

2016



Anchoveta



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo



“Este perfil de producto ha sido realizado en el mercado colombiano por la consultora FESOC S.A.C., utilizando fuentes primarias y secundarias. El trabajo realizado por la consultora ha sido supervisado y validado por la OCEX Bogotá y ha contado con la colaboración de la Dirección de Desarrollo de Mercados Internacionales del MINCETUR y Promperú. Se autoriza la reproducción de la información contenida en este documento siempre y cuando se mencione la fuente: MINCETUR. Plan de Desarrollo de Mercado de Colombia”.



ANCHOVETA

Índice

Resumen Ejecutivo	6	1.4. Ventajas del producto peruano y competencia.	24
Antecedentes	6	1.4.1. Atributos del producto peruano	24
Metodología de estudio	7	1.4.2. Percepción del producto peruano	24
01. Mercado - Descripción del Sector	8	1.4.3. Sugerencias comerciales	25
1.1. Tamaño del mercado	9	1.4.4. Análisis de la competencia	26
1.1.1. Producción colombiana	10	02. Condiciones de Acceso	28
1.1.2. Exportaciones colombianas	12	2.1. Aranceles y otros	28
1.1.3. Importaciones colombianas	14	2.2. Normas de origen y pruebas de origen	29
1.1.4. Importaciones desde Perú	16	2.3. Barreras, estándares y normas	30
1.2. Características generales	16	03. Canales de Distribución y Comercialización	31
1.2.1. Usos y formas de consumo	16	04. Información Adicional	33
1.2.2. Descripción, especificaciones del producto y formas de presentación	17	4.1. Empresas Importadoras	33
1.2.3. Auditoría en tiendas	20	4.2. Oficinas/Gremios en el mercado	34
1.2.4. Regiones/Sectores de mayor consumo	21	4.3. Ferias comerciales	34
1.3. Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado	22	4.4. Links de interés	35
		05. Bibliografía	36

Resumen Ejecutivo

Antecedentes

Colombia cuenta aproximadamente con una población de 48,3 millones de habitantes (Banco Mundial) para el 2013, donde la tercera parte de la población se encuentra en las principales ciudades del país, como Bogotá, Medellín, Barranquilla y Cali, entre otros. Las actividades del sector de piscicultura y de acuicultura en Colombia tienen un rol importante en el consumo de alimentos, siendo el atún, el camarón de aguas someras y profundas, la pesca de pelágicos, la langosta y el caracol pala, entre otros, las provisiones de mayor rotación en los supermercados, pescaderías, hipermercados y tiendas; asimismo, en algunos de estos lugares se concentra la mayor comercialización de conservas de pescado. Siendo fundamental resaltar que las conservas de anchovetas han tenido una participación baja en el consumo de los hogares colombianos, ya que Colombia no realiza una pesca significativa, además que las importaciones que ha realizado durante los últimos años son, hasta ahora, bajas; sin embargo, las características de las conservas de anchoveta pueden llegar a reemplazar productos similares como las sardinias, que son un producto básico en las compras de un colombiano promedio.

Actualmente, las tendencias del consumo de un colombiano se están modificando ampliamente, ya que no sólo busca productos tradicionales, sino un valor

agregado, sumado al precio y la calidad de los productos importados, además de un crecimiento de la clase media y su poder adquisitivo, que son uno de los mayores grupos que consumen conservas.

El producto peruano goza de ventajas para su importación al mercado colombiano, como es la cercanía geográfica, presentación y calidad. En algunos casos, las conservas de pescado son un producto novedoso de agradable sabor y fácil preparación, para bocaditos tiene muy buena aceptación. Precios competitivos con productos de diferente procedencia. En vista de que la anchoveta no es un producto muy comercializado, se ha canalizado su ingreso por tres subpartidas.

Las conservas de anchovetas del Perú tienen características que pueden mejorar para potencializar su ingreso a Colombia, ya sea por su precio, calidad, fácil preparación y la credibilidad en las negociaciones con los exportadores peruanos. De aquí se propone, que tanto el exportador como el importador, deben trabajar conjuntamente para desarrollar planes de marketing, promoción y publicidad, para las conservas de anchovetas, ya que a pesar de ser reconocido por los importadores como un producto con valor agregado, es un alimento desconocido por la mayoría de los colombianos.

Metodología de estudio

Para realizar el presente documento se recopilaron datos de fuentes primarias y secundarias a partir de estadísticas, artículos, publicaciones y documentos, junto con un análisis cuantitativo y cualitativo. El trabajo se divide en cinco partes.

La primera parte realiza una breve descripción del sector de pesquero y se enfatiza el comportamiento del mercado de conservas de anchoveta en Colombia, teniendo en cuenta la producción colombiana, las exportaciones y las importaciones

provenientes del mundo y desde Perú. En segundo lugar, se detallan las formas de consumo de las conservas de anchoveta en el mercado colombiano, tendencias y auditoría en los principales sitios de comercialización. En la tercera parte se da a conocer las normas y requisitos para el acceso al mercado colombiano. Por último, se describen los canales de distribución y comercialización con la información de interés para que el exportador los tenga presente a la hora de entablar negocios con los empresarios colombianos.

01

Mercado - Descripción del Sector

El sector pesquero de Colombia tuvo valores promedio de 160 000 toneladas anuales en los últimos 20 años en su producción. La actividad pesquera se desarrolla con alta diversidad, métodos y artes de pesca según la región y la pesquería. Es una de las actividades que más aporta a la seguridad alimentaria, ya que existe una amplia población que depende del sustento diario a través de la pesca de pequeña escala o artesanal. Actualmente, Colombia es un territorio que ejerce la pesca artesanal comercial y de subsistencia, mientras que son pocas las pesquerías de tipo industrial que se mantienen.

En las últimas dos décadas los productos derivados de la pesca en Colombia incrementó el consumo per cápita anual de pescado, pasando de 2,5 kg en la década de los ochenta, a 4,3 kg en los noventa y 6,4 kg en la actual década. La pesca en Colombia se desarrolla en tres frentes de actividades específicas que son los siguientes: marítima, continental y la acuicultura. En cuanto al flujo comercial, la actividad pesquera tuvo unas exportaciones promedio a USD 212 millones, en donde el atún representa el 56,4%, el camarón de cultivo 30,1% y otros 13,4%.

