según valor, años 2014 a 2017

España	2014	2015	2016	2017
Valor miles usd	\$1 855,8	\$ 462,9	\$1 239,2	\$1 835.4
Volumen (Tn)	198 000	121 500	183 858,7	244 114,5

Exportaciones a España año 2017 según valor



Principales puertos de ingreso de esta categoría a España:

- Bilbao
- Algeciras
- Tarragona



MANUFACTURING

DESTINATION

DELIVERY

DISTRIBUTION

Principales oferentes y tiempos de transporte

CARGO

PRODUCT

INDUSTRIAL

INVENTORY

TRANSPORT

LOGISTICS

Principales operadores logísticos ofrecen sus servicios a España.

Puerto Bilbao	Puerto. Algeciras	Puerto. Tarragona	Aeropuerto Intl Barajas
<p>Navieras</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maersk, Hapag Lloyd, Hamburg Sud, etc. • 30 días TT* promedio • Mínimo 23 días • Máximo 36 días <p>Consolidadoras carga</p> <p>+ 8 días de consolidación</p>	<p>Navieras</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maersk, Mapfre, Hapag Lloyd, etc. • 25 días TT promedio • Mínimo 20 días • Máximo 30 días <p>Consolidadoras carga</p> <p>+ 8 días de consolidación</p>	<p>Navieras</p> <ul style="list-style-type: none"> • MSC, Hapag Lloyd, Hamburg Sud , etc. • 32 días TT promedio • Mínimo 22 días • Máximo 43 días <p>Consolidadoras carga</p> <p>+ 8 días de consolidación</p>	<p>Aerolíneas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Iberia, Condor, Air France, Avianca, etc. • 1-2 días TT

Fuente: SIL, operadores consultados



Análisis de costos según medio de transporte.

The image features three interlocking gears of different sizes and colors (silver, gold, and a smaller silver one at the top) set against a dark wood background. The words 'TIME', 'COSTS', and 'QUALITY' are engraved in a bold, sans-serif font on the teeth of the gears. 'TIME' is on the top gear, 'COSTS' is on the middle gear, and 'QUALITY' is on the bottom gear. The gears are interlocked, symbolizing the interconnected nature of these three factors in a business or logistics context.

TIME
COSTS
QUALITY

Contenedor completo 40" y 20" refrigerado a España por Bilbao.

Costo 40" \$ 3 740 - \$ 4 135
desde Puerto Limón (cargos
en origen incluidos)

Costo 20" \$ 3 450 - \$ 3 975
desde Puerto Limón (cargos
en origen incluidos)



La **competencia** de los países suramericanos tanto por volumen como en costos logísticos requieren de **principal atención** por parte de nuestros exportadores.

Fuente: Operadores consultados



Contenedor completo 40" y 20" refrigerado a España por Algeciras.

Costo 40" \$ 3 841 - \$ 4 246
desde Puerto Limón (cargos
en origen incluidos)

Costo 20" \$ 3 400 - \$ 3 890
desde Puerto Limón (cargos
en origen incluidos)



Fuente: Operadores consultados



Contenedor completo 40" y 20" refrigerado a España por Tarragona.

Costo 40" \$ 3 734 - \$ 4 127
desde Puerto Limón (cargos
en origen incluidos)

Costo 20" \$ 3 350 - \$ 3 850
desde Puerto Limón (cargos
en origen incluidos)



Fuente: Operadores consultados



Transporte terrestre desde distintos puertos de entrada a Madrid

Costo in land Bilbao – Madrid 20” o 40” reefer. \$ 1 240 - \$ 1 370

Costo in land Algeciras – Madrid 20” o 40” reefer. \$ 2 040 - \$ 2 144

Costo in land Tarragona – Madrid 20” o 40” reefer. \$ 1 490 - \$ 1 580



Fuente: Operadores consultados



Servicio aéreo mercancía perecedera

Es ideal para producto con **alto valor agregado**.

El costo del Flete aéreo promedio **\$689- 1093** por 100 kg. (costos aeropuerto a aeropuerto)



Importante es que el envío de mercancía perecedera desde Costa Rica a Europa es en vuelos comerciales y dado que **no** tenemos conexiones de vuelos cargueros.

Producto fresco puede viajar con gel-pack cuya vida útil es de hasta **72 horas** ideal para ser movido en la vía aérea.

Fuente: Operadores consultados





esencial[®]
**COSTA
RICA**

**SECTOR
PESQUERO
EN ESPAÑA**



prospección de mercado

INSUMOS PARA LA ESTRATEGIA DEL SECTOR

MAUREEN ALPÍZAR ARCE

Analista Económico setiembre, 2019.