

Pota



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

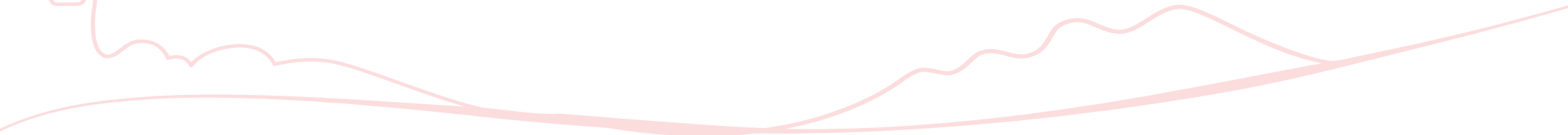




POTA

Índice

01. Características generales del producto	06	08. Cadena de valor	77
02. Tamaño de mercado	10	09. Perfil del comprador	90
03. Análisis de la demanda	32	10. Actividades de promoción	92
04. Auditoría en tiendas	36	11. Oficinas y gremios	94
05. Atributos y percepción del producto	48	12. Fuentes de información	95
06. Condiciones de acceso al mercado	50		
07. Canales de comercialización y distribución	63		



01

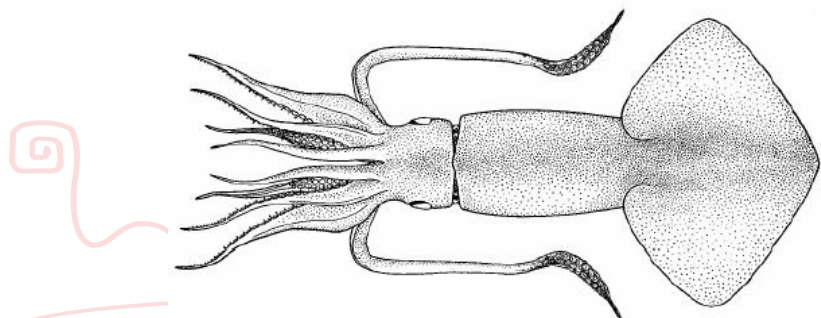
1. Características generales del producto

1.1 Descripción del producto

Clase	Cefalópodos
Orden	Teuthida
Familia	Ommastrephidae
Especie	Dosidicus Gigas
Origen	Perú: Captura
Otros nombres	Pota, potón, tcalamar gigante, Jibia gigante
Nombre holandés	Calamares, pijlinktuis, Humboldt inktuis
Variación local	Loligo vulgaris (Calamar Europeo); Loligo forbesii
Presentación	Congelado (procesado / no-procesado) / conservas / secos / marinados

Pota o el calamar gigante (*Dosidicus gigas*) se extiende en el Pacífico oriental desde las aguas de Chile hasta la costa de América del Norte. La pesca se lleva a

cabo en Perú, Chile y México. La población en el sureste se considera como una sola porque no se encuentran diferencias genéticas.



Fuente: [Fishsource](https://www.fishbase.org/)

Los Países Bajos comercializa calamares en diferentes formas: en anillos, tentáculos, tubos (los cuerpos), enteros y también procesados; por ejemplo, en anillos empanizados (calamares a la romana). La especie del calamar gigante (*Dosidicus Gigas*), o pota, es una especie

grande comparada con otras variedades como los calamares de la región europea. Los calamares se importan congelados; enteros o en partes, precocidos o crudos, y la mayoría tiene un destino fuera de los Países Bajos.

1.2 Ficha técnica

Composición química y nutricional

Componente	Promedio (%)
Humedad	81.1
Grasa	1.1
Proteína	16.0
Sales minerales	1.7
Calorías (100g)	101

Productos congelados:

- Tubos limpios, sin piel, sin alas, punta recortada, interfoliados, tamaño variable. En bloque, IQF o interfoliado.
- Filetes / Mantos crudos o cocidos, punta recortada, sin piel, interfoliado o en bloque, diferentes cortes y tamaños (Valencia, bailarina).

- Filetes precocidos, incluso secos, sin piel, interfoliado o en bloque, tamaño variable.
- Anillos, empanizados o sin empanizar, diámetros 3.6 a 6.9 cm, 8 – 13 mm de grosor, en bloque o QF.
- Bistecs tenderizados o sin tenderizar, interfoliados o IQF.

- Tiras / rabas, dados / cubos, botones, en bloque o IQF.
- Minced / Pulpa lavada, estabilizada, en bloques.
- Surimi
- Alas crudas o cocidas, con / sin piel, bloques.
- Tentáculos sin ojos ni pico, sin “uñas”, con o sin ventosas, crudos o cocidos, enteros o seccionados, en bloques.
- Hamburguesas, nuggets y preformados empanizados.

Conservas:

- Trozos (cubitos) en agua y sal o aceite vegetal, envases de 1 lb tall x 24 o ½ lb tuna x 48.
- Tentáculos en tajadas, en aceite vegetal, de oliva, de girasol, o en salsas especiales; envases de ½ lb tuna x 48; ¼ club x 50, o RO 1000 x 12.

Secos:

- Filetes secos

Marinados

Harina de pota

Origen: Tumbes-Tacna

Disponibilidad: Todo el año

Fuente: Perú. Productos pesqueros / Seafood products – Promperú 2014

1.3 Usos y formas de consumo

Calamares empanizados

Los Países Bajos no tiene una cultura de consumir pota u otras especies de calamares. El consumidor promedio, cuando compra pota o calamar, escoge la opción de anillos preparados empanizados o rebozados ('calamares a la Romana'). Es un producto que se prepara fácilmente en casa en una freidora.

Se encuentran calamares empanizados congelados en la mayoría de los supermercados. Además, son populares como tapas o plato de acompañamiento en restaurantes o bares.

Mezclas de mariscos

Se puede encontrar también partes de calamares en mezclas de mariscos. En estos productos el calamar es solo un ingrediente y no tiene relevancia en el motivo de la compra. Las mezclas se usan, por ejemplo, para preparar platos españoles como paella.

Otras preparaciones

Un grupo de consumidores más pequeño está interesado en otras preparaciones de calamares. Pero la oferta en los supermercados regulares es muy limitada, la cual es una indicación que no encuentra un mercado grande en los Países Bajos. Razones subyacentes para el interés limitado son la falta de costumbre de consumo y el poco conocimiento de cómo preparar.

La mayoría de los productos nichos de calamar solo se encuentran en las tiendas

especializadas en pescados, con el pescadero en el mercado callejero o en un supermercado asiático (p.ej. [Amazing Oriental](#)). Los consumidores que no saben bien como prepararlo, lo consumen únicamente en los restaurantes – donde el calamar tiene la mejor presencia en los restaurantes mediterráneos o restaurantes exclusivos.

Calamares casi siempre están procesados antes de llegar al consumidor final en los Países Bajos.



Imágenes: Calamares a la Romana, mezclas de frutas del mar, y otros productos preparados más nichos: pequeños calamares limpios y congelados; conserva de calamar; calamar entero congelada; tubos de calamar congelados.

02

2. Tamaño de mercado

El sector de la pesca emplea 0,2%

El sector de la pesca en los Países Bajos crea alrededor de 20.000 empleos, alre-

dedor de 0,2% del empleo total. Esto incluye personas con empleo a tiempo completo y empleo a tiempo parcial.

Empleo en el sector de pesca Equivalente a Tiempo Completo (ETC)		
Segmento	2009	2013
La pesca	2 074	N.D.
El comercio y procesamiento	5 540	6 100
Venta detallista	6 000	N.D.

Fuente: [Marktstudie uisserijketen](#), EIM 2011, [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel](#), LEI 2015

Empresas facturaron USD 4,7 mil millones en 2013

En 2013 había un estimado de 286 empresas dedicadas al comercio o a la

industria de pescados, con una facturación total de EUR 3,6 mil millones (aprox. USD 4,7 mil millones). Hasta 70% de la facturación fue realizado en mercados extranjeros (LEI 2015).

Empresas y facturación (EUR) de la industria holandesa de procesamiento de pescado y venta al por mayor de pescado en 2009 y 2013				
Subsector	Empresas 2009	Empresas 2013	Facturación 2009	Facturación 2013
Peces redondos y planos	58	61	670	680
Camarón del Mar del Norte	7	7	380	425
Arenque	17	15	140	145

Empresas y facturación (EUR) de la industria holandesa de procesamiento de pescado y venta al por mayor de pescado en 2009 y 2013				
Subsector	Empresas 2009	Empresas 2013	Facturación 2009	Facturación 2013
Salmón y anguila ahumada	27	25	160	170
Mariscos	26	17	285	300
Especies de peces pelágicos	4	5	235	380
Importadores	17	36	450	540
Mayoristas de pescado	54	57	360	420
Otro procesamiento de pescado y venta al por mayor	64	63	460	495
Total	274	286	3 140	3 565

Fuente: [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel](#), LEI 2015

El mercado de pota

Códigos de productos en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías

Clasificación Europa / Países Bajos

Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de moluscos, aptos para la alimentación humana: Sepias (jibias) y globitos; calamares y potas:		
Vivos, frescos o refrigerados:		
0307423000	Calamares y potas (Ommastrephes spp., Nototodarus spp., Sepioteuthis spp.)	
Congelados:		
Ommastrephes spp., excepto Ommastrephes sagittatus, Nototodarus spp., Sepioteuthis spp.		
0307439110	Vaina, con piel y aletas, destinados a la transformación	(cuerpo de cefalópodo o del calamar o pota sin cabeza y sin tentáculos)
0307439120	bien enteros o tentáculos y aletas, destinados a la transformación	
0307439190	Los demás	
Los demás		
Ommastrephes spp., distintas de Ommastrephes sagittatus, Nototodarus spp., Sepioteuthis spp.:		
0307495010	Ahumados, incluso cocidos antes o durante el ahumado, no preparados de otra forma	
0307495090	Los demás	
Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados: Moluscos:		
1605540000	Sepias (jibias) y globitos; calamares y potas	a excepción de: ahumados

Fuentes: [CBS](#), [Fiscalidad y Unión Aduanera](#) (TARIC)

*Los códigos tenían cambios en 2012 y 2017, por lo tanto, la estadística no está disponible por varios años consecutivos

Clasificación Perú

Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados o cocidos, antes o durante el ahumado; harina, polvo y «pellets» de moluscos, aptos para la alimentación humana.	
Jibias (sepias) y globitos; calamares y potas:	
0307.42.00.00	Vivos, frescos o refrigerado
0307.43.00.00	Congelados
0307.49.00.00	Los demás

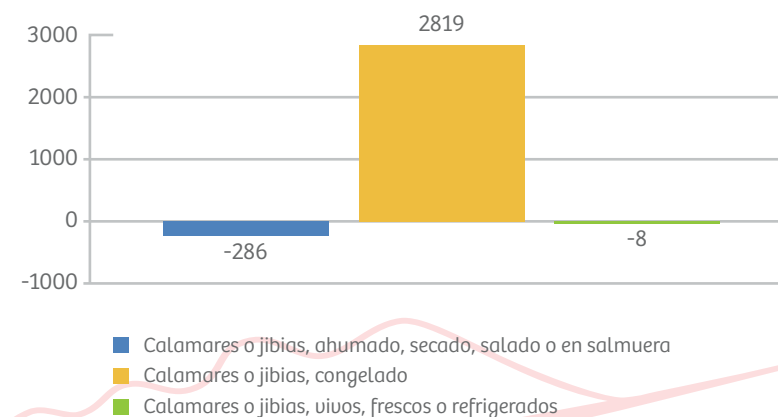
Fuente: [Sunat](#)

Consumo de calamares

En los Países Bajos no existe una costumbre de consumir calamares. La balanza comercial de calamares (incluyendo pota) fue un poco más que 2 500

toneladas. Con un desembarque nacional estimado de 800 toneladas (basado en 2016) eso resulta en un consumo de 3 300 toneladas de calamares en 2017.

Balanza comercial en toneladas en 2017



La oferta de pescado a nivel nacional y su margen están bajo presión y el número de empresas que comercializa y procesa pescados holandeses disminuye. Varias empresas han desarrollado negocios de importación para ser menos dependiente de la oferta local. Esto puede tener como resultado que la demanda de productos importados crezca. En el caso de la pota sería principalmente para el comercio europeo y no tanto para el mercado holandés.

2.1 Producción Local

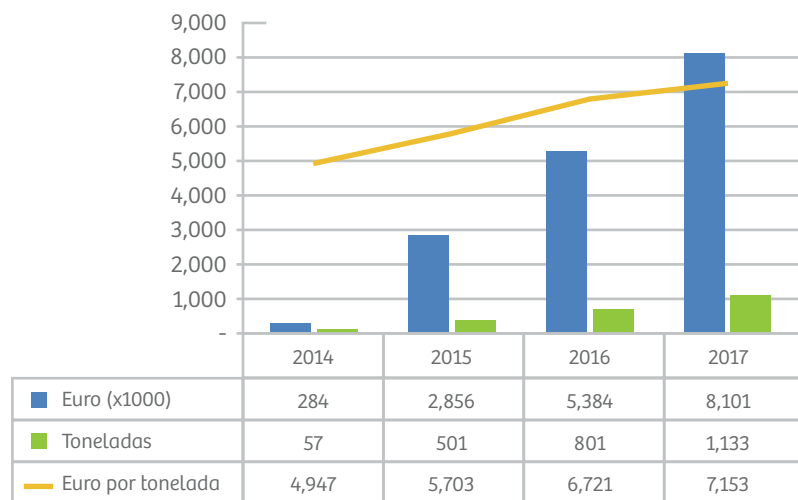
Tradicionalmente no existe la pesca de calamar en los Países Bajos, pero siempre han sido capturados accidentalmente en redes de arrastre de fondo. Desde algunos años hay **iniciativas** de pescar calamares más activamente y eso se nota en el desembarque creciente. La variedad dominante es el Loligo vulgaris. Sin embargo, con apenas 800 toneladas en 2016 el volumen todavía es limitado.

En los primeros meses del año hay una buena disponibilidad de calamares en los Países Bajos y en Europa hay una disponibilidad de calamares todo el año, pero la pesca sólo tiene una autosuficiencia de 16% en 2015 y 9% en 2016 (EUMOFA [2017](#) y [2018](#)). Eso significa que Europa depende del suministro de calamares de otros países.

Precio

El precio del calamar desembarcado en los Países Bajos ha crecido a un valor de EUR 7,2/kg en 2017. El precio promedio en Europa es más bajo: entre EUR 3,6 y 5,5/kg. El precio promedio lo determinan principalmente los países del sur de Europa donde la pesca y el consumo son mayores.

Países Bajos: desembarque de calamar europeo (Loligo vulgaris)



Fuente: [Eurostat](#)

Precio de calamares desembarcados en Europa (euro/kg)					
Especie		2006	2014	2015	2016
Calamar	Europa	4,47	5,44	3,60	5,32

Fuente: [EUMOFA 2017](#) y [EUMOFA 2018](#)

2.2 Exportaciones del país de destino

El sector de la pesca en los Países Bajos tiene un valor de exportación de aproximadamente EUR 2,5 mil millones. El volumen de exportación fluctúa. Del volumen total de la industria de procesamiento de pescado, las exportaciones ascienden alrededor de 70% - 80%. De los productos importados también se exporta alrededor de 70%. 84% de la exportación tiene un destino dentro de Europa y 75% está suministrado al canal mayorista. ([Visfederatie](#) e [LEI](#))

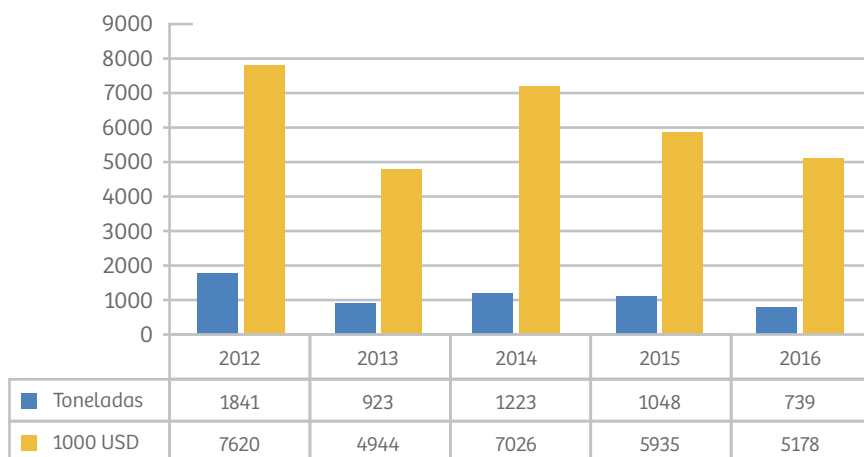


Los calamares (y jibias) exportados o

reexportados de los Países Bajos existen principalmente de productos congelados. El volumen creció de 4,5 mil toneladas en 2016 a 7 mil toneladas en 2017. De las 7 mil toneladas de calamares congelados un poco más que 500 toneladas fueron de la especie *Ommastrephes* (entre ella se encuentra también *pota* de Perú).