Las exportaciones del sector se dirigen a 73 países. Entre los principales destinos se encuentran Estados Unidos, México, la Unión Europea y el Medio Oriente, que representan el 7%. Por otra parte, las importaciones representan para el último año una comercialización anual de productos pesqueros de 185 000 toneladas, aproximadamente, y se ha estimado un contrabando del 30% equivalente a 55 500 toneladas, con un total de 240 500 toneladas que representan un valor de USD 667 millones en promedio, de los cuales el 65% de estos productos se comercializan en la ciudad de Bogotá y regiones adyacentes.

Por su parte, la demanda de las conservas de pescado sostuvieron un crecimiento constante durante los últimos cuatros años, cabe resaltar que en el mercado colombiano gran parte de los productos pesqueros enlatados son de origen extranjero, especialmente de países como Irlanda, China, Ecuador y Perú, reflejando que la preferencia por la adquisición de conservas de pescado importados ha mejorado.

1.1. Tamaño del mercado

Actualmente no existe una partida arancelaria específica para las conservas de anchovetas, no obstante, se ha podido constatar que ingresan dentro de las partidas que se muestran a continuación y en las cuales aparecen los envíos de

conservas de otras especies que deben ser depuradas:¹

A continuación se especifican las partidas arancelarias que se van a analizar en el mercado de destino (Colombia):

Tabla 1: Partidas arancelarias de las conservas de pescado en Colombia.

Partida Arancelaria	Descripción Arancelaria
1604.16.00.00	Preparaciones y conservas de anchoas enteras o en trozos, excepto el pescado picado.
1604.19.00.00	Las demás preparaciones y conservas de pescados enteros o en trozos, con exclusión del pescado picado.
1604.20.00.00	Las demás preparaciones y conservas de pescado, excepto entero o en trozos.

Fuente: DIAN

¹ “Estos datos son referenciales para conocer la demanda de conservas de anchoveta en Colombia. Por este motivo, se supone que las importaciones colombianas que ingresaron por estas partidas deben estar incluidas las conservas de anchoveta”.

Tabla 2: Flujo comercial de Colombia de las partidas de conservas de pescado en el 2014.

Partida	Descripción	Exportación	Importación
		Valor FOB (USD)	Valor FOB (USD)
1604.16.00.00	Preparaciones y conservas de anchoas enteras o en trozos, excepto el pescado picado.	952	1 198 477
1604.19.00.00	Las demás preparaciones y conservas de pescados enteros o en trozos, con exclusión del pescado picado.	14 588	9 897 586
1604.20.00.00	Las demás preparaciones y conservas de pescado, excepto entero o en trozos.	696 890	9 649 427

Fuente: MINCIT

1.1.1. Producción colombiana

» La actividad pesquera en Colombia se desarrolla con una alta diversidad; sin embargo, la producción anual de anchovetas es escasa (debido a la diversidad de mares), según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Colombia tiene alrededor de 10 mil toneladas métricas de capturas de anchoas al año en promedio; por lo que su actividad se centra en la captura

de otros tipos de pescados como el atún, el camarón de aguas someras y profundas, la pesca de pelágicos, la langosta, el caracol pala y los peces ornamentales, que son la principal oferta colombiana; su captura depende de las características de la región y el tipo de pesquería que se realice.

Para el año 2014, se estimó que una importante parte de la población cercana

a las riberas de los ríos y litorales (principal fuente de obtención en Colombia) realiza en la mayor parte de su territorio, un tipo de pesca artesanal, seguido por un tipo de pesca a pequeña escala, es decir, es comercial y de subsistencia, por lo que son pocas las pesquerías industrializadas que están en el mercado.

A continuación se realiza una descripción de la actividad pesquera en Colombia y su principal producción:

- » Caribe Insular: comprende el archipiélago de San Andrés que desarrolla un tipo de pesca artesanal e industrial, y las islas de Providencia y Santa Catalina tienen un tipo de pesca artesanal, ambos territorios cuentan con una pesca especialmente enfocada en las especies de la langosta espinosa, el caracol pala y los peces que son especies de un importante interés comercial, que se ha afectado en el último año debido al fallo de la Haya que le quito a Colombia una importante zona de pesca de este tipo de especies.
- » Caribe Continental: comprende toda la región desde La Guajira hasta el Golfo de Urabá (costa atlántica), en donde se desarrolla un tipo de pesca exclusivamente artesanal, que se ha visto en conflicto con algunas pesquerías industriales. Las comunidades pesqueras

capturan especialmente el pargo y el caracol pala, que han empezado a ser reemplazados por el pez loro, debido a que los primeros han empezado a escasear en la región. Zonas como Santa Verónica han desarrollado una importante infraestructura pesquera, para la comercialización de pescado en las principales ciudades del país; sin embargo, se ha visto una disminución de los recursos tradicionales del mar que consume el sector del turismo, evidenciándose como muchos de estos productos son importados o provienen de la costa pacífica. La poca industria pesquera se dedica al camarón.

- » Océano Pacífico: la mayor actividad pesquera comprende la zona que colinda con los departamentos del Valle del Cauca y Cauca, en donde se realiza una pesca artesanal de pargo rojo, el camarón de aguas someras y profundas y los recursos pelágicos². Tumaco es la zona más importante de pesca porque cuenta con una flota nacional que opera en aguas nacionales e internacionales. La pesca artesanal (encierros, trasmallos, y artes de anzuelos) superan los volúmenes de la pesca industrial.
- » Cuenca del Magdalena – Cauca: es una región que tiene una producción de pescado que permite una subsistencia y comercialización a nivel nacional,

² Recursos Pelágicos: son los organismos y especies que se encuentran sobre la columna de agua del océano que no está sobre la plataforma continental. Algunas especies que pertenecen a los pelágicos son la anchoveta, la sardina, el jurel y la caballa.

aunque se ha visto afectada por la contaminación ambiental (ciudades, actividad minera, pesticidas) y fenómenos naturales (El Niño, La Niña, erosión y sedimentación). Las principales especies que se pescan son: el bocachico, la dorada, la doncella y el bagre rayado.

- » Cuenca del Orinoco: es una importante región de la actividad pesquera, donde se realiza una pesca para consumo, como: la pesca de peces ornamentales y la pesca deportiva³, capturando especies como el bocachico y el bagre amarillo.
- » Cuenca del Amazonas: tiene una actividad enfocada en la pesca para consumo y la ornamental que se ha visto afectado por su situación de comercialización de productos pesqueros entre las fronteras que ha hecho que la tendencia del mercado sean los recursos pesqueros capturados en otros países y comercializados en Colombia.

En cuanto a las conservas de pescado, la producción ha aumentado durante los últimos años, constituyendo un importante rubro las conservas de pescados, atún, jaibas, camarones, langostinos y mejillones, y al mismo tiempo ha incrementado la importación de estos productos, representando una oportunidad para los empresarios internacionales.

