



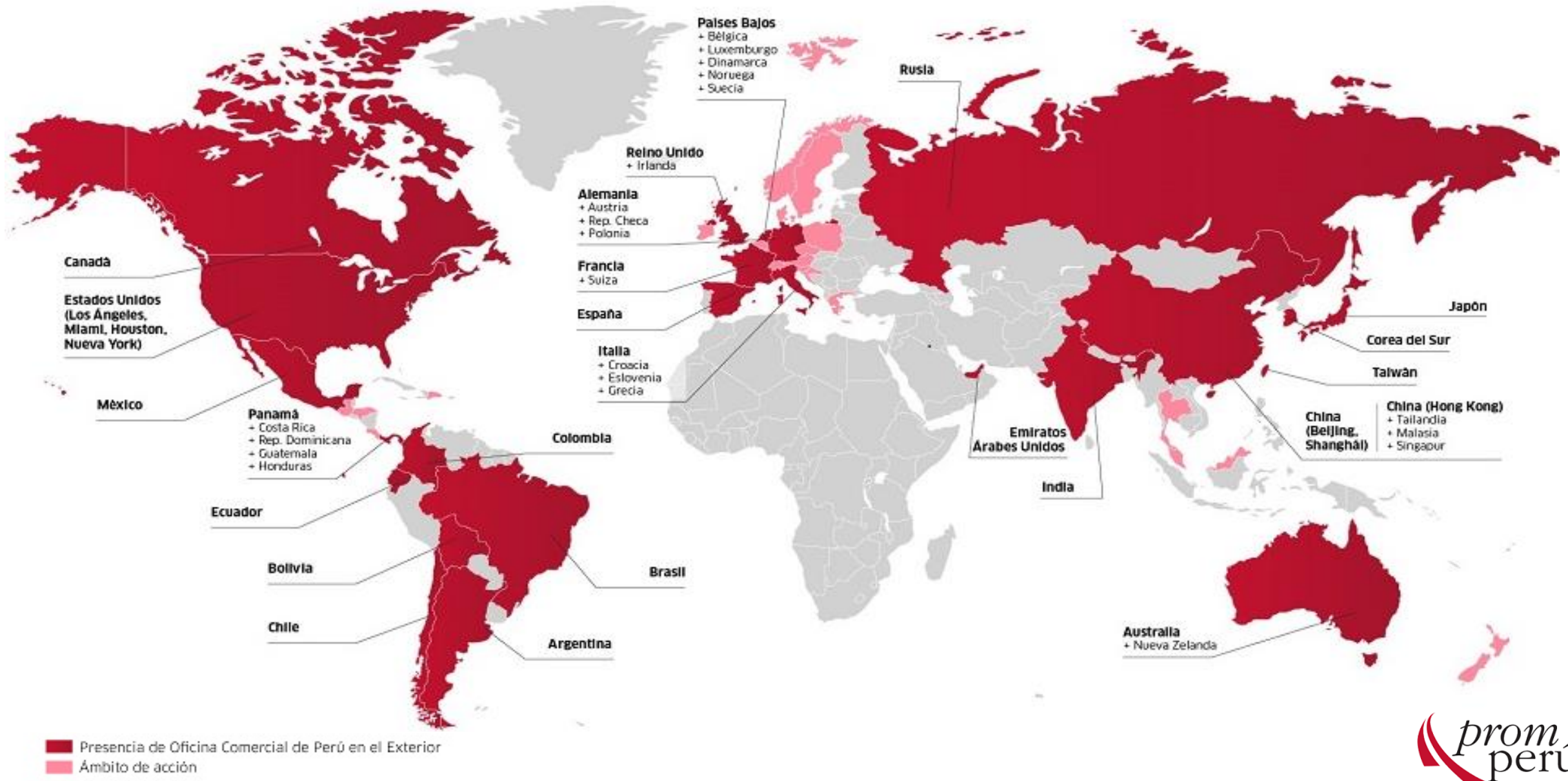
## **Seminarios Virtuales Especializados OCEX**

**Oportunidades para la pesca de consumo humano  
directo en Alemania**

**Gycs Gordon**  
**ggordon@promperu.gob.pe**  
**OCEX Hamburgo - Alemania**

**Hamburgo, Alemania**  
**2020**

# PROMPERÚ en el Mundo – Oficinas Comerciales del Perú en el Exterior



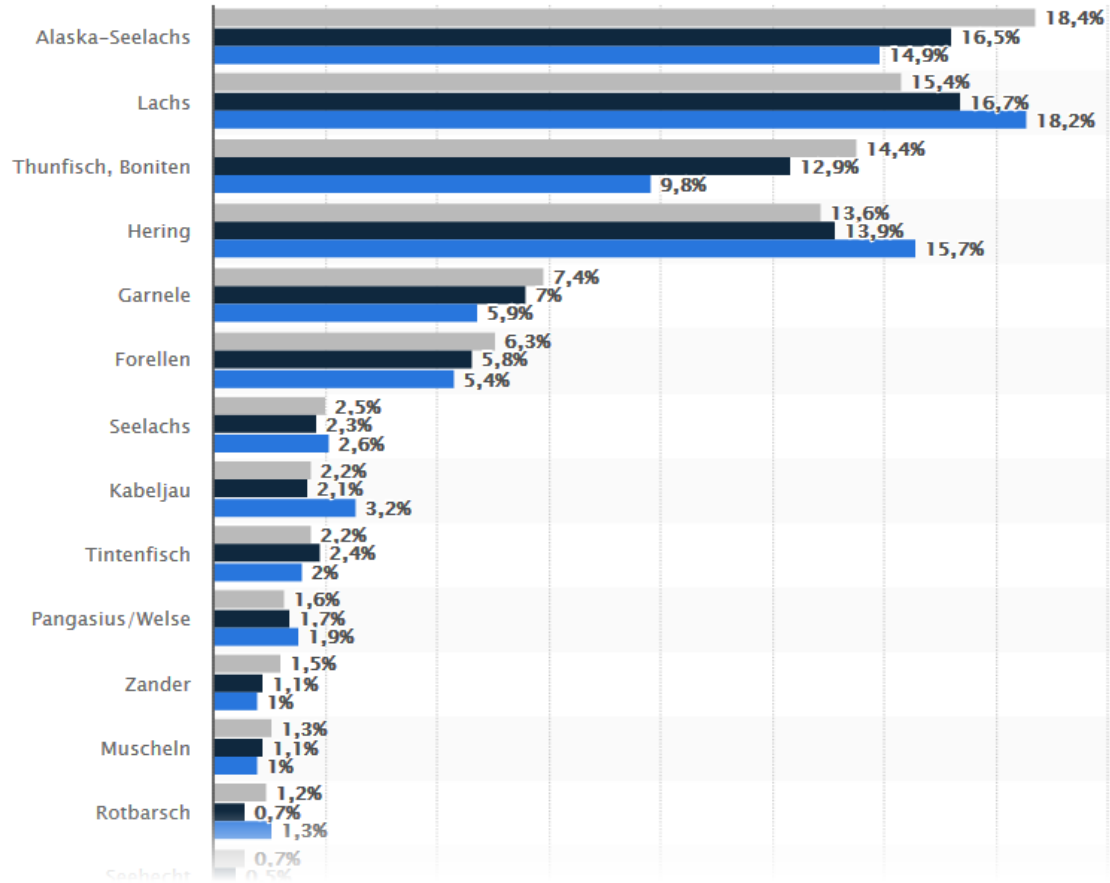
## Situación del mercado alemán

- Las ventas en el segmento de productos pesqueros en 2020 serán de aprox. 175 mil millones de Euros.
- Eso equivale a ventas de alrededor de 23.50€ per cápita.
- Se estima, se alcanzará un volumen de mercado de 200 mil millones de Euros en 2023
- Esto corresponde a un crecimiento anual de ventas de 4.4% (2020-2023).
- El consumo promedio per cápita es de alrededor de 4.7 kg en 2020



- En 2018 el principal país proveedor del mercado alemana fue Polonia (19,2%), seguido por los Países Bajos y Dinamarca.
- Fuera de la UE, los principales proveedores fueron Noruega, China, Vietnam y los Estados Unidos.
- En total, el 55% de las importaciones provino de la UE y el 45% de países no pertenecientes a la UE.

# Oportunidades y/o demanda del mercado



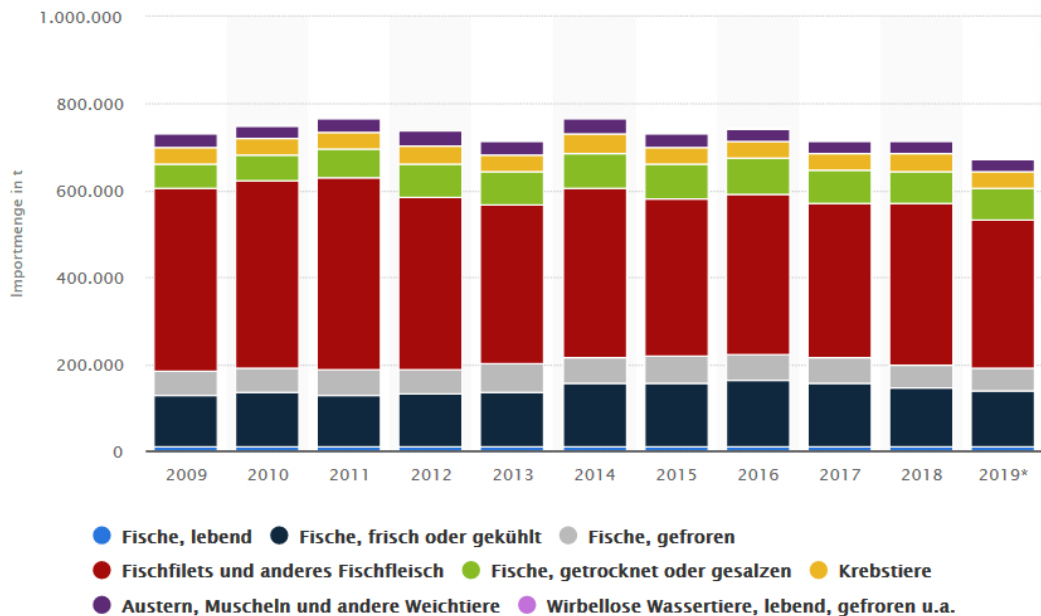
Statistik ausklappen

Los pescados favoritos del consumidor alemán:  
Consumo en % de 2016-2018

1. Abadejo de Alaska
2. Salmón
3. Atún
4. Arenque
5. Langostinos
6. Trucha
7. Abadejo
8. Bacalao
9. Pota
10. Basa Pangasius
11. Lucioperca
12. Conchas
13. Gallineta dorada

# Volumen vs. Calidad

Volumen de importación de pescado y productos pesqueros en Alemania por grupo de productos de 2009 a 2019 (en toneladas)

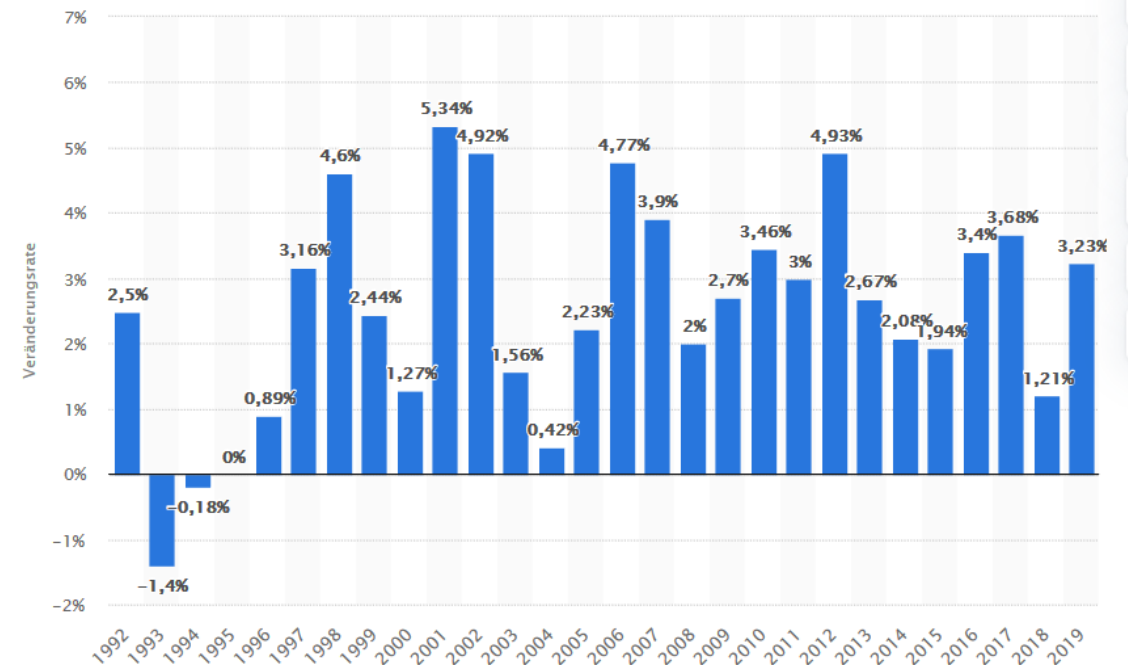


Details: Deutschland

Veröffentlichungsrechte beantragen

© Statista 2020

Evolución de los precios al consumidor del pescado y los productos pesqueros en Alemania desde 1992 hasta 2019



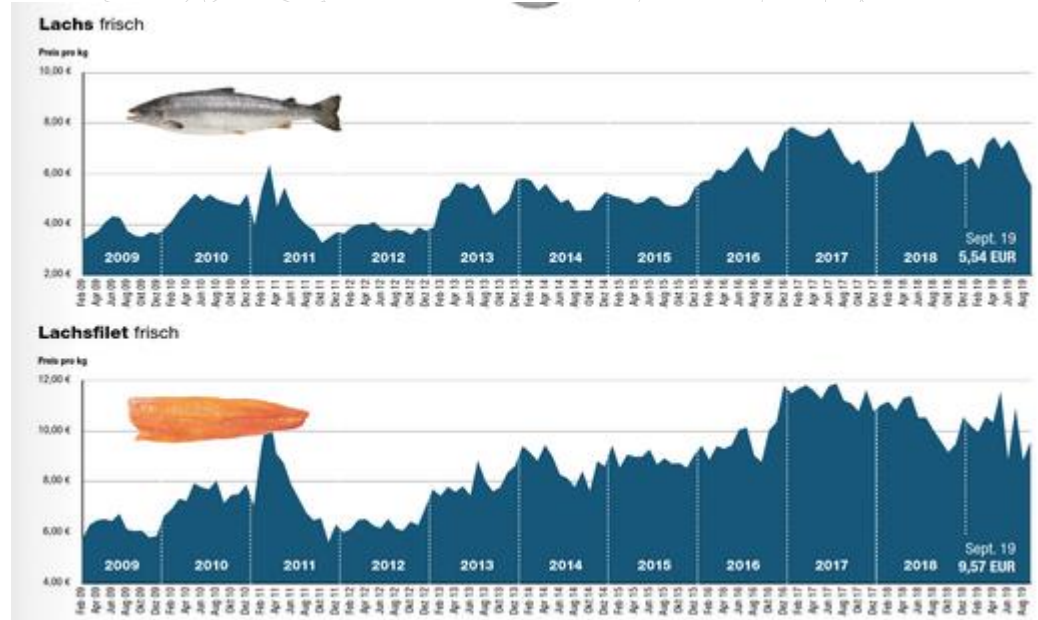
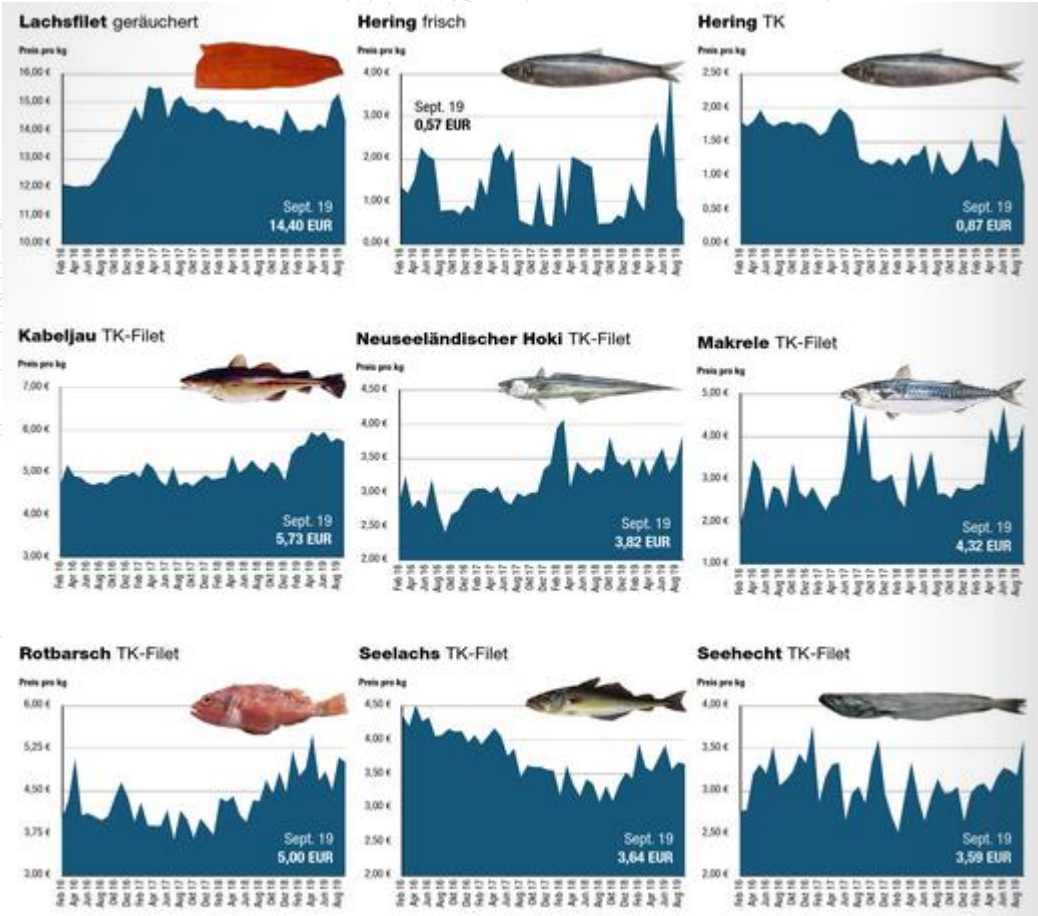
Details: Deutschland

Veröffentlichungsrechte beantragen

© Statista 2020



# Precios volátiles



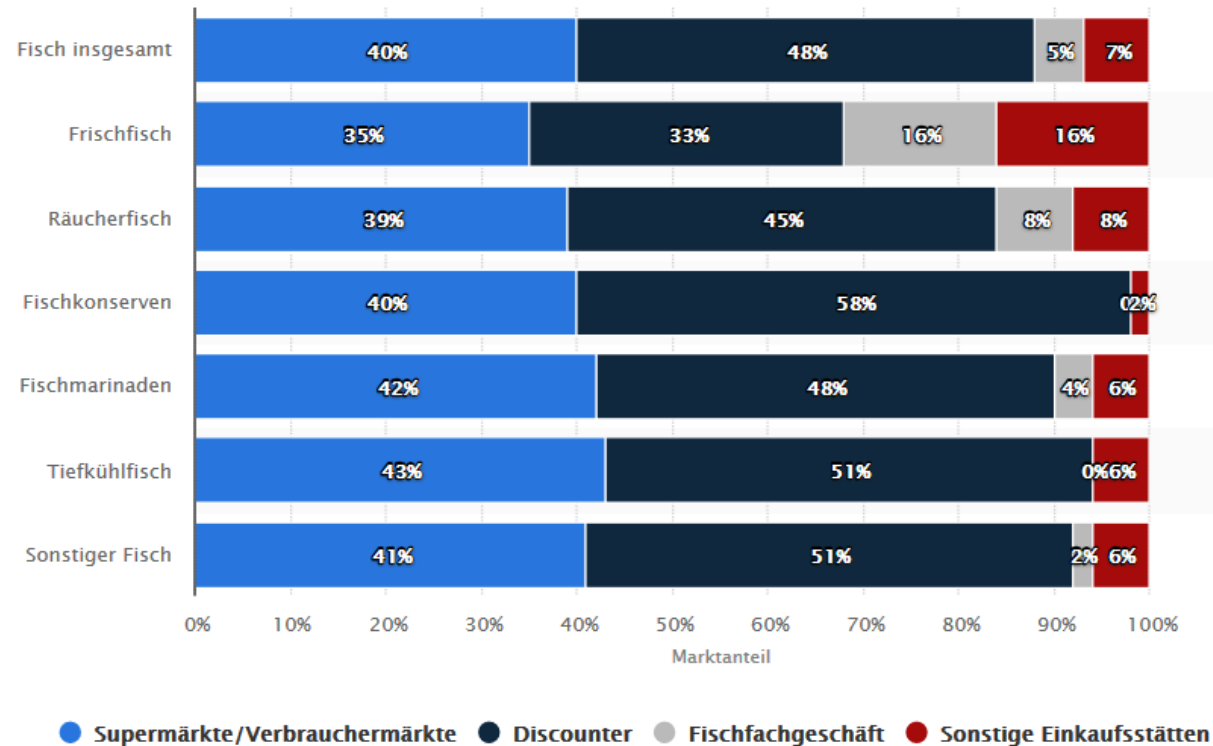
# Variedad de productos procesados






## Punto de venta

Distribución de ventas de productos pesqueros seleccionados en Alemania según lugares de compras en 2018 : **90% se compran en supermercados**



Details: Deutschland

 Veröffentlichungsrechte beantragen

© Statista 2020



## Requisitos y certificaciones

- Los requisitos en el sector de pesca son principalmente los mismos requisitos que los de alimentos. Los sistemas de certificación de seguridad alimentaria más solicitados para los productos del mar son IFS y (o) BRC, y GLOBAL GAP.
- En la UE, la certificación de sostenibilidad se ha convertido en un requisito de compra para la mayoría de grandes empresas minoristas y de servicios de alimentos (especialmente en Alemania).
- Para los productos pesqueros de captura silvestre, el sello de MSC es el principal sistema de certificación, mientras que el ASC es el esquema de certificación más importante para la acuicultura.



## El Certificado ASC

El certificado ASC se concentra únicamente en los productos de la acuicultura. Actualmente, cubre las siguientes especies de peces:

- Tilapia
- Pangasius
- Abulón
- Mejillones, ostras y vieiras
- Salmón
- Langostinos



El certificado ASC puede ser adquirido por todas las piscifactorías, independientemente de su tamaño y ubicación. Todo el proceso de certificación es llevado a cabo por organismos de certificación acreditados. Para obtener la certificación, cada empresa debe cumplir con los 7 estándares:

1. Cumplimiento **Legal**
2. Conservación del **medio ambiente** natural
3. Conservación de los **recursos hídricos**
4. Conservación de la **biodiversidad** y de las poblaciones silvestres
5. Uso responsable de los **piensos** y otros recursos
6. **Salud animal**
7. **Responsabilidad social**

# El Certificado MSC

## **Certificado MSC:**

La certificación MSC confirma que la pesca ha sido gestionada en forma sostenible y que los recursos y medios de subsistencia se preservarán para las generaciones futuras.

Con la adquisición de este certificado se pueden tener las siguientes ventajas:

- mejor reputación
- mejor visibilidad
- forma de mejorar
- medios de subsistencia seguro
- acceso a nuevos mercados
- mercados seguros
- oportunidades de publicidad
- posibilidades de financiación

[https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2017/07/ASC-Certification-and-Accreditation-Requirements-v.2.1\\_including-multi-site\\_clean-1.pdf](https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2017/07/ASC-Certification-and-Accreditation-Requirements-v.2.1_including-multi-site_clean-1.pdf)





## El proceso de certificación ASC

1. La granja firma un contrato con un certificador independiente.
2. Dicho certificador ayuda a la granja a prepararse para la auditoría fiscal.
3. La auditoría fiscal se anuncia públicamente en el sitio web de ASC con al menos 30 días de anticipación para que los involucrados puedan aportar datos relevantes.
4. Durante la auditoría fiscal, se evalúa el cumplimiento de los requisitos técnicos y sociales. El equipo de revisión generalmente consta de dos revisores.
5. La auditoría de la granja evalúa la gestión de la granja (registros escritos, facturas, recibos, etc.).
6. En la parte práctica, el auditor analiza la granja mediante el control visual y entrevistando a los gerentes y empleados para verificar si la empresa está bien administrada.



# El proceso de certificación ASC



En el sitio web de [Accreditation Service International](http://www.asccertified.com) se puede encontrar una lista de las compañías certificadoras acreditadas, y de los organismos de evaluación de conformidad (CAB)

## ASC en el Perú



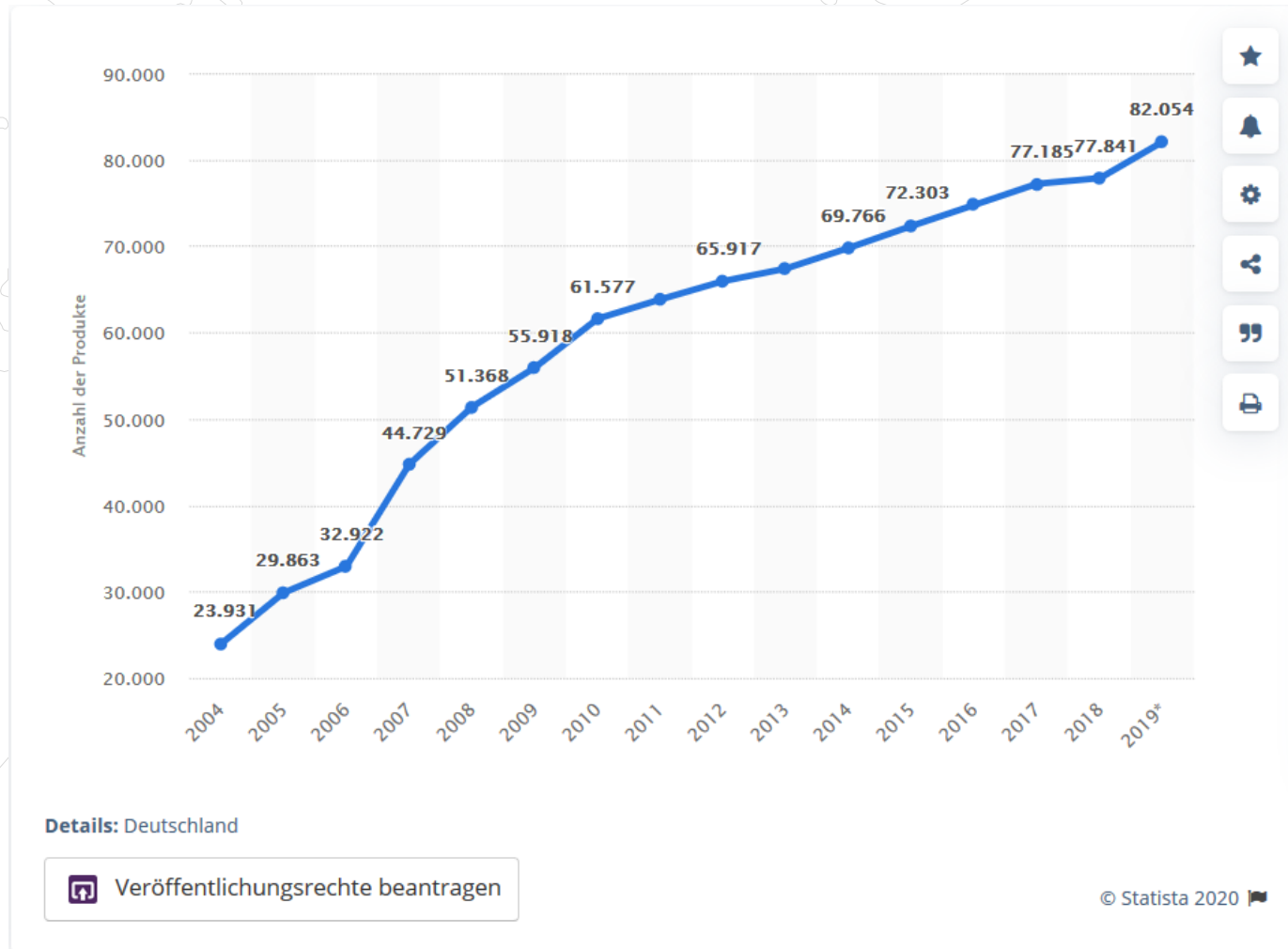
Actualmente hay 28 empresas peruanas certificadas o en proceso de certificación ASC:

- 26 de conchas de abanico,
- 1 de langostinos y
- 1 de trucha arco iris



# Mercado orgánico

Número de productos con sellos orgánicos en Alemania desde 2004 hasta 2019 \*



## Comparación BIO / Naturland

	Naturland	UE Orgánico (EU BIO)
Densidad de población	Trucha: 20kg/m <sup>3</sup> (=80 piezas) Salmón: 10kg/m <sup>3</sup> (=2-3 piezas) Camarón: 160g/ m <sup>3</sup> (=20 piezas)	Truchas: 25kg/m <sup>3</sup> (=100 piezas) Salmón: 20kg/m <sup>3</sup> (=5-6 piezas) Camarón: 240g/ m <sup>3</sup> (=30 piezas)
Alimentación	Existen regulaciones detalladas sobre el origen sostenible de la harina y el aceite de pescado. (Palabra clave: pesca podrida) así como una certificación separada de la misma. Los componentes de los fabricantes convencionales están prohibidos.	La harina y el aceite de pescado deben provenir preferiblemente de la producción orgánica. Si no está disponible, también se pueden usar componentes convencionales.
Uso de antibióticos	Prohibido para camarones porque las sustancias no son degradables. Para el pescado debe solicitarse en casos individuales.	Se permiten medicamentos veterinarios convencionales y antibióticos para los camarones. Reglas menos estrictas se aplican al pescado
Las piscigranjas	A las empresas solo se les permite practicar la acuicultura ecológica y comprometerse a crear estanques y recintos casi naturales y que protejan los recursos naturales	Se permite la producción simultánea de peces convencionales y orgánicos de una especie
Manglares	La deforestación está prohibida y los camaroneros están obligados a reforestar las áreas de manglares. También hay una inspección anual por Naturland	La deforestación está prohibida, pero no hay requisitos de reforestación.

A faint, light gray outline of a world map is visible in the background, centered behind the text.

# **Seminarios Virtuales Especializados OCEX**

**Preguntas y Respuestas (30 minutos)**





**¿Más consultas sobre los mercados OCEX?**

<https://www.promperu.gob.pe/consultaPPM.aspx>