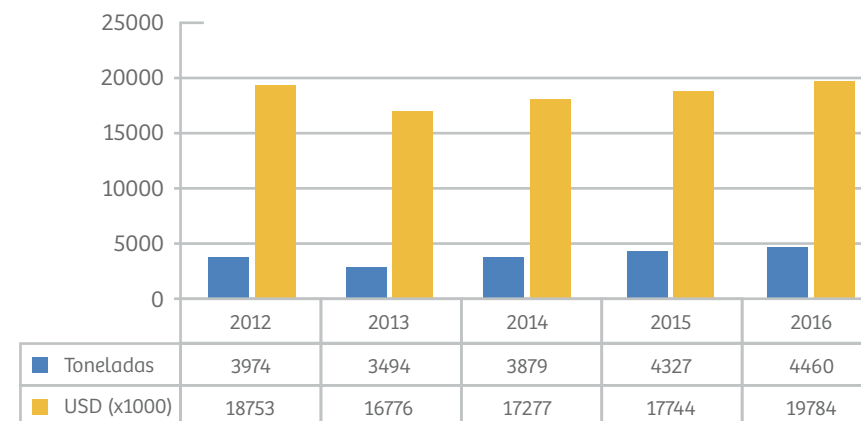
La exportación de calamares y jibias frescos suma a un estimado de 700 toneladas en 2016 y 3,4 mil toneladas en 2017. El volumen es más bajo y menos estable que los calamares congelados, pero el valor del producto fresco es 25% más alto según las estadísticas.

Países Bajos: exportación de calamares y jibias vivos, frescos, refrigerados



Fuente: ITC Trademap (HS 030741)

Países Bajos: exportación de calamares y jibias ahumados, congelados, secos, salados o en salmuera, con o sin cáscara

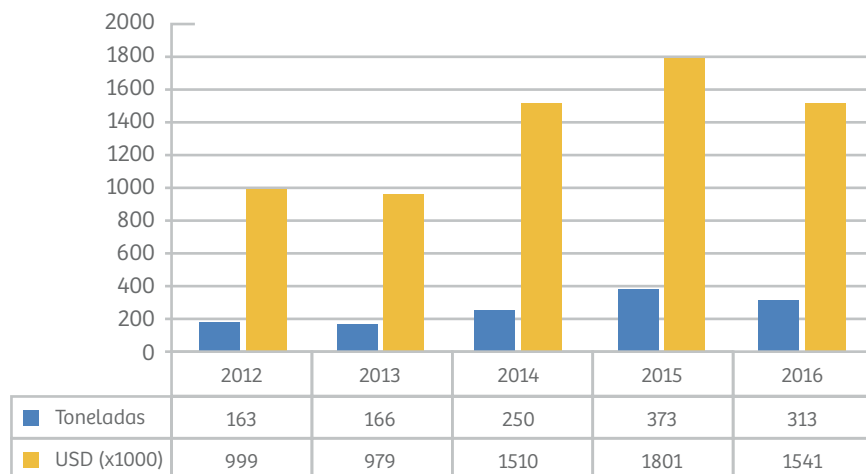


Fuente: ITC Trademap (HS 030749)

En los últimos años la exportación de calamares preparados ha aumentado. No se especifica cuáles son los tipos de elaboración del producto, pero los

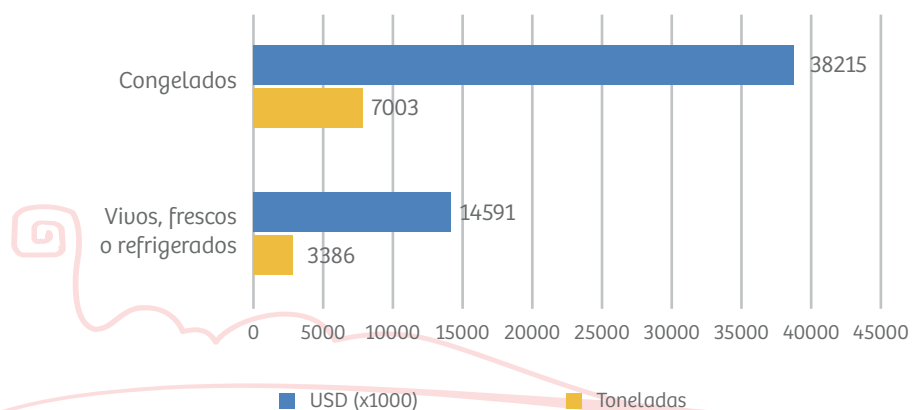
productos pueden incluir, por ejemplo, anillos rebogados o empanizados, calamares enlatados o precocidos y mezclas de mariscos.

Países Bajos: exportación de calamares y jibias procesado o preparado (excl. Ahumado)



Fuente: ITC Trademap (HS 160554)

Países Bajos 2017: exportación total de calamares y jibias

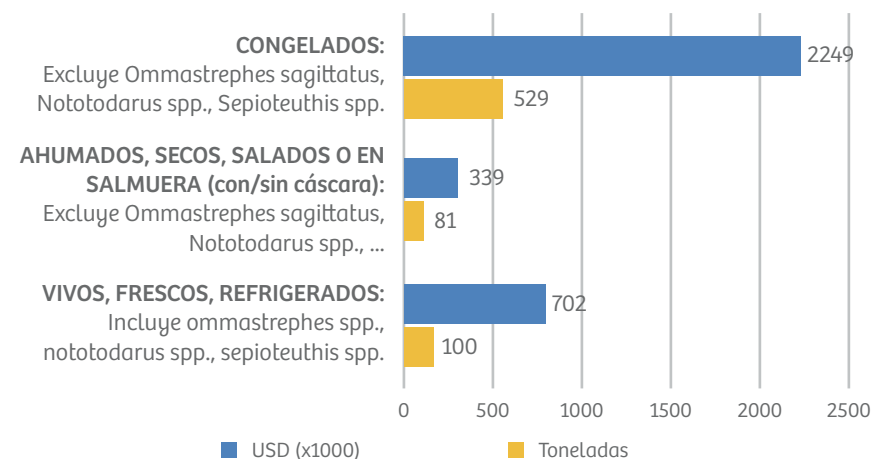


Fuente: ITC Trademap (HS 030742; HS 030743)

Los destinos de la pota y otras especies de ommastrephes, reexportado por los Países Bajos, son países con un consumo relevante en el sur de Europa como España e Italia, y países que tienen relevancia comercial

para los Países Bajos como Alemania y Bélgica. El precio promedio por un kilo de calamar congelado de la especie ommastrephes fue USD 4,25 en 2017.

Países Bajos 2017: exportación de calamares de la especie Ommastrephes spp.



Fuente: ITC Trademap (HS 03074230; HS 03074950; HS 03074391)

Destinos de calamares Ommastrephes exportados por los Países Bajos, en toneladas 2017					
Congelados		Ahumados, secos, salados, en salmuera		Vivos, frescos, refrigerados	
España	219	Bélgica	25	Grecia	57
Alemania	93	Alemania	25	Italia	16

Destinos de calamares Ommastrephes exportados por los Países Bajos, en toneladas 2017

Congelados		Ahumados, secos, salados, en salmuera		Vivos, frescos, refrigerados	
Italia	92	Polonia	13	Ucrania	9
Bélgica	63	Romania	5	Arabia Saudita	5
República Checa	13	Francia	3	Croacia	4
Reino Unido	12	Malta	2	Alemania	3
Francia	10	Reino Unido	2	Bélgica	2
Dinamarca	5	España	1	Dinamarca	1
Romania	4	Italia	1	Francia	1
Irlanda	3	Austria	1	Suecia	1

Fuente: ITC Trademap (HS 03074230; HS 03074950; HS 03074391)

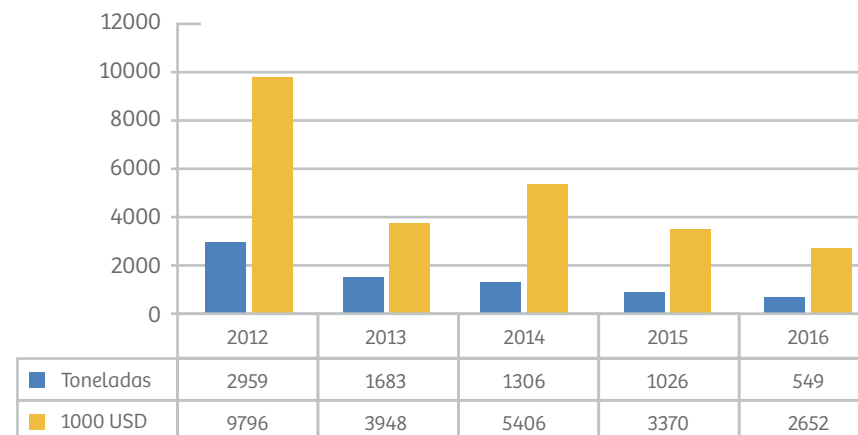
2.3 Importaciones del país de destino

La importación de calamares y jibias frescos disminuyó de 3 mil toneladas en 2012 a 550 toneladas en 2016. Una explicación para la bajada puede ser la pesca nacional que ha aumentado en los últimos años.

Sin embargo, la mayor parte de calamares todavía es importada, pero en

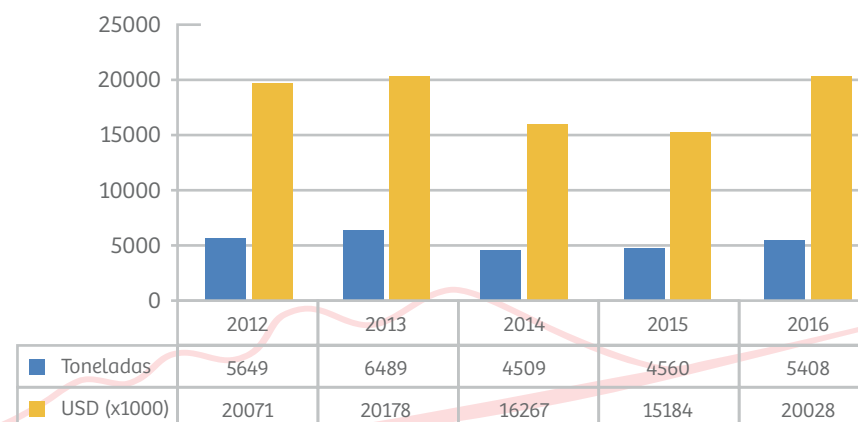
un estado congelado. Entre 2012 y 2016 había un suministro de calamares congelados (incluyendo ahumados) entre 4,5 y 6,5 mil toneladas. En 2017 se registró un volumen de 9,8 mil toneladas de congelados, que indica una fuerte subida, pero no es seguro que influencia ha tenido la revisión de los códigos de aduanas en la exactitud de la estadística.

Países Bajos: importación de calamares y jibias vivos, frescos, refrigerados



Fuente: ITC Trademap (HS 030741)

Países Bajos: importación de calamares y jibias ahumados, congelados, secos, salados o en salmuera, con o sin cáscara

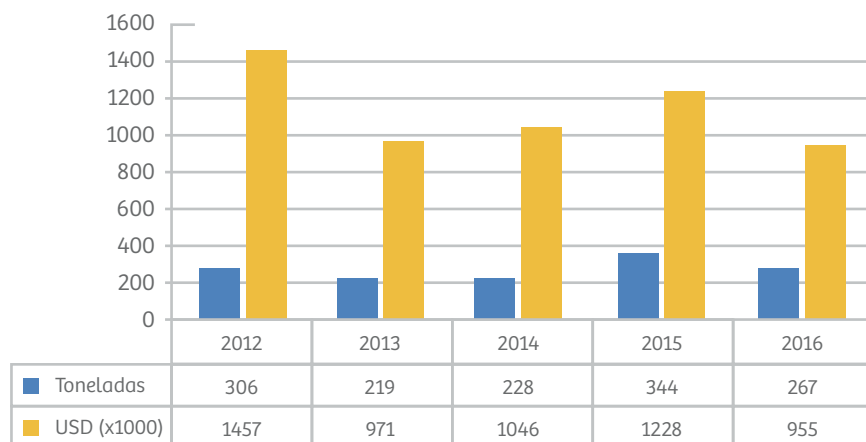


Fuente: ITC Trademap (HS 030749)

Para las pocas cantidades de calamares preparados o procesados que importa los Países Bajos, España es uno de los prin-

cipales proveedores. España cuenta con una industria más grande con marcas de anillos de calamar rebozados.

Países Bajos: importación de calamares y jibias procesado o preparado (excl. Ahumado)



Fuente: ITC Trademap (HS 160554)

Orígenes de calamares y jibias preparados importados por los Países Bajos					
ORIGEN / Año	2012	2013	2014	2015	2016
España	101	55	62	129	128
Vietnam		0		15	50
Perú		3	89	115	44

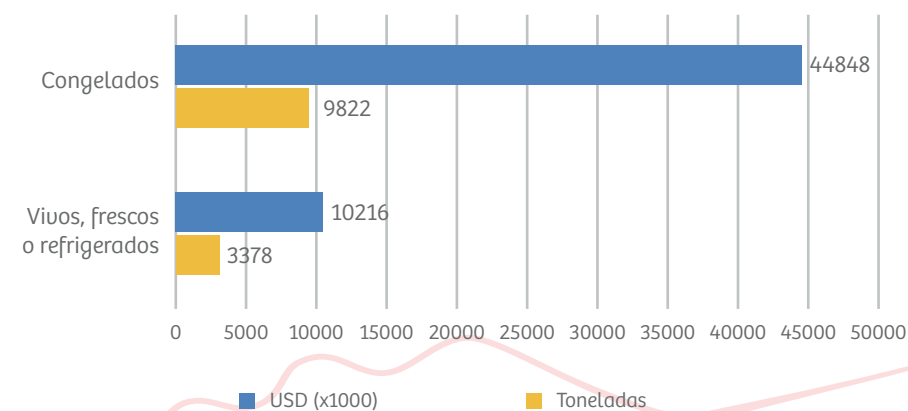
Orígenes de calamares y jibias preparados importados por los Países Bajos					
ORIGEN / Año	2012	2013	2014	2015	2016
China	1	1	2	1	18
Alemania	3	3	4	1	1
Bélgica	14	10	9	33	11
Francia	28	37	38	23	1
Malta		0		0	
Reino Unido	0		0	0	0
Dinamarca	1	0	0	0	0

Fuente: ITC Trademap (HS 160554)

Calamares frescos tienen su origen de la pesca nacional o de países vecinos a los Países Bajos. Otras importaciones son de

productos congelados, y vienen principalmente de China, India y los EEUU.