1.1.2. Exportaciones colombianas

Colombia en las exportaciones de conservas de pescado durante el período 2010 - 2014 registró exportaciones relativamente nulas, que se reflejaron en los cinco años analizados, valor que no alcanzó el USD 1 millón.

Cabe indicar que las tres partidas para este análisis incluyen las anchoas, y otros productos similares enteros o en trozos.

A continuación se detalla el total de exportaciones (de las tres partidas de análisis) que realizó Colombia para el período comprendido entre el año 2010 al 2014.

Tabla 3: Evolución de exportaciones de Colombia de conservas de pescado.

Partida	Descripción	Exportación					Variación 2014/2010	Variación 2014/2013
		Valor FOB (USD)						
		2010	2011	2012	2013	2014		
1604.16.00.00	Preparaciones y conservas de anchoas enteras o en trozos, excepto el pescado picado.	0	0	0	10	952	--	**
1604.19.00.00	Las demás preparaciones y conservas de pescados enteros o en trozos, con exclusión del pescado picado.	0	29	0	88 231	14 588	--	-83%
1604.20.00.00	Las demás preparaciones y conservas de pescado, excepto entero o en trozos.	0	64 360	72 003	0	696 890	--	--
TOTAL		0	64 389	72 003	88 241	712 430	--	707%

Fuente: MINCIT

*Sumatoria Total de las Partidas 1604.16.00.00, 1604.19.00.00 y 1604.20.00.00

** La variación supera el 100%

Se puede observar que para el año 2014 las exportaciones de Colombia tuvieron un aumento poco significativo, con un valor de USD 712 mil (sumatoria de las tres partidas), siendo la partida "demás preparaciones y conservas de pescado, excepto entero o en trozos" la que ha tenido la mayor participación en las exportaciones de Colombia con un valor exportado de USD 696 890 en el 2014.

³ Pesca deportiva: Es una actividad que consiste en la captura de diferentes tipos de peces con fines recreativos y no lucrativos, en contraposición a la pesca comercial. En el Orinoco se da una pesca en de aguadulce.

1.1.3. Importaciones colombianas

Las importaciones de Colombia durante el período 2010 - 2014 han tenido una tendencia de crecimiento moderada, de tal manera que para el final del período las importaciones que realizó Colombia (de las tres partidas en su conjunto) representaron una tasa de variación acumulada

anual del 41%, al comparar los años 2010 y 2014.

A continuación se detalla el total de importaciones de conservas de pescado que realizó Colombia para el período comprendido entre el año 2010 al 2014.

Tabla 4: Evolución de importaciones de conservas de pescado.

Partida	Descripción	Exportación					Variación 2014/2010	Variación 2014/2013
		Valor FOB (USD)						
		2010	2011	2012	2013	2014		
1604.16.00.00	Preparaciones y conservas de anchoas enteras o en trozos, excepto el pescado picado.	1 863 207	2 130 002	2 990 190	1 442 173	1 189 477	-36%	-18%
1604.19.00.00	Las demás preparaciones y conservas de pescados enteros o en trozos, con exclusión del pescado picado.	5 707 222	11 510 613	9 924 527	8 836 088	9 897 586	73%	12%
1604.20.00.00	Las demás preparaciones y conservas de pescado, excepto entero o en trozos.	7 105 751	6 287 972	8 126 659	11 180 060	9 649 427	36%	-14%
TOTAL		14 676 180	19 928 587	21 041 376	21 458 321	20 736 490	41%	-3%

Fuente: MINCIT

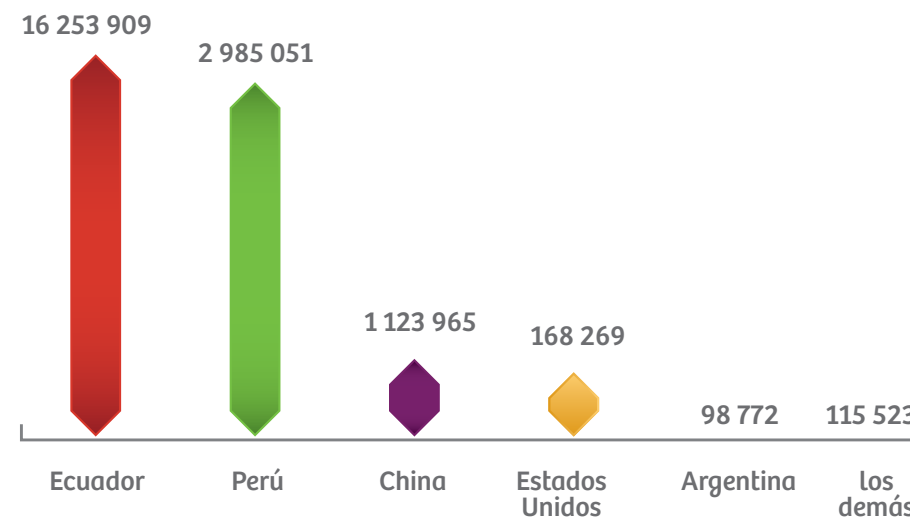
*Sumatoria Total de las Partidas 1604.16.00.00, 1604.19.00.00 y 1604.20.00.00

** La variación supera el 100%

La principal partida importada por Colombia, durante los cinco años, fue: "las demás preparaciones y conservas de pescados enteros o en trozos, con exclusión del pescado picado" con una tasa de variación acumulada anual del 73% entre el 2010 y 2014.

A continuación se detallan los principales países de origen de las importaciones de conservas de pescado para Colombia en el año 2014:

Gráfico 1: Principales países de origen de las importaciones colombianas de conservas de pescado (2014)*



Fuente: MINCIT

*Sumatoria Total de las Partidas 1604.16.00.00, 1604.19.00.00 y 1604.20.00.00

En el gráfico anterior se puede señalar que del total de las importaciones que realizó Colombia para el 2014, el principal país proveedor es Ecuador, representando el 78%; consecutivamente se encuentra Perú, con un 14%; y posteriormente se encuentra China, que representa el 5% del total importado. Estos tres países representan el 97% del total importado.

De la partida 1604.16.00.00: "Preparaciones y conservas de anchoas enteras o en trozos, excepto el pescado picado", la procedencia de las importaciones colombianas en el año 2014, provinieron de Perú (92%), Marruecos (3%) y España (2%); mientras que las importaciones de la partida 1604.19.00.00: "Las demás preparaciones y conservas de pescados enteros

o en trozos, con exclusión del pescado picado” fueron de Ecuador (94%), China (5%) y Perú (0,5%). Por último, la procedencia de las importaciones de la partida 1604.20.00.00: “demás preparaciones y conservas de pescado, excepto entero o en trozos” vinieron de Ecuador (72%), Perú (19%) y China (7%). Es importante destacar la presencia de Perú en las importaciones de las tres partidas, ya que se encuentra entre los tres primeros proveedores de conservas para Colombia en el año 2014.

1.1.4. Importaciones desde Perú

Perú exportó a Colombia USD 2 988 545, que representó el 14,8% de las importaciones globales que Colombia realizó de las conservas de pescado. Es importante resaltar que Perú es el segundo proveedor, detrás de Ecuador, que importó USD 16 253 909 en el 2014. Por lo que se puede destacar un potencial para los productos peruanos en este sector, siendo uno de los principales proveedores para Colombia.

1.2. Características generales

1.2.1. Usos y formas de consumo

En el mercado de Colombia actualmente no hay una participación significativa de las anchouetas en conserva, debido a que este producto no es muy conocido por los colombianos; sin embargo, gran parte de la población consume productos similares

a las anchouetas, como las sardinas enlatadas (en conserva), que es un producto muy conocido, y de alta rotación en Colombia, la cual forma parte de la compra de alimentos que realizan los colombianos en sus mercados, especialmente adquirido por las personas de estratos medio y bajo, debido a que es un producto de tradición, de fácil consumo y uno de los más económicos del mercado. Este producto es utilizado como aperitivo, en bocaditos, acompañamiento de ensaladas, o como un alimento práctico y de fácil consumo y transporte.

El consumidor de sardinas enlatadas en Colombia se caracteriza porque a la hora de adquirir este producto se guía por dos necesidades: precio y marca. En cuanto al precio, las sardinas al ser un producto dirigido especialmente a los estratos medio y bajo, sus precios oscilan entre USD 1 a USD 3 (contenido de 150 g – 200 g) aproximadamente, y el consumidor a partir de su poder adquisitivo definirá el producto a escoger, siendo los productos nuevos en el mercado los que generalmente tienen los precios más bajos, hasta que tengan un reconocimiento en el mercado; por su parte, la marca juega un papel importante a la hora de adquirir una sardina enlatada, ya que los colombianos prefieren adquirir ciertos productos por tradición y por reconocimiento de la marca, como La Soberana, Isabel, Buen Gusto, Van Camps, Alamar y marcas propias de los supermercados, entre otros.

1.2.2. Descripción, especificaciones del producto y formas de presentación

Las sardinas enlatadas son un producto procesado, hecho a partir de un pez pequeño y aceitoso (sardina), compuesto de ácidos grasos omega 3, vitamina D, calcio y proteínas. Las sardinas enlatadas vienen sin la parte de la cabeza y se cocinan al vapor o se fríen por inmersión, luego se secan y se envasan sumergidas en aceite vegetal, salmuera o salsas.

En Colombia del total de sardinas enlatadas que están en el mercado, se encontró que el

83% de este producto son importaciones de Ecuador, y el 12% provienen de España. Se destaca que las presentaciones que provienen de Ecuador no especifican la especie del producto, sino que su marca define a los enlatados como “conservas de pescado”.

A continuación se hace una descripción de las formas de presentación del producto de las principales marcas de enlatados de Colombia:

Tabla 5: Descripción, especificaciones del producto y formas de presentación

Producto	Forma de Presentación	Imagen
Conserva de pescado (sardina) en tomate	155 g	
	200 g	
	125 g	
	425 g	
	425 g	

Título	Forma de Presentación	Imagen
Conserva de pescado (sardina) picante en aceite vegetal	425 g	
Conserva de pescado (sardina) en aceite vegetal	425 g	
	125 g	

Fuente: A partir de las visitas a tiendas especializadas.
Elaboración: MINCETUR

En el mercado colombiano se encontró una oferta de anchoetas pequeña, de la cual, el 90% provienen de Irlanda, Chile y Marruecos, con una participación del 45%,

36% y 19%, respectivamente. El porcentaje restante del total de la oferta de anchoetas lo ocupa la producción colombiana con un 10% en el mercado.

En algunos supermercados también es posible encontrar una pequeña oferta de anchoetas en conserva, siendo considerado como un producto “exclusivo”:

Tabla 6: Descripción, especificaciones del producto y formas de presentación

Título	Origen	Forma de Presentación	Imagen
Conserva de anchoa	Irlanda	50 g	
Filetes de anchoas con alcaparras	Irlanda	50 g	
Filetes de anchoas con aceite de oliva	Irlanda	50 g	
Anchoas rubias en aceite de oliva x	Colombia	30 g	
Filete de anchoas en aceite de oliva	Chile	30 g	

Fuente: A partir de las visitas a tiendas especializadas.
Elaboración: MINCETUR

1.2.3. Auditoría en tiendas

Del análisis realizado en los principales sitios de compra de productos de pescado en conserva, se aprecia que este producto se puede adquirir en los siguientes tipos de establecimientos:

- » Tiendas: establecimientos de pequeña dimensión localizados en barrios populares.
- » Comercializadoras directas de pescados: establecimientos especializados en la venta y comercialización de productos pesqueros y todo lo relacionado con estos productos. En Colombia se les conoce comúnmente como pescaderías.
- » Grandes Superficies: son tiendas y mercados de gran tamaño localizados en un área grande, por lo general de varios pisos, y que venden variados productos.

» Supermercados: son mercados de mediana dimensión que comercializan un variado tipo de productos.

Las góndolas de los principales supermercados destinan un amplio espacio para la exhibición de la variedad de productos en conserva, permitiendo al consumidor una fácil visualización y un rápido acceso.

A continuación se detallan las formas de presentación y los precios de las anchoetas en conserva encontradas en el mercado colombiano en la auditoría de tiendas realizada:

Tabla 7: Auditoría en tiendas

Producto	Segmento	Precio	Formas de Presentación
Anchoas rubias en aceite de oliva x 30 gramos	Pesquero	USD 2,6	30 g
Filete anchoas en aceite oliva	Pesquero	USD 3,5	30 g
Conserva de anchoa	Pesquero	USD 3,1	50 g
Filetes de anchoas con alcaparras	Pesquero	USD 4,0	50 g
Filetes de anchoas con aceite de oliva	Pesquero	USD 3,2	50 g

Fuente: A partir de las visitas a tiendas especializadas.
Elaboración: MINCETUR.

Tipo de cambio de venta de Pesos colombianos (COP) a Dólar americano (USD) es de COP 2 746,47. Tomado de la serie histórica empalmada de datos. Promedio anual del Banco de la República de Colombia.

En la auditoría realizada en los principales sitios de adquisición de conservas de pescado, se logró identificar tres aspectos importantes:

- » Hay una oferta reducida de conservas de anchoetas.

» Las conservas de anchoetas son un producto de consumo casi exclusivo.

» El precio de las conservas de anchoetas que se encuentran en el mercado son casi el doble de precio de las sardinias enlatadas y que los productos similares.

1.2.4. Regiones/Sectores de mayor consumo

Tabla 8: Regiones/Sectores de mayor consumo

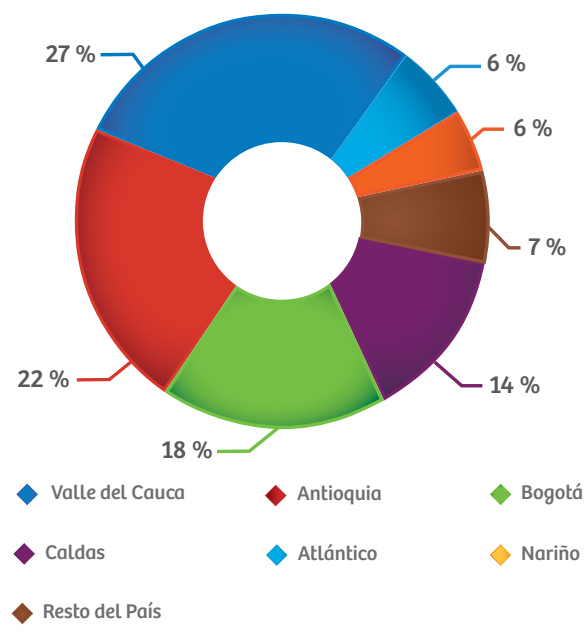
Estrato	Los estratos alto y medio alto se caracterizan porque tienen el más bajo consumo de conservas de sardinias enlatadas, ya que prefieren consumir productos importados con alto valor agregado como mariscos y pescados de mar.
	Por su parte los estratos medio y bajo tiene una alta demanda de este tipo de productos (sardinias), debido a la portabilidad del producto y el bajo precio que puede acompañar cualquier comida.
Regiones	Las zonas de mayor consumo de pescado en Colombia son las poblaciones cercanas a las zonas las costeras y ríos del país. Por su parte las conservas de pescado se consumen especialmente en las principales ciudades del país, como son: Bogotá, Cali, Medellín, Cartagena, Barranquilla y Bucaramanga, esto debido en gran parte a la densidad de la población que se encuentra en estas urbes.

Fuente: FAO

Por otro lado, las principales zonas de consumo de conservas de pescado provenientes del exterior, están concentrados en las siguientes zonas del país: Valle del Cauca, con un 27% que representa un valor

de USD 5,5 millones; seguido de Antioquia, con un 22% y un monto de USD 4,5 millones; Bogotá, con un 18% y un valor de USD 3,7 millones y Caldas, con un 13,7% con un importe de USD 2,8 millones.

Gráfico 2: Principales zonas de consumo de conservas de pescado importadas en Colombia



Fuente: Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales – DIAN
Elaboración: MINCETUR

1.3. Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado

Semana Santa es un período importante para los comerciantes de la industria pesquera para abastecer el mercado interno, ya que esta época presenta un gran dinamismo. El consumo de los colombianos durante los cuatro días de celebración de la fiesta más significativa en el catolicismo crece hasta un 25%, según datos de la Industria Pesquera de la Asociación Nacional de

Industriales (ANDI), que además señala un impacto en los ingresos de los empresarios y comercializadores, evidenciado en un incremento del 35% de las ventas y de los pedidos de las cadenas comerciales y restaurantes. Colombia es un país en vías de desarrollo, con una clase media creciente con poder adquisitivo (que representa el 45% de la población), dispuesto a aumentar su

consumo en conservas de pescado, (principal grupo de consumo de este tipo de producto), debido a que anteriormente las conservas de pescado eran consideradas como un producto estacional, ya que era principalmente demandado en Semana Santa. Sin embargo, las perspectivas de Colombia y su mejora de la seguridad ha permitido que aumente el número de extranjeros visitantes en el país, incrementando de manera importante en el 2014, con 3,8 millones aproximadamente, quienes

demandan productos de alta calidad, y también han hecho que Colombia amplíe su oferta gastronómica, creando la opción de que ingresen nuevos productos, como las conservas de anchovetas.

A continuación se realiza una descripción de algunas de las principales marcas de conservas de pescado en Colombia, que permitirá identificar las preferencias del consumidor:

Tabla 9: Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado

Peter Bay 	Vigilante 	Isabel 
Van Camps 	Buen Gusto 	Alamar 
Soberana 	Robinson Crusoe 	Vikingos 
Marcas Propias: Éxito, Olímpica, Jumbo		

Fuente: A partir de las visitas a tiendas especializadas.
Elaboración: MINCETUR

1.4. Ventajas del producto peruano y competencia.

Para analizar las ventajas de la oferta que produce Perú, se analizarán tres aspectos:

- Atributos del producto peruano.
- Percepción del producto peruano.
- Sugerencias comerciales.

1.4.1. Atributos del producto peruano

En el último año la pesca de anchoquetas en el Perú ha registrado una importante participación, representando el 10% del total mundial (cerca de 7 millones de toneladas anuales). Es decir, que la anchoqueta peruana, a pesar de su temporalidad en la producción, constituye una importante fuente de producción.

Cabe destacar que Perú y Chile se encuentran en una zona con características especiales donde son beneficiados por las características de la corriente oceánica y les permite tener las cantidades y calidades de anchoquetas que en ningún otro sitio del mundo se puede obtener. La anchoqueta, a pesar de ser la especie marina más copiosa que existe en el mundo, está asentada y se reproduce mayoritariamente en el Perú.

1.4.2. Percepción del producto peruano

Los productos de mar y de río son considerados como una importante fuente de proteínas en la dieta de los colombianos, quienes destacan el importante valor nutricional de la comida de mar; por lo tanto, la anchoqueta del Perú es un pescado que también representa un alto valor nutricional, aunque su precio puede estar levemente elevado comparándolo con productos similares como la sardina, y en algunos casos el atún en lata. (Ver el punto 1.2.3 Auditoría en tiendas).

La anchoqueta es entonces un producto sustituto de las sardinas y del atún en conserva, ya que posee las mismas características, y es muy ligero para digerir, con un sabor particular, siendo un producto de consumo ideal para los niños y personas de la tercera edad. Además, su característica de producto no perecedero lo convierte en un producto básico en la canasta de alimentos para el consumidor colombiano.

1.4.3. Sugerencias comerciales

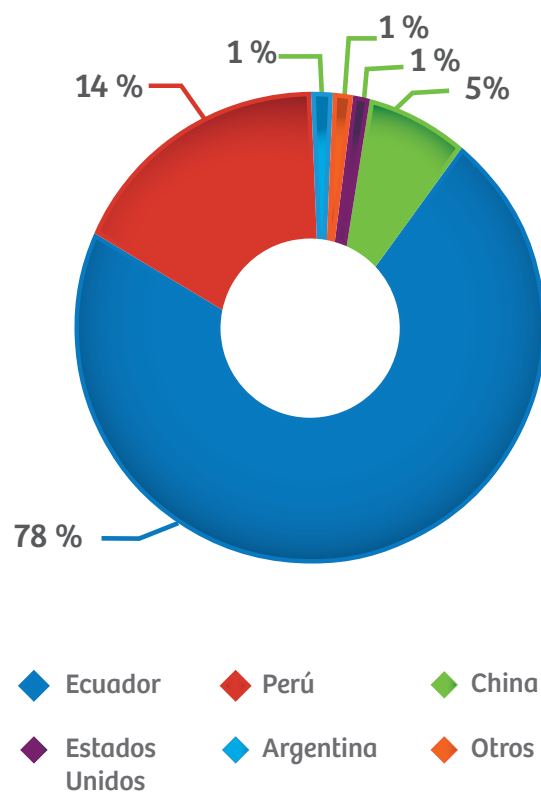
- » Perú debe aprovechar los meses de verano, especialmente de febrero a marzo y de julio a septiembre, en donde se acontece la mayor actividad de pesca de anchoquetas, y así contrarrestar las crisis o temporadas bajas que se dan por los fenómenos naturales (fenómeno del niño, calentamiento de las aguas continentales).
- » La anchoqueta peruana al ser comercializada a precios bajos en Perú, dada su abundancia y calidad, y al ser usada especialmente para la elaboración de harina de pescado y en conservas, puede orientar su producto hacia Colombia, país donde el precio de la anchoqueta es más elevado. A pesar de no ser un producto muy conocido en el mercado colombiano, puede ser un sustituto de la sardina, que es un alimento de consumo básico en la canasta de alimentos, con una aceptación y accesibilidad para todas las clases económicas.
- » Las empresas peruanas pueden establecer alianzas con empresas colombianas, que puedan introducir productos del Perú para desarrollar planes de promoción agresiva, como campañas publicitarias, impulsores del producto en los principales establecimientos de mercado, siendo la degustación un importante factor en la toma de decisiones en la compra de este tipo de productos.
- » Los exportadores peruanos pueden realizar campañas publicitarias en diferentes medios colombianos que muestren las características (especialmente la similitud con productos conocidos por los colombianos como las sardinas) de las anchoquetas.
- » Promover misiones comerciales entre empresarios de ambos mercados para dar a conocer la oferta de conservas de anchoquetas de Perú.
- » Asistir a ferias alimenticias y gastronómicas para conocer los hábitos alimenticios de los consumidores en lo que respecta al mercado de conservas de pescado y productos pesqueros en general.
- » Desarrollar un producto gourmet en conservas de anchoquetas.

1.4.4. Análisis de la competencia

A continuación se muestra un gráfico donde se señala los países que son competencia de Perú en el total de las importaciones de

conservas de pescado que Colombia realizó en el año 2014:

Gráfico 3: Competencia para Perú en conservas de pescado



Fuente: MINCIT

Elaboración: MINCETUR

*Sumatoria Total de las Partidas 1604.16.00.00, 1604.19.00.00 y 1604.20.00.00

En el gráfico anterior se puede evidenciar que en el 2014 el total de las importaciones de conservas de pescado realizadas por Colombia fue de USD 20 736 490.

La principal competencia para Perú fue Ecuador, que exportó el 78,3% del total, con un valor de USD 16 253 909; seguido por Perú y por debajo de China, el cual exportó el 5,4% con un valor de USD 7 123 965.

Para analizar la competencia de las conservas de anchoetas peruanas en el mercado colombiano, es importante resaltar que las sardinas enlatadas (en conserva) son el principal producto de consumo en Colombia y por ello, representa la competencia directa del producto peruano, ya que las sardinas enlatadas tienen características similares con las conservas de anchoetas.

Un estudio realizado por el gobierno colombiano determinó que para el último año las importaciones aportaron un 72% al consumo en Colombia, representado en filetes y conservas, la mayoría provenientes de Ecuador. Las principales marcas que se encuentran en el mercado son Van Camps, Buen Gusto, Isabela, La Soberana, Alamar, entre otros; y marcas propias de supermercados como Almacenes Éxito, Jumbo, Colsubsidio, entre otros.

Los principales países de competencia de Perú para cada partida arancelaria son los siguientes:

- » Preparaciones y conservas de anchoas enteras o en trozos, excepto el pescado picado: Marruecos (3%) y España (2%). Perú es el primer proveedor (91%).
- » Las demás preparaciones y conservas de pescados enteros o en trozos, con exclusión del pescado picado: Ecuador (94%) y China (5%). Perú es el tercer proveedor (0,5%).
- » Las demás preparaciones y conservas de pescado, excepto entero o en trozos: Ecuador (72%) y China (7%). Perú es el segundo proveedor (19%).

02

Condiciones de Acceso

En la siguiente parte se analizará el régimen de importación, los aranceles, los requisitos del comprador (de ser necesarios), normas y pruebas de origen, las barreras, estándares y normas.

Para la elaboración de este apartado se tomaron datos de la Dirección de Impuestos

y Aduanas Nacionales (DIAN), que es la entidad en Colombia encargada de regular los flujos comerciales de este país. A continuación se recomienda ingresar a la página web de la DIAN antes de iniciar cualquier actividad de comercialización:

www.dian.gov.co

2.1. Aranceles y otros

Tabla 10: Aranceles y otros

Régimen de Importación	
Nivel de nomenclatura	Código
Arancel Integrado Andino (ARIAN)	1604.16.00.00; 1604.19.00.00; 1604.20.00.00
Gruamen	15%
IVA	16%
Gruamen por acuerdos internacionales	0% (Procedente de Perú, con certificado de origen)
Régimen de comercio	Libre Importación
Índice alfabético	Anchoas preparadas
Documentos de soporte	Registro Sanitario: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA (Opcional); Resolución de Autorización de Importación (Obligatorio); Visto Bueno: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA (Opcional); Visto Bueno: Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca - AUNAP (Obligatorio).
Descripción de Mercancía	Nombre Comercial, otras características.

Fuente: DIAN
Elaboración: MINCETUR

2.2. Normas de origen y pruebas de origen

Para que las conservas de anchoquetas califiquen como originarias dentro del territorio de algún país andino, y por consiguiente, logren beneficiarse de las preferencias arancelarias que otorga la Comunidad Andina, deben cumplir con ciertos requisitos de origen.

Las conservas de anchoquetas al ser una mercancía con bajo nivel de transformación o elaboración, necesitarán cumplir con la condición de "Íntegramente Producida" dentro del territorio de los países andinos.

Según la Decisión 416 de la Comunidad Andina, conforme al artículo 1 literal (g), para que las conservas de anchoquetas se consideren originarias del territorio de Perú

o Colombia deberán ser elaboradas en el territorio de cualquier de estos dos países; exclusivamente, a partir de productos del mar extraídos fuera de sus aguas territoriales, patrimoniales y zonas económicas exclusivas por barcos propios de empresas establecidas en el territorio de Perú o Colombia, fletados o arrendados, siempre que los barcos se encuentren reconocidos y matriculados de acuerdo con su legislación interna de cada país.

Para mayor información en relación a normas de origen en la Comunidad Andina, visitar la dirección web:

www.acuerdoscomerciales.gob.pe/images/stories/can/decision_nro_416.pdf

03

2.3. Barreras, estándares y normas

El sector pesquero está vigilado por una coordinación interinstitucional, sujeto en los diferentes focos estatales y actores del sector, a continuación se describen estos entes reguladores:

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR): Se encarga de regular la inserción del sector en los mercados internacionales, y proponer normas e instrumentos para el sector pesquero.

El Ministerio de Salud y Protección Social: En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial en las conferidas en el artículo 301 de la ley 09 de 1979 y el numeral 30 del artículo 2° del Decreto – Ley 4107 de 211. Mediante la resolución 776 de 2008⁴, se estableció un reglamento técnico sobre

requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben tener los productos de pesca para el consumo humano, aquí se incluye la anchoa (*engraulis species*) que debe tener un límite de 0,3 mg / kg de metales pesados. Los requisitos fisicoquímicos se darán a partir de una toma de nueve muestras de cada lote, en donde:

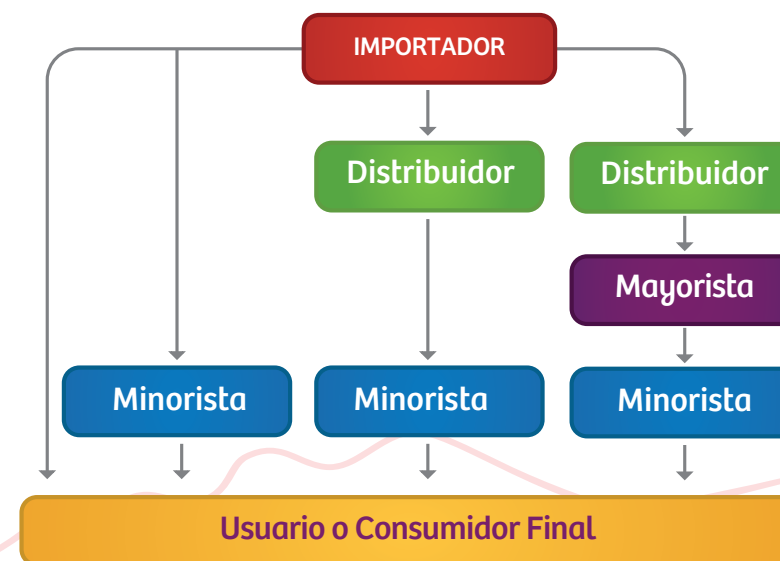
- » Su valor medio debe ser inferior a 100 mg / kg.
- » Sólo dos de las nueve muestras podrán tener un valor superior a 100 mg / kg e inferior a 200 mg / kg.
- » Ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 mg / kg.

Canales de Distribución y Comercialización

En Colombia existen varios canales de distribución; su selección dependerá de las características de la mercancía, el tipo de cliente y la cadena logística que se realice al momento de hacer la exportación. En general, el canal de distribución para las conservas de pescado está definido por varios agentes: productor y/o exportador internacional, importador, distribuidor, mayorista local (hipermercados

y supermercados) y minoristas (tiendas y restaurantes) que desarrollan y establecen un contacto por medio de un canal. Para llevar el producto hasta el consumidor final, el número de intermediarios puede variar, ya que no necesariamente tienen que intervenir todos los agentes para llevar las conservas de pescado hasta el consumidor final. A continuación se muestra el esquema de distribución en Colombia:

Gráfico 4: Canales de distribución y comercialización



Fuente: Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (AUNAP)
Elaboración: MINCETUR

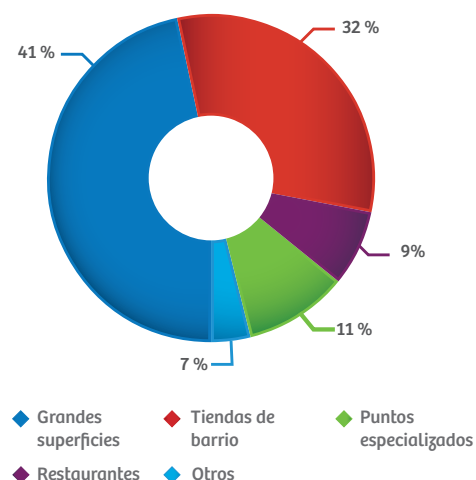
⁴ Resolución Número 000122 26 - Enero de 2012

Las conservas de pescado consumidas por los colombianos llegan al consumidor final principalmente a través de establecimientos comerciales, como supermercados, hipermercados y las tiendas que representan en conjunto los principales establecimientos de venta de conservas de pescado. Es importante resaltar que las grandes superficies en el año 2013 importaron cerca del 54% de conservas desde el mundo. Este porcentaje se explica por la fuerte competencia entre el sector retail y su necesidad por ampliar y abrir nuevos puntos de ventas con productos competitivos en precio y marca. Los importadores representaron en el 2013 otro agente importante en las importaciones colombianas de conservas, realizando cerca del 45% de la transacción.

La comercialización de conservas en Colombia

Las grandes superficies representan el principal canal de comercialización de las conservas de pescado con un 41%, mientras que las tiendas de barrio son el segundo punto de comercialización con un 32%, seguido por puntos especializados (11%) y restaurantes (9%); este último, por lo general, utiliza las conservas para mezclar con otros productos para sus menús. En 2014 se comercializaron más de USD 21 millones de conservas de pescado en total.

Gráfico 5: Comercialización de conservas de pescado en Colombia-2014



Fuente: AUNAP
Elaboración: MINCETUR

04

Información Adicional

4.1. Empresas Importadoras

A continuación se encuentran las principales empresas importadoras de conservas de pescado en Colombia para el año 2014:

Tabla 11: Empresas importadoras

N°	Empresa	Contacto	Ciudad
1	DISTRIBUIDORA COLOMBINA LTDA.	www.colombina.com	Valle del Cauca
2	SUCESORES DE JOSE JESUS RESTREPO Y CIA S. A. CASA LUKER S. A.	www.casaluker.com	Bogotá
3	SOBERANA S.A.S.	www.soberana.com.co	Antioquia
4	COLOMBOESPANOLA DE CONSERVAS LIMITADA	--	Bogotá
5	COMERCIALIZADORA LUHOMAR SAS	www.luhomar.com.co	Nariño
6	TRILLADORA LA MONTANA S.A.S	www.lamontanacol.com	Antioquia
7	JOHN RESTREPO A. Y CIA. S.A.	www.johnrestrepoa.com	Antioquia
8	ABURRA LTDA	www.aburra.com	Antioquia
9	PRONACA S A S	www.pronaca.com	Bogotá
10	GRUPO ALIMENTARIO DEL ATLANTICO (GRALCO) S.A.	www.gralco.com.co	Barranquilla
11	INTERMARES L SAS	--	Valle del Cauca
12	PRODEX S.A.S.	www.prodex.com.co	Risaralda
13	KOBA COLOMBIA S.A.S	www.tiendasd1.com	Cundinamarca
14	SUPERTIENDAS Y DROGUERIAS OLIMPICA S.A.	olimpica.com.co	Barranquilla
15	MEGACEITES S.A.S	--	--
16	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA MERCO-GRANOS LTDA.	--	Bolívar
17	GOOD PRICE CORPORATION S.A.S.	--	Antioquia
18	MEICO S.A.	--	Barranquilla
19	MORENOS LTDA.	www.morenos.com.co	Bogotá
20	PACIFIC SEA FOOD S.A.S.	www.pacific.com.co	Bogotá
21	MARISCOS ATLANTIC S.A.S.	www.atlantic.la	Medellín
22	LA PESETA GOURMET S.A.S	www.lapesetagourmet.com	Bogotá

Fuente: Directorio de Importadores 2014 DIAN y MINCIT

4.2. Oficinas/Gremios en el mercado

A continuación se detallan las oficinas y/o gremios de Colombia:

Tabla 12: Oficinas/Gremios en el mercado

Oficina/Gremio	Ubicación	Teléfono/Otros	Web
PISPESCA Asociación Colombiana de piscicultura y pesca	Diagonal 150 No. 16 – 56 Oficina 4003 / Centro Comercial Cedritos-Bogotá	Tel: 274 4932 Celular: 310 559 6776	pispesca.org.co
FEDEACUA Federación Colombiana de Acuicultores	Carrera. 7 #32-29 Oficina 1303-Bogotá D.C.	Tel: 3099880	www.fedeacua.org
ACUANAL Asociación Nacional de Acuicultores de Colombia	Carrera 8A No. 96-60	Tel: 6111544 Fax: 2186644	--

4.3. Ferias comerciales

Tabla 13: Ferias comerciales

Feria	Sector	Descripción	Fecha	Enlaces de Interés
Alimentec	Agro	Es el evento más representativo de la industria alimenticia colombiana, reúne la industria nacional e internacional, ofrece el marco propicio para negociar y establecer contactos comerciales	Junio	www.feriaalimentec.com
Feria del Pescado	Pesca	Feria del pescado organizada por la Alcaldía de Pasto	Abril	goo.gl/MP9Pc2 goo.gl/xiKGOF
Agroexpo	Agro	Feria de oferta agrícola, pecuaria y agroindustrial	Julio	www.agroexpo.com
Expo Agrofuturo	Agro	Evento académico y de negocios más importante del sector agropecuario de Colombia, con el objetivo promover el desarrollo del sector agropecuario, a través de un nuevo AGRO, rentable, productivo y con visión empresarial, basado en tres pilares fundamentales: innovación-conocimiento - sostenibilidad	Agosto	www.expoagrofuturo.com

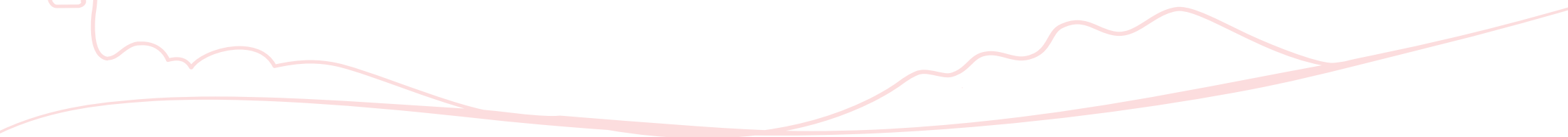
4.4. Links de interés

- Ministerio de Comercio Exterior, Industria y Turismo de Colombia (MINCIT)
www.mincit.gov.co
- Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)
www.ica.gov.co
- Cámara de Comercio de Bogotá
www.ccb.org.co
- Ministerio de la Agricultura
www.minagricultura.gov.co
- Superintendencia de Industria y Comercio
www.sic.gov.co
- Federación Nacional de Comerciantes (FENALCO)
www.fenalco.com.co
- Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN)
www.dian.gov.co
- Banco Colombiano de Exportaciones (BANCOLDEX)
www.bancoldex.com
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE)
www.dane.gov.co
- Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI)
www.andi.com.co
- Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA)
www.invima.gov.co
- ProColombia
www.procolombia.co

05

Bibliografía

- » Aunap. 2013. "Desarrollo de Estrategias para el incremento del consumo de pescados y mariscos provenientes de la acuicultura de Colombia, como alternativa viable de comercialización en el mercado doméstico". En: www.aunap.gov.co/files/Estrategia_para_incremento_del_consumo_final.pdf
- » Aunap. 2014. "La Pesca Y La Acuicultura En Colombia 2014". En: www.aunap.gov.co/files/ESTADO_DE_LA_PESCA_Y_ACUICULTURA_2014_.pdf
- » ESSE Consultores. 2010-2011. Memorias seminario "Tendencia del Consumidor Colombiano". Presentaciones de Raddar.



2016



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo