

FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA			
1.1. Nombre de la OCEX	Miami	1.2. Fecha	6/12/2024
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Marta Sesmero	
	Cargo	Especialista	
II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO			
2.1 Producto	Perico		
2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)	0302.89.50.72: perico fresco o refrigerado (excepto filetes) 0304.89.50.55: perico congelado, en filetes		
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	<i>Mahi-mahi</i>		
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>Según el Sistema Armonizado de Aranceles de Estados Unidos, los envíos de perico desde Perú están exentos del pago del arancel aduanero. No obstante, el resto de países de origen también están exentos de la tarifa aduanera para las partidas arancelarias analizadas en este informe, a excepción de Cuba, Corea del Norte, Rusia y Bielorrusia, quienes cuentan con un arancel especial para su ingreso al mercado estadounidense.</p> <p>La Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza (Customs and Borders Protection-CBP) del Departamento de Seguridad Nacional (Department of Homeland Security) de los Estados Unidos es la encargada de aplicar los reglamentos en los puertos de ingreso y de realizar la inspección cuando el envío arribe en el puerto de entrada.</p> <p>Para ingresar al mercado de Estados Unidos, los productos alimentarios deben cumplir con una serie de condiciones, entre las cuales se destacan las normas sanitarias y fitosanitarias.</p> <p>El pescado que se exporta a Estados Unidos debe haber sido procesado en un establecimiento certificado bajo normas del Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (HACCP). Los organismos competentes son Aduanas (Customs and Border Protection - CBP) y la Administración de Fármacos y Alimentos (FDA). Para ingresar el producto a los EE.UU., se debe cumplir con los requisitos de la FDA, al igual que:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Formulario 3461 – Movimiento de entrada.</li> <li>2. Etiquetas visibles en cada caja con una descripción específica del producto (i.e. si es de acuicultura o de mar).</li> <li>3. Los documentos que acompañen el cargamento deberán establecer: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. El nombre y la dirección del exportador y el consignatario;</li> <li>b. Para cada especie: nombre común, volumen (cantidades en libras) y cantidad de cajas;</li> <li>c. El país de origen, nombre del comprador y del vendedor;</li> <li>d. El valor de la mercancía FOB;</li> <li>e. La partida (HTS) que le corresponda al producto.</li> </ol> </li> </ol> <p>La FDA recibe notificación de cada entrada de alimentos marinos y tiene la opción de examinar los productos almacenados en el muelle de desembarque, recoger y analizar muestras y si es necesario, confiscar cargamentos.</p> <p>Otra condición son las normas de salud pública en la que Food and Drug Administration (FDA) toma muestras de los productos con el fin de detectar la posible presencia de residuos u otros elementos. La FDA está autorizada para fijar márgenes de tolerancia en alimentos entre contaminantes naturales o creados por el hombre, con la excepción de pesticidas (establecidos por la Agencia de Protección Ambiental - EPA). Es precisamente la FDA la encargada de vigilar el cumplimiento de los productos alimenticios para garantizar su seguridad alimentaria. Luego de aprobado el producto por la FDA, es CBP quien en última instancia decide su ingreso.</p>		

	<p>También es importante considerar la Ley de Bioterrorismo y nuevos requisitos bajo FSMA.</p> <p>La Ley de Bioterrorismo (BTA) autoriza al Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS) de EE.UU. a tomar medidas para proteger el suministro nacional de alimentos frente a la amenaza de contaminación intencional. La FDA se responsabiliza en desarrollar y aplicar estas medidas de seguridad, incluidos estos cuatro reglamentos importantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Registro de Instalaciones Alimenticias: Las instalaciones nacionales y extranjeras que fabrican, procesan, envasan, distribuyen, reciben o almacenan alimentos para consumo por humanos o animales en los EE.UU. deben registrarse ante la FDA.</li> <li>2. Notificación Previa de Alimentos Importados: La FDA deberá recibir notificación previa de cada cargamento de alimentos en los EE.UU.</li> <li>3. Establecimiento y Mantenimiento de Registros: Las personas que fabrican, procesan, envasan, transportan, distribuyen, reciben, almacenan o importan alimentos estarán obligados a crear y mantener registros.</li> <li>4. Detención Administrativa: Autoriza a la FDA a retener alimentos si tiene pruebas o información fidedigna de que el alimento representa una amenaza grave para la salud o vida de seres humanos o animales.</li> </ol> <p>Por su parte, los nuevos requisitos bajo FSMA concluyen que todas las empresas y establecimientos que produzcan y exporten alimentos para ser consumidos en los Estados Unidos (con la excepción de aquellos productos regulados por el FSIS) deben cumplir con las normas de esta ley, más información aquí: <a href="#">Food Safety Modernization Act (FSMA)   FDA</a>.</p> <p>Por último, toda la información relativa a la regulación de FDA para importación de alimentos se encuentra en <a href="#">Importing Food Products into the United States   FDA</a>.</p>
<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>El perico – o mahi mahi – ha ganado cada vez más popularidad en Estados Unidos, especialmente en restaurantes y menús de mariscos, gracias a su sabor suave, versatilidad y beneficios para la salud. En los últimos años, el consumo de este pescado ha aumentado a medida que más personas buscan opciones de pescado magro y rico en proteínas, que además ofrecen ácidos grasos omega-3. Esto ha convertido al perico en una opción atractiva para quienes priorizan una alimentación saludable, ya sea que sigan dietas específicas como keto o paleo, o simplemente quieran incorporar más productos del mar a su dieta.</p> <p>En los restaurantes, el mahi mahi se presenta en una variedad de platos, generalmente a la parrilla o a la brasa, y se sirve en tacos, sándwiches, ensaladas o acompañado de diversas guarniciones. Su sabor y textura lo hacen ideal para prepararlo de diferentes maneras, desde una parrillada ligera hasta preparaciones más complejas como ceviche o guisos de mariscos. Esta flexibilidad lo convierte en un favorito entre los chefs, que lo utilizan para crear tanto platos informales como más sofisticados. El perico es también común en restaurantes de temática costera o tropical, debido a su hábitat natural en aguas oceánicas más cálidas, vinculando su imagen de un pescado fresco y exótico.</p> <p>Aunque el mahi mahi es popular en todo el país, su consumo es más alto en los estados costeros, especialmente en Florida, California y Hawái (estado en el que no es solo popular, sino que también se captura localmente), con una fuerte demanda también en la Costa del Golfo - especialmente en lugares como Luisiana y Texas, donde también hay un consumo significativo de perico en restaurantes informales y de alta gama- y partes del suroeste de EE.UU. (Arizona, Nevada y Nuevo México), donde los mariscos juegan un papel importante en la cultura culinaria. Por su parte, a pesar de que el noreste de Estados Unidos es más conocido por mariscos como la langosta, el camarón y el bacalao, el mahi mahi también está disponible, especialmente en restaurantes de gama alta o en aquellos que se enfocan en una oferta diversa de mariscos.</p>

	<p>Este pescado es popular en los menús centrados en mariscos, y a menudo se promociona como una opción "saludable" en comparación con otros mariscos más calóricos y grasos, como el salmón o el atún. Además, a medida que los consumidores están más atentos al impacto ambiental de sus elecciones alimenticias, el perico se convierte en una opción más deseable cuando proviene de fuentes sostenibles. Muchos restaurantes y proveedores de mariscos ofrecen mahi mahi certificado por organizaciones de sostenibilidad como el Consejo de Manejo Marine Stewardship Council (MSC), lo que atrae a los clientes que priorizan un abastecimiento ético.</p> <p>El aumento de la demanda de perico también se refleja en la mayor disponibilidad de productos de mahi mahi congelados en los supermercados, con opciones de paquetes listos para cocinar en la sección de mariscos congelados. Esta tendencia indica que los consumidores no solo eligen perico en los restaurantes, sino que también lo incorporan a sus comidas caseras. Su atractivo ha trascendido más allá de los mercados costeros, con áreas del interior del país viendo mayor acceso al perico congelado, ya que los consumidores lo disfrutan cada vez más como parte de una dieta saludable.</p>																																																								
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local</p>	<p>La mayor parte de la captura de perico en Estados Unidos tiene lugar en Hawái, aunque, en su mayoría, el pescado consumido en el país proviene de mercados internacionales, pues la producción doméstica no es suficiente para cubrir la demanda interna.</p> <p>En <b>Hawái</b>, la captura de mahi mahi se lleva a cabo a lo largo de todo el año, aunque es más abundante entre los meses de <b>abril y junio</b>.</p> <p>Otra parte de la producción local tiene lugar en <b>Florida</b>, aunque en menor cantidad que en Hawái, y su mejor temporada de pesca es entre <b>marzo y agosto</b>.</p>																																																								
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<table border="1" data-bbox="544 1178 1380 1888"> <thead> <tr> <th>Ciudad de ingreso</th> <th>Total Valor FOB (US\$) 2023</th> <th>Principal País de Origen</th> <th>Porcentaje de Importaciones/puerto del principal país de origen</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Miami, FL</td> <td>141,544,427</td> <td>Ecuador</td> <td>38%</td> </tr> <tr> <td>Los Angeles, CA</td> <td>33,798,212</td> <td>Perú</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>New York, NY</td> <td>20,869,365</td> <td>Perú</td> <td>31%</td> </tr> <tr> <td>Tampa, FL</td> <td>8,044,033</td> <td>Perú</td> <td>43%</td> </tr> <tr> <td>Savannah, GA</td> <td>7,674,441</td> <td>Perú</td> <td>87%</td> </tr> <tr> <td>Honolulu, HI</td> <td>4,902,168</td> <td>Costa Rica</td> <td>39%</td> </tr> <tr> <td>Seattle, WA</td> <td>4,894,852</td> <td>Perú</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>Chicago, IL</td> <td>4,326,110</td> <td>Perú</td> <td>58%</td> </tr> <tr> <td>Baltimore, MD</td> <td>3,915,564</td> <td>Perú</td> <td>81%</td> </tr> <tr> <td>San Juan, PR</td> <td>3,337,255</td> <td>Perú</td> <td>36%</td> </tr> <tr> <td><b>Subtotal:</b></td> <td><b>233,306,427</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Resto:</b></td> <td><b>7,734,586</b></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Total:</b></td> <td><b>241,041,013</b></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Fuente: U.S. International Trade Commission, elaboración propia</i></p>	Ciudad de ingreso	Total Valor FOB (US\$) 2023	Principal País de Origen	Porcentaje de Importaciones/puerto del principal país de origen	Miami, FL	141,544,427	Ecuador	38%	Los Angeles, CA	33,798,212	Perú	35%	New York, NY	20,869,365	Perú	31%	Tampa, FL	8,044,033	Perú	43%	Savannah, GA	7,674,441	Perú	87%	Honolulu, HI	4,902,168	Costa Rica	39%	Seattle, WA	4,894,852	Perú	72%	Chicago, IL	4,326,110	Perú	58%	Baltimore, MD	3,915,564	Perú	81%	San Juan, PR	3,337,255	Perú	36%	<b>Subtotal:</b>	<b>233,306,427</b>			<b>Resto:</b>	<b>7,734,586</b>			<b>Total:</b>	<b>241,041,013</b>		
Ciudad de ingreso	Total Valor FOB (US\$) 2023	Principal País de Origen	Porcentaje de Importaciones/puerto del principal país de origen																																																						
Miami, FL	141,544,427	Ecuador	38%																																																						
Los Angeles, CA	33,798,212	Perú	35%																																																						
New York, NY	20,869,365	Perú	31%																																																						
Tampa, FL	8,044,033	Perú	43%																																																						
Savannah, GA	7,674,441	Perú	87%																																																						
Honolulu, HI	4,902,168	Costa Rica	39%																																																						
Seattle, WA	4,894,852	Perú	72%																																																						
Chicago, IL	4,326,110	Perú	58%																																																						
Baltimore, MD	3,915,564	Perú	81%																																																						
San Juan, PR	3,337,255	Perú	36%																																																						
<b>Subtotal:</b>	<b>233,306,427</b>																																																								
<b>Resto:</b>	<b>7,734,586</b>																																																								
<b>Total:</b>	<b>241,041,013</b>																																																								

<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>El sistema de distribución de los alimentos en Estados Unidos se compone de dos canales: mayorista y minorista.</p> <p>La primera figura dentro del canal de distribución de productos alimenticios que ingresan al mercado estadounidense es el importador, que en la mayoría de los casos también es el distribuidor mayorista. Estas compañías compran la mercancía directamente al proveedor extranjero, y pueden realizar tareas de procesado, envase y embalaje, almacenaje y transporte a las tiendas minoristas, operadores de foodservice, otros mayoristas, el gobierno, u otros tipos de negocios.</p> <p>En Estados Unidos hay alrededor de 40.000 tiendas de alimentación, teniendo que el 70% lo componen supermercados, almacenes, supercenters, club stores y tiendas naturales o gourmet, teniendo que las oficinas militares ocupan el 30% restante.</p> <p>El 40% de los estadounidenses hacen una visita semanal al supermercado, mientras que el 6% van a tiendas de alimentación a diario.</p> <p>Las cadenas de supermercados son establecimientos de venta minorista con una amplia oferta de productos alimenticios y otros productos para el hogar. En el año 2018, en Estados Unidos se calcularon un total de 38.307 tiendas supermercado, según el informe "Number of supermarket stores in the United States from 2011 to 2018, by format" (Statista). Se definen como tiendas de alimentación de autoservicio con línea completa de productos (cuentan con alrededor de 15.000 referencias de producto). Sus ventas giran en al menos US\$2 millones anuales. Los grandes supermercados son los participantes líderes para el producto importado en EE.UU., y destacan The Kroger Co., Albertsons y Ahold USA/Royal Ahold, entre otros.</p> <p>En esta categoría de establecimientos también se encuentran los Supercenters, que son hipermercados o grandes tiendas por departamento de descuento que además cuentan con una línea completa de productos de alimentación, así como la oferta de otros servicios (peluquería, fotografía, cambio de aceite para autos, etc).</p> <p>Otro formato que está ganando popularidad entre los consumidores, y se aprecia un aumento en la apertura de locales, son los supermercados especializados en productos naturales o gourmet. Las cadenas más importantes en Estados Unidos son Whole Foods Market (<a href="http://www.wholefoods.com">www.wholefoods.com</a>), Trader Joe's (<a href="http://www.traderjoe.com">www.traderjoe.com</a>) y The Fresh Market (<a href="http://www.thefreshmarket.com">www.thefreshmarket.com</a>), pero también hay multitud de tiendas independientes o cadenas más pequeñas.</p> <p>Por su parte, la industria "food service" agrega a aquellas empresas que distribuyen alimentos preparados para su consumo fuera del hogar. Sus clientes incluyen restaurantes, hoteles, escuelas, hospitales, parques de entretenimiento, agentes de catering y centros penitenciarios, entre otros.</p> <p>Los volúmenes de ventas suelen ser altos, y el producto puede venir preparado en porciones individuales, o empacado en tamaño industrial. En Estados Unidos, este mercado está valorado en US\$230 mil millones, y los dos principales operadores cuentan con el 60-70% de cuota: Sysco (<a href="http://www.sysco.com">www.sysco.com</a>) y US Foods (<a href="http://www.usfoods.com">www.usfoods.com</a>)</p> <p>De otro lado, las pequeñas tiendas minoristas han tenido mucha competencia con los Supercenters, farmacias y tiendas online con servicios de entrega a domicilio. A consecuencia, las tiendas minoristas se han mantenido competitivas creando una experiencia de compras adaptada a los consumidores con énfasis en los alimentos frescos y orgánicos.</p>
--	--

2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)

Al seleccionar un proveedor de perico, es fundamental considerar varios factores clave:

1. La sostenibilidad y las prácticas de abastecimiento responsable, buscando proveedores que ofrezcan productos certificados por organizaciones como el MSC.
2. La calidad y frescura del pescado.
3. La consistencia en la calidad y la fiabilidad del proveedor en cuanto a tiempos de entrega son importantes para mantener un suministro constante.
4. Precio competitivo, pero siempre equilibrado con la calidad del producto.
5. La trazabilidad y transparencia en el origen y métodos de pesca del perico también son factores importantes para asegurar prácticas éticas.
6. La reputación del proveedor, basada en reseñas y referencias.
7. Dependiendo del caso, también serán importantes las certificaciones orgánicas y de comercio justo.

2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)

Perú es el principal país abastecedor de perico para Estados Unidos, representando alrededor del 35% de las importaciones de este pescado. El 99% del perico peruano que ingresa a este mercado destino es en **filetes congelados**. Otros países de origen son Ecuador, Costa Rica, Taiwán, Nicaragua, Vietnam, Panamá, Guatemala, Indonesia y El Salvador.

Exportaciones de Perú a Estados Unidos bajo la partida arancelaria de análisis en 2019-2023

Año	País de Origen	TOTAL Valor FOB (US\$)
2023	Perú	80,821,057
2022	Perú	125,904,358
2021	Perú	86,625,487
2020	Perú	54,628,393
2019	Perú	35,920,611

Fuente: U.S. International Trade Commission



Puertos de entrada del producto peruano:


Distrito	TOTAL Valor FOB 2023 (US\$)
Miami, FL	39,427,688
Los Angeles, CA	11,714,277
Savannah, GA	6,657,903
New York, NY	6,551,284
Seattle, WA	3,523,569
Tampa, FL	3,475,348
Baltimore, MD	3,176,694
Chicago, IL	2,490,109
Houston-Galveston, TX	1,366,511
San Juan, PR	1,206,838
Resto	<b>1,230,836</b>
<b>Total</b>	<b>80,821,057</b>

Fuente: U.S. International Trade Commission



<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>La principal feria del sector de pesca en Estados Unidos donde se promociona este producto peruano es:</p> <p>Seafood Expo North America: 16-18 marzo 2025, Boston, MA, <a href="#">Seafood Expo</a></p>
--	---

**ANEXO  
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO**

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
Wild Fork Foods	Bolsa	US\$11,48	Indonesia	4 diciembre 2024	Marca blanca Wild Fork Foods de filetes sin piel congelados de perico. Bolsa plástica transparente de 1,5 libras.	
Wild Fork Foods	Bolsa	US\$6,98	Ecuador	6 diciembre 2024	Marca blanca Wild Fork Foods de trozos sin piel de perico. 4 empaques de 4 onzas cada uno, total de 1 libra.	

<p>Publix</p>	<p>Bolsa</p>	<p>US\$10,29</p>	<p>Perú</p>	<p>4 diciembre 2024</p>	<p>Marca blanca Publix de filetes sin piel ni espinas congelados de perico, de captura salvaje. Bolsa plástica de 12 onzas.</p>	
<p>Target</p>	<p>Bolsa</p>	<p>US\$11,89</p>	<p>Perú</p>	<p>4 diciembre 2024</p>	<p>Marca blanca Good &amp; Gather de filetes sin piel ni espinas congelados de perico, de captura salvaje. Filetes envueltos individualmente. Bolsa plástica de 16 onzas.</p>	
<p>Walmart</p>	<p>Bolsa</p>	<p>US\$7,97</p>	<p>Ecuador</p>	<p>6 diciembre 2024</p>	<p>Marca blanca Sam's Choice de filetes sin piel congelados de perico, de captura salvaje. Filetes sellados al vacío individualmente. Bolsa plástica de 16 onzas.</p>	

<p>Sam's Club</p>	<p>Por libra</p>	<p>US\$6,98</p>	<p>Perú, Vietnam</p>	<p>6 diciembre 2024</p>	<p>Marca blanca Member's Mark de filete sin piel de perico, de captura salvaje. Precio por libra, producto envasado en bandeja al vacío.</p>	
<p>Sam's Club</p>	<p>Bolsa</p>	<p>US\$4.97</p>	<p>n/d</p>	<p>6 diciembre 2024</p>	<p>Marca blanca Member's Mark de filetes sin piel ni espinas de perico, de captura salvaje. Bolsa resellable de 32 onzas (2 libras).</p>	
<p>Sprouts</p>	<p>Bolsa</p>	<p>US\$23,98</p>	<p>n/d</p>	<p>6 diciembre 2024</p>	<p>Marca blanca Sprouts de filetes premium sin piel de perico, de captura salvaje, fuente responsable. Envueltos individualmente. Bolsa de 32 onzas (2 libras).</p>	

Winn Dixie	Bolsa	US\$19,53	Ecuador	6 diciembre 2024	<p>Marca American Prime Seafood de filetes sin piel ni espinas de perico congelado, de captura salvaje, sello de fuente responsable. Sellados al vacío individualmente, producto de grado Sashimi. Bolsa de 1 libra.</p>	
BJ's Wholesale Club	Bolsa	US\$19,09	Panamá	6 diciembre 2024	<p>Marca Wellsley Farms de filetes congelados perico, de captura salvaje, fuente responsable. Sellados al vacío individualmente. Bolsa de 2 libras.</p>	
Meat n' Bone	Por cada 6 onzas aprox.	US\$14,99	Pacífico (América Central y del Sur)	6 diciembre 2024	<p>Filetes de perico congelado, sin piel, precio al peso.</p>	