Países Bajos: importación de calamares y jibias en 2017



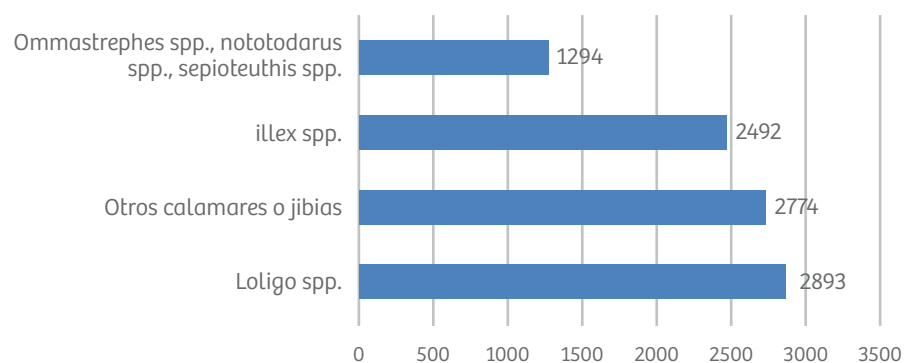
Fuente: ITC Trademap (HS 030742; HS 030743)

Las especies más populares en la importación son loligo, illex y ommastrephes, cada uno con sus orígenes principales:

- Ommastrephes: Perú, China
- Illex: China
- Loligo: India, EEUU
- Otro: China, Vietnam



Países Bajos: importación de especies congeladas en 2017 (en toneladas)



Fuente: ITC Trademap

HS 03074338: loligo spp. (excl. "loligo vulgaris, pealei, gahi")

HS 03074399: otros calamares o jibias (excl. "sepia officinalis, rossia macrosoma, sepiola spp., loligo spp., ommastrephes spp., nototodarus spp., sepioteuthis spp., illex spp., totardodes sagittatus")

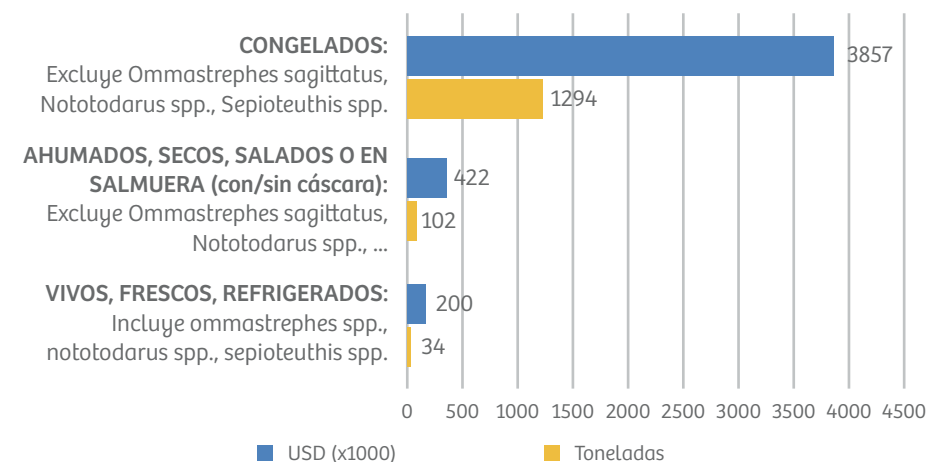
HS 03074392: illex spp.

HS 03074391: ommastrephes spp., nototodarus spp., sepioteuthis spp. (excl. "ommastrephes sagittatus")

En 2017, de las 9,8 mil toneladas de calamares y jibias congelados importados en los Países Bajos, 1,3 mil toneladas fueron

de la especie ommastrephes, que también incluye la pota peruana.

Países Bajos 2017: importación de calamares de la especie Ommastrephes spp.



Fuente: ITC Trademap (HS 03074230; HS 03074950; HS 03074391)

Orígenes de calamares Ommastrephes importados por los Países Bajos, en toneladas 2017					
Congelados		Ahumados, secos, salados, en salmuera		Vivos, frescos, refrigerados	
Perú	361	España	50	Reino Unido	30
China	268	Alemania	16	Bélgica	1
España	207	Bélgica	10	Sri Lanka	1
Bélgica	140	Dinamarca	6	Alemania	1
Ecuador	106	Croacia	4		
Alemania	60	Francia	4		

Orígenes de calamares <i>Ommastrephes</i> importados por los Países Bajos, en toneladas 2017					
Congelados		Ahumados, secos, salados, en salmuera		Vivos, frescos, refrigerados	
Francia	39	Reino Unido	3		
Croacia	37	Italia	3		
Nueva Zelanda	19	Suecia	2		
Reino Unido	12	Polonia	1		

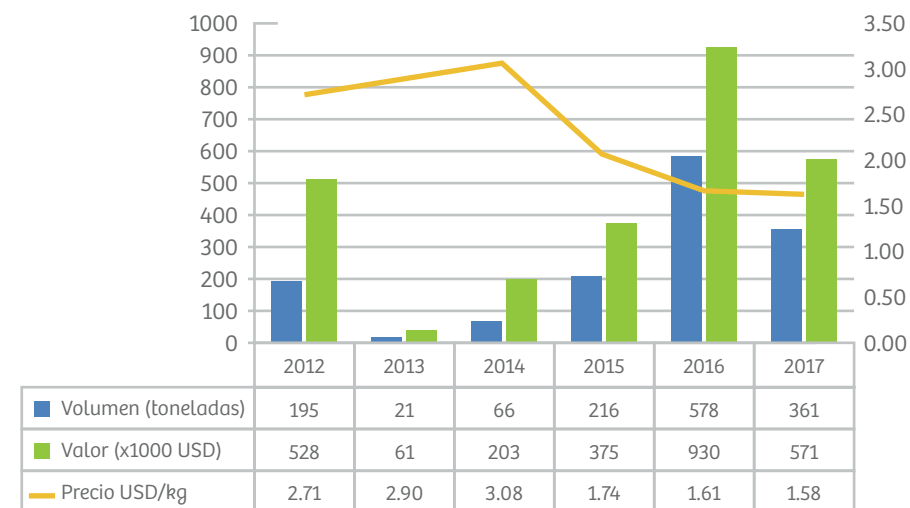
Fuente: ITC Trademap (HS 03074230; HS 03074950; HS 03074391)

2.4 Importaciones desde el Perú

La importación de pota a los Países Bajos desde Perú no es muy grande. Muchas de las empresas que comercializan calamares no tienen experiencia con pota de Perú. Los que tienen más conocimiento argumentan a veces que la pota peruana no tiene el mismo sabor, calidad o preferencia del cliente como los calamares que

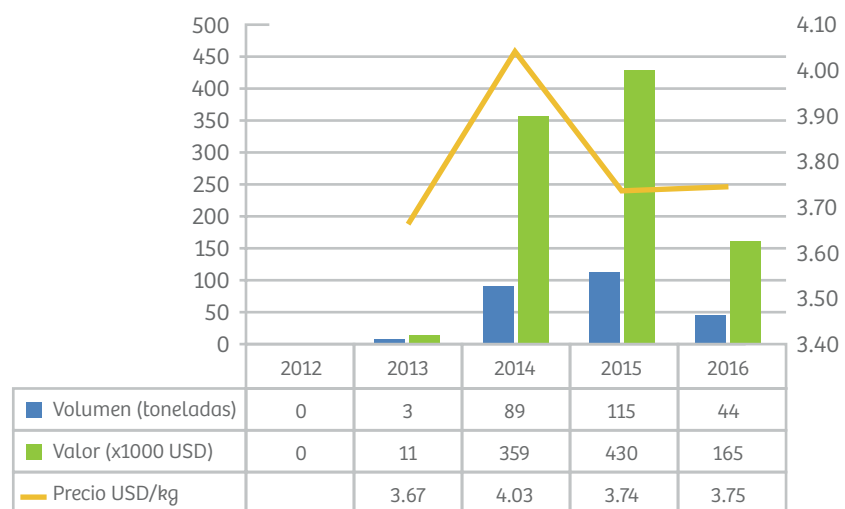
compran en otros lugares. En la práctica parece que la compra de Perú se sustenta en la conveniencia y oportunidad: cuando los precios en Perú son bajos y la disponibilidad de calamares mundialmente es complicado, un comprador puede dirigirse a la oferta peruana.

Países Bajos: importación de pota de Perú Calamares congelados "*Ommastrephes* spp.", "*nototodarus* spp." y "*sepioteuthis* spp."



Fuente: ITC Trademap, izq. USD y toneladas, dcha. USD/kg
HS 3074959 (2012-2016), HS 3074391 (2017)

Países Bajos: importación de Perú sepia y calamar preparado o conservado (excepto ahumado)



Fuente: ITC Trademap, izq. USD y toneladas, dcha. USD/kg
HS 160554

Otra razón de que la importación directa de Perú no sea alta, es por la importación de pota congelada, procesada o preparada vía China o España. Aunque Perú es el principal proveedor de pota congelada a Países Bajos en volumen, España y China lo superan en el valor exportado.

España es el mayor consumidor de calamares y comercialmente se encuentra

bien vinculado con Perú, importando 37 mil toneladas de pota congelada en 2017. Una pequeña parte está reexportada al mercado menor de los Países Bajos.

España también es un mercado importante para el comercio holandés, pero los Países Bajos no tiene un rol importante en el comercio de productos entre España y Perú. Los Países Bajos puede diferenciarse

más fácilmente con calamares importados de países que no tienen una conexión tan fuerte con España como el Perú.

Después de España, China es el principal importador de pota peruana congelada

con 14 mil toneladas en 2017. En China se realiza una gran cantidad de cortes y procesamientos, y eso le hace ser un proveedor significativo para pota.

Posición de Perú en la importación de Países Bajos							
sepia y calamar preparado o conservado (excepto ahumado)				Calamares congelados ommastrephes spp., nototodarus spp. y sepioteuthis spp.			
2016	toneladas	X USD 1000	USD/kg	2017	toneladas	X USD 1000	USD/kg
España	128	363	2,84	Perú	361	571	1,58
Vietnam	50	189	3,78	China	268	915	3,41
Perú	44	165	3,75	España	207	1131	5,46
China	18	57	3,17	Bélgica	140	452	3,23

Fuente: ITC Trademap, HS 160554, HS 3074391

2.5 Regiones/Sectores de mayor demanda

No hay regiones específicas para la demanda de pota, o calamares en general, en los Países Bajos. Generalmente en los lugares donde tradicionalmente están situados los pesqueros y las subastas; por ejemplo, IJmuiden, Urk y Scheveningen-Stellendam, se puede encontrar más variedad de productos.

El mayor consumo de calamares existe en los lugares como restaurantes (p.ej.

[Simonis](#)). En la página web de [IENS](#) (para reservas en línea) se puede encontrar restaurantes de pescado en todo el país.

La pota se conoce como un calamar fuera de la gama alta; por lo tanto, también se la usa en productos procesados como anillos rebozados o en mezclas económicas de mariscos. Así los supermercados (productos congelados) y los bares con tapas y aperitivos también pueden ser

segmentos dónde se consume pota.

Puntos de venta en general:

- Calamares: restaurantes, tiendas especializadas de pescado, tiendas étnicas
- Calamares rebozados: supermercados o bares.

2.6 Principales competidores (nacionales y extranjeros) y su participación en el mercado

Competencia de especies

El negocio de calamares es una actividad mundial con muchos países proveedores. La pota peruana compite con especies de Europa, Argentina (y Malvinas), China, India, entre otras. Las especies que se comercializan en los Países Bajos también son varios, y muchas de ellas son preferidos sobre la pota (dosidicus gigas), por ejemplo:

- Loligo vulgaris – muy explotado del mar del norte hasta la costa africana
- Loligo forbesii – océano atlántico
- Illex Argentinus - de Argentina/Brasil y comercialmente muy popular
- Todarodes pacificus - de China, Japón, Vietnam, Rusia, Alaska, Canadá

Los precios de calamares están subiendo mundialmente. Por ejemplo, el calamar congelado de la especie Illex de China costaba menos que EUR 2 en 2015 y en 2017 -2018 entre EUR 3,5 y 4,5 (Eufoma, Monthly Highlights N. 4-2018). Esta subida puede ser una ventaja para Perú cuando compradores buscan alternativas más económicas.

Competencia de calamares procesados

La pota, el calamar gigante, se usa especialmente en productos procesados. Las empresas peruanas que quieren añadir más valor al producto tienen que contar con competencia de procesadores internacionales. La mayor competencia fuera de Europa viene de Asia (China, India y Vietnam). Dentro de Europa el proveedor de calamares más importante es España, que también es conocido por su industria de calamares a la Romana (los anillos empanizados). España es, además de ser un competidor en el valor añadido, un país de tránsito para calamares (y pota) hacia los Países Bajos.

Empresas competitivas que agregan valor a los calamares		
Empresa enlace	Marca / producto	País de procesamiento
Heiploeggroup.com	Marca privada (supermercado) / mezclas, anillos	Países Bajos
Ouwehand.com	produce para la marca Fishmasters / anillos rebozados	Países Bajos
vanderleeseafish.nl	Marca privada / anillos empanizados	Países Bajos
Pescafina.com	Islamar / anillos entre otros	España
Sabordemar.com	Paquito / anillos entre otros	España



03

3. Análisis de la demanda

3.1 Perfil de la demanda del consumidor

Consumo holandés menor al promedio

En general, los gastos del consumidor final en productos de pesca y acuicultura están aumentando, aunque con EUR 58

per cápita en 2016 todavía está por debajo de los gastos promedios en Europa. El mismo aumento no se ve en el consumo en kilos. Los gastos crecientes se definen mayormente por la subida de precios.

Gasto y consumo de productos de la pesca y la acuicultura		
Gasto 2016	Euro / per cápita	Crecimiento desde 2015
Europa	108	0,9%
Países Bajos	58	1,8%
Consumo 2015	kg / per cápita	Crecimiento desde 2014
Europa	25,1	-/-2%
Países Bajos	22,2	-/-4%

Fuente: [EUMOFA](#) - El Mercado pesquero de la UE - Edición 2017

*para el consumo debe considerar el peso bruto (antes de filetear o procesar)

[Het Nederlands Visbureau](#), la Agencia de relaciones públicas y marketing para el sector pesquero, ha calculado un consumo total de 241,9 mil toneladas en 2017, lo que resulta en un consumo per cápita alrededor de 14kg anuales.

Motivaciones de consumir pescado

Consumidores en Holanda pueden disfrutar un buen pescado, pero la mayoría no prefiere un sabor distinto, sino un sabor neutral. Es por eso que pescados

como pangasius y abadejo son pescados populares. El pescado también puede ser un buen alternativo para carnes menos saludables. Además del precio, conveniencia y conocimiento del consumidor son factores que influyen la decisión de comprar pescado.

En el caso de calamares (pota) el consumidor no tiene la costumbre o el conocimiento de prepararlos en la casa,

como freír los anillos rebozados. Sin conocimiento de cómo preparar pota el consumidor puede llegar a cocinarla de tal manera que la carne se endurece y esto podría dar una mala experiencia al consumidor; por eso, muchos de los calamares se reexportan o terminan en el mercado étnico o en restaurantes. Los supermercados solo venden los anillos rebozados para freír.

A favor		En contra
Disfrutar como alimento (p.ej. sabor)	58%	Sabor de pescado
Saludable	20%	Precio alto
Variación (p.ej. con carnes)	18%	Falta de conocimiento (p.ej. para preparar)
substituto para la carne (vegetarianos)	3%	Molestia de huesos de pescado
		Impacto al medio ambiente

Fuente: [LEI 2014](#), compradores holandeses, porcentajes por [GFK](#)

Perfil de consumidor holandés

El consumo de pescado es más prominente con las personas de edad y las personas o familias acomodadas. Ellos también son el público objetivo para productos exclusivos. En el otro extremo hay un 20% de

personas que generalmente no consume productos de pescado. Calamares no aparecen en la lista de productos más consumidos. El porcentaje de consumo fuera de la casa es bajo y los productos más consumidos son los convenientes o

tradicionales. Esto quiere decir que el mercado para pota es nicho y que el consumidor promedio da preferencia a la pota preparada o como producto conveniente.

Consumo 2013		Hábito de compra 2013	
Salmon	60%	No consumo	20%
"kibbeling"	55%	Menos frecuente que mensual	25%
"Lekkerbek"	43%	1-2 veces por mes	33%
Arenque	42%	cada semana o más frecuente	23%
Atún	40%		
Pangasius	39%		
Palitos de pescado ("fish sticks")	39%	Lugar de compra	
Caballa	35%	supermercado	69%
Camarones holandeses	34%	Puesto de pescado (venta ambulante)	55%
Bacalao	34%	Restaurante	40%
Camarones rozados	30%	Tienda especializada	31%
Mejillones	28%	En el trabajo	6%
Tilapia	25%	Snackbar / comida rápida	2%
Otros tipos de camarones	24%	Otro	13%
Lenguado / platija	23%		
Anguila	22%		
Carbonero	18%	Lugar de consumo	
Trucha	17%	En casa	73%
Sardinias	15%	Fuera de casa	27%
Otros tipos de pescado	13%		
Langosta	9%		
Otros tipos de crustáceos o mariscos	11%		

Fuente: [GfK](#) e Nederlands Visbureau (investigación entre consumidores en 2013)

3.2 Análisis de tendencias

Consumo masivo vs mercado especializado

Tradicionalmente los Países Bajos tiene mucha pesca. La oferta nativa incluye arenque, platija, bacalao, lenguado, caballa (ahumado), anguila (ahumado), camarones holandeses y mejillones. Pero hoy en día el consumo nacional tiene un alto nivel de industrialización y ha dado paso al pescado masivo como el abadejo y carbonero y a los productos de acuicultura como el pangasius, tilapia, salmón y langostinos tropicales. Entre los productos más importados se encuentran bloques / filetes congelados de pescados blancos, camarones y enlatados.

