

ESTUDIO DE MERCADO
COMPETITIVIDAD DEL MAHI MAHI
ESTADOS UNIDOS, 2021



Contenido

Resumen Ejecutivo	3
1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA	4
<i>El Recurso.....</i>	<i>4</i>
<i>Mercados y productos.....</i>	<i>5</i>
<i>Nuevas Tendencias.....</i>	<i>13</i>
2. ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	14
<i>Producción local.....</i>	<i>14</i>
<i>Estado del recurso y sostenibilidad de la pesquería.....</i>	<i>14</i>
<i>Comercialización y mercados.....</i>	<i>16</i>
<i>Exportaciones.....</i>	<i>17</i>
3. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN: CALIDAD E INOCUIDAD.....	24
<i>HACCP.....</i>	<i>24</i>
<i>Trazabilidad.....</i>	<i>24</i>
<i>Alertas y rechazos en los principales mercados.....</i>	<i>25</i>
<i>Pruebas de laboratorio en EE.UU., Japón, Canadá y UE:.....</i>	<i>27</i>
<i>Certificaciones (ecológicas, sanitarias):.....</i>	<i>28</i>
4. ACCESO AL MERCADO	28
<i>Sostenibilidad.....</i>	<i>28</i>
<i>Certificaciones.....</i>	<i>31</i>
5. POSICIONAMIENTO COMPETITIVO.....	32
<i>Entrevista con las empresas de EE.UU.....</i>	<i>33</i>
6. CONTACTOS DE INTERÉS.....	38
7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	41

Tablas

Tabla 1: Importaciones de mahi mahi, Estados Unidos, toneladas y miles de USD	5
Tabla 2: Importaciones de EE.UU. de filetes de mahi mahi congelados (ton)	9
Tabla 3: Importaciones EE.UU. de mahi mahi fresco (ton)	10
Tabla 4: Precio medio FOB aduanas para mahi mahi congelado importado por EEUU, USD/ton	12
Tabla 5: Precios medios FOB en aduanas, para mahi mahi fresco importado por EEUU, USD/ton	12
Tabla 6: Tipo de procesamiento del mahi mahi desembarcado por Perú en el año 2020	16
Tabla 7: Productos de mahi mahi en el mercado peruano	17
Tabla 8: Principales mercados de mahi mahi congelado	18
Tabla 9: Principales destinos de las exportaciones de mahi mahi, HS 03048900	19
Tabla 10: Exportaciones de productos pesqueros de Perú	21

Tabla 11: Exportaciones de productos pesqueros de Perú, ene-mar 2021	21
Tabla 12: Importaciones EE.UU. de mahi mahi fresco (en toneladas)	23
Tabla 13: Importaciones EE.UU. de filetes de mahi mahi congelados (ton)	23
Tabla 14: Recomendaciones de sostenibilidad de mahi mahi para consumidores	28
Tabla 15: Comparación de las pesquerías de mahi mahi de Perú, Ecuador y EEUU	30

Figuras

Figura 1: Área de distribución de mahi mahi	4
Figura 2: Importaciones estadounidenses de mahi mahi (ton)	5
Figura 3: Principales países importadores de filetes de mahi mahi peruano, ene-nov 2021	6
Figura 4: Principales países importadores de filetes de mahi mahi peruano, ene-oct 2021	6
Figura 5: Mahi mahi filetes en Walmart, EE.UU.	7
Figura 6: Presentación en el mercado estadounidense	8
Figura 7: Importaciones EEUU de la posición HS 0304895055 (congelado) (ton)	9
Figura 8: Importaciones estadounidenses de la posición HS 0304895055 (congelado), 2020	10
Figura 9: Importaciones EEUU de la posición HS 0302895072 (fresco/refrigerado) (ton)	11
Figura 10: Importaciones EEUU de la posición HS 0302895072 (fresco/refrigerado), 2020 ,	11
Figura 11: Ranking de exportadores peruanos de mahi mahi, HS 03048900, Miles de USD FOB	18
Figura 12: Mercados de destino de exportaciones peruanas de filete de mahi mahi por valor	19
Figura 13: Mercados de destino de exportaciones ecuatorianas de filete de mahi mahi, por valor .	20
Figura 14: Evaluación mensual de las exportaciones de Perú	22
Figura 15: Importaciones de EE.UU. de mahi mahi congelado, 2012-2020, (ton)	23
Figura 16: Rechazos en EE.UU. por tipo de producto	25
Figura 17: Cantidad de rechazos de mahi mahi en principales exportadores	26
Figura 18: Cantidad de rechazos de mahi mahi por país de origen	26
Figura 19: Entrevista durante la consultoría: compras de mahi mahi de Perú	34
Figura 20: Entrevista durante la consultoría: Especies pesqueras de Perú mencionadas	34
Figura 21: Entrevista durante la consultoría: Países proveedores de mahi mahi	35
Figura 22: entrevista durante la consultoría: calidad de mahi mahi de Perú	36
Figura 23: entrevista durante la consultoría: Precios mahi mahi de Perú	36
Figura 24: Entrevista durante la consultoría: Sostenibilidad	37

Resumen Ejecutivo

Este informe es el producto final de un consultoría de INFOPECA encomendada por PROMPERÚ. Los términos de referencia fueron:

- Identificación de empresas de Estados Unidos que estén importando mahi mahi o tienen potencial para hacerlo.
- Diseño de un cuestionario para entrevistar a las empresas.
- Realización de entrevistas en profundidad a potenciales compradores.
- Entrevista con gremios, asociaciones, ONGs, entre otros, vinculados al mercado estadounidense de mahi mahi.
- Análisis de estadísticas sobre importaciones de mahi mahi desde Perú, y sus competidores.
- Estudio de los impactos de las certificaciones sostenibles en el mercado de mahi mahi en Estados Unidos.
- Recopilación y análisis de información cuantitativa y cualitativa a través de fuentes primarias y secundarias sobre el mercado pesquero de mahi mahi en Estados Unidos.

La parte principal del trabajo se centra en la realización de las entrevistas a empresas de EE.UU. El estudio detallado de las entrevistas muestra una tendencia interesante, y es que las empresas que importan frecuentemente mahi mahi de Perú están muy satisfechas con el producto, con la relación calidad-precio, y con los contactos con las empresas peruanas. Sin embargo, las demás empresas entrevistadas, que importan mahi mahi ocasionalmente de Perú o nunca, mostraron gran rechazo en comprar. Los motivos son la mala calidad, y la dependencia en la temporada de pesca.

Todas las empresas tienen la impresión de que el mahi mahi de Perú tiene un precio más bajo que el producto de Ecuador. A su vez, empresas que actualmente no importan de Perú declararon que el precio del mahi mahi peruano es muy competitivo respecto a otros proveedores. La principal razón por la cual no compran es la calidad y el problema de la sostenibilidad. El hecho de que actualmente Perú exporte, en gran medida, solo filetes congelados también fue mencionado como una razón para no comprar desde ese origen.

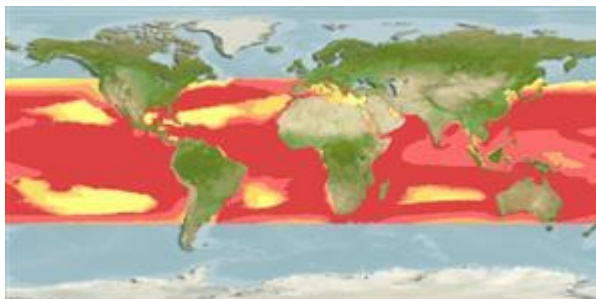
Como recomendaciones se destacan las siguientes: crear una calidad más estable, evitar exportar productos de baja calidad, fijar un precio acorde a la demanda y no basándose únicamente en la producción estacional en Perú, entrar en el mercado con producto mahi mahi fresco, y también con productos de valor agregado.

1. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El Recurso

El mahi mahi es un recurso pelágico perteneciente a la familia Coryphanidae, cuyo nombre científico es *Coryphaena hippurus*. Se distribuye ampliamente entre los paralelos 41°N y 35°S en todos los océanos del mundo. Su amplia distribución geográfica hace difícil generalizar sobre las características de las áreas que habita. Sin embargo, se considera que la temperatura influye en su distribución, prefiriendo masas de agua con temperaturas mayores a 20 °C.

Figura 1: Área de distribución de mahi mahi



Fuente: Fishbase.com

Conocido en otros países como dorado, doradilla, perico, palometa, entre otros, es una especie pelágica y altamente migratoria que se encuentra presente en aguas tropicales y subtropicales de los océanos Pacífico, Atlántico e Índico. En el Pacífico Oriental, se encuentra desde California (Estados Unidos), en el norte, hasta Antofagasta (Chile) en el sur.

En el Perú, este recurso se presenta en aguas cálidas a lo largo de la costa: en Paita (Piura), Salaverry (La Libertad), Pucusana (Lima) e Ilo (Moquegua). Es una especie de importancia ecológica y económica para el Perú, se distribuye a lo largo de todo el litoral, pudiendo abarcar desde 10 mn a 611 mn de la costa.

Es una especie de rápido crecimiento que madura relativamente temprano y cuya longevidad puede alcanzar los cuatro años, por lo que tiene un gran potencial para la pesca sustentable, aunque también presenta desafíos en lo que refiere a la ordenación, debido a que su pesquería se extiende a través de vastas áreas geográficas. La población de mahi mahi en el OPO Sur es considerada la "región núcleo" de la población de mahi mahi en el OPO. En esta zona, el mahi mahi es principalmente objetivo de pesquerías palangreras artesanales de Perú y Ecuador, pero la especie también es capturada incidentalmente en las pesquerías atuneras de cerco.

La Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT) realizó una evaluación de stock exploratoria del mahi mahi en el OPO en el año 2016 y consideró que los datos disponibles para el OPO Sur eran suficientes para llevar a cabo una evaluación exploratoria del "núcleo" de la población de mahi mahi, así como una evaluación exploratoria de estrategias de ordenación para el OPO Sur. Este trabajo sintetizó los conocimientos de la dinámica poblacional del mahi mahi y su historial de explotación en el OPO Sur, sin sacar conclusiones sobre la condición de la población, pues no se han definido puntos de referencia, objetivo o límite, para el mahi mahi en dicha región.

Mercados y productos

Perú es el principal productor de mahi mahi a nivel mundial, con más del 70 % de sus exportaciones enviadas a EE.UU., el mayor mercado de mahi mahi peruano. Una dependencia tan grande en un único mercado nunca es aconsejable, y se recomienda diversificar el mercado. Por ejemplo, hay un mercado muy interesante en la República Dominicana, que no parece muy seguido por los exportadores peruanos.

EE.UU. es uno de los mercados consumidores de productos de la pesca y la acuicultura más importantes en el mundo. En 2020 importó 2,8 millones de toneladas por un valor de USD 21.421 millones. También es el principal país importador de mahi mahi del Pacífico oriental, ya que su pesquería de este recurso es totalmente insuficiente para cubrir la demanda, importando en 2020 unas 22.447 toneladas por el valor de USD 175 millones anuales.

En 2020, más de 20 países exportaron mahi mahi fresco o congelado a EE.UU. Los cinco principales orígenes de sus importaciones fueron Perú, Ecuador, Taiwán, Vietnam e Indonesia. Entre los 5 concentraron el 96 % en volumen y el 91 % del valor de estas importaciones.

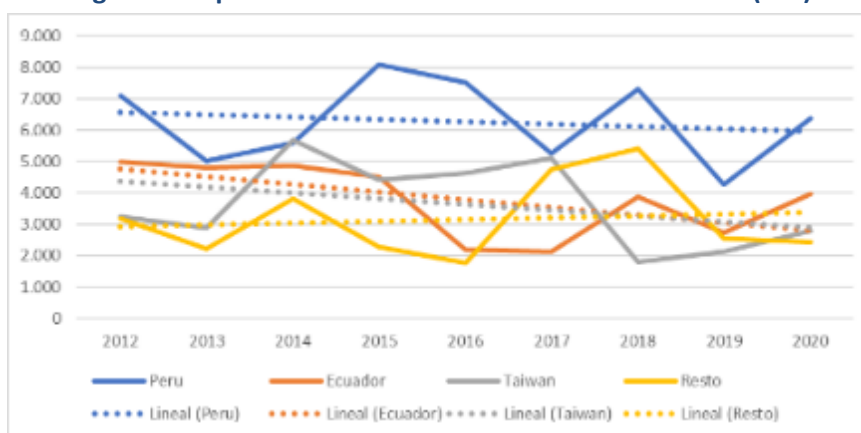
Tabla 1: Importaciones de mahi mahi, Estados Unidos, toneladas y miles de USD

Origen	2020	
	Miles de dólares	Toneladas
Perú	54,428	6,389
Ecuador	39,911	3,960
Taiwán	25,717	2,780
Vietnam	6,271	925
Indonesia	5.978	870
5 principales	132,305	14,924
Otros	5,212	625
Total	137,517	15,549

Fuente:

Entre 2012 y 2020, las tendencias en cuanto a importaciones de cada país muestran una leve caída en las de Perú, Taiwán y demás países, con excepción de Ecuador que muestran un leve crecimiento.

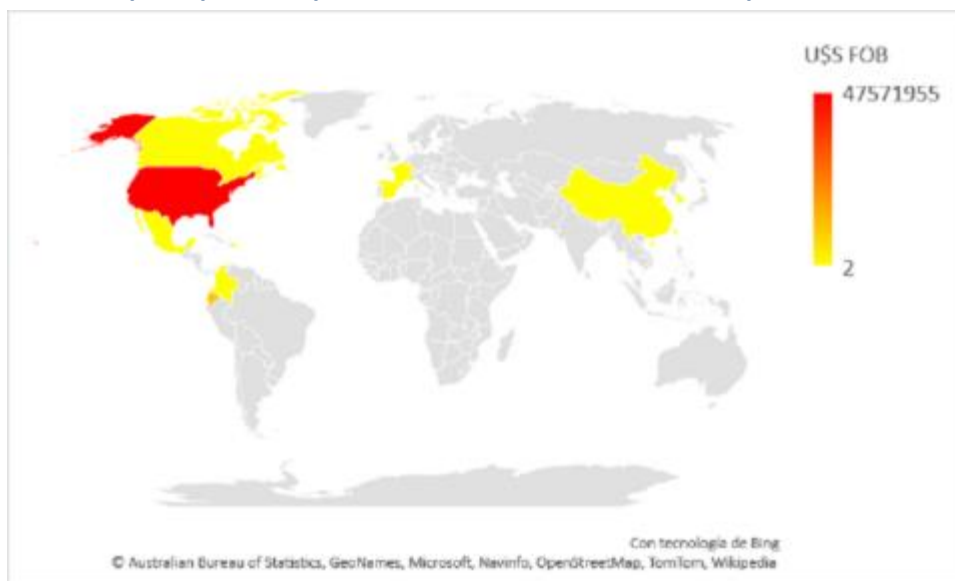
Figura 2: Importaciones estadounidenses de mahi mahi (ton)



Fuente:

Otros países demandantes del mahi mahi peruano son Ecuador, México y países isleños del mar Caribe.

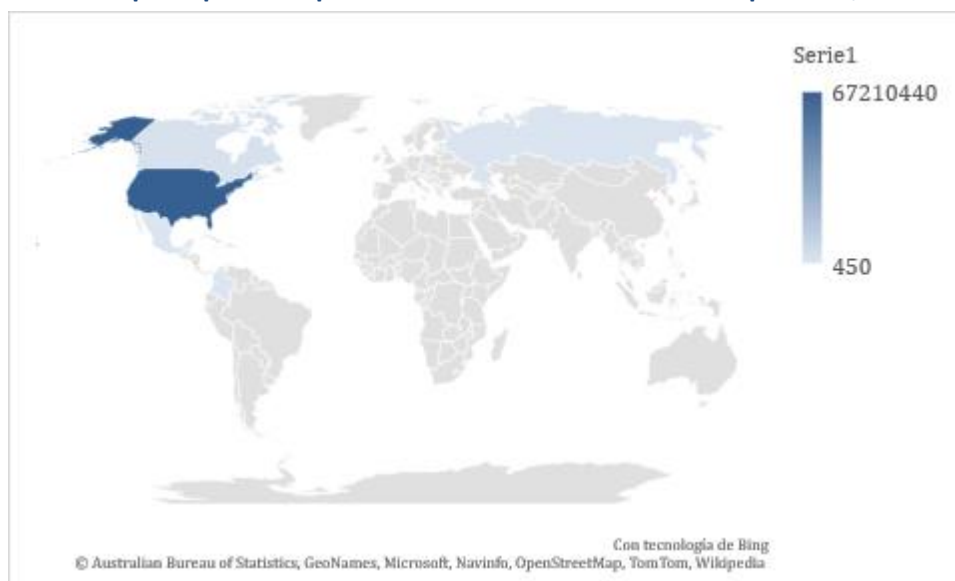
Figura 3: Principales países importadores de filetes de mahi mahi peruano, ene-nov 2021



Fuente:

La demanda de los filetes de mahi mahi ecuatoriano se concentra también en EE.UU., del cual es aún más dependiente que Perú.

Figura 4: Principales países importadores de filetes de mahi mahi peruano, ene-oct 2021



Fuente:

Figura 5: Mahi mahi filetes en Walmart, EE.UU.



El recurso mahi mahi en Perú se comercializa en estado fresco para el consumo nacional, así como en estado congelado para el consumo interno y para su exportación. El mahi mahi que importa EE.UU. llega en estado fresco o congelado y los productos más demandados son los filetes, con o sin piel.

Las presentaciones del producto a exportar en estado congelado son:

- Entero congelado eviscerado
- Filete sin piel congelado
- Filete con piel congelado
- Medallones o porciones congelados

<p>Descripción</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entero, entero eviscerado. • Descabezado y eviscerado (HG). • Descabezado, eviscerado, y sin cola (HGT). • Corte HGT tubo • Eviscerado y sin branquias (G-G) • Filete con o sin piel. • Filete con o sin piel, con o sin espinas, con o sin vena, con o sin línea de grasa. • Filete corte mariposa. • Cabeza congelada • Rodajas, medallones, trozos, pulpa, tabletas y/o recortes, filetones, minced, lomos, fletches, tabletas, porciones <p>Congelados en Block, block interfoliado, individualmente (IQF), envueltos individualmente (IWP) o al vacío (IVP)</p>
---------------------------	---

Figura 6: Presentación en el mercado estadounidense.



Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Sal marina y ajo asado MAHI
	Presentación del producto	Caja de cartón
	Marca	Inland Market Premium Foods
	Precio	\$ 17.39
	Pais de fabricación	Estados Unidos
	Pais de distribución	Estados Unidos
	Fecha de lanzamiento	Julio 2019

Fuente: [Mintel GNPD](#)

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Wild Caught MAHI MAHI
	Presentación del producto	Envase práctico
	Marca	Member's Mark
	Precio	\$ 17.96
	Pais de fabricación	Estados Unidos
	Pais de distribución	Estados Unidos
	Fecha de lanzamiento	Noviembre 2019

Fuente: [Mintel GNPD](#)

El Foreign Agriculture Service del Departamento de Agricultura de los EEUU (FAS USDA) informa las importaciones de productos de mahi mahi en dos posiciones: HS-10 0304895055 (congelados) y 0302895072 (fresco y refrigerado).

El mercado de filetes congelados de mahi mahi es más importante que el de mahi mahi fresco entero. Las importaciones de este producto llegaron a unas 20.000 toneladas en el año 2014, pero bajaron a unas 11.700 toneladas en 2019. En los últimos dos años aumentaron considerablemente y en los ocho primeros meses del 2021 llegaron a 16.200 toneladas, por lo que se puede esperar que se vuelva a las 20.000 toneladas para el cierre del 2021.

Tabla 2: Importaciones de EE.UU. de filetes de mahi mahi congelados (ton)

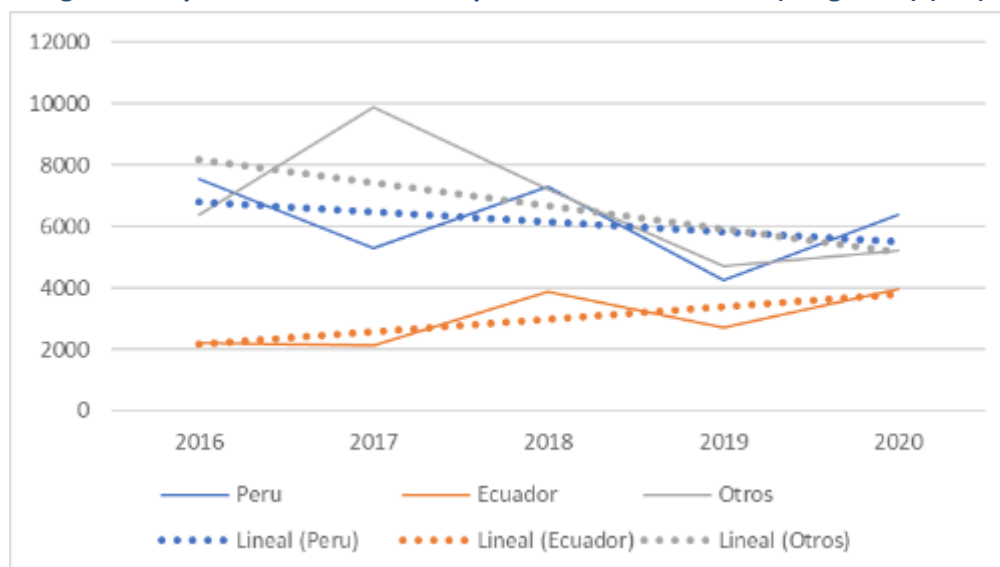
PAÍS PROVEEDOR	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021*
PERÚ	5026.2	5579.2	8076.1	7527.4	5274.8	7305.9	4259.8	6389.1	7642.3
ECUADOR	4810.8	4869.0	4513.6	2192.0	2140.9	3882.5	2722.5	3959.6	3777.1
TAIWÁN	2885.7	5684.2	4420.7	4629.5	5115.1	1798.0	2136.5	2780.1	1497.3
VIETNAM	277.7	567.3	466.3	863.8	2162.1	1695.0	997.3	920.8	2166.0
INDONESIA	51.0	725.0	598.1	560.1	554.6	472.2	522.3	849.6	709.5
C.RICA	447.7	576.5	230.8	0.8	154.6	307.0	235.3	80.0	26.1
PANAMÁ	458.6	727.2	452.5	36.3	426.8	383.0	223.1	282.0	106.4
NICARAGUA	254.2	302.6	64.3	0.0	260.8	492.6	196.9	85.4	15.5
Otros	739.4	929.7	456.1	304.9	1189.9	2055.3	390.8	178.1	251.7
TOTAL	14951.2	19960.8	19278.5	16114.6	17279.7	18391.6	11684.6	15524.8	16191.9

Fuente: NOAA import data base. * 2021 enero-agosto

Perú es el principal proveedor de este producto al mercado de EE.UU. En promedio, Perú representa el 40 % de las importaciones de filetes congelados de mahi mahi. Ecuador es el segundo exportador de este producto, pero llega solo a unas 3.900 toneladas en el promedio. Perú aumentó sus exportaciones desde el año 2013, mientras que las de Ecuador se han reducido.

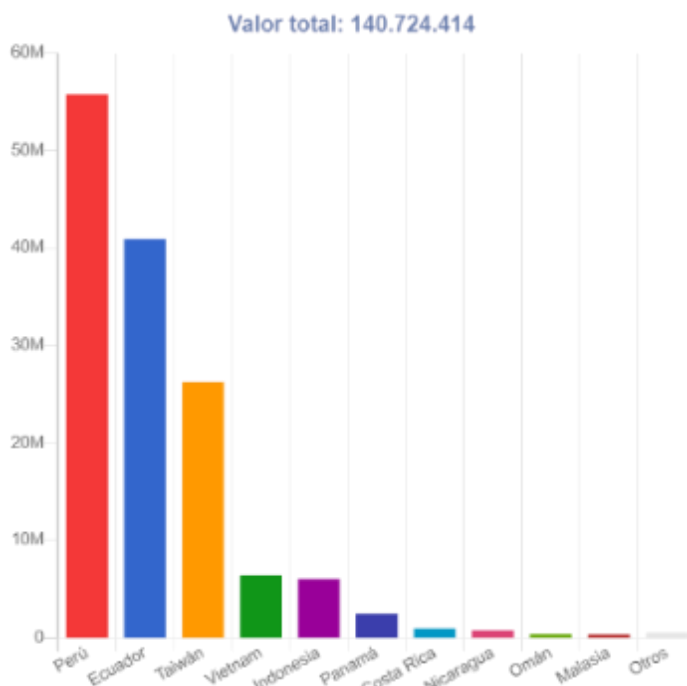
Las importaciones de la posición HS 0304895055 (congelado) en los últimos cinco años muestran tendencia a la baja para Perú y otros proveedores, al tiempo que las de Ecuador muestran un crecimiento en cuanto al volumen.

Figura 7: Importaciones EEUU de la posición HS 0304895055 (congelado) (ton)



Fuente: FAS - USDA

Figura 8: Importaciones estadounidenses de la posición HS 0304895055 (congelado), 2020



Fuente: Aduanas de Estados Unidos

Las importaciones estadounidenses de la posición HS 0302895072 (fresco y refrigerado) en los últimos cinco años muestran una situación estable para Perú, aunque en cantidad insignificantes para el mercado, al tiempo que las de Ecuador muestran una tendencia al alza en el período. En 2018, las importaciones de mahi mahi fresco en EE.UU. llegaron a un récord de 7.500 toneladas, disminuyendo a 6.600 toneladas en el 2019 y a 3.900 toneladas en el 2020. Ecuador es el exportador más importante de este producto con 2.000 toneladas en el 2018 y más de 3.000 toneladas en el 2019.

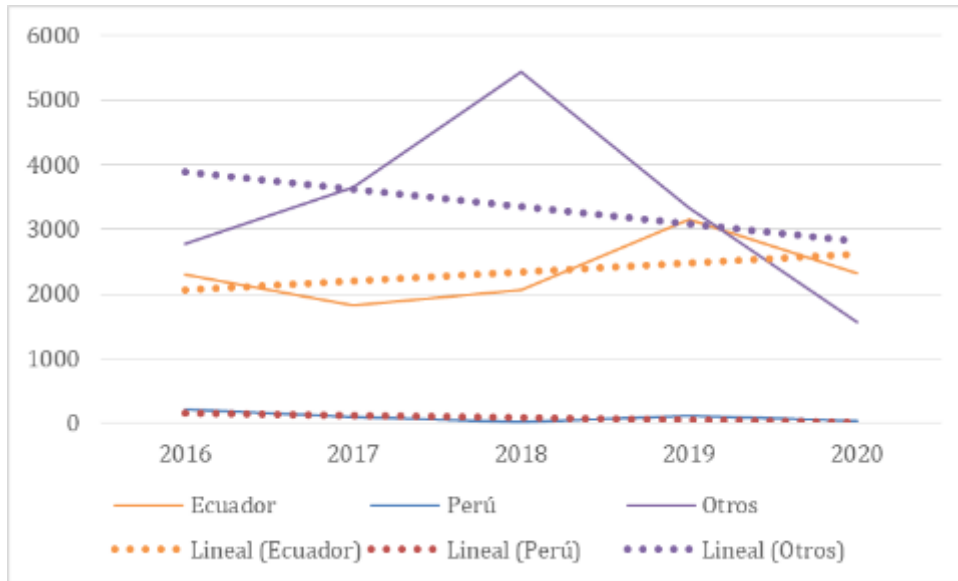
Tabla 3: Importaciones EEUU de mahi mahi fresco (ton)

PAÍS PROVEEDOR	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021*
ECUADOR	2785.5	2691.8	2159.3	3568.6	2296.5	1824.4	2066.0	3160.1	2325.9	1977.4
PANAMA	653.3	589.5	868.7	826.8	454.8	881.7	1131.8	1215.8	743.5	627.7
COSTA RICA	777.7	1075.6	1367.6	562.1	191.8	595.0	1548.5	758.4	261.9	245.0
NICARAGUA	196.6	369.3	419.1	132.6	2.0	139.7	449.9	366.0	95.6	111.4
GUATEMALA	1373.1	956.8	778.6	261.3	15.0	345.2	1094.7	192.3	91.5	157.0
TAIWÁN	13.4	61.0	129.1	222.0	296.6	89.4	73.9	156.4	0.0	0.0
FIJI	43.8	83.6	191.7	175.2	131.5	189.6	130.4	137.0	16.1	0.4
PERÚ	35.3	25.7	2.5	76.6	206.1	94.0	5.2	120.5	25.4	6.5
VENEZUELA	0.0	0.3	3.4	4.1	21.8	189.0	103.6	118.6	88.4	83.5
SALVADOR	251.1	143.7	33.5	37.1	5.4	276.5	336.8	109.1	42.2	45.3
BRASIL	6.0	3.9	4.9	385.1	1052.2	277.8	56.5	74.3	182.6	112.4
Otros	487.9	834.2	560.2	585.7	608.9	660.2	510.9	215.9	45.3	21.9
TOTAL	6623.6	6835.3	6518.5	6837.2	5282.6	5562.5	7508.2	6624.4	3918.2	3388.4

Fuente: NOAA import data base. * 2021 enero-agosto

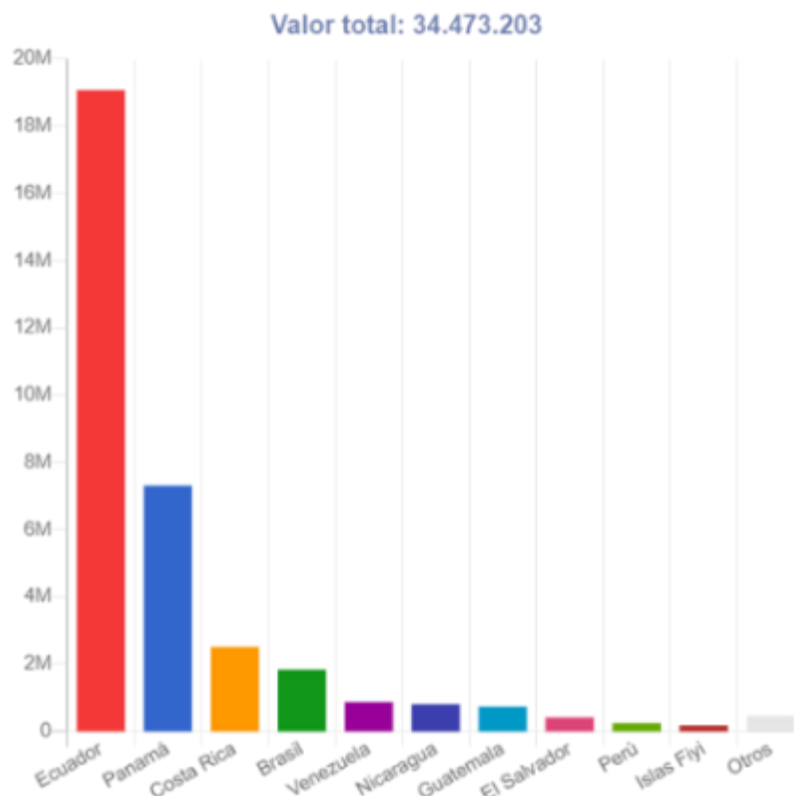
En los primeros ocho meses del 2021, Ecuador dominó el mercado, con 2.000 toneladas, casi 65 % de las importaciones de EE.UU. Tradicionalmente, Costa Rica, Panamá y Guatemala han sido importantes exportadores de este producto, pero estos países bajaron sus exportaciones en los últimos años. Perú nunca ha sido un importante proveedor de mahi mahi fresco a EE.UU. y sus exportaciones han fluctuado entre 5 y 200 toneladas por año.

Figura 9: Importaciones EEUU de la posición HS 0302895072 (fresco/refrigerado) (ton)



Fuente: FAS - USDA

Figura 10: Importaciones EEUU de la posición HS 0302895072 (fresco/refrigerado), 2020,



Fuente: Aduanas de Estados Unidos

El mahi mahi es un pescado bajo en grasas saturadas y una fuente de vitamina B12 y B6, fosforo, potasio, niacina y selenio, todas estas promueven beneficios para un corazón más saludable y una función cerebral más lúcida. El sabor del mahi mahi es dulce suave, lo que lo hace muy popular en los restaurantes estadounidenses. Este producto es más abundante en enero y febrero, cuando la pesca en Ecuador y Perú alcanza su punto máximo. Estos países, junto con Taiwán, son los principales proveedores de mahi mahi en el mercado estadounidense.

Cabe mencionar que el mahi mahi es un pescado (fresco o congelado) que se encuentra disponible todo el año en el mercado de EE.UU. El mahi mahi fresco es vendido en filete con piel, así como entero, mientras que congelado se puede adquirir en filete sin hueso ya sea con piel o sin piel. Estos filetes de mahi mahi son altamente demandados en la costa oeste estadounidense donde son utilizados por los chefs para elaborar platillos gourmet en los principales restaurantes de Los Ángeles, San Francisco y Miami. Otros productos exportados en menor volumen son las cabezas y huevas.

El nombre mahi mahi significa “fuerte fuerte”, debido a la firmeza de su carne; es por eso que es perfecto para preparar en ceviche, tiradito, entre otros platos.

Las plantas industriales suelen recibir piezas mayores a 5 kg con las que se preparan filetes congelados para la exportación.

A requerimiento de los compradores se puede retirar la línea de sangre. Los filetes se calibran en onzas a partir de 1/3, 3/5, etc. y se presentan por lo general interfoliados, IPW o IQF. La industria peruana y ecuatoriana en general está en condiciones de satisfacer los requisitos de presentación y envasado de mercados exigentes como EE.UU.

Los precios medios FOB informados por FAS USDA para las importaciones de mahi mahi congelado se muestran en la tabla 4.

Tabla 4: Precio medio FOB aduanas para mahi mahi congelado importado por EEUU, USD/ton

Origen	Setiembre 2021	Setiembre 2020	Variación %
México	12,000	-	-
Ecuador	11,941	10,731	11%
Taiwán	11,775	10,120	16%
Guatemala	10,655	-	-
Perú	9,951	9,353	6%
India	9,520	-	-
Indonesia	7,952	7,952	0%
Vietnam	7,522	6,172	22%
Nicaragua	6,613	10,048	-34%
Malasia	6,516	6,969	-7%
Surinam	5,851	-	-

Fuente: FAS - USDA

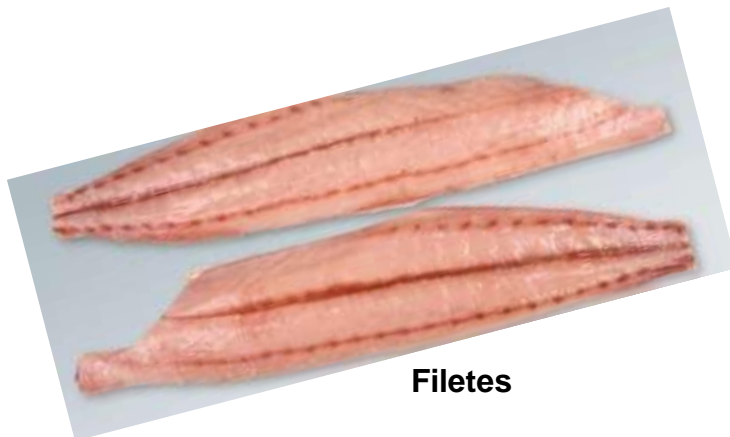
Tabla 5: Precios medios FOB en aduanas, para mahi mahi fresco importado por EEUU, USD/ton

Origen	Setiembre 2021	Setiembre 2020	Variación %
Ecuador	10,085	12,002	-16%
Panamá	10,492	11,929	-12%
El Salvador	9,001	11,859	-24%
Guatemala	9,587	10,123	-5%
Venezuela	7,583	9,918	-24%
Costa Rica	10,035	9,877	2%
México	9,170	9,564	-4%
Nicaragua	9,469	8,970	6%

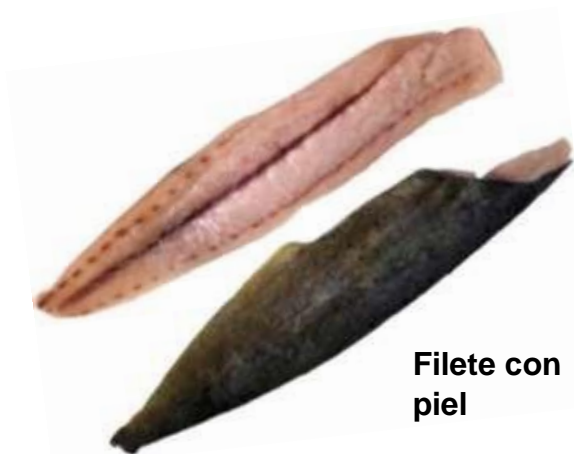
Fuente: FAS - USDA



Porciones



Filetes



Filete con piel



Rodajas

Nuevas Tendencias

Los productos exportados son los tradicionales (filetes frescos y congelados, lomos, H&G, etc.) congelados). Perú es dominante en el mercado del filete congelado, pero inferior en el mercado fresco, siendo un segmento de mercado a explorar

El mercado de productos pesqueros estadounidense tiene un valor de USD 102.000 millones. En los gastos totales, el 65 % de los dólares se gasta en restaurantes o fuera de los hogares, mientras que el 35 % se gasta en casa. El estadounidense promedio gasta un 48 % de su presupuesto en alimentos fuera de su casa, por lo que el porcentaje de dinero que se gasta en productos pesqueros en los restaurantes es mucho más alto que en otros alimentos.

Estudios realizados por Love et al. (Food Sources and Expenditures for Seafood in the United States) permitieron estimar que aproximadamente el 20-30 % del precio del menú de un restaurante es el precio que paga el restaurante por el pescado. Por lo que, aunque el consumidor gasta más dinero en los restaurantes en general, los pescadores obtienen aproximadamente el mismo precio, ya sea que vendan a restaurantes o al por menor. Esto puede estar relacionado a las dificultades y desconocimiento existente para la preparación culinaria en casa, e indica que el espacio para productos con mayor elaboración y prontos para consumir siguen teniendo espacio para su desarrollo. Al mismo tiempo, el desarrollo de líneas de productos adecuados para restaurantes y catering (porciones de peso controlado) pueden ser alternativas para aumentar la penetración en ese mercado.

Sin embargo, resulta necesario tener en cuenta las costumbres y hábitos de los consumidores. Por ejemplo, los investigadores estiman que más de la mitad de todos los cangrejos, bagres, bacalao y camarones se consumen en restaurantes, mientras que es más probable que el atún y el salmón se consuma en casa.

Teniendo en cuenta lo anterior, la pandemia de COVID-19, afectó con mayor fuerza a las pesquerías que capturan especies que se encuentran con más frecuencia en los restaurantes, mientras que las especies que los consumidores se sienten cómodos cocinando en casa habrían crecido en su consumo.

Con el COVID-19, el comercio online de los productos pesqueros creció considerablemente. El comercio minorista y electrónico funciona bastante bien debido a esto. El sector del mahi mahi de Perú no se ha acoplado todavía a esta nueva tendencia.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Producción local

La pesquería del mahi mahi es la segunda pesquería artesanal más importante del Perú. Capturada con palangre, emplea a más de 4.900 pescadores, utilizando 1.140 embarcaciones a lo largo de la costa peruana, desde Ilo en el sur de Máncora en el extremo norte. La pesquería utiliza embarcaciones de hasta 32,6 m³ de capacidad de bodega y básicamente artes de pesca manual. La actividad extractiva en el país se configura principalmente a partir del uso de espinel de superficie y anzuelos con predominio del trabajo manual. Al inicio de la temporada, en función de la distribución del recurso, las zonas de pesca pueden ubicarse más allá de aguas jurisdiccionales del Perú, y las faenas de pesca pueden durar varias semanas (zarpe, búsqueda, tendido, arribo). La duración de las faenas se va reduciendo en la medida que las zonas de pesca se ubican en aguas nacionales al inicio y durante el verano (a partir de 10 mn). Los viajes van de 10 a 22 días en el norte y entre 5 y 7 días en el sur, con longitudes de viaje, especialmente en el norte, creciendo constantemente durante los últimos 5 años al encontrarse el mahi mahi más lejos de la costa. Esto ha hecho que en algunos casos la calidad del producto desembarcado, en especial el de los primeros días de captura, sea cuestionada. El viaje a las longitudes en el norte ha comenzado a asociarse con un estigma de mala calidad. Los barcos que realizan estos viajes más largos normalmente no utilizan instalaciones de almacenamiento de hielo para que el producto pueda almacenarse durante períodos prolongados en las bodegas del buque, teniendo un efecto sobre la calidad del mahi mahi.

En el Perú, esta especie se distribuye a lo largo de todo el litoral, pudiendo abarcar desde 10 mn a 611 mn de la costa. La temporada anual de pesca del recurso se ha establecido entre el 01 de octubre y el 30 de abril, coincidiendo con el inicio de la primavera y todo el verano; esto guarda relación con el acercamiento de aguas superficiales tropicales a la costa peruana y al incremento en peso de talla por individuo. La talla mínima de captura, bajo el principio precautorio está establecida en 70 cm de longitud a la horquilla, con un porcentaje de tolerancia de juveniles del 10 %.

Existen muchas coincidencias entre la pesquería del mahi mahi y la pesquería de la pota (*Dosidicus gigas*), la pesquería artesanal más grande del país y la principal proveedora de pescado y mariscos para consumo humano. Muchos pescadores participan en ambas, lo que reviste especial importancia para los pescadores de mahi mahi, al poder cambiar a la pesca de pota durante el periodo de veda del primero.

Algunos problemas críticos que desafían esta pesquería incluyen el alto número de buques sin licencia, la falta de una gestión nacional e internacional efectiva del mahi mahi y la inexistencia de un Plan de Acción Regional común para el mahi mahi en Perú. Es necesario también obtener datos adicionales sobre cómo la pesquería interactúa con otras especies, incluidas las tortugas marinas y los tiburones amenazados.

Estado del recurso y sostenibilidad de la pesquería

El Instituto del Mar del Perú (IMARPE) es la entidad que realiza la evaluación de la magnitud de su población, distribución, concentración y aspectos biológicos del recurso en relación con determinados parámetros oceanográficos, cuya regulación está a cargo del Ministerio de la Producción (PRODUCE).

Recientemente, en la exposición de motivos para la aprobación del decreto supremo N° 017-2017-PRODUCE, se cita el "Informe sobre aspectos biológicos y pesqueros de mahi mahi (*Coryphaena hippurus*) 2020", y sus conclusiones:

- El modelo preliminar basado en datos de captura anual de mahi mahi estima un valor Máximo Rendimiento Sostenible de 47.000 toneladas, con un intervalo de confianza que abarca entre las 40.000 y 55.000 toneladas.

- Se determinó que el mahi mahi se encuentra plenamente explotado, según la clasificación de los recursos por grado de explotación (artículo 8 de la Ley General de Pesca). De acuerdo con la evidencia científica, el recurso mahi mahi ha alcanzado la plena explotación.

La pesquería peruana de longline del mahi mahi en el Pacífico oriental está clasificada por el Monterrey Bay Aquarium (MBA) como no sostenible, con la recomendación a los consumidores de evitar el consumo de sus productos. Los aspectos principales cuestionados no tienen que ver con la "población" de mahi mahi, a la que se considera estable, sino con los impactos de la pesquería sobre otras especies asociadas a la misma, como tortugas y tiburones, y la falta de regulaciones y controles del gobierno sobre ella.

En los últimos años, las empresas peruanas han realizado un esfuerzo importante para mejorar la sostenibilidad de la pesquería de mahi mahi. Peru Mahi Alliance (PMA) es una alianza de empresas procesadoras que trabaja para realizar el Proyecto de Mejoramiento de pesquerías de mahi mahi (FIP). Once empresas importadoras de mahi mahi en Estados Unidos reconocieron la alianza por los esfuerzos que realizan para lograr la conservación y manejo sostenible del mahi mahi y su pesquería, a través de una carta pública. Algunas son Sysco, Costco Wholesale, Seattle Fish Co, Pescanova, Sea Delight, entre otros. Este documento fue enviado a los miembros de PMA, destacando sus logros y progresos hacia este importante objetivo. La participación de todas las partes interesadas en el FIP, incluidos el Ministerio de Producción y el Instituto Peruano del Mar, debería impulsar mejoras en el cumplimiento de los estándares del Marine Stewardship Council (MSC). En este sentido, el mencionado reconocimiento ha tenido como objetivo incentivar a las empresas exportadoras peruanas de mahi mahi a seguir trabajando juntas por la sostenibilidad del recurso.

PMA también ha promovido el fortalecimiento de la investigación pesquera al haber donado 37 muestras de mahi mahi al Instituto Peruano del Mar (IMARPE) para realizar estudios biológicos y reproductivos de esta especie. La alianza también ha realizado 5 talleres sobre el correcto manejo y liberación de tortugas marinas, con el fin de reducir la captura incidental de estas especies protegidas. Estas capacitaciones estuvieron dirigidas a pescadores artesanales y personal de planta de empresas de la PMA. Sin embargo, falta avanzar en la recolección de datos y la mitigación de las interacciones y capturas de otras especies, como tortugas, aves marinas y tiburones.

Hace unas semanas, la PMA también publicó su "Política de Abastecimiento de Mahi Mahi Responsable", un documento que contiene los lineamientos que sus empresas deben incorporar en el tratamiento con sus proveedores, desde la captura de la materia prima hasta su recepción en la planta de procesamiento. En los próximos meses, la PMA incorporará un nuevo sistema de trazabilidad con el objetivo de seguir la ruta del mahi mahi desde el mar hasta la planta. Del mismo modo, la alianza implementará un programa piloto de monitoreo biológico de pesquerías con cámaras inteligentes y observadores a bordo de buques mahi mahi.

Si bien esta pesquería es la segunda pesquería artesanal más grande del Perú debido a sus cifras, no contaba con un Reglamento de Ordenamiento Pesquero (ROP), pero sí con algunas medidas de manejo, tales como talla mínima, tolerancia de captura juvenil y temporadas de pesca. Algunos de los temas pendientes de resolver en la pesquería de mahi mahi son la mitigación de la captura incidental, la lucha contra la informalidad, el mejoramiento del monitoreo e investigación científica, y la adecuación a las exigencias del mercado internacional.

En el Plan de Acción Nacional para la Conservación y Manejo del Recurso Mahi mahi (*Coryphaena hippurus*) en el Perú (PAN Mahi mahi - Perú), publicado en el año 2016, se planteó la meta de promulgar un Reglamento de Ordenamiento Pesquero (ROP) para finales del año 2018. Habiendo transcurrido un poco más de dos años de dicho plazo final, todavía no se cuenta con un ROP para mahi mahi. Asimismo, mientras estaba vigente el PAN Mahi mahi, había un panorama de acción más claro, dado que se había identificado una serie de actividades que ayudarían a la pesquería a alcanzar sus objetivos de conservación y ordenamiento pesquero. En ese sentido, a pesar de ya haber culminado la vigencia del Plan, no ha habido un proceso de evaluación de su implementación, ni se ha publicado una actualización, por lo cual no se tiene información sobre cómo se encuentra la pesquería del mahi mahi ni hacia donde se debería dirigir.

La Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, modificada por la Resolución Ministerial N° 249-2011-PRODUCE establece la talla mínima de captura (70 cm longitud a horquilla) y tolerancia máxima de ejemplares juveniles (10%), para la extracción del mahi mahi *Coryphaena hippurus*.

La Resolución Ministerial N° 245-2014-PRODUCE estableció que la temporada de pesca del recurso mahi mahi o dorado (*Coryphaena hippurus*) a nivel nacional sea en el periodo comprendido entre el 1 de octubre y el 30 de abril, quedando prohibido realizar actividades extractivas del citado recurso desde el 1 de mayo hasta el 30 de setiembre de cada año.

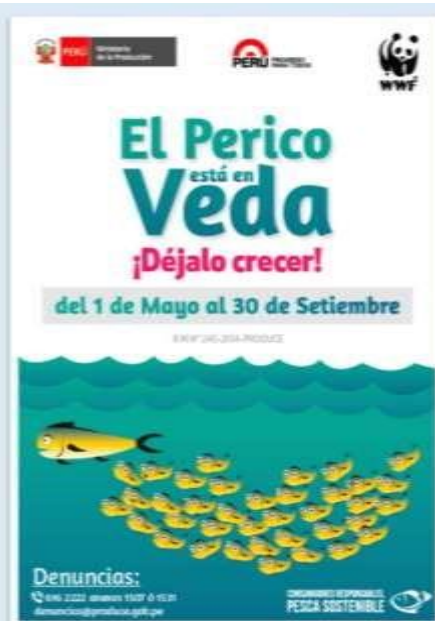
LEGISLACIÓN NACIONAL RELACIONADA CON EL PERICO

Resolución Ministerial N° 209-2001-PE, modificada por la Resolución Ministerial N° 249-2011-PRODUCE: establece las tallas mínimas de captura y tolerancia máxima de ejemplares juveniles, para la extracción de las principales especies de peces marinos, en los cuales se encuentra comprendida el perico *Coryphaena hippurus*, el mismo que se detalla en el cuadro siguiente:

NOMBRE COMÚN	NOMBRE CIENTIFICO	Longitud (cm)	Tipo longitud	% Tolerancia máxima de juveniles
Perico, Dorado	<i>Coryphaena hippurus</i>	70	Horquilla	50%

Resolución Ministerial N° 245-2014-PRODUCE:

Estableció la temporada de pesca del recurso perico o dorado (*Coryphaena hippurus*) a nivel nacional, en el periodo comprendido entre el 1 de octubre y el 30 de abril de cada año; quedando prohibido realizar actividades extractivas del citado recurso desde el 1 de mayo hasta el 30 de setiembre de cada año



Comercialización y mercados



En función a las cifras de desembarque, la pesquería de mahi mahi Perú ocupa la sexta posición en importancia, con un promedio anual que superó las 48.000 toneladas (2009 y 2018). En 2020, el Ministerio de la Producción reportó un desembarque de 43.667 toneladas. La captura de mahi mahi en Perú se destina a la venta en fresco refrigerado y a la elaboración de productos congelados, y en menor medida a la elaboración de productos curados. Los productos congelados se destinan principalmente a la exportación, teniendo a Estados Unidos como su principal mercado. De acuerdo a la información de la consultora internacional Tridge, citada por un informe de PROMPERÚ, el 50 % del mahi mahi peruano se destina al mercado nacional, mientras que el porcentaje restante se dirige a la exportación.

Tabla 6: Tipo de procesamiento del mahi mahi desembarcado por Perú en el año 2020

Proceso	Toneladas	Porcentaje sobre el total
Fresco	19,763	45,3 %
Congelado	23,838	54,6 %
Enlatado	5	0,0 %
Curado	61	0,1 %
Total	43,667	100,0 %

Fuente: Ministerio de la Producción del Perú

Tabla 7: Productos de mahi mahi en el mercado peruano

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg, otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Supermercado IGA Montreal, Quebec	Bolsa 0.34 kg.	USD 13.03	Perú	7/jun/2020	Bolsa de plástico resellable. Contiene entre 40 y 60 conchas de abanico congeladas	
Seafood Online	Bolsa 0.454 kg.	USD 16.95	Perú	7/jun/2020	Bolsa de plástico Conchas de abanico congeladas	

Exportaciones

En el año 2020, el cierre de la campaña del mahi mahi se dio satisfactoriamente con un incremento en los envíos de 40,5 %, con una exportación del orden de las 10,571 toneladas y un valor de USD 72 millones. Las principales presentaciones fueron las porciones, filetes y lomos, que tuvieron como destino Estados Unidos.

Tabla 8: Principales mercados de mahi mahi congelado – Miles de USD FOB

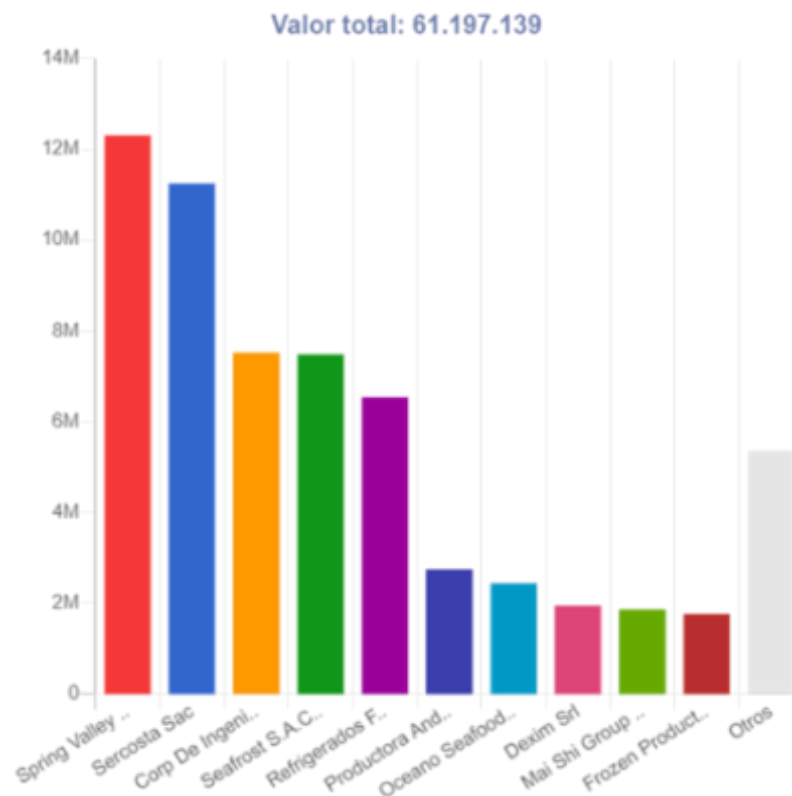
Mercado	2016	2017	2018	2019	2020	Var% 20/19	Part% 2020
Estados Unidos	71,429	73,683	77,792	36,465	52,399	43.7%	71.8%
Ecuador	6,434	12,235	9,692	4,372	10,982	151.2%	15.1%
Guadalupe	3,160	2,251	2,512	2,379	2,314	-2.7%	3.2%
Martinica	1,530	1,890	2,151	1,520	1,804	18.7%	2.5%
México	1,165	655	538	1,829	1,530	-16.3%	2.1%
Curazao	955	859	1,035	1,566	1,263	-19.4%	1.7%
República Dominicana	16	6	301	8	555	6920.1%	0.8%
Italia	232		7	101	271	169.9%	0.4%
Taiwán	44	26	114	93	250	170.1%	0.3%
Aruba			129	101	215	112.9%	0.3%
Otros	4,013	1,695	4,352	3,499	1,378	-60.6%	1.9%
Total	88,976	93,300	98,624	51,933	72,961	40.5%	100.0%

Fuente: SUNAT

En los primeros once meses de 2021, las exportaciones de filetes de mahi mahi (HS 03048900), llegaron a 7.973 toneladas por un valor FOB de USD 61,19 millones.

Las empresas exportadoras fueron las siguientes:

Figura 11: Ranking de exportadores peruanos de mahi mahi, HS 03048900, Miles de USD FOB



Fuente: Aduanas de Estados Unidos

Los principales destinos de los filetes exportados por Perú fueron los siguientes:

Tabla 9: Principales destinos de las exportaciones de mahi mahi, HS 03048900

USD FOB

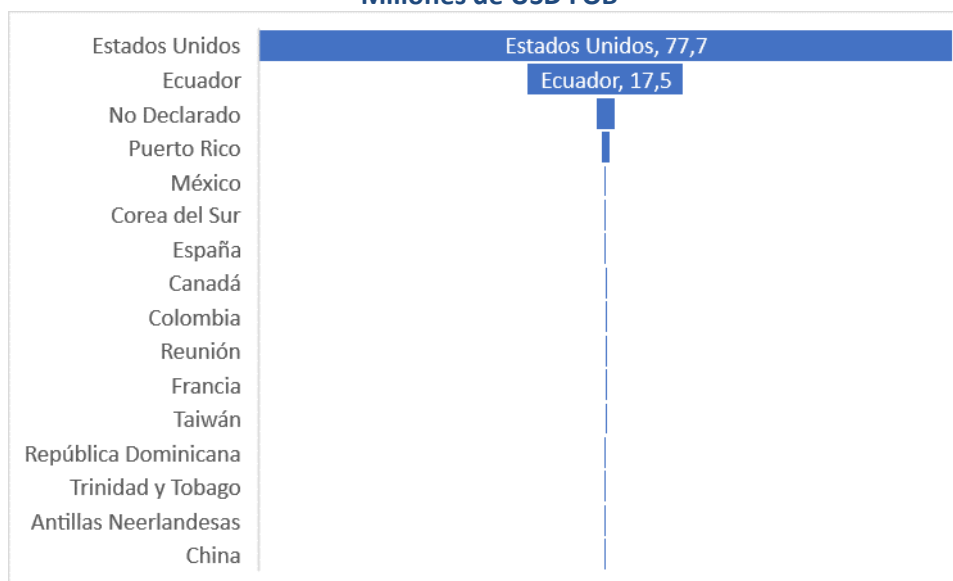
País de Destino	U\$S FOB	Kgs. Brutos
Estados Unidos	47,571,955	5,806,249
Ecuador	10,699,949	1,380,119
No Declarado	1,322,556	278,917
Puerto Rico	652,812	156,542
México	192,114	42,344
Corea del Sur	176,598	50,509
España	152,642	46,496
Canadá	99,968	13,076
Colombia	85,996	83,340
Reunión	66,499	17,640
Francia	63,967	25,041
Taiwán	53,429	57,540
Rep. Dominicana	30,575	6,353
Trinidad y Tobago	22,424	7,556
Antillas	5,655	1,118
China	2	51
TOTAL	61,197,141	7,972,891

Fuente: SUNAT

El gráfico a continuación permite ver la escasa diversificación de los mercados de destino del mahi mahi peruano.

Figura 12: Mercados de destino de exportaciones peruanas de filete de mahi mahi por valor

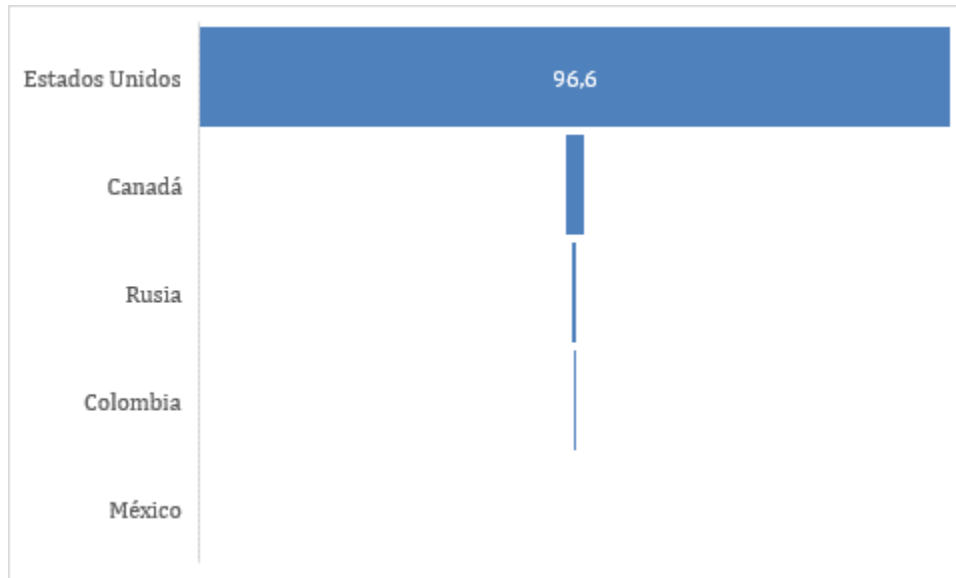
Millones de USD FOB



Fuente: SUNAT

Esta dependencia del mercado norteamericano no es exclusiva del mahi mahi peruano, ya que casi el 97 % de las exportaciones ecuatorianas de filetes del recurso tiene como destino Estados Unidos y el 2,5% se vende hacia Canadá.

Figura 13: Mercados de destino de exportaciones ecuatorianas de filete de mahi mahi, por valor
Millones de USD FOB



Fuente: Aduanas de Ecuador

Tabla 10: Exportaciones de productos pesqueros de Perú

Congelados: Principales productos

Producto	Miles US\$ FOB		Var% FOB 2020/2019	Toneladas		Var% PESO 2020/2019
	2019	2020		2019	2020	
Pota congelada	846,563	599,595	-29.2%	346,908	292,376	-15.7%
Tentáculos crudos	169,829	134,603	-20.7%	72,849	56,381	-22.6%
Filete precocido	178,212	124,692	-30.0%	40,871	34,945	-14.5%
Filete crudo	180,409	86,553	-52.0%	88,126	57,486	-34.8%
Aletas crudas	97,848	63,470	-35.1%	60,037	57,191	-4.7%
Anillas	45,224	55,382	22.5%	12,757	18,324	43.6%
Nuclas	44,337	43,629	-1.6%	27,122	26,292	-3.1%
Aletas precocidas	51,442	25,377	-50.7%	14,585	9,919	-32.0%
Recortes	23,765	21,314	-10.3%	13,943	17,576	26.1%
Rodajas precocidas	10,838	13,891	28.2%	2,166	2,695	24.4%
Filete seco	13,720	7,045	-48.7%	1,626	978	-39.8%
Tentáculos precocido	748	3,441	360.2%	175	692	296.2%
Pasta (Minced)	2,829	1,772	-37.4%	982	704	-28.3%
Langostino congelado	231,156	221,188	-4.3%	33,563	33,592	0.1%
Colas de langostino	140,024	140,335	0.2%	16,847	17,570	4.3%
Langostino entero	91,132	80,853	-11.3%	16,716	16,022	-4.2%
Concha de abanico congelado	88,798	76,807	-13.5%	9,814	10,176	3.7%
Perico congelado	51,933	72,961	40.5%	8,096	10,571	30.6%
Pez volador congelado (Ovas)	42,053	44,544	5.9%	4,489	3,467	-22.8%
Trucha congelada	27,577	33,096	20.0%	4,081	4,863	19.2%
Filete	12,445	28,580	129.7%	1,482	3,551	139.6%
HG/Entera	12,479	3,705	-70.3%	2,203	1,107	-49.8%
Jurel congelado	39,717	32,702	-17.7%	47,259	40,745	-13.8%
Caballa congelada	7,221	16,410	127.2%	8,469	18,535	118.9%
Merluza congelada	23,224	12,716	-45.2%	10,569	5,401	-48.9%
Anguila congelada	18,390	9,251	-49.7%	2,338	1,456	-37.7%
Atún congelado	18,562	8,442	-54.5%	3,662	1,949	-46.8%
Pejerrey congelado	1,943	4,868	150.5%	671	1,631	143.1%
Anchoveta congelada	4,940	3,323	-32.7%	3,754	2,405	-35.9%
Calamar congelado	18,511	3,008	-83.7%	5,406	872	-83.9%
Pulpo congelado	550	3,001	445.2%	60	559	838.7%
Otros	12,651	10,079	-20.3%	1,647	2,150	30.6%
Total Congelados	1,433,790	1,151,992	-19.7%	490,785	430,747	-12.2%

Fuente: SUNAT

Tabla 11: Exportaciones de productos pesqueros de Perú, ene-mar 2021

Ene-Mar 2021

Participación principales productos CHD (Valor FOB)

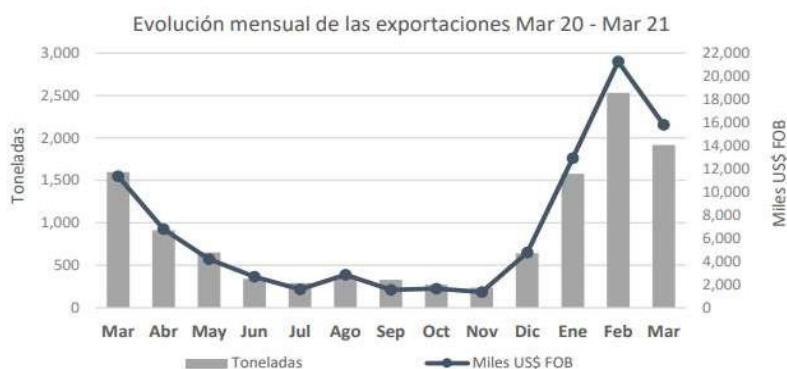


Principales productos CHD acumulado Ene-Mar

Linea	Producto	Miles US\$ FOB		Var% FOB 21/20	Toneladas		Var% PESO 21/20
		2020	2021		2020	2021	
Congelados	Pota congelada	76,896	123,600	60.7%	31,936	70,130	119.6%
	Cruda	58,390	84,373	44.5%	27,000	56,217	108.2%
	Precocida	17,807	37,939	113.1%	4,857	13,731	182.7%
	Seca	699	1,288	84.4%	79	183	130.0%
	Langostino congelado	54,410	50,941	-6.4%	8,049	8,036	-0.2%
	Colas de langostino	33,234	32,061	-3.5%	4,026	4,177	3.8%
	Langostino entero	21,176	18,879	-10.8%	4,023	3,859	-4.1%
	Perico congelado	45,541	49,992	9.8%	6,514	6,024	-7.5%
	Ovas de pez volador congeladas	15,995	29,740	85.9%	1,299	2,246	72.9%
	Conchas de abanico congeladas	16,625	28,110	69.1%	2,176	3,337	53.3%
	Jurel congelado	18,263	18,438	1.0%	23,847	17,992	-24.6%
	Trucha congelada	4,902	12,391	152.8%	672	1,638	143.7%
	Filete	4,176	11,503	175.4%	544	1,287	136.7%
	Entero/HG	725	888	22.5%	128	351	173.1%
Caballa congelada	6,459	8,305	28.6%	7,630	9,571	25.4%	

Fuente: Ministerio de la Producción del Perú

Figura 14: Evaluación mensual de las exportaciones de Perú



Fuente: Ministerio de la Producción del Perú

En las exportaciones no se percibe el impacto negativo de la clasificación del mahi mahi peruano como un producto a evitar realizada por el Monterey Bay Aquarium Seafood. Las exportaciones de Perú siguen altas y creciendo, mientras Ecuador en los últimos años recuperó las posiciones perdidas en el periodo 2016-2019.

En el 2018, las importaciones de mahi mahi fresco a EE.UU. alcanzaron un récord de 7.500 toneladas, disminuyendo a 6.600 toneladas en el 2019 y a 3.900 toneladas en 2020. Ecuador es el exportador más importante de este producto con 2.000 toneladas en 2018 y más de 3.000 toneladas en 2019. En los primeros ocho meses del 2021, Ecuador dominó el mercado, con 2.000 toneladas, casi el 65 % de las importaciones de EE.UU.

Tradicionalmente, Costa Rica, Panamá y Guatemala han sido importantes exportadores de este producto, pero estos países bajaron sus envíos en los últimos años. Perú nunca ha sido un importante proveedor de mahi mahi fresco a EE.UU. y sus exportaciones han fluctuado entre 5 y 200 toneladas por año.

Tabla 12: Importaciones EE.UU. de mahi mahi fresco (en toneladas)

PROVEEDOR	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021*
ECUADOR	2785,5	2691,8	2159,3	3568,6	2296,5	1824,4	2066,0	3160,1	2325,9	1977,4
PANAMA	653,3	589,5	868,7	826,8	454,8	881,7	1131,8	1215,8	743,5	627,7
COSTA RICA	777,7	1075,6	1367,6	562,1	191,8	595,0	1548,5	758,4	261,9	245,0
NICARAGUA	196,6	369,3	419,1	132,6	2,0	139,7	449,9	366,0	95,6	111,4
GUATEMALA	1373,1	956,8	778,6	261,3	15,0	345,2	1094,7	192,3	91,5	157,0
TAIWÁN	13,4	61,0	129,1	222,0	296,6	89,4	73,9	156,4	0,0	0,0
FIJI	43,8	83,6	191,7	175,2	131,5	189,6	130,4	137,0	16,1	0,4
PERÚ	35,3	25,7	2,5	76,6	206,1	94,0	5,2	120,5	25,4	6,5
VENEZUELA	0,0	0,3	3,4	4,1	21,8	189,0	103,6	118,6	88,4	83,5
EL SALVADOR	251,1	143,7	33,5	37,1	5,4	276,5	336,8	109,1	42,2	45,3
BRASIL	6,0	3,9	4,9	385,1	1052,2	277,8	56,5	74,3	182,6	112,4
Otros	487,9	834,2	560,2	585,7	608,9	660,2	510,9	215,9	45,3	21,9
TOTAL	6623,6	6835,3	6518,5	6837,2	5282,6	5562,5	7508,2	6624,4	3918,2	3388,4

Fuente: NOAA import data base. * 2021 enero-agosto

El mercado de filetes congelados de mahi mahi es más importante que el de mahi mahi fresco entero. Las importaciones de este producto llegaron a unas 20.000 toneladas en el año 2014, pero cayeron a 11.700 toneladas en 2019. En los últimos dos años aumentaron enormemente y en los ocho primeros meses del 2021 alcanzaron las 16.200 toneladas. Con estas cifras, se prevé que en 2021 se supere las 20.000 toneladas al cierre del año.

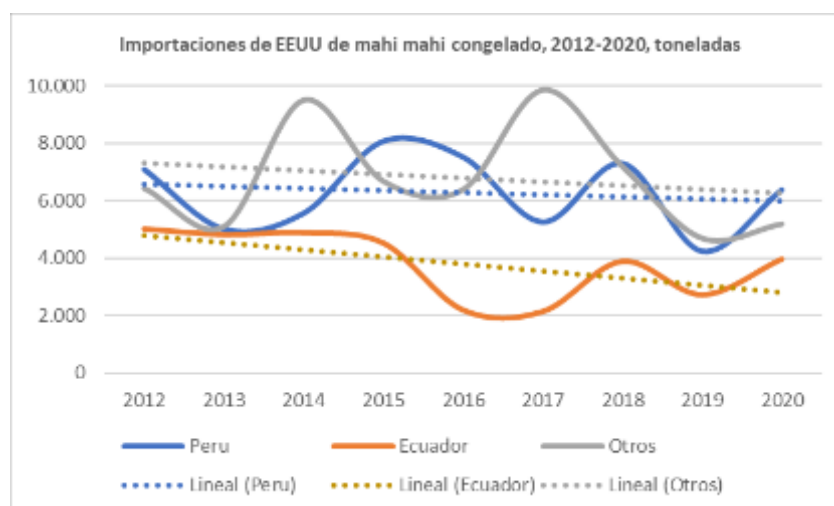
Tabla 13: Importaciones EE.UU. de filetes de mahi mahi congelados (ton)

PROVEEDOR	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021*
PERÚ	5026,2	5579,2	8076,1	7527,4	5274,8	7305,9	4259,8	6389,1	7642,3
ECUADOR	4810,8	4869,0	4513,6	2192,0	2140,9	3882,5	2722,5	3959,6	3777,1
TAIWÁN	2885,7	5684,2	4420,7	4629,5	5115,1	1798,0	2136,5	2780,1	1497,3
VIETNAM	277,7	567,3	466,3	863,8	2162,1	1695,0	997,3	920,8	2166,0
INDONESIA	51,0	725,0	598,1	560,1	554,6	472,2	522,3	849,6	709,5
COSTA RICA	447,7	576,5	230,8	0,8	154,6	307,0	235,3	80,0	26,1
PANAMÁ	458,6	727,2	452,5	36,3	426,8	383,0	223,1	282,0	106,4
NICARAGUA	254,2	302,6	64,3	0,0	260,8	492,6	196,9	85,4	15,5
Otros	739,4	929,7	456,1	304,9	1189,9	2055,3	390,8	178,1	251,7
Total	14951,2	19960,8	19278,5	16114,6	17279,7	18391,6	11684,6	15524,8	16191,9

Fuente: NOAA import data base. * 2021 enero-agosto

Perú es el principal proveedor de este producto al mercado EE.UU. En promedio, Perú representa el 40 % de las importaciones de filetes congelados de mahi mahi. Ecuador es el segundo exportador de este producto, pero llega solo a unas 3.900 toneladas en promedio. Perú aumentó sus exportaciones desde el año 2013, mientras que las de Ecuador se redujeron.

Figura 15: Importaciones de EE.UU. de mahi mahi congelado, 2012-2020, (ton)



Fuente: FAS USDA import data base.

3. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN: CALIDAD E INOCUIDAD

Tal como se mencionó anteriormente, en las exportaciones no se observa el impacto negativo de la clasificación del mahi mahi peruano como un producto a evitar, realizada por el Monterey Bay Aquarium Seafood Watch.

EE.UU. posee un sistema de control de la inocuidad de los productos que importa con el objetivo de proteger la salud de los consumidores.

HACCP

Actualmente, el Sistema de HACCP es obligatorio para productos hidrobiológicos que se procesan y comercializan en EE.UU. (Standard 21 CFR Fish and Fishery Products). En el Perú, su aplicación también es obligatoria de acuerdo con la Norma Sanitaria de las actividades pesqueras y acuícolas aprobada mediante Decreto Supremo N°040-2001-PE (artículo 130).

Trazabilidad

El control de la trazabilidad del recurso mahi mahi es realizado por la Dirección General de Supervisión, Fiscalización y Sanción del Despacho Viceministerial de Pesca y Acuicultura del Ministerio de la Producción en coordinación con los órganos competentes de dicha entidad, así como con los gobiernos regionales, según corresponda.

Asimismo, para la exportación de mahi mahi, los establecimientos productores deben contar con registros que permitan determinar la trazabilidad de la producción del producto desde su captura hasta su comercialización.

Respecto a las exigencias de trazabilidad, desde hace un par de años EE.UU. considera al mahi mahi como una especie en riesgo significativo de ser capturada mediante pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (pesca INDNR, por su sigla en inglés). Al momento de importar este recurso, a los países exportadores de origen se les exige que implementen algunos controles adicionales de trazabilidad, además de que cuenten con el registro de información según el Seafood Import Monitoring Program. Si los países exportadores de origen no pueden alinear sus pesquerías con las exigencias de sostenibilidad y trazabilidad, se verán restringidos de ingresar al mercado estadounidense. Por ello, se requiere un mayor involucramiento en los FIP, no solo por parte de todos los actores, sino también del gobierno.

Amorós et al., (2017) definieron que la trazabilidad de la pesquería del mahi mahi peruano es débil. Entre las principales razones, se menciona que la pesquería se encuentra pobremente regulada y presenta un alto nivel de informalidad a lo largo de sus cadenas productivas. También se enfatiza en que no se tiene un control ni seguimiento adecuado de la actividad extractiva, lo que permite el ingreso de pesca de

procedencia informal o ilegal en los canales formales y legales de la cadena productiva. A su vez, no existen suficientes incentivos para la formalización de la actividad extractiva ni una coordinación efectiva entre los diferentes organismos gubernamentales que intervienen en la regulación de esta industria.

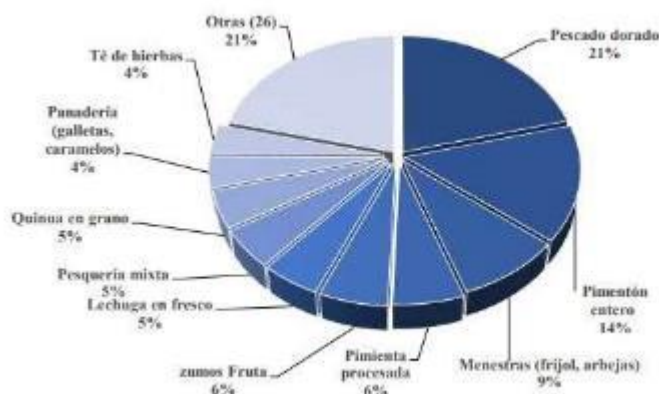
En Amorós et al., (2017) también se dan algunas recomendaciones para mejorar la trazabilidad de esta pesquería. Por ejemplo, se menciona que el interés político por parte del Gobierno del Perú debe mejorar para atender al sector pesquero artesanal, considerándolo de mayor prioridad en las políticas sectoriales.

Otra publicación de Amorós et al., (2015) menciona que mejorar la trazabilidad permitirá mejorar la sostenibilidad de la pesquería y combatir la pesca INDNR. FAO (2016c) reconoce el impacto que la pesca INDNR tiene en las cadenas productivas y que los líderes de mercados pesqueros han empezado a invertir en sistemas de trazabilidad para asegurar que sus consumidores sean abastecidos con productos de procedencia legal y sostenible. Sin embargo, también reconoce que los mecanismos de trazabilidad son escasos y que las capturas INDNR a menudo van directamente a los mercados o son “lavados” a través de plantas de procesamiento donde hay controles débiles o inexistentes.

Alertas y rechazos en los principales mercados

En los últimos 5 años, la duración de los viajes de pesca en Perú ha crecido sostenidamente y esto se ha comenzado a relacionar con el estigma de la mala calidad. EE.UU. posee un sistema de control de la inocuidad de los productos que importa con el objetivo de proteger la salud de los consumidores.

Figura 16: Rechazos en EE.UU. por tipo de producto



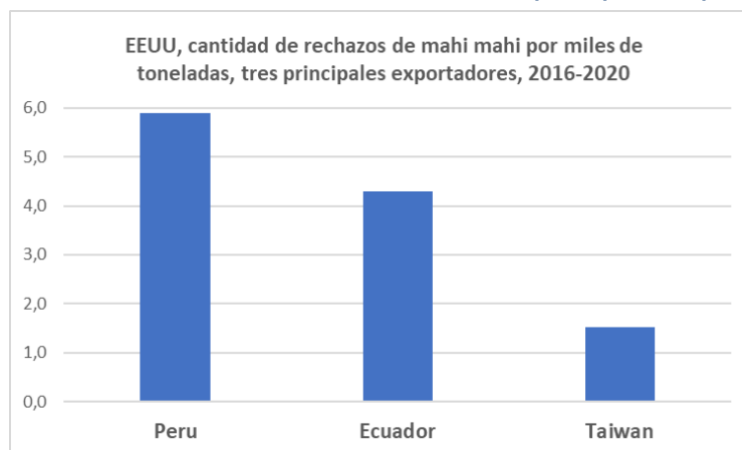
Fuente: FDA

En lo que respecta al mercado de los Estados Unidos, los principales rechazos reportados para el ingreso de mahi mahi se dan por los siguientes aspectos:

- Cod. 249: Aspectos de higiene: prueba sensorial.
- Cod. 482: Mal etiquetado.

Como se mencionó anteriormente en los últimos cinco años, 2016-2020, Perú, Ecuador y Taiwán fueron los principales exportadores de mahi mahi a EE.UU., concentrando entre los tres 75.000 toneladas de las 108.000 toneladas importadas por EE.UU. La relación de rechazos cada mil toneladas, en el caso de Perú llega a 6, contra 4 de Ecuador y 1,5 de Taiwán.

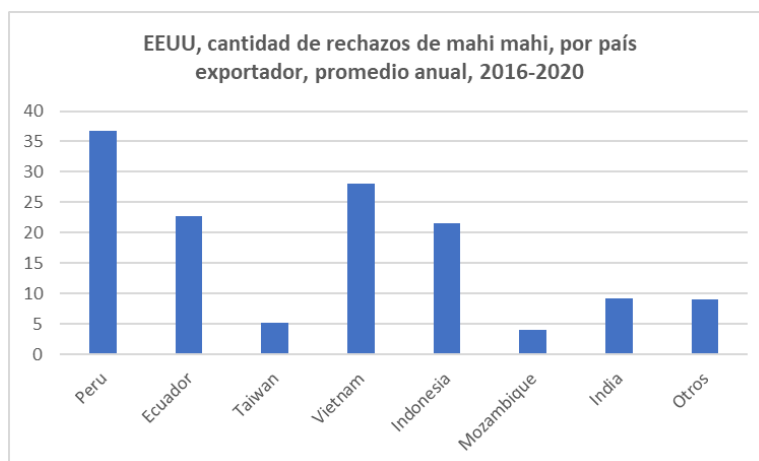
Figura 17: Cantidad de rechazos de mahi mahi en principales exportadores



Fuente: Import Refusal Report

Si hacemos el promedio anual de rechazos (últimos 5 años), Perú llega a 37 casos por año, contra 23 de Ecuador y 5 de Taiwán. Perú exporta un 17% más que Ecuador y un 81 % más que Taiwán a EE.UU. Sin embargo, tuvo en los cinco años analizados un 61 % más de rechazos que Ecuador y 607 % más que Taiwán.

Figura 18: Cantidad de rechazos de mahi mahi por país de origen



Fuente: Import Refusal Report

A lo largo de los últimos cinco años, la cantidad de rechazos cae de manera sostenida, hasta llegar a niveles por debajo de 10 en 2020. Si bien esto indicaría que no existirían actualmente problemas de calidad, en el pasado los niveles altos de rechazos, superiores a 100 en 2016, podrían haber dañado la imagen del producto.

En el caso de la Unión Europea, los principales rechazos se dan por aspectos de rotura de la cadena de frío, presencia de histamina, presencia de metales pesados, presencia de microorganismos patógenos y etiquetado incorrecto. En el año 2020 no se reportaron casos de alertas de mahi mahi procedente de Perú en el portal del RASFF.

En la figura 16, se muestra a los principales productos alimenticios procedentes de Perú rechazados en EE.UU., donde el sector pesquero encabeza la lista con el mahi mahi (21 %). Entre las causas de rechazo se menciona a la totalidad o en parte, de una sustancia sucia, podrida o descompuesta o etiquetado incorrecto.

En el 2019, el 35 % de las empresas peruanas estuvieron en la lista roja de la FDA. Los principales productos que fueron observados fueron: mahi mahi, vieiras (moluscos bivalvos), pez espada fresco,

merluza negra, anchoa, caballa, camarones, langostinos, eperlano, tiburón y sardina, entre otros. Estos productos fueron detenidos por presentar descomposición o histamina, por no cumplir con el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, en sus siglas en inglés), por presencia de *Listeria monocytogenes* (bacteria), presencia de salmonella; entre otras causas.

Pruebas de laboratorio en EE.UU., Japón, Canadá y UE:

Para la exportación de mahi mahi se realizan las siguientes pruebas de laboratorio:

EE.UU:

- Pruebas de laboratorio sensorial:
Pruebas de laboratorio microbiológicos:
- Escherichia coli (NMP/g)
 - Aerobios mesófilos (ufc/g)
 - Vibrio parahaemolyticus (NMP/g)
 - Staphylococcus aureus (ufc/g)
 - Salmonella (Ausencia/25g)
- Pruebas de histamina: < 50 ppm

Japón:

- Pruebas de laboratorio sensorial:
Pruebas de laboratorio microbiológicos:
Pruebas de laboratorio de histamina:

Canadá:

- Pruebas de laboratorio sensorial:
Pruebas de laboratorio microbiológicos:
- Escherichia coli (NMP/100g)
 - Staphylococcus aureus
 - Salmonella (Ausencia/25g)
 - Listeria monocytogenes
 - Vibrio cholerae (productos cocidos o listos para consumo)
- Pruebas de laboratorio de histamina: < 10 mg/100g

Unión Europea:

- Pruebas de laboratorio sensorial:
Pruebas de laboratorio microbiológicos:
- Escherichia coli (NMP/g)
 - Aerobios mesófilos (ufc/g)
 - Vibrio parahaemolyticus (NMP/g)
 - Staphylococcus aureus (ufc/g)
 - Salmonella (Ausencia/25g)
- Pruebas de laboratorio de histamina: n=9 c=2 m=100 mg/kg M=200 mg/kg

Límites de metales pesados en EE.UU., Japón, Canadá y UE:

Para el producto mahi mahi se presentan los siguientes límites de metales pesados:

EE.UU.:

Según la Guía sobre los peligros y los controles del pescado y los productos pesqueros de la FDA (2021), los Niveles de orientación de elementos tóxicos para el arsénico, el cadmio, el plomo y el níquel ya no figuran en la lista.

Según la FDA, se tienen los siguientes niveles de acción, tolerancias y niveles de orientación para sustancias venenosas o nocivas en los mariscos.

Metilmercurio: 1.0 mg/kg

Japón:

Los requisitos para metales pesados en productos pesqueros son los siguientes:

Mercurio (Hg): 0.4 mg/kg
 Metilmercurio: 0.3 mg/kg

Canadá:

Los requisitos para metales pesados en productos pesqueros son los siguientes:
 Mercurio (Hg): 0.5 mg/kg

Unión Europea:

Los requisitos para metales pesados en productos pesqueros son los siguientes:
 Cadmio (Cd): 0.05 mg/kg
 Mercurio (Hg): 0.5 mg/kg
 Plomo (Pb): 0.3 mg/kg

Certificaciones (ecológicas, sanitarias):

Para el mercado de EE.UU., la exportación de mahi mahi no requiere de certificado sanitario, pero se requiere que el establecimiento esté registrado en la FDA y cumpla con los requisitos establecidos.

Para el mercado de Japón, la exportación debe ir acompañada de un certificado sanitario procedente de la autoridad peruana SANIPES.

Para el mercado de Canadá, la exportación de mahi mahi procedente de Perú se realiza acompañada de un certificado sanitario emitido por la autoridad sanitaria SANIPES.

Para el caso del mercado de la Unión Europea, la exportación de los productos procedentes de establecimientos que se encuentren listados y autorizados en el registro de la DG-SANTE debe ir acompañada de un certificado sanitario expedido por la Autoridad Peruana SANIPES.

Estas son las primeras aproximaciones al tema, pero es imprescindible analizarlas junto a otros posibles factores que inciden y cumplen un rol en el mercado.

4. ACCESO AL MERCADO

Sostenibilidad

Como ya se mencionó, el Monterey Bay Aquarium Seafood Watch clasifica al mahi mahi de Perú como “especie a evitar”, mientras la misma pesca de Ecuador es clasificada como “una buena alternativa”. Las calificaciones del Monterey Bay Aquarium Seafood Watch son muy importantes en el mercado estadounidense. Debido a esto, los importadores y los mismos supermercados podrían preferir comprar mahi mahi de Ecuador, y evitar el producto de Perú.

Tabla 14: Recomendaciones de sostenibilidad de mahi mahi para consumidores

PAÍS	REGION	ARTE DE PESCA	RECOMENDACIÓN
Estados Unidos	Northeast Atlantic Ocean, Northwest Atlantic Ocean	Hand lines	BEST CHOICE
Estados Unidos	Northeast Atlantic Ocean, Northwest Atlantic Ocean	Pole and lines	BEST CHOICE
Hawai	Western Central Pacific Ocean, Northwest Pacific Ocean	Longline deep set	GOOD ALTERNATIVE
Hawai	Eastern Central Pacific Ocean	trolling lines	GOOD ALTERNATIVE
Ecuador	Southeast Pacific Ocean	Drifting longlines	GOOD ALTERNATIVE

Panamá	Eastern Central Pacific Ocean	Drifting longlines	GOOD ALTERNATIVE
Costa Rica	Eastern Central Pacific Ocean	Drifting longlines	GOOD ALTERNATIVE
Hawaii	Eastern Central Pacific Ocean, Northeast Pacific Ocean	Longline deep set	GOOD ALTERNATIVE
Hawaii	Eastern Central Pacific Ocean	Hand lines	GOOD ALTERNATIVE
Hawaii	Eastern Central Pacific Ocean	Pole and lines	GOOD ALTERNATIVE
N/A	Eastern Central Pacific Ocean	Unassasociated Purse seine (non fad)	GOOD ALTERNATIVE
EE.UU.	Gulf of Mexico	Drifting longlines	GOOD ALTERNATIVE
EE.UU.	Atlantic Ocean and adjacent areas	Drifting longlines	GOOD ALTERNATIVE
Hawaii	Eastern Central Pacific Ocean, Northeast Pacific Ocean	Longline shallow set	GOOD ALTERNATIVE
Hawaii	Western Central Pacific Ocean, Northwest Pacific Ocean	Longline shallow set	GOOD ALTERNATIVE
Taiwan	Western Central Pacific Ocean, Northwest Pacific Ocean	Drifting longlines	AVOID
Guatemala	Eastern Central Pacific Ocean	Drifting longlines	AVOID
Indonesia	Western Central Pacific Ocean	Drifting longlines	AVOID
Indonesia	Eastern Indian Ocean	Drifting longlines	AVOID
Perú	Southeast Pacific Ocean	Drifting longlines	AVOID
N/A	Southwest Atlantic Ocean	Drifting longlines	AVOID
N/A	Northwest Atlantic Ocean	Drifting longlines	AVOID
N/A	Northwest Atlantic Ocean, Southwest Atlantic Ocean	Floating object purse seine (FAD)	AVOID

Fuente: Monterrey Bay Aquarium

Con artículos de noticias que se publican sobre la escasez de pescado y el daño causado por la sobrepesca, un número creciente de consumidores en EE.UU. ha comenzado a buscar productos que se obtienen de manera sostenible. Por ejemplo, los productos que cuentan con la aprobación del Marine Stewardship Council (MSC) ganan popularidad entre los consumidores cada vez más atentos a lo que comen.

Otras ONGs, como WWF Sudáfrica, en su programa Southern African Sustainable Seafood Initiative (SASSI), coloca al mahi mahi del Pacífico oriental en rojo, con la recomendación de no comprar, mientras que el producto capturado con línea por Sudáfrica lo califica en verde y al de longline en amarillo.

Si comparamos el ranking de Monterrey Bay Aquarium, vemos que los puntajes relativos a los impactos sobre la especie, respecto a otras especies capturadas (incidentales) y al hábitat y ecosistema, son idénticos para las tres pesquerías, radicando la única diferencia en la evaluación de la efectividad de la gestión, donde Perú solo recibe 1.000 puntos al tiempo que a Ecuador y EE.UU. se le adjudican 3.000.

Tabla 15: Comparación de las pesquerías de mahi mahi de Perú, Ecuador y EEUU

Pesquería	Situación	Impactos sobre las especies bajo evaluación (Puntos)	Impactos sobre otras especies capturadas (Puntos)	Impactos sobre el hábitat y el ecosistema (Puntos)	Efectividad de la gestión (Puntos)
Perú	Se desconoce el estado de la población, pero la sobrepesca es poco probable. La captura de especies en riesgo, de aves marinas, tortugas y tiburones es una gran preocupación. La administración se considera ineficaz en general.	3413	1000	3873	1000
Ecuador	La población no se ha evaluado completamente, pero la sobrepesca es poco probable. La información sobre la captura incidental es limitada, pero hay indicios de que se capturan tortugas y tiburones vulnerables o en peligro de extinción. Esta pesquería también captura atún aleta amarilla, que está sufriendo una sobrepesca. La gestión se califica en general como moderadamente eficaz porque se ha adoptado un plan integral. Sin embargo, se necesita más información sobre su eficacia.	3413	1000	3873	3000
EE.UU. (Pacífico oriental)	Una evaluación limitada y exploratoria de la población sugiere que la sobrepesca es poco probable, pero se necesita más información sobre los niveles de pesca al norte del Ecuador. Sin embargo, la captura de ballenas, tortugas, aves marinas y tiburones en riesgo o sobreexplotados es una gran preocupación. La gestión se califica en general como moderadamente eficaz.	3413	1000	3873	3000

En febrero de 2019, la pesquería de mahi mahi en Ecuador entró en el proceso de evaluación completa del MSC, pero desafortunadamente tuvo que retirarse en diciembre de 2020 debido principalmente a la falta de gestión conjunta entre Perú y Ecuador de la población compartida de mahi mahi. Las acciones anteriores del plan de trabajo de FIP se habían completado antes de pasar a la evaluación completa de MSC, pero se ha desarrollado un nuevo plan de trabajo para continuar trabajando en la mejora de las deficiencias de la pesquería. Conservación Mahi Mahi, un consorcio de los principales exportadores ecuatorianos de mahi mahi, firmó un nuevo memorando de entendimiento con WWF Ecuador en abril de 2021 para trabajar juntos para reiniciar la implementación del FIP integral de mahi mahi. Aproximadamente el 60 % de los buques palangreros de mahi mahi de la flota ecuatoriana ahora forman parte de este FIP.

Certificaciones

Respecto a certificaciones pesqueras de sostenibilidad, es importante mencionar que hay demanda en el mercado por mahi mahi certificado bajo el estándar que otorga la MSC. En esta línea, la pesquería ecuatoriana ya se encuentra en un proceso de evaluación completa del estándar MSC, tras haber completado más del 80 % de las acciones sugeridas al inicio del proceso y tener mejoras significativas en los indicadores de su FIP. En tanto, el FIP de mahi mahi peruano ha tenido muy poco progreso, principalmente a causa de retrasos en actividades que requieren de un involucramiento activo del gobierno.

En Perú existen empresas cuyas políticas las han llevado a contar con diferentes certificaciones y diferentes alcances.



NUESTRAS
CERTIFICACIONES



Estándares internacionales

Tenemos como principio la calidad a todo nivel. Contamos con políticas y certificaciones que garantizan la inocuidad de nuestros productos, así como la salud y seguridad de nuestros colaboradores.



5. POSICIONAMIENTO COMPETITIVO

Ecuador es el mayor competidor de Perú en el mercado EE.UU. Por este motivo, a continuación se analiza la producción y la posición de Ecuador. Asimismo, la producción local estadounidense también es competencia del producto peruano, y también se incluye un análisis en este informe.

Ecuador

El mahi mahi es la especie más importante dentro de las pesquerías artesanales del Ecuador y con fuerte impacto socioeconómico, generando miles de plazas de trabajo y alimentación. En 2014 representó el 54 % del total del desembarque de peces pelágicos grandes, seguido por: bonito barrilete (11 %) picudo blanco (11 %), pez espada (9 %) y atún aleta amarilla (9 %). Durante el periodo 2012-2014, los desembarques totales fluctuaron entre 14.474 toneladas y 11.456 toneladas, respectivamente. Los mejores índices de Captura Por Unidad Esfuerzo (CPUE) se encuentran en el primer y último trimestre de cada año (temporada de pesca).

En febrero de 2019, la pesquería de mahi mahi en Ecuador entró en el proceso de evaluación completa del MSC, pero tuvo que retirarse en diciembre de 2020 debido principalmente a la falta de gestión conjunta de la población compartida con Perú. Las acciones anteriores del plan de trabajo de FIP se habían completado antes de pasar a la evaluación completa de MSC, pero se ha desarrollado un nuevo plan de trabajo para continuar trabajando en la mejora de las deficiencias de la pesquería. Conservación Mahi Mahi, un consorcio de los principales exportadores ecuatorianos de mahi mahi, firmó un nuevo memorando de entendimiento con WWF Ecuador en abril de 2021 para trabajar juntos y reiniciar la implementación del FIP integral de mahi mahi. Aproximadamente el 60 % de los buques palangreros de mahi-mahi de la flota ecuatoriana ahora forman parte de este FIP.

La población de mahi mahi sobre la que opera la flota ecuatoriana no se ha evaluado completamente, pero la sobrepesca es poco probable. La información sobre la captura incidental es limitada, pero hay indicios de que se capturan tortugas y tiburones vulnerables o en peligro de extinción. Esta pesquería también captura atún aleta amarilla, que está sufriendo una sobrepesca. La gestión se califica en general como moderadamente eficaz porque se ha adoptado un plan integral. Sin embargo, se necesita más información sobre su eficacia. Los palangres de deriva no entran en contacto con el fondo marino, y la Comisión Interamericana del Atún Tropical ha implementado algunas medidas basadas en el ecosistema que Ecuador debe seguir. En el caso de la pesquería de mahi mahi ecuatoriano, el MBA la recomienda como una buena alternativa.

Comercialización y mercados

En cuanto a las exportaciones de pesca blanca, el mahi mahi es la especie de mayor importancia dentro de la pesquería de palangre en Ecuador. Según el BCE, el principal mercado de exportación es EE.UU. con un promedio del 90 %.

Estados Unidos

En EE.UU., la mayoría del mahi mahi se captura principalmente con troll y líneas de mano. También puede capturarse de forma incidental en las pesquerías de palangre pelágico de atún y pez espada.

La cantidad de captura incidental asociada con la pesquería de mahi mahi varía. Los pescadores de palangre pelágico de EE. UU., que tienen como objetivo el atún y el pez espada y que pueden capturar mahi mahi de manera incidental, deben utilizar herramientas y técnicas de manipulación específicas para mitigar la captura incidental de tortugas y mamíferos marinos. Los aparejos de pesca utilizados para capturar mahi mahi rara vez entran en contacto con el fondo marino, por lo que los impactos en el hábitat son mínimos.

Existen reglamentaciones sobre cierres de zonas espacio-temporales que también limitan y previenen las interacciones entre los artes de palangre pelágicos y las especies no objetivo. En algunas pesquerías se requiere que los observadores a bordo registren cualquier interacción con tortugas marinas, aves y mamíferos marinos.

Estado del recurso y sostenibilidad de la pesquería en EE.UU.

La población no está evaluada formalmente. Los científicos asumen que las poblaciones de mahi mahi son estables porque la especie es altamente productiva y está ampliamente distribuida por todo el Pacífico tropical y subtropical, y las series anuales de desembarques muestran estabilidad.



Los artes de pesca utilizados para su captura rara vez entran en contacto con el fondo del océano y tienen un impacto mínimo en el hábitat.

Las capturas de mahi mahi proveniente de la pesca de longline de atún y pez espada probablemente sean las más abundantes y las de mayor disponibilidad en el mercado. En dichas pesquerías, bajo bandera de EE.UU. existen regulaciones para minimizar la captura incidental de tortugas y mamíferos marinos.

Las pesquerías comerciales estadounidenses en el Pacífico occidental y central capturan la mayoría del mahi mahi estadounidense. En 2020, los desembarques comerciales de mahi mahi del Pacífico recolectado en las Islas del Pacífico de EE.UU. y la Costa Oeste totalizaron aproximadamente 272 toneladas valoradas en USD 2 millones, según la base de datos de desembarques de pesca comercial de NOAA Fisheries. La mayor parte de la captura proviene de Hawái. Asimismo, el recurso es objeto de pesca recreativa, habiendo capturado los pescadores recreativos aproximadamente 907 toneladas en las Islas del Pacífico de EE.UU., según la misma fuente.

Comercialización y mercados

El mahi mahi desembarcado en EE.UU. se consume en el mercado local. Para satisfacer la demanda, el país importa productos de mahi mahi fresco y congelado de diversas procedencias, principalmente de Perú, Ecuador, Centroamérica y Taiwán.

Las pesquerías de mahi mahi de estos países han sido “evaluadas” por el Monterrey Bay Aquarium. Como ya se dijo, de estos países, el único que califica como no recomendable (“avoid”) es el producto de Perú. El de Ecuador califica como “bueno” aunque con preocupaciones y el de EE.UU. del Pacífico oriental califica como la mejor opción por su sostenibilidad.

Entrevista con las empresas de EE.UU.

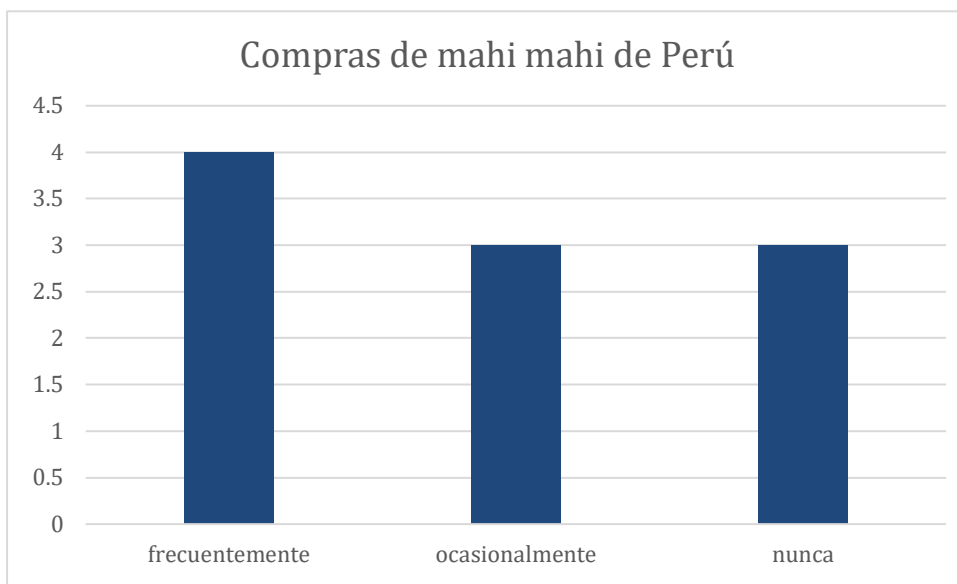
A través de un análisis comparativo (benchmark), se evaluó el posicionamiento de Perú dentro del mercado norteamericano de mahi mahi frente a sus principales competidores (Ecuador, Indonesia, Taiwán), así como se identificaron los principales atributos de diferenciación a tomar en cuenta con el objetivo de crear una oferta sostenible en el tiempo.

El análisis comparativo fue realizado mediante el contacto con los principales importadores de mahi mahi estadounidenses; se envió un cuestionario a 46 empresas importadoras, de las cuales 11 completaron el formulario. El cuestionario original es reproducido en el Anexo.

Todas las empresas que llenaron el cuestionario importan mahi mahi. De las 11 empresas, el 70 % importa productos pesqueros de Perú. El 30 % no importa todavía, 2 empresas declararon falta de conocimiento acerca de empresas pesqueras peruanas. Una empresa dijo que quiere importar, pero trata solo con productos frescos, los que todavía no llegan de Perú.

De los importadores 5 compran mahi mahi frecuentemente de Perú, 3 ocasionalmente, y 3 no compran. En las respuestas al cuestionario se encuentran muchas dudas con respecto al producto peruano (los que nunca compran mahi mahi de Perú, u ocasionalmente). Los importadores que compran frecuentemente son entusiastas del mahi mahi de Perú.

Figura 19: Entrevista durante la consultoría: compras de mahi mahi de Perú

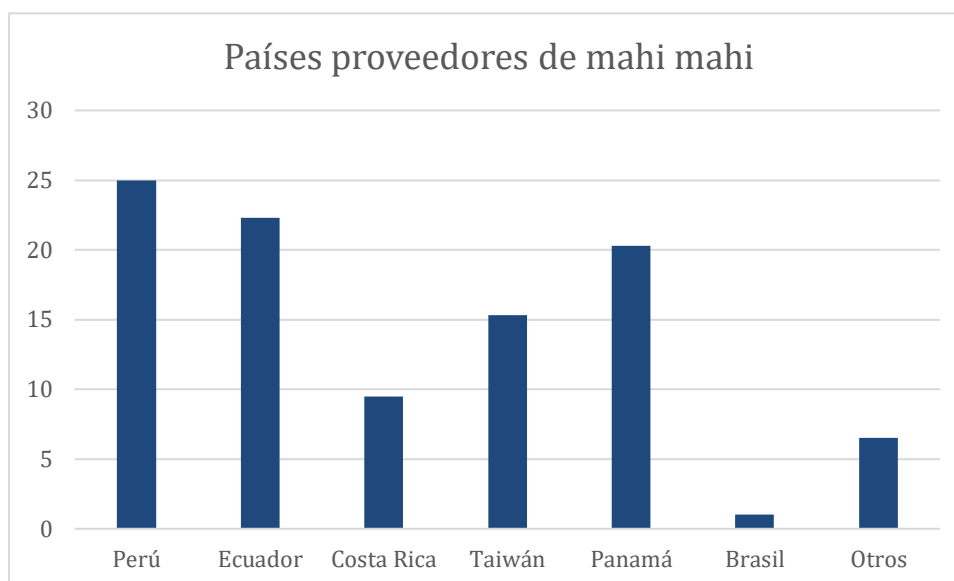


A la pregunta sobre cuáles productos peruanos conocen, el 90 % declaró en el primer puesto al mahi mahi. Como otros productos, se mencionó langostinos, concha de abanico, y pota. Una empresa mencionó atún, otra merluza y trucha. En estas respuestas, al igual que de las empresas que todavía no importan de Perú, el mahi mahi es el más conocido. Este es un buen resultado, y pone el producto en una posición de representación del país.

Figura 20: Entrevista durante la consultoría: Especies pesqueras de Perú mencionadas



Figura 21: Entrevista durante la consultoría: Países proveedores de mahi mahi

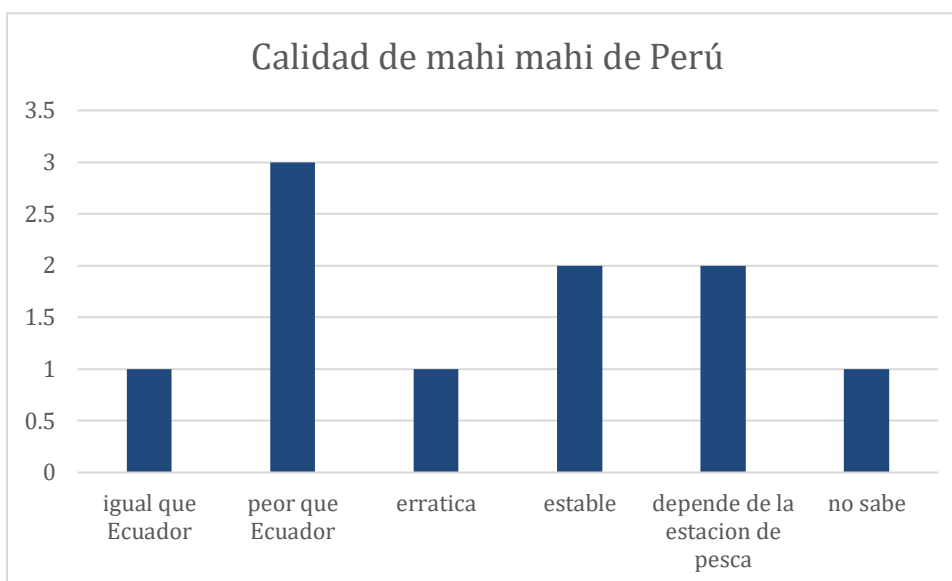


Se preguntó acerca de los países exportadores de mahi mahi, y el más importante resultó Perú con 25 %, seguido de Ecuador con 22,3 %, y Panamá con 20,3 %. Este porcentaje es el promedio de las respuestas de todas las empresas.

Con respecto a la impresión de la calidad del producto, hay diferentes opiniones. Las empresas que compran mucho mahi mahi declaran estar muy satisfechos con las empresas peruanas, y que la calidad es muy alta. Otras empresas que compran con menor frecuencia u ocasionalmente declararon que la calidad es mala, lo que depende de la empresa productora, y de la estacionalidad. Estas empresas declararon: “La calidad a veces no es buena, depende del viaje de pesca y la temporada”. “Perú no ofrece calidad estable, por lo que no es una buena entrega, solo el precio es competitivo”. “Ciertos proveedores no cumplen con los criterios de sostenibilidad o trazabilidad para permitirnos comprar”. “Como se mencionó anteriormente, no se puede agrupar todo junto, depende de la planta y del equipo detrás de la planta. Tienes empacadores buenos y malos allí, como cualquier otro país”.

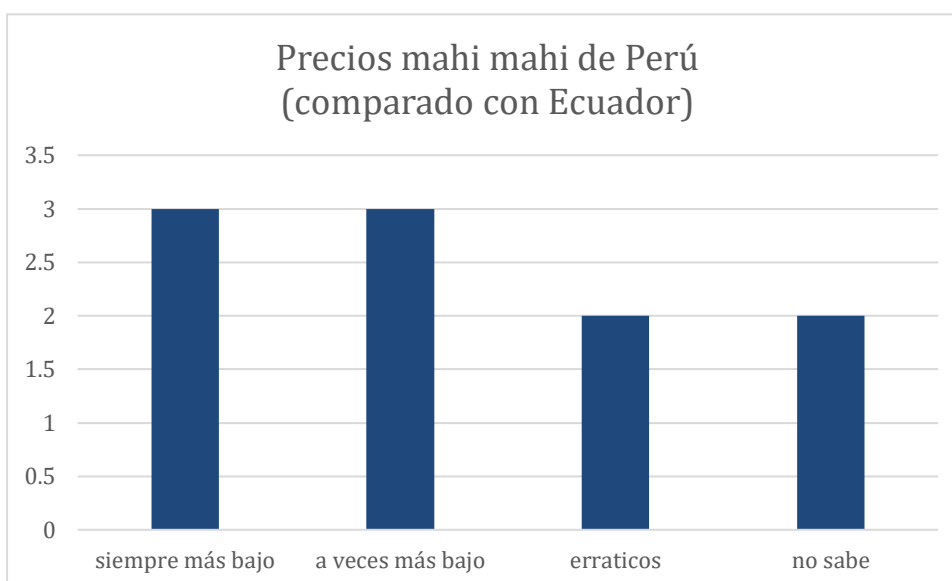
Cuando se mira la competitividad con Ecuador, generalmente se declara que el producto de Ecuador tiene mejor calidad o una calidad más estable en el tiempo. Pero también hay clientes que declaran que la calidad de Perú es igual que la de Ecuador y que la relación costo-calidad es a favor de Perú. Un 30 % de las empresas declararon que el mahi mahi de Perú es de peor calidad que el de Ecuador. Otras empresas (20 %) declararon que la calidad depende de la estación de pesca, y que a veces no es buena, pero estas empresas también dicen que depende de los proveedores, y que ellos conocen los proveedores que garantizan una buena calidad.

Figura 22: entrevista durante la consultoría: calidad de mahi mahi de Perú



La impresión general es que el producto de Perú cuesta un poco menos que el de Ecuador, pero se mencionó que los precios de mercado también fluctúan aleatoriamente sin permitir hacer programas de compras. El 30 % de los importadores dice que los precios del mahi mahi de Perú son siempre más bajos que los de Ecuador, y otro 30 % que es así a veces. El 20 % declaró que los precios de Perú cambian muy a menudo y son erráticos, sin conexión con la producción real o con la demanda del mercado.

Figura 23: entrevista durante la consultoría: Precios mahi mahi de Perú



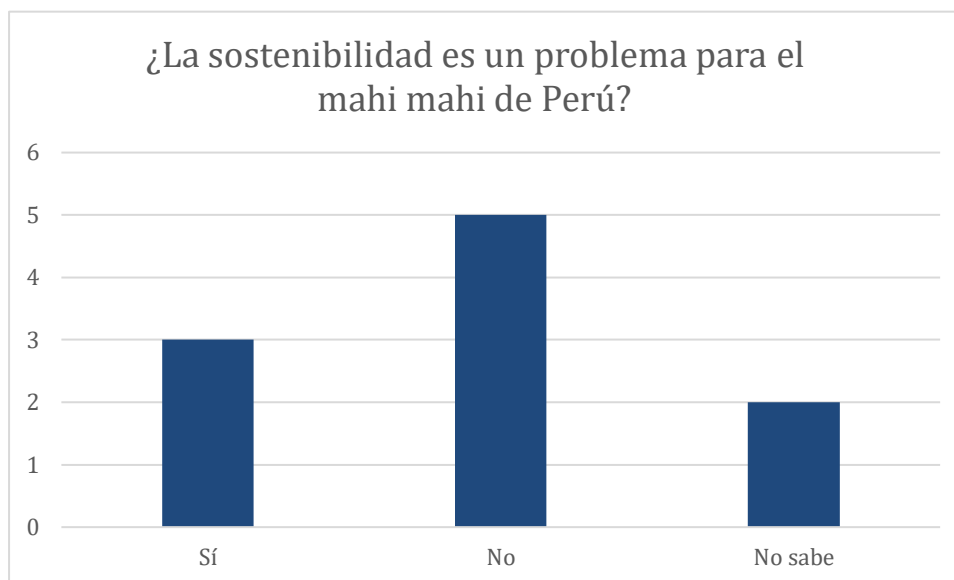
Hay opiniones muy positivas acerca del producto peruano. Un importador manifestó que prefiere Perú debido a un precio competitivo, una entrega precisa y una calidad estable. Otro importador declaró que Perú y Ecuador son los únicos proveedores de mahi mahi en porciones naturales.

En general, el mahi mahi de Ecuador es considerado como proveniente de una pesca más sustentable. El producto de Ecuador está mejor posicionado por la sostenibilidad. Un importador mencionó que Perú no tiene un FIP para la pesca de mahi mahi. La falta de datos disponibles está restringiendo la compra de mahi mahi de Perú para vender a minoristas que requieren que se cumplan los criterios de sostenibilidad. Otro importador declaró: “Estamos dispuestos a asumir compromisos de compra de aquellos proveedores que puedan proporcionar los datos necesarios para cumplir con nuestros criterios de trazabilidad, así como de aquellos que cumplan con las demandas de sostenibilidad. Somos

conscientes de que los operadores ecuatorianos están capturando en Perú, pero procesando en Ecuador”. Nadie mencionó La Alianza del WWF de Mahi Mahi.

El 50 % de los importadores declararon que no hay ningún problema de sostenibilidad con el mahi mahi de Perú, el 30 % dijo que sí había un problema, y sus clientes no quieren mahi mahi de Perú por motivos de sostenibilidad del recurso. Hay 2 empresas que no saben si hay un problema o no.

Figura 24: Entrevista durante la consultoría: Sostenibilidad



La calificación de MBA como producto a evitar tiene un impacto mixto en los importadores estadounidenses. Los que compran frecuentemente mahi mahi declararon que esta calificación no es un problema, ni es relevante para el comercio. Los que compran producto peruano a menudo declararon que algunas veces los clientes prefieren otros orígenes. “Por calidad, los mahi mahi de Perú y Ecuador son muy similares, pero el de Ecuador es preferido por algunos de mis clientes debido a las calificaciones de MBA”.

Un importador mencionó que las tarifas de flete también pueden ser un aspecto a considerar, ya que las tarifas de flete se han disparado en los últimos dos años. Así, los productos de Centroamérica son más convenientes.

Dos importadores que en este momento no compran mahi mahi de Perú pidieron información de buenos proveedores, lo que muestra que, en principio, están interesados. Otro importador indicó que quiere mahi mahi fresco de Perú, lo que puede ser una buena oportunidad de diversificación de producto.

6. CONTACTOS DE INTERÉS

Empresa	Tipo de empresa	Página web	Dirección		Principales Directivos	Persona de contacto	Tel.	email
Big Blue Ocean LLC	Importadora y distribuidora	http://bigblueocean.net/index.php	410 Jericho Turnpike #304, Jericho	New York 11753	Meri Intonato	Meri Intonato	(516) 641 4851	bigblueocean.directors@gmail.com
Alfa Gamma Seafood Group	Importadora	http://www.alfaseafood.com/	7850 N.W. South River Drive	Miami, FL 33166	<u>Antonio Alvarez</u>	Santiago Alvarez	(305) 888-6789	salvarez@gammaseafood.com / jlloesch@gammaseafood.com
D&E Imports LLC	Importadora	http://www.deimport.com/	3 Morris Ct Syosset	NY 11791	Dean Holzer	Dean Holzer	516-833-1540	dean@deimport.com
Altamar foods	Importadora, procesadora y distribuidora	https://www.altamarfoods.com/contact	511 SE 5th Avenue, Suite 8	Fort Lauderdale	Quique Umana (Admin Manager) / Fabrizio Biella (Sales Director)	Samantha Mijares	954.845 9690	purchasing02@altamarfoods.com
Bama SeaProducts	Procesadora	http://bamasea.com/	756 28th St S, St. Petersburg	FL 3371	John Stephens – Presidente / Michael Stephens – General Manager	Michael Stephens	(727) 327-3474	mstephens@bamasea.com
Beaver Street Fisheries	Importador, exportador, distribuidor y procesador	https://www.beaverstreetfisheries.com/	1741 West Beaver Street	Jacksonville, FL 32209	Lathun Brigman (General Manager) / Mario Burgos (Director of international sales and purchases)	Carlos Sánchez	(904)354-8533	csanchez@seabest.com
Jomara Seafood	Importador y distribuidor	https://jomaraseafood.com/	2275 West 9th Avenue, Hialeah	FL, 33010	Dolly Leon (Sales Manager)	Bob Interian	(305) 885-4577	bob@jomaraseafood.com
Pescanova INC	Distribuidora y productora	https://www.pescanovausa.com/	1430 South Dixie Highway Suite 303	Coral Gables, FL 33146	Chris Maze (President & CEO at Pescanova USA)	Richard CE Grant (CEO-Press)	(305) 663-4380	
Lawrence wholesale	Importadora	http://lawrencewholesale.com/	4353 Exchange Ave, Vernon	CA 90058		Adam Rappoport (sales team) (323) 235-7504	(323) 235-7535	AdamR@lwllc.com
Trident Seafoods		https://www.tridentseafoods.com/	5303 Shilshole Avenue NW	Seattle, WA 98107	Joe Bundrant CEO		(206) 783-3474	sales@tridentseafoods.com / humanresources@tridentseafoods.com
East Bay Seafood Co. Inc.	Importadora y distribuidora	http://eastbayseafood.com/	8 Fidelity Kennedy Ave	Boston, MA 02210	Hung Huynh CEO		(617)737-0890	info@eastbayseafood.com
Global Benchmark Inc.	Importadora y distribuidora	https://www.globalbenchmark.us/	25/11 Hillside Avenue	New York – 11419			(914)2987987	info@globalbenchmark.us
Allied Seafood LLC	Distribuidora y proveedora	https://www.alliedseafood.com/	4312 Crest Lane	Fort Lee, NJ 07024			(857) 285-0285	info@alliedseafood.com
BOSTON SWORD TUNA	Importadora y distribuidora	https://www.bstseafood.com/	10 Codfish Way	Boston, MA 02210	Michael Scola (CEO)	Larry Dore Jr. (Logistics & Frozen Production Manager)	(617)946-9850	https://www.bstseafood.com/contact

FSF Trading Corp.		http://www.fsfrading.com	2730 SW 3rd Avenue	Florida 33129	Lawrence Oxenberg (Vicep)		+1 3053333544	llox@fsftrading.com
Caerus International Trading Company LLC	Importadora	www.caerustradingco.com	8950 SW 74 CT	FL 2201		Marlon Gonzalez	1 3056007410	caerustradingco@gmail.com
Tropic Star Seafood, Inc.	Importadora y distribuidora	https://tropicstarseafood.com/	3620 Ventura Drive East	Lakeland, Florida 33811		Kevin Coats	(863) 6192278	tropicstarsfd@aol.com
South Bay Seafood		https://southbayseafood.com/	1305 Artic Ave.	Bohemia, NY 11716			1 631-589-0937	info@southbayseafood.com
Venture Seafoods	Mayorista	http://www.ventureseafoods.com	14463 66th St N, Loxahatchee	FL 33470	Jerry Oppenheim (Executive Fish Peddler)	Jerry Oppenheim	561-791-9457	jerry@ventureseafoods.com
Seafarers Inc.	Importadora	https://www.seafarersinc.com/	8180 NW 90th St, Medley	FL 33166	Luis Vera (Vice President HPP & Shellfish Division)	Luis Vera (Vice President HPP & Shellfish Division)	(305) 592-9999 / Mobile: (305) 219-6290	luis@seafarersinc.com
Sea Lion International	Importadora	http://www.sealion.org/	2000 Banks Road, Suite 222	Margate, FL 33063	Donelson Berger - (Vice President)	Donelson Berger - (Vice President)	(954) 341-3300 / Cel (415)308-5677	dberger@sealion.org
Giovanni's Fish Market - Degarimore Inc.	Distribuidor / captura fresca	https://www.giosfish.com/	1001 Front Street, Morro Bay	CA 93442	Giovanni DeGarimore (Dueño)		(805)772-2025	orders@giovannisfishmarket.com
Northern Fisheries Ltd	Importadora	https://northernfisheriesltd.com/	Little Compton	RI 02837	Brian Eliason (Presidente)	Adam	(401)592-0600	adam@northfishltd.com
Pacific Coral Seafood & Co., Inc	Importadora	https://www.pacific-coral.com/	4770 Biscayne Blvd Suite 700	Miami, FL 33137	Jeff Azari (Presidente)	Jeff Azari (Presidente)	(305) 573-8280	jeff@pacific-coral.com
Sea Delight	Importadora	https://www.seadelight.com/	12510 W Atlantic Blvd	Coral Springs, FL 33071	Eugenio Sanchez (Presidente)	Ernesto Vilches	(305) 594-9797	ernesto@seadelight.com
NORTHWEST SEAFOOD	Importadora y restaurante	https://northwestseafood.com/	4110 NW 16th Blvd	Gainesville, FL 32605	Scott Richardson (Dueño)	Lee Deaderick (Otro dueño)	(352) 371-4155	lee@northwestseafood.com / l.deaderick@northwestseafood.com
AFFCO Trading	Importadora, procesadora y distrib	https://www.affcotrading.com/	1322 Space Park Dr. Suite B-135	Houston, TX 77058	Sam Grella (CEO) / Jan Grella (VicePresidente)	Jan Grella (vicepresidente)	(713)823-8667	jan@affcotrading.com ; sam@affcotrading.com
Chicken of the Sea	Operador / importadora	https://chickenofthesea.com/	2150 E Grand Ave	El Segundo, California 90245	Ed Youngman - Director of Seafood Operations		001-424-397-8600	
COAST TO COAST IMPORTING LLC	Importadora	https://coasttocoastimporting.com/	11801 Nw 102nd Road	Medley, FL 33178		Francesca R	(305) 885-2977	francescar@coasttocoastimporting.com
ADS SEAFOOD		https://www.atlantic-fisheries.net				Eugenio and Margarita Sanchez		
CONFRE MAR USA			396 Alhambra Cir #900	Coral Gables, Florida 33134		Eddie Corvalan (Managing Partner)	(786) 683-9675	tunaranch@yahoo.com
DICARLO SEAFOOD COMPANY	Importadora	https://dicarloseafood.com/	842 N Pioneer Ave	Wilmington, CA 90744	Paul DiCarlo (Dueño)	Paul DiCarlo	(310)830-3460	paul@dicarloseafood.com

CARDON INTERNATIONAL	Distribuidora	http://www.cardoninternational.com/	1640 Town Center Cir	Weston, FL 33326			(954)389-3797	sales@cardoninternational.com
INCREDIBLE FISH	Distribuidora	http://www.incrediblefish.com/	7560 NW 43rd Miami	FL 33166	Tim Lycke (Presidente)	Tim Lycke (Presidente)	(305)696-7183	Timl@incrediblefish.com
KLF FISHERIES, LLC	Importadora	https://www.keylargofisheries.com	1313 Ocean Bay Drive	Key Largo	Joseph Marcantonio - (General Manager)	Frine Longueira	<u>800-432-4358</u>	frine@keylargofisheries.com
Afritex Ventures In	Importadora	https://afritexventures.com/	5345 Towne Square Drive, Suite 140,	Plano, TX, 75024	DAVID J. DIAMOND (CEO)	Guvin van der Bergh	1 214 224 0946	fishing@afritexventures.com
EPIC SEAFOOD INC	Importadora	https://epicseafood.com/	9655 Granite Ridge Rd., Suite 200,	San Diego, CA 92123		Jose Perera	(858) 737-6306	contact@epicseafood.com
Quirch Foods	Importadora	https://www.quirchfoods.com/	2701 S. Le Jeune Rd 12th Floor	Coral Gables	Giancarlo Fanuele - Seafood Category Manager	Victor Garrido	<u>(800) 458.5252</u>	victor.garrido@quirchfoods.com
Fantastic Fish	Importadora	http://www.fantasticfishco.com/	7750 SW 117th Avenue	Suite 201, Miami, Florida	Tom White (Presidente)		(305) 596 1555	
Tasty Seafood	Importadora	https://tastyseafood.com/	13 Marconi Lane	Marion MA 02738	Peter Levine (Presidente)	KIM LEVINE BOWMAN (VENTAS)	(508) 748-3784	inquiries@TastySeafood.com
Stokes Fish	Importadora y distribuidora	http://www.stokesfish.com/	625 CR 468	Leesburg, FL 34748	Ted Brozanski (Presidente)	Fred Mansfield (Director of Seafood)	352-787-4335	ted@laketrucking.com / fred@stokesfish.com
Future of fish	ONG							info@futureoffish.org.
WWF Peru	ONG	https://www.wwf.org.pe/	Calle Trinidad Morán, 853. Lince.	Lima, Perú	Kurt Holle Director de País	Diego Sole	Tel: +51(1) 440 5550	diego.sole@wwfperu.org
WWF USA	ONG	https://www.worldwildlife.org/	1250 24th Street, N.W.	Washington, DC 20037-1193	Carter Roberts (President & CEO)	Alison Cross (Director, Fishery Sustainability)	(202) 293-4800	news@wwfint.org / alison.cross@wwfus.org
Monterey Bay Aquarium	ONG	https://www.seafoodwatch.org/ / https://www.montereybayaquarium.org/	886 Cannery Row	Monterey, CA 93940	David Rosenberg - Vice President Julie Packard - Executive Director		(831)648-4800	https://www.montereybayaquarium.org/about-us/contact-us
FishChoice Inc.	ONG	https://fishchoice.com/		Fort Collins, CO 80522	Richard Boot (CEO)			
EDF	ONG	https://www.edf.org/experience/email/163	1875 Connecticut Ave, NW, Suite 600	Washington, DC 20009	Fred Krupp (Presidente)	Media contact: Jon Coifman		https://www.edf.org/contact/email/6087/related/17

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

El problema más grave que emerge de las entrevistas con los importadores de EE.UU. es la sostenibilidad. La explotación del mahi mahi es crítica e interesa a varios países. Por este motivo se debería diseñar un ROP basado en un proceso participativo que incluya, además de otras partes interesadas, organizaciones de pescadores artesanales, gremios empresariales (armadores, transportistas, comercializadores, procesadores y exportadores), sociedad civil, asociaciones de consumidores y a la comunidad académica. El reglamento debería incluir objetivos y metas a corto y largo plazo que puedan ser evaluados mediante indicadores, que se enfoquen en el cumplimiento del régimen de acceso, las medidas de conservación del recurso y el ecosistema, la regulación del esfuerzo pesquero, y que refuercen los mecanismos de control y vigilancia.

Es importante asegurar la sostenibilidad para evitar que las poblaciones de mahi mahi disminuyan y no se pongan en riesgo las exportaciones. Actualmente, el Monterey Bay Aquarium Seafood Watch recomienda a los consumidores estadounidenses el mahi mahi ecuatoriano como una “buena alternativa”, mientras que sugiere “evitar” el mahi mahi peruano, ya que la calificación de Perú en medidas de manejo que aseguren la sostenibilidad del recurso es baja. Se recomienda trabajar con MBA y las autoridades de Perú (IMARPE) para que el producto peruano alcance la valoración de “buena alternativa”, la misma que el producto ecuatoriano.

Los productos de mahi mahi son tradicionales (fresco entero, filetes congelados). Perú es dominante en el mercado del filete congelado, pero inferior en el mercado de fresco. Hay que explorar más este segmento de mercado.

Con el COVID-19 se ha desarrollado mucho el comercio online de los productos pesqueros. El comercio minorista y electrónico funciona bastante bien debido a esto. El sector del mahi mahi de Perú no se ha acoplado todavía a esta nueva tendencia. Hay que explorar más la posibilidad de entrar en el mercado electrónico, también en Perú.

En las entrevistas se observa que las empresas que importan frecuentemente mahi mahi de Perú están muy satisfechas con el producto, con la relación calidad-precio, y con los contactos con las empresas peruanas. Pero entre las empresas que importan mahi mahi ocasionalmente o nunca de Perú hay mucha reticencia a comprar. Hay que mejorar la calidad, y hacerla más estable. El importador tiene que saber que va a tener un producto de alta calidad.

En el mismo sentido, se recomienda empezar una campaña de promoción de la calidad del mahi mahi peruano en EE.UU. PROMPERÚ parece bien posicionado para promover esta idea, con folletos de muestras y la participación en ferias (Boston) en EE.UU. con empresas exportadoras, quizás las de la alianza.

El mahi mahi de Perú tiene la ventaja de ofrecer un precio más bajo y competitivo. Pero algunas empresas denotan que el precio del producto tiene poco que ver con la demanda del momento, pero más con la oferta en Perú, y con la idea de vender lo más rápido posible. PROMPERÚ debería dar más consejos de mercado, ofrecer los precios prevalecientes en el mercado estadounidense y brindar un pronóstico para la demanda de mahi mahi en los próximos meses. También hay que tener cuidado con los precios bajos, ya que para el importador puede generar una idea de un producto inferior. Es mucho más importante mantener la calidad alta y uniforme que bajar los precios. La competencia, Ecuador, ofrece un producto a comprar, ya que tiene una calidad más alta y uniforme. El precio no tiene mucha importancia entre los entrevistados.

Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial
Departamento de Inteligencia de Mercados
2021