Los productos holandeses tienen un mercado internacional y la demanda local está reemplazada por la importación de productos más baratos. La cultura de pescado está dominada por pescado accesible y asequible (palitos de pescado, filetes con sabor neutral y comida preparada). Aquí entran los productos convenientes con pota como ingrediente, pero no reconocible como un calamar o un animal. Los segmentos especializados ofrecen oportunidades para productos más exclusivos y productos 'premium', así también a productos nichos como calamares.

Sin embargo, los empresarios en los Países Bajos esperan un crecimiento gradual del consumo de pescado. En contraste con la tendencia de un mercado menos especializado, el número de tiendas especializadas de pescado está aumentando. La atención a una dieta saludable contribuye al consumo, pero las tiendas de pescado aprovechan el hecho de que los supermercados están muy centrados en el pescado industrializado y las alternativas más baratas y no ofrecen una gran variedad de pescados y mariscos.




3.3 Percepción del producto peruano

El origen del calamar no parece ser muy importante para el consumidor promedio y no se hace una asociación con Perú. Sin embargo, los consumidores étnicos y tradicionales pueden tener una preferencia por la variedad con que la están familiarizados como Loligo Vulgaris.

04

4. Auditoría del producto


Empresa comercializadora		Empresa Proveedorora						Presentación del producto (imagen)
Canales de Comercialización	Empresa	Empresa / Marca	Características del producto y presentación	Unidad / Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
Supermercado	Albert Heijn www.ah.nl	Albert Heijn B.V. – etiqueta privada	Anillos de calamar empanados, pre-fritos (Dosidicus gigas), congelado	500g	EUR 3,15	Atlántico, suroeste		
		Albert Heijn B.V. – etiqueta privada	Mezcla cocida y pelada de calamares (Loligo edulis), conchas, mejillones, gambas y cangrejos de río	100g	EUR 2,99	Calamar: central-occ. del Océano Pacífico		
		Albert Heijn B.V. – etiqueta privada	Sepiella japonica, congelado	250g	EUR 2,99	Océano Pacífico, central occidental		

Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Presentación del producto (imagen)
Canales de Comercialización	Empresa	Empresa / Marca	Características del producto y presentación	Unidad / Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
Supermercado	Jumbo	Proveedor: heiploeg-group.com Posible proveedor original: seafrost.com.pe	Anillos de calamar empanados cocidos (Dosidicus gigas), congelados	400g	EUR 3,99	Océano Pacífico, suroriental (FAO 87)		
		Proveedor: heiploeg-group.com Posible proveedor original: seafrost.com.pe	Mezcla de frutos del mar: langostinos (±30%), mejillones (±25%), botones de calamar (Dosidicus gigas) (±25%), surimi (±25%)	400g	EUR 3,99	Pota: Océano Pacífico, suroriental (FAO 87)		
Supermercado	Hooguliet	Marca: Deepblue deepblue.nu Importador: Gloe e Zeitz B.V. gloe-zeitz.nl Distribuidor: Superunie	Tentáculos de calamar (Dosidicus gigas) en aceite de girasol con ajo	111g	EUR 1,39	N.D.	BRC y/o IFS	

Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Presentación del producto (imagen)
Canales de Comercialización	Empresa	Empresa / Marca	Características del producto y presentación	Unidad / Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
Supermercado	Hooguliet	Proveedor: Vismarine (marca privada de Superunie)	Mezcla de mariscos pre-cocidos, congelados con mejillones, surimi, pota (<i>Dosidicus gigas</i>), langostinos	300g	EUR 2,82	Pota: FAO 87		
Supermercado	PLUS	Marca privada	Cóctel de mariscos: mezcla de pota (<i>dosidicus gigas</i>), surimi, langostinos	175g	EUR 3,99	n.d.		
Supermercado	Vomar	Marca: Islamar Productor: pescafina.com (ES)	Calamares a la Romana: 40% calamar. Anillos de calamares precocinados y empanizados, compuestos de trozos de calamar, ultracongelados	500g	EUR 2,99	n.d.		

Empresa comercializadora		Empresa Proveedor						Presentación del producto (imagen)
Canales de Comercialización	Empresa	Empresa / Marca	Características del producto y presentación	Unidad / Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
Mayorista (servicio de alimentos)	Hanos	Marca: Asian Choice Importador/dueño de la marca: asiaexpressfood.nl / fishermanschoice.nl	Mezcla de frutos del mar, congelado: Rabas de calamar (Dosidicus), surimi, calamar (Dosidicus gigas), cortes de pulpo, langostinos	1kg	N.D.	China		
		Marca: Asian Choice Importador/dueño de la marca: asiaexpressfood.nl / fishermanschoice.nl	Tubos: Todarodus pacificus	1kg	N.D.	China		
Tienda en línea / mayorista	schmidtzeuis.nl	schmidtzeuis.nl	Calamar pequeño	40g	EUR 0,60	N.D.		

Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Presentación del producto (imagen)
Canales de Comercialización	Empresa	Empresa / Marca	Características del producto y presentación	Unidad / Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
Tienda en línea / mayorista	schmidtzevis.nl	schmidtzevis.nl	Frutti di mare: anillos y tentáculos de calamar, langostinos y olivas	100g	EUR 3,65	N.D.		
Tienda en línea / supermercado étnico	orientalwebshop.nl	Marca: bdmp.co.th Importador: Oriental Holding Europe	Calamares pequeños secados	100g	EUR 4,50	Tailandia		
Tienda en línea / supermercado étnico	orientalwebshop.nl	Marca: Iber Cook / Paquito	Calamares empanizados	1kg	EUR5,45	España		

Empresa comercializadora		Empresa Proveedora						Presentación del producto (imagen)
Canales de Comercialización	Empresa	Empresa / Marca	Características del producto y presentación	Unidad / Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
Tienda en línea / supermercado étnico	orientalwebshop.nl	Marca: Seacon Proveedor: seafoodconnection.nl	Tubos de calamar US, IQF	700g	EUR6,50	N.D.		



05

5. Atributos y percepción del producto

La opinión profesional de los compradores holandeses acerca de la pota peruana va por dos caminos: Una parte de los compradores argumentan que la calidad y el sabor es inferior a las variedades de por ejemplo Europa y Argentina. Otra parte del mercado dice que no hay mucha diferencia y todo depende del precio. Es importante entender que los calamares no son una especialidad en los Países Bajos y la opinión puede ser muy diferente entre los compradores holandeses y los de los mercados con consumo tradicional como España.

En base de la retroalimentación de compradores se puede concluir que hay dos mercados diferentes:

1.) Un mercado étnico o tradicional, en donde los proveedores holandeses no son muy fuertes y la pota peruana no está bien representada.

2.) El mercado industrial de calamares procesados como anillos empanizados y mezclas de mariscos, donde el sabor, el origen y las características del producto es de poca importancia.

En Perú se clasifica pota como un superalimento por el contenido de ácido graso omega 3 y la taurina, que funciona como un antioxidante. Sin embargo, la conciencia de estos beneficios no ha penetrado el mercado holandés todavía. A pesar de que algunas tiendas comercializan [capsulas de aceite de pota](#) como suplemento, falta promocionarlo como alimento saludable.

Recomendaciones:

- Trabajar con procesos eficientes y una oferta económica – la industria de alimentación masiva siempre busca alternativas económicas para crear productos con precios atractivos;
- Añadir valor a los productos (procesamiento de anillos rebozados, mezclas de mariscos);
- Para cortes diferentes, como por ejemplo tentáculos de pota, se recomienda buscar un comprador con buen acceso a otros mercados europeos, por ejemplo [Seafood Connection](#) para el mercado francés o [Dayseaday](#) en Rumania;

- Desarrollar nuevos usos para pota e innovación de productos (por ejemplo [surimi de pota](#));
- Promover los beneficios saludables de pota, en cooperación de proveedores de marcas o marcas privadas, y/o vía

comunicación en línea (página web empresarial, usar canales de revistas de alimentación saludable como [GegondNU](#));

- Ser líderes en la implementación de MSC para pota peruana.



06

6. Condiciones de acceso al mercado

6.1 Aranceles, tributos aduaneros e impuestos

Tarifas de importación para Perú

Moluscos, incluso separados de sus valvas, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; moluscos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado; harina, polvo y pellets de moluscos, aptos para la alimentación humana: Sepias (jibias) y globitos; calamares y potas:		tarifa normal	Tarifa Perú	tarifa preferencial	cuota tarifa preferencial 2016-2018 (T/por año)
Vivos, frescos o refrigerados:					
0307 42 30 00	Calamares y potas (Ommastrephes spp., Nototodarus spp., Sepioteuthis spp.)	8%	0%		
Congelados:					
Ommastrephes spp., excepto Ommastrephes sagittatus, Nototodarus spp., Sepioteuthis spp.					
0307 43 91 10	Vaina, con piel y aletas, destinados a la transformación	8%	0%	0%	40.000
0307 43 91 20	bien enteros o tentáculos y aletas, destinados a la transformación	8%	0%	0%	1.500
0307 43 91 90	Los demás	8%	0%		
Los demás					
Ommastrephes spp., distintas de Ommastrephes sagittatus, Nototodarus spp., Sepioteuthis spp.:					
0307 49 50 10	Ahumados, incluso cocidos antes o durante el ahumado, no preparados de otra forma	8%	0%		
0307 49 50 90	Los demás				
Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados: Moluscos:					
1605 54 00 00	Sepias (jibias) y globitos; calamares y potas	20%	0%		

Tarifa de países competitivos:

	Especie	Tarifa preferencial	Congelado (030743)	Los demás (030749)	Preparaciones (160554)
Europa	Loligo y otros	si	0%	0%	0%
China	Loligo / Ommastrephes	no	6/8%	6/8%	20%
Ecuador	Ommastrephes	si	0%	0%	0%
México	Ommastrephes	si	0%	0%	0%
India	Loligo	si	4,5%	2,5%	7%
USA	Loligo	no	6%	6%	20%

Tarifas para importaciones se puede encontrar en la página web de la Comisión Europea:

- [Trade Helpdesk](#) (Usar el código de 8 números)
- [TARIC](#) (La Fiscalidad y Unión Aduanera)

Acuerdo comercial

ACUERDO COMERCIAL entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por una parte, y Colombia y Perú, por la otra parte.

Enlace: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=uriserv:OJ.L_.2012.354.01.0003.01.ENG

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 404/2013 DE LA COMISIÓN de 2 de mayo de 2013 relativo a las excepciones a las reglas de origen establecidas en el anexo II del Acuerdo comercial entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por una parte, y Colombia y el Perú, por otra, que se aplican dentro de contingentes de determinados productos procedentes del Perú.

Enlace: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0404&from=EN>

6.2 Restricciones, estándares y normas de ingreso al mercado

Resumen de requerimientos y controles:

1. Control de contaminantes en productos alimenticios.
2. Control de la pesca ilegal (No aplicable a productos acuícolas obtenidos de alevines o larvas).
3. Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano.
4. Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos y piensos.
5. Etiquetado de productos alimenticios.
6. Etiquetado de productos pesqueros.

1- Control de contaminantes en productos alimenticios

Para garantizar un alto nivel de protección del consumidor, las importaciones en la Unión Europea (UE) de productos alimenticios deben cumplir con la legislación de la UE diseñada para garantizar que los alimentos puestos en el mercado sean seguros para el consumo y no contengan contaminantes a niveles que puedan amenazar la salud del consumidor.

Los contaminantes pueden estar presentes en los alimentos como resultado de las diversas etapas de su producción, envasado, transporte o conservación, o también pueden ser el resultado de la contaminación ambiental.

- Los alimentos que contengan un contaminante en una cantidad inacep-

table desde el punto de vista de la salud pública y, en particular, a nivel toxicológico, no se comercializarán en la UE y serán rechazados

- Los niveles de contaminantes se mantendrán lo más bajo posible siguiendo las buenas prácticas de trabajo recomendadas
- Se pueden establecer niveles máximos para ciertos contaminantes con el fin de proteger la salud pública

Legislación

- [Reglamento \(CEE\) no 315/93 del Consejo](#), de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen los procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios.

- [Reglamento \(CE\) n° 1881/2006 de la Comisión](#), de 19 de diciembre de 2006,

por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

2- Control de la pesca ilegal

Los productos de la pesca solo se importarán en la Unión Europea (UE) cuando vayan acompañados de un certificado de captura tal como se establece en el [Reglamento \(CE\) no 1005/2008 del Consejo](#), que establece Sistema comunitario para prevenir, desalentar y eliminar la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada (INDNR o IUU).

- Las importaciones de productos de la pesca deben ir acompañadas de un certificado de captura, elaborado de conformidad con el Anexo II del Reglamento INDNR, para demostrar que los productos en cuestión no son originarios de la pesca INDNR. El importador debe presentarlo a las autoridades competentes del Estado miembro en el que se pretende importar el producto, al menos tres días hábiles antes de la hora estimada de llegada al lugar de entrada en el territorio de la UE.
- El certificado debe ser validado por una autoridad pública del Estado de abanderamiento del barco pesquero que capturó el pescado en cuestión de conformidad con su deber en virtud del derecho internacional de garan-

tizgar que los buques pesqueros que enarbolan su pabellón cumplan las normas internacionales de conservación y gestión de recursos pesqueros.

- Las autoridades competentes de los Estados miembros podrán llevar a cabo todas las verificaciones que consideren necesarias para garantizar la legalidad de los productos en cuestión. La autorización de acceso al mercado permanecerá suspendida mientras se esperan los resultados de los procedimientos de verificación.

3- Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano

Las importaciones de productos de la pesca y la acuicultura destinados al consumo humano deben cumplir con los requisitos generales de salud relacionados con:

1. Aprobación de salud del país
2. Establecimiento aprobado
3. Certificaciones de salud
4. Control de salud

Por lo tanto, estos productos solo se pueden importar a la Unión Europea (UE) si proceden de un establecimiento aprobado de un tercer país incluido en una lista positiva de países elegibles para el producto pertinente, van acompañados

de los certificados de salud adecuados y han pasado por el control obligatorio en el puesto de inspección fronterizo (BIP) del Estado miembro pertinente.

Aprobación de salud del país

- [Decisión 2006/766/CE de la Comisión](#), de 6 de noviembre de 2006, por la que se establece la lista de terceros países y territorios desde los que se autorizan las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados, gasterópodos marinos y productos de la pesca (Perú está incluido en la lista)
- [Reglamento \(CE\) no 1251/2008 de la Comisión](#), de 12 de diciembre de 2008, por el que se aplica la Directiva 2006/88/CE del Consejo en lo referente a las condiciones y los requisitos de certificación para la comercialización y la importación en la Comunidad de animales de la acuicultura y productos derivados y se establece una lista de especies portadoras

Las partidas de los animales y productos:

- irán acompañadas de un certificado mixto sanitario y zoonosanitario cumplimentado de conformidad con los modelos pertinentes que se establecen en los apéndices IV y V del anexo VI del [Reglamento \(CE\) no 2074/2005](#), y
- cumplirán los requisitos zoonosanitarios y las notas que se establecen en los

modelos de certificado y declaración a los que se hace referencia en la letra a).

Establecimiento aprobado

Además de la aprobación del país, los productos de la pesca y la acuicultura solo se pueden importar a la UE si han sido despachados desde, y se han obtenido o preparado en [establecimientos aprobados](#) (cámaras frigoríficas, plantas de procesamiento, buques factoría, buques congeladores registrados, áreas de producción, etc.) que aparecen en una lista aprobada por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria.

- Listas de países autorizados: http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_heafishc_authorized_countries.pdf/
- Lista de establecimientos aprobados en Perú: https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/PE/FFP_PE_en.pdf

Certificaciones de salud

Las importaciones de productos de la pesca y la acuicultura en la UE deben ir acompañadas de un certificado sanitario firmado por el representante de la autoridad competente del tercer país exportador que certifique que los productos en cuestión pueden exportarse a la UE.

Modelos de certificado sanitario: http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_heafishc_health_certificates.pdf/

Control de salud

- Control de sanidad http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_heafishc_health_control.pdf/
- Orientación general sobre normas de importación y tránsito para animales vivos y productos animales procedentes de terceros países: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/la_guide_third-countries.pdf

4- Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos y piensos

La legislación alimentaria de la Unión Europea (UE) persigue no solo un alto nivel de protección de la vida y la salud de las personas y los consumidores, sino también la protección de la salud y el bienestar de los animales, la salud de las plantas y el medio ambiente.

Las empresas alimentarias y de piensos cumplirán las obligaciones específicas establecidas en el [Reglamento \(CE\) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del](#)

[Consejo](#), que cubren todas las etapas de producción y distribución de alimentos / piensos. Esto incluye cumplimiento de la [Ley de Alimentos](#), asegurar la trazabilidad y cumplir con todas las responsabilidades de inocuidad alimentaria.

Legislación específica de la UE sobre trazabilidad en productos alimenticios:

http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_safe-food_traceability_legislation.pdf/

5- Etiquetado de productos alimenticios

Todos los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea (UE) deben cumplir con las normas de etiquetado de la UE, que tienen como objetivo garantizar que los consumidores obtengan toda la información esencial para tomar una decisión adecuada mientras compran sus productos alimenticios.

- El [Reglamento \(UE\) no 1169/2011](#) describe los requisitos para el etiquetado general de los alimentos.
- El [Reglamento \(CE\) nº 834/2007](#) del Consejo y el [Reglamento \(CE\) nº 889/2008 de la Comisión](#) establecen las normas que rigen el uso de la etiqueta ecológica.
- Los materiales de embalaje y los **objetos destinados a entrar en**

contacto con alimentos deben cumplir las disposiciones establecidas por el [Reglamento \(CE\) nº 1935/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo.

La siguiente tabla muestra un resumen de la información alimentaria obligatoria que debe acompañar a cualquier alimento destinado a ser entregado al consumidor final:

Asunto	Legislación
Nombre del alimento	El nombre del producto alimenticio será su nombre legal. No debe ser reemplazado por un nombre protegido como propiedad intelectual, marca o nombre de fantasía. En el Anexo VI del Reglamento se establecen disposiciones específicas sobre el nombre de los alimentos y las indicaciones que lo acompañarán.
Lista de ingredientes	Precedido por la palabra "Ingredientes", la lista incluirá todos los ingredientes (incluyendo los aditivos o las enzimas) en orden descendente de peso, tal como se registraron en el momento de su uso en la fabricación y se designaron con su nombre específico. Cualquier ingrediente o coadyuvante de elaboración enumerado o derivado de una sustancia o producto incluido en el Anexo II del Reglamento que cause alergias o intolerancias, incluso si está incluido en el producto final de forma alterada, se indicará en la lista de ingredientes y se destacará mediante un tipo compuesto para distinguirlo claramente de otros ingredientes (es decir, fuente, estilo o color de fondo)
Cantidad neta	Se expresará en unidades de volumen en el caso de productos líquidos (litro, centilitro, mililitro) y unidades de masa en el caso de otros productos (kilogramo, gramo). Los alimentos que se venden en un medio líquido también deben etiquetar el peso neto escurrido de los alimentos. Para los alimentos congelados glaseados, el peso neto debe ser exclusivo del glaseado de hielo.
Fecha de durabilidad mínima	Será la fecha hasta la cual el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena adecuadamente. La fecha consistirá en día, mes y año en ese orden y precedida por las palabras "mejor antes" o "mejor antes de finalizar" de conformidad con el Anexo X . Cuando los alimentos son altamente perecederos y, por lo tanto, es probable que después de un corto período de tiempo constituyan un peligro inmediato para la salud humana, la fecha de duración mínima se reemplazará por la fecha de "uso antes de".

Asunto	Legislación
Condiciones de almacenamiento o condiciones de uso	Cuando los alimentos requieran condiciones especiales de almacenamiento y / o condiciones de uso, deberán indicarse. Una vez abierto el empaque, para permitir el almacenamiento o uso adecuado del alimento, se indicarán las condiciones de almacenamiento y / o el límite de tiempo para el consumo, cuando sea necesario.
País de origen o lugar de procedencia	La indicación de estos asuntos será obligatoria. Cuando el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento sea diferente de su ingrediente principal, este también se dará o indicará como diferente del alimento
Instrucción de uso	Se deben indicar las instrucciones de uso de un alimento para permitir el uso apropiado
Marca de lotes	La indicación que permita la identificación del lote al que pertenece el producto alimenticio deberá colocarse en los alimentos preenvasados precedidos de la letra "L".
Declaración nutricional	Contenido obligatorio: • valor energético • las cantidades de grasa, saturados, carbohidratos, azúcares, proteínas y sal Contenido no obligatorio: mono insaturados, poliinsaturados, polioles, almidón, fibra, vitaminas o minerales

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

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

Requisitos generales de etiquetas de alimentos:

http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_lblfood_leg_general.pdf/

6- Etiquetado de productos pesqueros

Información obligatoria

De conformidad con el [Reglamento \(UE\) nº 1379/2013](#), los productos de la pesca y la acuicultura pueden ofrecerse para la

venta al consumidor final o a un servicio de restauración solo si el marcado o el etiquetado adecuado indica lo siguiente:

- Designación comercial y científica de la especie. Con este fin, los Estados miembros publican una lista de las designaciones comerciales aceptadas en su territorio. La lista de los Países Bajos se encuentra en el enlace: <http://wetten.overheid.nl/BWBR0019099/2010-10-01#BIJL946317%20> y estipula lo siguiente:
 - *Ommastrephes* spp. (nombre científico) = Pijlinktuis (nombre comercial)
 - *Dosidicus gigas* (nombre científico) = Pijlinktuis (nombre comercial)
- Método de producción indicado por la terminología armonizada: "... capturado ..." o "... capturado en agua dulce ...", o "... cultivado ..."
- Área de captura:
 - Atrapado en el mar: una de [las áreas de pesca de la FAO](#);
 - Atrapado en agua dulce: referencia al país de origen;
 - Acuicultura: referencia al país en el que se cultiva el producto
- Si el producto ha sido descongelado. Este requisito no se aplicará a:

- ingredientes presentes en el producto final;
- alimentos para los cuales la congelación es un paso tecnológicamente necesario en el proceso de producción;
- productos de la pesca y la acuicultura previamente congelados con fines de seguridad sanitaria;
- productos de la pesca y la acuicultura que se han descongelado antes del proceso de ahumado, salazón, cocción, decapado, secado o una combinación de cualquiera de esos procesos.
- La fecha de durabilidad mínima, cuando corresponda

Una guía práctica para el etiquetado: [EU new fish and aquaculture consumer labels pocket guide](#), disponible en pdf.



Fuente: [FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations](#)

Before			After 13 December 2013		
Catch area FAO 27			Production method and Catch area: Caught in Bay of Biscay	Gear category: Trawler	
Commercial designation: Scientific name: <i>maximus</i>	TURBOT Scophtalmus	FAO TUR	Commercial designation: Scientific name: <i>maximus</i>	TURBOT Scophtalmus	FAO TUR
Net weight		Presentation	Net weight		Presentation: Defrosted
Supplier: ID: X - YY - ZZ	Address: Garcia Barbón, 5	External X JJ	Supplier: ID: X - YY - ZZ	Address: Garcia Barbón, 5	External X JJ
				Date of minimum durability: DD/MM/YYYY	
	MS xx-yyy-zz CF		QR Code	MS xx-yyy-zz CE	

Fuente: [FIS Fish Information & Services](#)

Autoridades nacionales en los Países Bajos

Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit
- NVWA
Autoridad de seguridad de los alimentos y productos a consumidores
Postbus 43006
NL-3540 AA Utrecht
Tel: (+31) 88 223 33 33
Fax: (+31) 88 223 33 34
E-mail: info@nvwa.nl
Página web: <http://www.nvwa.nl>

Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos
Postbus 20401
NL-2500 EK The Hague
Tel: (+31) 70 379 8911
E-mail: <https://www.rijksoverheid.nl/contact/contactformulier>
Página web: <https://www.rijksoverheid.nl/ministeries/ministerie-van-landbouw-natuur-en-voedselkwaliteit>

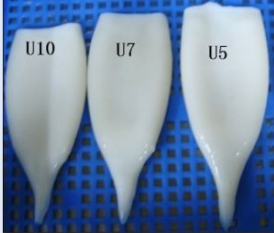

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport | Directie Volksgezondheid, Gezondheidsbescherming en Preventie (VGP)
Ministerio de Salud Pública, Bienestar y Deporte | Dirección de Salud Pública, Protección de la Salud y Prevención
Afd. Voeding en Voedselveiligheid
Departamento de Alimentos y Seguridad Alimentaria
Postbus 20901
NL-2500 EX The Hague
Tel: (+31) 77 465 67 67
Fax: (+31) 70 351 7895
E-mail: <https://www.rijksoverheid.nl/contact/contactformulier>
Página web: <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/uws>

Estándares de comercialización

El [Codex Alimentarius](#) del FAO presenta normas para calamares de especies Loli-ginidae y Ommastrephidae congelados:

- [Norma para los calamares congelados rápidamente](#)

Estándares comunes para compradores holandeses





Calidad	Origen: Capturado Congelado: IQF / IWP / Congelado en bloque / interleaved
Presentación	La presentación más común para la pota importada: Limpio, sin/con piel Tentáculos, tubos, anillos, botones, trozos Rebozados
Tamaño y embalaje	Bulk / retail Tamaños tubos: U5, U7, U10 (10x1kg)   Fuentes: made-in-china.com / marinefoods.com

Certificaciones

Lo más importante para el comprador holandés es la inocuidad alimentaria

asegurada, la cual se puede comprobar con certificaciones que incluye HACCP como base. Los más pedidos son BRC e IFS.



07

HACCP	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
	BRC Estándares de seguridad, empaquetado, almacenamiento, comercio de alimentos
	IFS Estándar para la logística, el procesamiento y el comercio de alimentos
	ISO Sistema de seguridad alimentaria (p.ej. ISO / FSSC 22000 en base de HACCP)
	SQF Estándar y sistema de seguridad alimentaria

Otro desarrollo importante son las certificaciones e iniciativas para la pesca sostenible. Aunque no es siempre un requisito en el comercio o por las mayoristas, pescados capturados de manera sostenible y productos de cultivación responsables llegan a ser parte cada vez más y más de la política de muchas cadenas de supermercados. Para los productos pesqueros capturados en la naturaleza, MSC es el principal esquema de certificación.

La asociación de importadores holandeses ha definido un código de conducta con sus miembros: [VIV Code of Conduct](#). Y está en línea con la inocuidad con HACCP y los principios de sostenibilidad.

La fundación [Good Fish Foundation](#) contribuye a la transición a una pesca y piscicultura sostenibles y responsables. Su iniciativa de [VISwijzer](#) también da información de certificaciones en los Países Bajos.

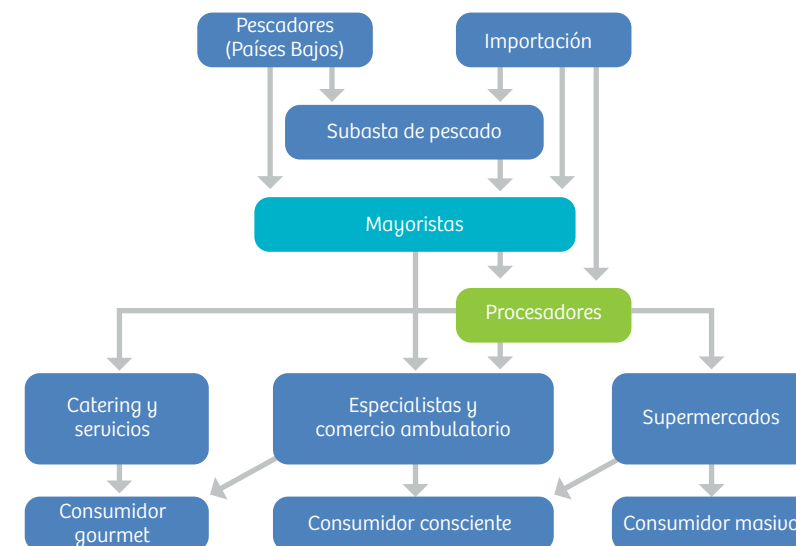
	Marine Stewardship Council (MSC) Programa de etiquetado y certificación para productos de pesca sostenible. Todavía no existe una certificación de MSC para pota, pero podría ser un requisito en el futuro.
	Friend of the Sea es una organización no gubernamental (ONG) sin fines de lucro para la conservación de hábitats marinos por medio de incentivos de mercado.

7. Canales de comercialización y distribución

Cadena de suministro

Dentro de la cadena de suministro hay muchas empresas que se dedican a la comercialización y el procesamiento de pescados de la pesca holandesa. Para los Países Bajos el mercado europeo es muy

importante y muchas empresas han extendido su negocio con productos importados para no depender a la oferta limitada de la pesca nacional. Este es el caso tanto para pescados como para otros productos tales como crustáceos y moluscos.



Fuente: "[Vissen voor de markt](#)", diciembre 2010, traducción por [ICI Business](#)

Industria y comercio de pescado en 2013	Número de empresas	Facturación (EUR)
Peces planos y redondos	61	680
Camarones del mar del norte	7	425
Especies pelágicas	5	380
Mariscos	17	300
Salmon o anguilla ahumado	25	170
Arenque	15	145
Importadores	36	540
Mayoristas de pescado	57	420
Otros tipos de mayoristas o procesadores (no especializado)	63	495
Total	286	3565

Fuente: LEI Wageningen UR: [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel - Economische analyse van de sector, ontwikkelingen en trends](#)

Producción

Los calamares no representan un volumen importante en la pesca holandesa y el consumo es menor que en España e Italia, donde calamares son parte de una tradición culinaria y comercio directo. Por lo tanto, muchas empresas holandesas comercializadoras tampoco lo ven como un producto en el que se puede distinguir o especializar. Sin embargo, la pesca en Perú tiene una posición importante en el abastecimiento global del calamar gigante (pota), así también en los Países Bajos.

Importador

Varios compradores y procesadores importan pescado, crustáceos y mariscos. Entre 30 y 40 empresas se han especializado en la importación con una facturación de EUR 540 millones. Varias de ellas se han centrado en el comercio de especies importadas, mientras que otras empresas también tienen capacidad de procesamiento o envasado. En el caso de calamares es más común el procesamiento en origen. Los Países Bajos no tiene una tradición con los calamares, pero

algunas empresas holandesas brindan servicio de suministro de calamares importados a varios mercados europeos.

Algunas empresas se han convertido en jugadores importantes en el mercado

europeo. Según [LEI Wageningen UR](#) las cinco empresas más grandes manejan 50% de la facturación total en los Países Bajos. Sin embargo, calamares sigue siendo un nicho.

Facturación	Número de empresas	facturación	Empleados (fte)
< EUR 10 millones	24	95	148
> EUR 10 millones	12	445	247
Total	36	540	395

Fuente: LEI Wageningen UR: [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel - Economische analyse van de sector, ontwikkelingen en trends](#)

La logística

La logística tiene un papel central en la cadena de valor, porque es donde la demanda y la oferta se unen. La eficiencia y la cadena de frío son claves para el comercio de productos pesqueros. Como proveedor siempre hay que ser innovador en embalajes y transporte, porque cada cliente tiene su preferencia de embalaje, dependiendo de su sistema de recibimiento, control y reempaqueado del producto. Eficiencia es la base para proteger el margen en la cadena.

Además de una buena infraestructura los clientes en los Países Bajos esperan confiabilidad y continuidad de sus provee-

dores. Parte de la confiabilidad es una excelente comunicación, lo que debería ser proactiva y rápida. Responder un correo electrónico no debe demorar más que un día. Si no se respeta estos principios básicos, realizar un negocio con los Países Bajos será muy difícil.

Subasta de pescado

Tradicionalmente se usa la subasta de pescado para la pesca nacional, aunque se vienen incrementando los jugadores en la cadena que buscan alternativas como contratos fijos o venta directa para no depender de la subasta de reloj. Sin embargo, las 11 subastas juntas tenían una facturación de más de EUR 400

millones en 2016 y un volumen de 107 mil toneladas. Dentro de la subasta de pescado la venta de calamares locales es aún es mínima.

Aunque la subasta sirve para la pesca nacional o cerca de los Países Bajos, su infraestructura también puede ser conveniente para productos importados. Por lo tanto, las subastas de Urk, IJmuiden y Scheveningen tienen una concentración de almacenamiento frío, empresas procesadores y comerciantes.

Mayoristas

Mayoristas incluyen todas las empresas que comercializan productos como comerciantes o distribuidores, y a veces procesan dentro de la empresa. Se estima que en 2013 había 286 empresas con actividades de procesamiento de pescado o comercio al por mayor de pescado, mariscos y crustáceos. Dependiendo del tipo de producto y venta al por mayor pueden llegar a diferentes niveles de mercados con clientes de productos masivos hasta exclusivos.

Los mayoristas se caracterizan cada vez más por la ampliación de su surtido:

- 1.) para no depender de la pesca nacional o para complementar los productos nacionales,
- 2.) para cumplir con una demanda creciente de nuevos productos o

3.) porque ven oportunidades de productos importados más económicos.

En el caso de calamares no hay una oferta significativa de la pesca holandesa. De los calamares o pota importada una gran parte se comercializa dentro de Europa o en los Países Bajos para restaurantes. Los demás mayoristas venden los calamares ya procesados en mezclas de mariscos y anillos rebozados.

Distribución y comercialización

La cadena de productos pesqueros está integrada verticalmente y la distribución va mano a mano con otras actividades más atrás en la cadena como la importación o el procesamiento. Esto no quiere decir que todas las empresas ofrecen lo mismo; cada empresa tiene su especialización de mercado, producto y negocio.

Catering y servicios

En el segmento de catering y servicios como restaurantes existe una demanda mayormente de productos de alta gama, fresco o congelado y sin procesar. Este segmento está atendido por una gran cantidad de mayoristas.

En este canal se agrega valor con el conocimiento de sus especialistas, lo que es evidente con mayoristas como [Jan van As](#) y [Schmidt Zeevis](#).

Estos segmentos especializados también tienen un vínculo con los "Cash & Carry" como Sligro ([Smit Vis](#)), Makro y los mayoristas de servicios de alimentos (restaurantes) como Hanos y Bidfood. Existen varias empresas que los abastecen: [Seafood Connection](#), [Fisherman's Choice](#) y [Dayseaday](#).

	2015	2016	2017
Número de tiendas de pescado	891	902	912

Fuente: [Detailhandel.info](#)

[Distrifood](#) argumenta que especialmente las tiendas que se perfilan con peces del Mar del Norte son populares. El pescado de «tierra natal» es más fresco y de buen gusto, es de cerca y, por lo tanto, es más sostenible. Cada vez más consumidores son conscientes de esto. El enfoque de la tienda especializada es de calidad de media y alta gama.

Las tiendas especializadas son importantes para la venta de pota, porque es una especie poco conocida por el consumidor holandés. Generalmente, se encuentra más variedad de pescado y mejor información en las tiendas que se dedican al pescado y mariscos.

Especialistas y comercio ambulatorio

La tendencia que las tiendas especializadas pierden participación en el mercado de los supermercados no aplica para el sector de pescado, crustáceos y mariscos. Las tiendas de pescado se mantienen fuertes en la venta de pescado fresco y la cantidad de tiendas continúa creciendo.

Los proveedores para tiendas especializadas en productos pesqueros se caracterizan no tanto por su marketing sino por su variación de productos y/o calidad, y cuentan con su propia logística más fina. Las empresas con distribución al por menor (a las tiendas) son por ejemplo: [Fish Partners](#) (KVG), [Haasnoot Fish Group](#), [W.G. den Heijer](#) y en el segmento étnico [Asia express food](#) con la marca [Asian Choice](#).

Supermercados

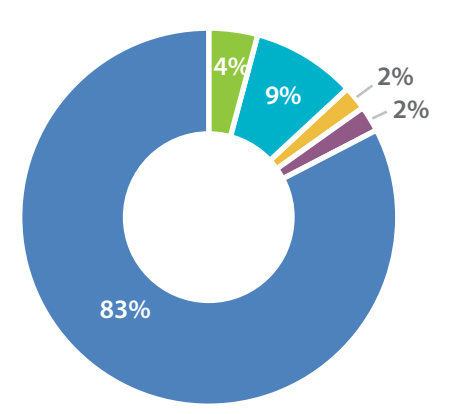
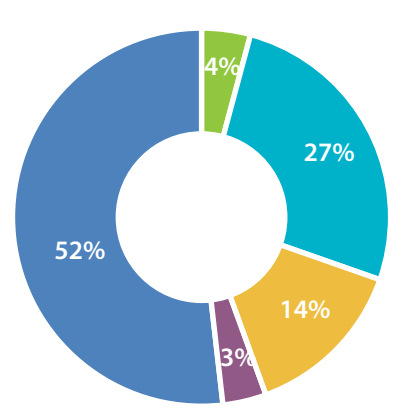
Supermercados en los Países Bajos mantiene una mayor participación en el mercado, pero no son fuertes en la promoción de pescado y la mayoría no ofrece

pescado fresco que no está empaquetado. Eso es muy diferente a países como Francia y España, donde exponen una gran variedad de pescados sobre hielo. La oferta de los supermercados holandeses incluye, principalmente, las variedades más conocidas empaquetadas (descon-

gelado), congeladas y procesadas (cocido o en comidas preparadas); generalmente, solo se encuentran los anillos de calamar rebozados y mezclas de mariscos con calamar. El calamar en estos productos a menudo es pota y lo usan principalmente por su precio económico.

Participación de mercado

Fresco/Congelado - Pescado en conserva



- Otros
- Tienda especializada
- Mercado / comercio ambulatorio
- Mayorista (para profesionales)
- Supermercado

- Otros
- Tienda especializada
- Mercado / comercio ambulatorio
- Mayorista (para profesionales)
- Supermercado

Fuente: Detailhandel.info

Las empresas que suministran a los supermercados han desarrollado conceptos de productos, ofrecen servicios completos o producen una marca privada. Ellos invierten relativamente más en marketing de marcas y conceptos. Supermercados también tienen requisitos más exigentes y muchos productos están certificados MSC o ASC. Entre sus proveedores se encuentran por ejemplo: [Heiploeg](#), [Profish](#) y [Anoua Seafood](#).

La estrategia para llegar a las cadenas de supermercados como objetivo final (a través de sus proveedores/marcas) incluye grandes volúmenes, certificaciones y precios bajos.

Tendencias en la cadena de suministro

La industria de procesamiento y venta al por mayor de pescado está todavía fragmentada, pero el sector pesquero crece y por diferentes razones la cadena de pescado se encuentra en un proceso de integración. Por un lado, el consumidor demanda más transparencia y, por otro lado, los actores en la cadena buscan más

control en la cadena, los márgenes y las materias primas. Además, la cooperación en la cadena es importante para vincular oferta y demanda y para optimizar la capacidad de procesamiento.

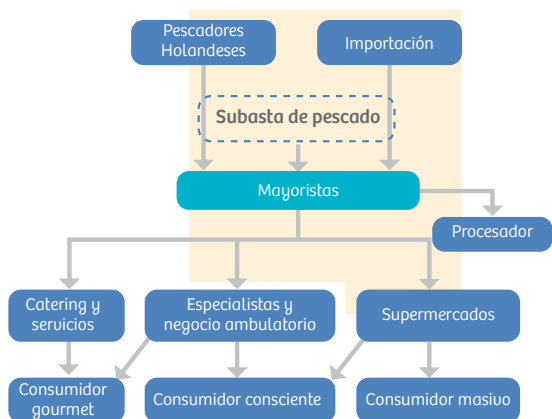
Debido a esto, existe una tendencia de integrar la pesca (las navieras), el procesamiento y la venta. Esto ha resultado en una industria consolidada con empresas más grandes que manejan una gran parte de la cadena. Así se ha formado una concentración en ciertos mercados.

La concentración es menos en el comercio de productos nichos como calamares, donde los mayoristas todavía tienen un rol importante. Para pota peruana eso puede ser diferente, porque la usan a menudo como ingrediente en los productos procesados y por lo tanto se encuentran en las cadenas más masivas y cerradas.

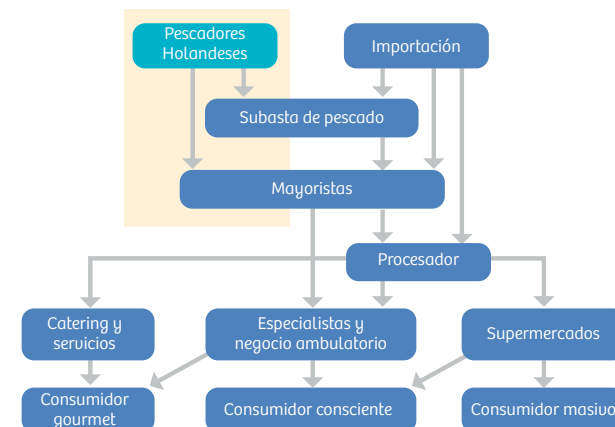
Modelos de cooperación e integración en la cadena

La publicación "[Vissen voor de markt](#)" describe varios modelos y niveles de integración en la cadena de pesca:

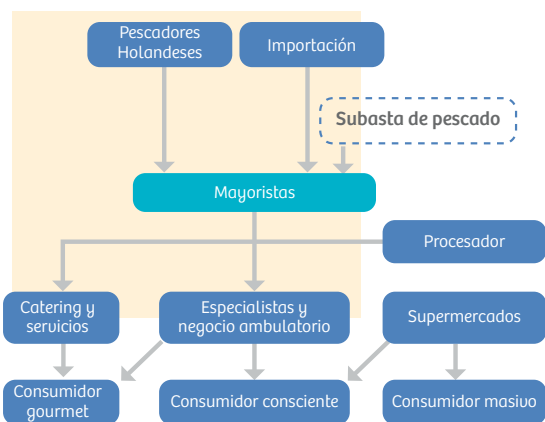
1. Comercio de surtido completo



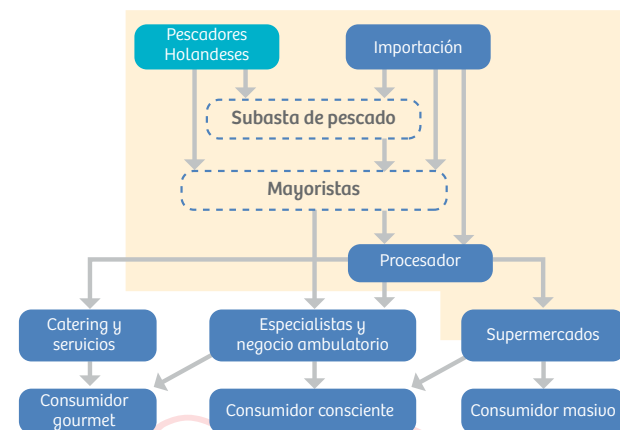
3. Asociación de productores para productos regionales



2. Cadena de frescos exclusivos



4. Grupo De pesca



Fuente: "Vissen voor de markt", diciembre 2010, traducción por ICI Business

Comercio de surtido completo: un modelo vertical en el que una empresa de comercialización y procesamiento organiza la cadena y suministra una amplia gama de productos a los supermercados y otros segmentos de volumen del mercado. El comerciante / procesador se posiciona como proveedor preferido donde se puede comprar toda la gama de productos de pesca.

Un ejemplo es la empresa procesadora [Van der Lee Seafood](#) que ha invertido en un barco pesquero con derecho de pesca.

Cadena de frescos exclusivos: Este modelo se centra en la parte superior del mercado y está organizado por las empresas de comercialización y procesamiento. Esta cadena suministra a las tiendas especializadas y la industria de la restauración, donde la frescura y la calidad son esenciales. Los proveedores piensan junto con el comprador en la oferta y promoción de los productos y trabajan con una selección de pescadores y proveedores extranjeros que deben cumplir con los requisitos más exigentes. [Makro](#) y [Jan van As](#) (asociado a Hanos) son mayoristas que desarrollan este concepto y suministran el segmento profesional como restaurantes.

Asociación de productores para productos regionales: Este modelo de cadena

responde al creciente grupo de consumidores que desean productos originales con una apariencia auténtica y de proveedores reconocibles. Es un volumen limitado con un mercado geográficamente limitado, donde los pescadores holandeses tienen la responsabilidad de organizar la cadena.

Grupo de pesca: Este modelo se puede organizar con los pescadores y sus asociaciones. Similar al primer modelo se centra en servir a las cadenas de supermercados. La diferencia es el punto de partida que es la pesca local con un alcance para productos importados para complementar la oferta.

La empresa [NorthSeafood](#) tiene cooperaciones fijas con navieras pescadores. Recién una empresa pesquera tomó una participación de mayoría en NorthSeafood y adquirió con esto acceso importante a las cadenas detallistas. Esta empresa encaja en el modelo como grupo de pesca, aunque falta el elemento cooperativo.

Muchas de las empresas y grupos integrados tienen su origen en la pesca holandesa:

[Kennemeruis Groep](#) tiene sus raíces en la pesca de arenque y con los años se formó un grupo de empresas especializadas en el procesamiento de pescado, productos elaborados y venta al por mayor.

[Parleuliet & Van der Plas \(PP-group\)](#) ha integrado varias empresas a nivel internacional para llegar a ser una de las empresas más grandes en la pesca pelágica y demersal, y el procesamiento. Hoy en día cuenta con 6 000 empleados.

[Cornelis Vrolijk](#), originalmente un pesquero de arenque, que ha juntado las actividades de varias empresas para integrar una cadena vertical desde el barco hasta la venta final para arenque, caballa, langostinos tropicales entre otros.

Márgenes

Los márgenes y costos varían bastante entre empresas, mercados, oferta/demanda, origen, calidad, nivel de procesamiento, etcétera.

Principios básicos:

- Procesamiento en origen es lo más económico y menos pesado para el transporte
- Aunque los márgenes brutos parecen altos, el margen neto para un importador/mayorista es promedio EUR 0,25 por kilo. Un supermercado tiene un resultado neto de 2 a 4%.
- la pérdida de peso durante el procesamiento es un costo mayor para el producto final.

Una indicación estimada de los márgenes (en EUR):

Nacional				Importación			
Pescador	Bacalao	Platija	Camarón	Calamar	Merluza	Langostino	Pescador
Precio pescador	3	1,3	9	0,9	1,3	3	Precio pescador / cultivador
Mayorista							Procesador/Exportador
Costos de subasta Transporte/manejo Otros costos y margen				Pérdida de fileteado/pelar Transporte/manejo Cortar/embalar/congelar Margen exportador			
Valor añadido	1,21	0,62	2,71	2,25	2,65	6,75	Valor añadido
Facturación mayorista	4,21	1,92	11,71	3,15	3,95	9,75	Facturación exportador
Procesador							Mayorista/Empacador
Transporte/manejo Pérdida de fileteado Cortar/pelar Embalar/congelar Otros costos y margen				Transporte internacional Transporte/manejo Descongelar/embalar Otros costos y margen			
Valor añadido	7,81	5,65	26	3,6	3,6	3,9	
Facturación procesador	12,02	7,57	37,71	6,75	7,55	15,41	Facturación mayorista
Detallista							Detallista
Costos de tienda y margen	6,01	3,78	18,8	3,38	3,78	7,7	Costos de tienda y margen
Precio excl. IGV	18,03	11,35	56,51	10,13	11,33	23,11	Precio excl. IGV
IGV (6%)	1,08	0,68	3,38	0,61	0,68	1,27	IGV (6%)
Precio consumidor	19,11	12,03	59,99	10,74	12,00	24,5	Precio consumidor

Fuente: En base de LEI Wageningen UR "[Noordzeuissers verkopen hun vis zelf via internet](#)" (bacalao, platija) con calculaciones de ICI Business (camarón, calamar, merluza, langostino)

Según un reporte del [LEI en 2006](#) la diferencia entre las ventas y el valor de compra (margen bruto) de las empresas fue 19% de la facturación. El valor agregado bruto en la industria de procesamiento representa un estimado de 14% de la facturación y el 75% del margen bruto. Estos porcentajes varían considerablemente por sector.

Solo una de cada cuatro empresas indicó que determina su propia estrategia de precios. En la mitad de los casos el precio fue determinado por la subasta. En la importación de productos los compradores son más dependientes de la situación internacional y las acciones de sus competidores.

Ruta al mercado

La industria de pescado conoce lugares importantes como Urk, IJmuiden y la

región de La Haya (Scheveningen) donde se concentran los procesadores de pescado y comerciantes.

Sin embargo, el puerto de Rotterdam es la principal entrada para productos importados. La ruta Callao (Perú) a Rotterdam (Países Bajos) es una ruta logística común. Puertos alternativos son: Amsterdam, Vlissingen y Amberes (Bélgica).

Una estimación del flete base Callao – Rotterdam:

- USD 1 500 para un contenedor regular de 20 pies.
- USD 5 500 para un contenedor refrigerado de 20 pies.
- Las cargas adicionales pueden sumar a USD 1 100 a 1 200 (p.ej. manejo de terminal, 'bunker charge').

08

8. Cadena de valor

Nauiera	Agente	Frecuencia
Maersk (Callao - Rotterdam)	Maerks Peru (511) 616-0202 www.maerskline.com/es-pe	Semanal
Hapag Lloyd (Callao - Rotterdam)	HAPAG-LLOYD PERU S.A.C. +51 1 411-6500 www.hapag-lloyd.com	semanal
Seatrade (Paita - Rotterdam)	AnkaSea SAC Trading as Seatrade Peru Phone: +51 144 105 44 www.ankasea.com	Semanal
Hamburg Sud (Callao - Rotterdam)	Cosmos (511) 714-4444 / 714-4490 www.cosmos.com.pe	Semanal
Evergreen (Callao - Rotterdam)	GreenAndes Lima: (511) 616-8000 Arequipa: (51-54) 271393 www.greenandes.com.pe	Semanal
Mol (Callao - Rotterdam)	Mol Peru SAC (511) 611-9403 www.molpower.com	Semanal

Expedidores logísticos	Teléfono	Página web
GEODIS Geodis Wilson Peru	+51 1 613 5858 +51 1 619 3737	www.geodis.com
Kühne + Nagel	+51 1 612 0800	www.kn-portal.com
CEVA	+51 1 615 4505	www.cevalogistics.com/country/peru
Panalpina Transportes Mundiales	+51 1 202 6666	www.panalpina.com

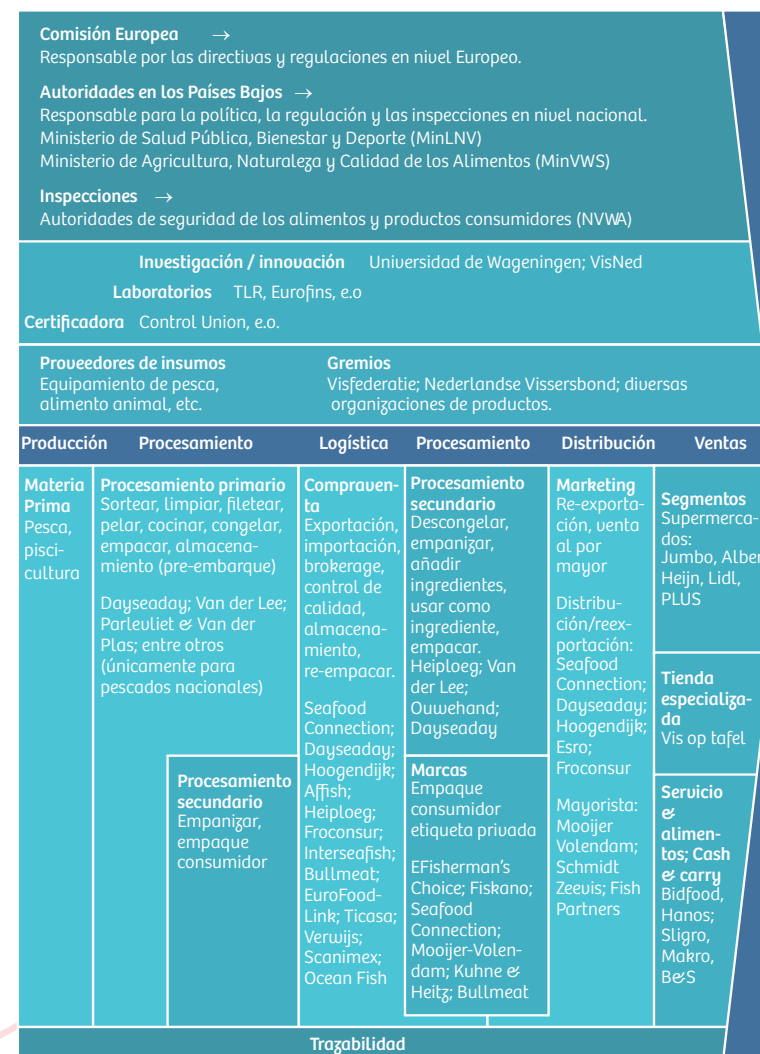


Figura: ICI Business

Procesador

El procesamiento generalmente no es una actividad separada y forma parte de una empresa con actividades de importación o venta al por mayor, o pertenece a una marca de producto. Algunas compañías ofrecen procesamiento contratado, por ejemplo, según las especificaciones de un supermercado con marca blanca. Tipos de procesamiento incluyen embalar, (des) congelar, filetear/pelar, cortar, rebozar, empanar o hervir. Sin embargo, no se encuentran muchos procesadores de pota. En su mayoría se procesa pota (limpiar, cortar) en origen (Perú), en China o se agrega valor en España donde hay varias fábricas de anillos rebozados.

El procesamiento de pescado y mariscos importados ocurre en diferentes etapas

de la cadena de valor. El procesamiento primario (limpiar/cortar/congelar) se lleva a cabo en el país de origen. El procesamiento secundario (rebozar, mezclar) muchas veces es parte de la actividad en los Países Bajos o en Europa.

En 2013, el 73% de la facturación consistió en productos que fueron procesados en el exterior y luego importados por empresas holandesas. En 2009 todavía era solo 32%. Además, otro 10% fue procesado por empresas afiliadas en el exterior. Estos porcentajes aparentemente altos sugieren una gran participación de proveedores extranjeros en el procesamiento del producto, cuando en realidad está vinculado mayormente con el proceso primario.

Procesamiento de pescados e mariscos (% de la facturación)	2013
Procesado en el exterior	73
Procesado por la empresa holandesa	11
Procesado por empresas extranjeras aliadas a la empresa holandesa	10
Adquirido por otras empresas holandesas	3
Otro tipo de procesamiento	3
Total	100%

Fuente: LEI Wageningen UR: [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel - Economische analyse van de sector, ontwikkelingen en trends](#)

Una posible explicación para las diferencias entre los años 2009 y 2013 es que se ha vuelto financieramente más atractivo tener también parte del procesamiento secundario y el empaquetado se lleva a cabo en el exterior.

Según los compradores en los Países Bajos, China domina el procesamiento industrial. En algunos casos se transportan los productos de origen a China antes de importar a Europa. Como los Países Bajos no tienen una tradición de procesar pota (limpiar, cortar), es importante como proveedor de poder brindar estos servicios.

Procesamiento primario vs. secundario

En general el procesamiento primario, tal como limpiar, cortar y congelar, pertenece a las actividades en origen. Los principales motivos para hacerlo en origen son reducir costos durante el procesamiento y la logística y mantener la calidad. Congelar el producto es inevitable para cuando se transporta por carga marítima. Congelar es un proceso importante para dominar, tanto el IQF como el "glazing" y congelar en bloque. Poder congelar a bordo del barco también puede ser una ventaja en el comercio de pota.

Agregar valor con un proceso secundario o producir un producto final no es evidente

para realizarlo en origen. Nuevamente la logística y la calidad son motivos importantes para mantener la producción cerca de los Países Bajos: control de inocuidad y calidad y poder producir/distribuir rápidamente a pedido. Empresas que suministran los usuarios industriales y procesadores son como por ejemplo [Seafood Connection](#) y [J.P. Clausen & Co](#) (una empresa Danesa con sucursal en los Países Bajos).

Aunque la preferencia por rebozar y mezclar calamares sigue siendo en Europa, se podría desarrollar y promover productos con valor añadido. La dificultad es poder diferenciarse y competir con los procesadores y marcas establecidas tanto con empresas en los Países Bajos, por ejemplo [Heiploeg](#) y [Ouweland visverwerking](#) (productor para [Fishmasters](#)), como con empresas proveedoras en Europa, tales como [Pescafina](#) (Islamar) y [Paquito](#) de España. Sería necesario buscar oportunidades fuera de estos canales regulares.

Empresas de productos elaboradas como [Fishmasters](#) y [ATL Seafood](#) tienen sus propios chefs como servicio hacia clientes y desarrollo de productos. Para que una empresa holandesa decida tercerizar el procesamiento secundario en Perú debería tener una gran ventaja sobre los procesadores en los Países Bajos.

Empresas en la cadena de valor

Local		Exterior		Proveedores		
Empresa (datos y web)	Facturación / tamaño	País/empresa	característica del producto / bien demandado: Pota / calamar	Precio estimado del producto / bien	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Affish B.V.	10 contenedores de calamares por año. Madre: Camellia PLC	España, EEUU, China (Paquito, King)	Dosidicus spp. Rabas IQF, empanizadas (ES); Illex argentinus Anillos empanizados IQF (ES); Loligo opalescens, Entero, calamar California IQF/piezas (EEUU); Todarodes pacificus / Illex arg. Anillos, tubos sin piel, sin alas, IQF (CH)	Precio diario	Importador	Mayoristas
Fisherman's Choice B.V.	Marca: Asian Choice Madre: Brouwergroep	China, EEUU (Del Mar Seafoods)	Tubos de calamar, entero, anillos, cabeza entera (limpio), Calamar de California, calamar Romana (empanizado)	Precio diario	Marca, mayorista, procesador	Minoristas, mayoristas (Cash & Carry), mercado étnico
Heiploeg International	2 500 empl. int.; fact. EUR 200-300 millones, 35 mil toneladas productos finales, 300 toneladas calamares/año. Madre: Parlevuliet & Van der Plas group	Océano Pacífico oriental - FAO 87 Perú (Altamar Foods Perú), México. Océano Pacífico: Loligo, Illex, Todarodes	Dosidicus gigas (pota): Botones/ anillos empanizados (40% calamar); refrigerado, cocido (en mariscos mixtos); congelado: escaldado/cocinado, en mariscos mixtos, anillos de calamar rebozados. Loligo vulgaris, Illex argentinus, Todarodes pacificus: Tubos, tentáculos o anillos limpios; refrigerado fresco (cocinado) y congelado (escaldado o cocinado), mezcla de mariscos, anillos rebozados.		Importador, procesador, marca privada	Minoristas (Jumbo), mayoristas

Proveedores						
Local		Exterior	característica del producto / bien demandado: Pota / calamar	Precio estimado del producto / bien	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Empresa (datos y web)	Facturación / tamaño	País/empresa				
Froconsur B.V.	15+ empleados, 1.000 contenedores /año (250 cont./año de calamares)	China, India, Indonesia	Loligo chinensis; Illex argentinus, Todarodes pacificus, Ommastrephus bartramii: anillos, tubos	Precio diario	Importador	Mayoristas (sur europa), centros de compra
Hoogendijk Import Export B.V.	500 toneladas en almacenamiento, 125 tipos de pescados, volúmenes pequeños		calamares entero redondo, anillos, pre-frito empanado	Precio diario	Importador	Mayoristas, empresas marítimas, segmentos étnicos
Interseafish	11 empleados, especializado en mariscos tradic., ingred. de sushi y congelados	Países Bajos, Francia, Taiwán, Marruecos, India, Tailandia, China, Vietnam, N. Zelandia	Loligo vulgaris, Loligo chinensis, L. duvaucelli and Nototodarus sloanii.: entero redondo, tubos, anillos, tentáculos; Crudo, escalado y cocinado; congelado IQF/bloque, IWP	Precio diario	Importador	Detallista, servicio de comidas
Bullmeat	Especializado en carnes y pescado. Marca: Sea Bull	China, EEUU, España	Todarodes pacificus, Loligo opalescens: anillos de calamar natural, tubos de calamar, calamar de california, anillos de calamar empanizados (a la romana)	Precio diario	Importador, marca	
Dayseaday Fresh and Frozen B.V.	EUR 120 millones, 120 empleados, 25 mil toneladas import. Oficina en Asia	España / FAO 87	Dosidicus gigas: anillos empanizados	Precio diario	Procesador, importador	Mayorista, cash&carry
Esro Food Group	Especializado en pescado y carnes	China	Illex argentinus / Todarodes pacificus: tubos, sin piel, sin alas, 80% N.W., anillos	Precio diario	Distribuidor, exportador	

Proveedores						
Local		Exterior	característica del producto / bien demandado: Pota / calamar	Precio estimado del producto / bien	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Empresa (datos y web)	Facturación / tamaño	País/empresa				
EuroFoodLink		Vietnam, India, Indonesia, China	Loligo vulgaris, edulis, duvaucelli, chinensis: entero, limpio, tubos, anillos, calamar 'baby', corta de piña (Matsukasa "Pineapple Cut"). Todarodes pacificus, Illex argentinus: tubos/anillos		Bróker, importador	Bulk / retail
Seafood Connection	Ambición: 2 000 toneladas Langostinos, 2 000 toneladas calamares. 26 empleados en Países Bajos. Marcas: Seacon; Blue Planet; Sealight; Happy Fish. Madre: Maruha Nichiro	Pacífico FAO 71, FAO 61, Atlántico FAO 41. (p.ej. Keshodwala Foods)	Loligo argentinus, Loligo edulis, Loligo duvauceli: tentáculos, tubos, anillos	Precio diario	Importador	1. Mayoristas (bidfood), 2. Industria, 3. Supermercados (nl)
Ticasa	especializado en productos exóticos congelados. Marca: Perfit	India, China, N. Zelandia	Loligo Spp., Illex Spp., Notodaris Sloanii: IQF calamar, anillo, tubo	Precio diario	Importador	
J.P. Clausen & Co	Sede central en Dinamarca	Nueva Zelanda, Argentina, China, India, Perú, Suráfrica, etc.	Illex spp., N. sloani, Dosidius gigas, Todarodes pacificus, Loligo opalesens, L. duvauceli, L. formosana, L. reynaudii	Precio diario	Importador	
Partners Network	Empresa no-especializado: carnes, pescados y fruta	FAO 41, 87, 41	Illex Arg., Dosidicus Gigas, Loligo Gahi		Bróker, importador	
Verwijs import & export		China, Pakistan	Dosidicus Gigas: tubos de pota. Loligo Duvauceli: calamar W/C	Precio diario	Importador	Procesadores, cash & carry, food service, minoristas
Mooijer-Volendam B.V.	13+ empleados, especializado en exóticos, ahumado y langostinos	China, España, EEUU, e.o. (Islamar, Asian Pearl, Emerald)	Dosidicus Gigas (anillos, pre-cocidos, anillos a la romana), Illex Arg., Notodarus Sloanii, Loligo chinensis/opalescens: crudo, tubos, cabezas	Precio diario	Mayorista, importador	

Proveedores						
Local		Exterior	característica del producto / bien demandado: Pota / calamar	Precio estimado del producto / bien	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Empresa (datos y web)	Facturación / tamaño	País/empresa				
FishPartners	4 sucursales, incl ahumador, parte del grupo KVG (Kennemeruis Groep)	SeaWave, Hoogendijk, Puul	calamares: todas las presentaciones	Precio diario	Mayorista, procesador	
Scanimex		Asia, España, EEUU	Calamares: tubos, relleno, limpiado, cabeza y tentáculos atrás, anillos, empanizados, entero	Precio diario	Importador	
Ocean Fish	21 empleados, especializado en pescado de Islandia; procesamiento subcontratado	China, Argentina	Todarodes pacificus, Illex illecebrosus, Loligo Chimensus, Loligo Chinesus, Loligo Japonicus: tubos, anillos, enteros, limpios en bloque	Precio diario	Import/ export	Minoristas, food service
Van der Lee Seafish	EUR 45 millones, 10 000 toneladas de pescados/año; producen anillos rebozados	China / FAO 67, Europa	Todarodes pacificus: tubos, IQF / IWP. Loligo vulgaris: calamar entero		Importador, procesador	
The Fish Company	Aliado a: HMO Visuerwerkers B.V.		Loligo vulgaris, Loligo opalencens, Todarodes pacificus		Importador, procesador	

Los Países Bajos cuenta con importadores de diferentes perfiles. Una gran parte son empresas que tradicionalmente se dedica a la pesca, procesamiento o distribución de productos pesqueros del mar del norte de los Países Bajos. Con la dependencia de productos externos creciendo, estas empresas han adoptado o extendido sus negocios con productos importados. Ejemplos son:

- [Van der Lee Seafish](#)
- [Dayseaday](#)
- [FishPartners](#), la cual es parte del [Kennemeruis Groep](#)

Pero también hay empresas que se han especializado en el “trading internacional” - la importación y exportación de productos. Entre ellos son:

- [Seafood Connection](#)
- [Heiploeg](#)
- [Hoogendijk Import Export](#)
- [Verwijs import & export](#)
- [Ticasa](#)

No quiere decir que todos importan pota de Perú. Algunos tienen líneas de abastecimiento de otras especies y con diferentes

países. Por ejemplo, la empresa Hoogendijk tiene una relación exclusiva para calamares de California.

Empresas demandantes				
Empresa (datos y web)/ marca(s)	Facturación general de la empresa	Características del producto/bien transformado	Certificaciones requeridas	Posición(es) de la empresa en la Cadena de Valor
Heiploeg International B.V.	2500 empl. int.; fact. €200-300M, 35k ton productos finales, 300T calamares/año. Madre: Parlevliet & Van der Plas group	Dosicidus gigas (pota): Botones/ anillos empanizados (40% calamar); mariscos mixtos; anillos rebogados.	Pref.: GLOBALG.A.P., MSC	importador, procesador
Van der Lee Seafish	10000 T/año total local e import, €25-45 millon/año, 150 empleados	producen anillos rebogados (marca privada)	pref.: IFS, BRC, HACCP	import/export/ procesador
Ouwehand.com	n.d.	produce para la marca Fishmasters / anillos rebogados	pref.: IFS, BRC, MSC	procesador, marca

Comercialización			
Empresa	Descripción del producto / bien de consumo final	Canal	Facturación
Albert Heijn ah.nl	camarones en varias presentaciones, empaque consumidor	supermercado	€13,1 mil millones
Jumbo jumbo.nl	camarones en varias presentaciones, empaque consumidor	supermercado	€7 mil millones
SuperUnie superunie.nl	camarones en varias presentaciones, empaque consumidor	asociación cooperativa de compras para supermercados	13 formulas de supermercados
Bidfood bidfood.nl	camarones en varias presentaciones	mayorista, servicio de alimentos en línea	aprox. € 700 millones

Comercialización			
Empresa	Descripción del producto / bien de consumo final	Canal	Facturación
Macro makro.nl	camarones en varias presentaciones	mayorista, cash&carry	Grupo Metro: € 10,1 mil millones int.
Hanos hanos.nl	camarones en varias presentaciones	mayorista, cash&carry	>€ 500 millones € 53 millones, 145 empl.
Sligro sligro.nl	camarones en varias presentaciones	mayorista, cash&carry	€ 3 mil millones
Simonis simonisuis.nl	camarones servidos para consumir	Cadena de restaurantes	n.d.
Vis op tafel visop-tafel.nl	camarones en varias presentaciones	tienda en línea	n.d.
Schmidt Zeevis schmidtzeevis.nl	camarones en varias presentaciones	mayorista, tienda en línea	140 empleados
Be&S bs-gg.com	alimentos	mayorista, servicio de alimentos	€ 1,3 mil millones

09

9. Perfil de compradores

Existen varias empresas en los Países Bajos que ofrecen merluza, pero ninguno se especializa en la especie de merluza o la tiene como uno de sus productos principales.

Los siguientes perfiles de compradores y/o compradores potenciales de pota están en el adjunto:

Empresa	Tipo	Descripción	Enlace	Interes
Dayseaday Fresh and Frozen	importador, procesador	Empresa con una facturación de €120 millones, 120 empleados, y una oficina en Asia. Además de tener actividades de importación, tiene una línea de proceso (especialmente para la pesca fresca de Países Bajos). Compran anillos de pota empanizados en España.	http://www.dayseaday.com	Tiene interés en conocer más de la oferta peruana, pero mantiene una actitud reservada (el proveedor peruano tiene que convencerlos)
Seafood Connection	importador	Solo 26 empleados en Países Bajos, pero con una empresa madre fuerte: Maruha Nichiro. En volumen es uno de los importadores principales de pescados. Su mayor volumen de importación es de productos de acuicultura sostenible (p.ej. Pangasius, Tilapia) y además importan un gran volumen de abadejo de Alaska para el mercado holandés. De pota/calamares importan tentáculos, tubos y anillos. La empresa tiene una ambición de 2000T de calamar por año.	https://seafoodconnection.nl	Aunque la empresa recién importó 4 contenedores de pota de Perú, la mayoría de la pota compra procesado en China. La pota puede tener Perú como origen, pero procesando en China es más económico. La experiencia con Perú es nueva y les interesa conocer más. Les falta buena información y experiencia con la cultura de negocio.
Heiploeg International	importador, procesador, marca privada	Con 2500 empleados una de las empresas más grandes en pescados (mayormente camarones) y parte del grupo Parlevliet & Van der Plas. La facturación llega a un estimado de €200-300M. De las 35 mil toneladas por año de productos finales, 300 toneladas es de calamares de diferentes tipos de presentaciones: Loligo vulgaris, Illex argentinus, Todarodes pacificus: Tubos, anillos, tentáculos, botones, (pre-)cocidos, congelados. Dosicidus gigas: Botones, anillos empanizados.	https://www.heiploeggroup.com	Tiene experiencia con Perú y tiene interés en langostinos y pota de Perú. Actualmente la pota viene de Perú y México. Otros calamares (Loligo vulgaris, Illex argentinus, Todarodes pacificus) de varios orígenes.
Hoogendijk Import Export	importador	Una empresa con perfil de importador y suministro importante al segmento de empresas marítimas y étnicas. Tienen un almacenamiento congelado de 500 toneladas con 125 tipos de pescados. Entre los productos principales hay pescados pelágicos, salmon, langostinos, uannamei (de Asia), calamares (enteros) de California / Illex (poco).	https://www.hoogendijk.com	Poco interés, porque Perú no ofrece los productos principales que comercializan. No tiene experiencia (o interés) en comprar productos del Pacífico del sureste.
Mar Seafood	importador, exportador, procesador (marruecos)	Empresa fuerte en el segmento étnico. No importa pota, sino otra especie de calamar (Todarodes pacificus) de China – alrededor de 100 toneladas del año. La ventaja de esa especie es sabor y precio.	http://marseafood.nl	No importa pota, sino otra especie de calamar (Todarodes pacificus) de China (100T/año). La ventaja de esa especie es sabor y precio. Precio es un tema importante para sus clientes. Les falta conocimiento de Perú.
Van der Lee Seafish	importador, procesador	Facturación de €45 millones, y 10.000 toneladas de pescados por año. Producen anillos de calamar rebozados.	https://vanderleeseafish.nl	A veces compran calamares de la pesca nacional cuando hay disponibilidad, pero muchas veces el precio está muy alto. En general compran calamar de china (Todarodes pacificus). No han mostrado interés en calamar de otro origen.

10

10. Actividades de promoción

10.1 Ferias y exhibiciones

Las ferias más importantes para encontrar empresas de los Países Bajos del sector pesquero y con productos marítimos son las ferias internacionales en Europa.

También existen varios eventos, ferias y exhibiciones a nivel nacional, pero éstas sólo ofrecen una ventaja cuando tienen distribución o una marca local. Entre estas actividades hay el [Visbeurs](#), Horecau (servicios de alimentos), [Vissch](#) (culinario).

Sector	Rubros de servicios	Feria	Lugar	Fechas	Enlace
Productos marítimos	Comercio y procesamiento de productos marítimos	Seafood Expo	Bruselas, Bélgica	7-9 mayo 2019	https://www.seafoodexpo.com
Productos marítimos	Mayoristas, Importadores, Exportadores, Transformadores, Fabricantes, Distribuidores, Frigoríficos, Maquinaria, Industria Auxiliar (frío, embalajes, plásticos, etc)	CONXEMAR	Viga, España	2-4 octubre 2018	https://www.conxemar.com/es/feria-conxemar-2018
Productos marítimos	Producción y procesamiento de pescado	Fish International	Bremen, Alemania	9-11 febrero 2020	https://fishinternational.de/en/
Alimentos	Alimentos de marcas privadas	PLMA	Amsterdam, Países Bajos	21-22 mayo 2019	https://www.plmainternational.com/
Alimentos	Importadores, exportadores, productores, distribuidores, marcas, etc	Anuga	Colonia, Alemania	5-9 octubre 2019	http://www.anuga.com/
Alimentos	Importadores, exportadores, productores, distribuidores, marcas, etc	SIAL	Paris, Francia	21-25 octubre 2018	https://www.sialparis.com/

10.2 Publicaciones especializadas

Fuentes de información y publicaciones	Descripción	enlace
Visfederatie	Federación pesquera con publicaciones	http://visfederatie.nl/publicaties/
Visimporteurs	Asociación de importadores con publicaciones	http://visimporteurs.nl/publicaties/
Eumofa	Información a nivel europeo de productos y mercados	http://www.eumofa.eu/
WUR Research Institute	Instituto de investigación	https://www.wur.nl/en/Research-Results/Research-Institutes/Economic-Research/Research-topics-1.htm
Wageningen Economic Research – Agrimatie	Investigaciones	www.agrimatie.nl
Vis magazine	Revista holandesa para profesionales	https://www.vismagazine.nl/
SeafoodSource	Noticias internacionales para profesionales de la industria pesquera	https://www.seafoodsource.com
Eurofish magazine	Noticias y promoción de países europeos miembros	http://www.eurofishmagazine.com/
Dutch Fish	Plataforma con datos de contacto (iniciativa de Nederlands Visbureau)	https://dutchfish.nl

11

11. Oficinas y gremios

Organización	descripción	enlace
Nederlands Visbureau (NVB)	Promoción colectiva de pescado holandés	https://visbureau.nl
Nederlandse Vissersbond	Organización de interés para pescadores profesionales holandeses	https://www.vissersbond.nl/
Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)	representa los intereses de las empresas procesadoras e importadoras en la industria alimentaria holandesa	http://www.fnli.nl/
VisNed	Asociación de pescadores de cúter	https://www.visned.nl
AIPCE-CEP	Organización paraguas europea para la industria de comercio y procesamiento de pescado	https://www.aipce-cep.org
Nederlandse Zeevisgroothandelvereniging (NZV)	Asociación de mayoristas de pescados marítimos	http://visfederatie.nl/nederlandse-zeevisgroothandelsvereniging-ngv/
Visfederatie	Federación pesquera que representa los intereses de los mayoristas y procesadores holandeses a nivel nacional e internacional	http://visfederatie.nl/
Vereniging van Importeurs van Visproducten (VIV)	Asociación de importadores de productos pesqueros	http://visimporteurs.nl
Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV)	Representa el canal minorista de pescados	http://visspecialisten.nl
Visofuis	Brinda servicios al sector pesquero	http://www.visofuis.nl
Visgilde	La Asociación de tiendas especializadas	http://visgilde.nl
Wageningen Marine Research	Conocimiento, investigación y consultas	www.wur.nl/nl/Expertises-Dienstverlening/Onderzoeksinstututen/marine-research.htm

Más información: [Viswijzer 2017](#)

12

12. Fuentes de información

Publicaciones

Vis- en Zeevruchtengids – 2014 - http://www.zeevruchtengids.org/sites/zeevruchtengids.org/files/Vis-en-Zeevruchtengids2014_web.pdf

De Nederlandse visverwerkende industrie in visgroothandel – LEI – 2015 - <http://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/fulltext/347876>

Visverwerking en visgroothandel in Nederland – LEI – 2011 - http://visfederatie.nl/wp-content/uploads/2017/01/LEI-Visverwerking_en_visgroothandel_in_Nederland.pdf

Internationale handel visproducten – LEI – 2013 - <http://visfederatie.nl/wp-content/uploads/2017/01/LEI-Internationale-handel-visproducten.pdf>

Vis onbekend – LEI – 2014 - <http://edepot.wur.nl/324620>

Informatiebulletin December 2017 – RVO – 2017 - <https://www.vissersbond.nl/wp-content/uploads/2017/12/Informatiebulletin-December-2017.pdf>

Achtergrond: marktontwikkelingen in vis – DistriFood – 2017 - <http://www.distrifood.nl/vers/artikel/2017/07/trends-in-vis-101110343>

Viswinkels – Detailhandel.info – (consultado en abril 2018) - <http://detailhandel.info/index.cfm/branches/foodspecialzaken/viswinkels/>

Marktstudie visserijketen – ACM – 2011 - https://www.acm.nl/sites/default/files/old_publication/bijlagen/7159_Marktstudie%20visserijketen.pdf

Warenwetregeling handelsbenamingen vis - Overheid.nl (consultado en abril 2018) - <http://wetten.overheid.nl/BWBR0019099/2010-10-01>

FINFISH STUDY 2016 – AIPCE-CEP – 2016 - <http://visfederatie.nl/wp-content/uploads/2017/01/FinFish-Study-2016.pdf>

FINFISH STUDY 2016 – AIPCE-CEP – 2017 - <https://www.aipce-cep.org/wp-content/uploads/2017/11/FinFish-Study-2017.pdf>

Heek – Zeevruchtengids – (consultado en abril 2018) - <http://www.zeevruchtengids.org/nl/heek>

Perú. Productos pesqueros / Seafood products – Promperú 2014 - http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/sectoresproductivos/Catalogo%20de%20Pesca_ok.pdf

Marktstudie uisserijketen, EIM 2011 - https://www.acm.nl/sites/default/files/old_publication/bijlagen/7159_Marktstudie%20uisserijketen.pdf

Informatie bulletin December 2017 – Fuente - Vissersbond 2017 - <https://www.vissersbond.nl/wp-content/uploads/2017/12/Informatiebulletin-December-2017.pdf>

Jaarpresentatie Nederlands Visbureau – GfK april 2014 - (investigación entre consumidores en 2013) - <http://docplayer.nl/29115951-Jaarpresentatie-nederlands-visbureau-gfk-april-2014.html>

New seafood labelling requirements as of December – [FIS Fish Information & Services](http://www.fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=e&i-d=62292&ndb=1) - 2013 - <http://www.fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=e&i-d=62292&ndb=1>

Forthcoming changes in European Labelling of fishery products – FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations - <http://www.fao.org/in-action/globefish/fishery-information/resource-detail/en/c/340066/>

El [Codex Alimentarius](http://www.fao.org/) – FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations - <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

[Vissen voor de markt](http://www.innovatieagroennatuur.nl/) - Innovatie Agro & Natuur - diciembre 2010 - <http://www.innovatieagroennatuur.nl/sitemanager/downloadattachment.php?id=33b4bu-HYrLBZxLVDVItGPr>

Fuentes de información

Centraal Bureau voor Statistiek ([CBS](http://www.cbs.nl)) – www.cbs.nl

Oficina Europea de Estadística ([Eurostat](http://ec.europa.eu/eurostat/)) - <http://ec.europa.eu/eurostat/web/fisheries/data/database>

European Fish Processors Association & European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish ([AIPCE-CEP](http://www.aipce-cep.org/))

EU Market Observatory for Fisheries and Aquaculture products ([EUMOFA](http://www.eumofa.eu)) - <http://www.eumofa.eu>

Visfederatie – <http://visfederatie.nl/kerncijfers/>

Trade Helpdesk - <http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/>

GLOBEFISH - Analysis and information on world fish trade - <http://www.fao.org/in-action/globefish/publications/en/> - (publicaciones de precios)

[Detailhandel.info](http://detailhandel.info/) - <http://detailhandel.info/index.cfm/branches/foodspeciaal-zaken/viswinkels/>

TARIC ([Fiscalidad y Unión Aduanera](http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/taric/)) - http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/taric

La Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria ([Sunat](http://www.sunat.gob.pe/legislacion/procedim/normasadua/gja-04.htm)) - <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/procedim/normasadua/gja-04.htm>

Fuentes directas

Visfederatie, Dayseaday, Seafood connection, Hoogendijk import export, Mar Seafood, Van der Lee SeaFish

Otras fuentes

uisenseizoen.nl

Berekenhet.nl

NFC Index

elEconomista.es

Pescare.com.ar

gemiddeld-inkomen.nl

Nederlandse vereniging van makelaars (NVM)

Energievergelijker.nl

internetten.nl

2019



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo