

INFORME DE MERCADO PARA LANGOSTINOS EN ITALIA



Promperú, 2025

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo

Subdirección de Inteligencia de Mercados

Departamento de Inteligencia de Mercados

Coordinador: Franck Pucutay

Elaborado por: Andrés Bravo

Diseño de portada y contraportada: Promperú

Nota legal

Toda información, dibujos, gráficas y tablas contenidas en el presente documento son proporcionadas únicamente con fines informativos

ÍNDICE

I.	PRODUCTO.....	4
II.	TAMAÑO DE MERCADO	5
III.	ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	8
IV.	PRESENTACIONES Y PRECIO	9
V.	REQUISITOS DE ACCESO AL MERCADO	11
VI.	CANALES DE DISTRIBUCIÓN.....	12
VII.	CONTACTOS DE INTERÉS	13

I. PRODUCTO

1.1. SUBPARTIDA ARANCELARIA

Cuadro N° 01
Italia: Denominación arancelaria para langostinos congelados

Subpartida SA2017	Descripción	Arancel NMF	Arancel a Perú
0306.17.92	Frozen shrimps of the genus "penaeus", even smoked, whether in shell or not, incl. shrimps in shell, cooked by steaming or by boiling in water	12%	0%
0306.17.99	Frozen shrimps and prawns, even smoked, whether in shell or not, incl. shrimps and prawns in shell, cooked by steaming or by boiling in water (excl. "pandalidae", "crangon", deepwater rose shrimps "parapenaeus longirostris" and "penaeus")	12%	0%

Fuente: MacMap Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Italia es un importante consumidor de langostinos congelados, lo cual se refleja en su calidad de importador neto. De hecho, es el tercer (3º) importador europeo y el sexto (6º) a nivel global de este recurso.

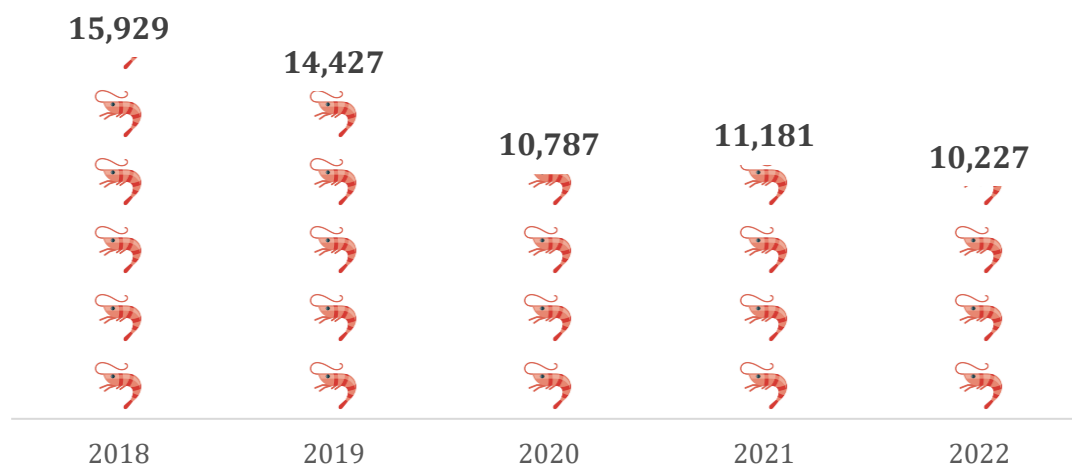
Italia, como miembro de la Unión Europea, clasifica estos productos en diversas subpartidas derivadas de la partida arancelaria 0306.17 del Sistema Armonizado (HS06). Entre ellas, destacan la subpartida 0306.17.92, que comprende los langostinos vannamei de acuicultura, y la 0306.17.99, que abarca especies silvestres como el gabón argentino. Ambas subpartidas están sujetas a un arancel NMF del 12 % para los países sin un acuerdo comercial vigente con la Unión Europea, como China, Argentina o Venezuela.

Por otro lado, Perú y la Unión Europea, de la cual Italia es parte, cuentan con un Tratado de Libre Comercio vigente desde marzo de 2013. Este acuerdo exime del pago de aranceles a la importación de calamares y potas congelada. Para mayor detalle consultar: [Acuerdo Comercial entre Perú y la Unión Europea](#).

II. TAMAÑO DE MERCADO

2.1. PRODUCCIÓN LOCAL

Gráfico N° 01
Italia: Evolución de la producción de langostinos, camarones y gambas 2017 – 2022
TN



Fuente: FAO – Fisheries & Aquaculture Department Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Según los registros más recientes de la FAO, la producción pesquera de Italia alcanzó las 276 mil toneladas en 2022, con el mejillón mediterráneo de maricultura como la especie más representativa, representando aproximadamente el 22% del total. Otras especies de relevancia en la oferta son la trucha arco iris (11%), el boquerón (9%) y la almeja japonesa (8%), siendo esta última producida por acuicultura en agua salobre.

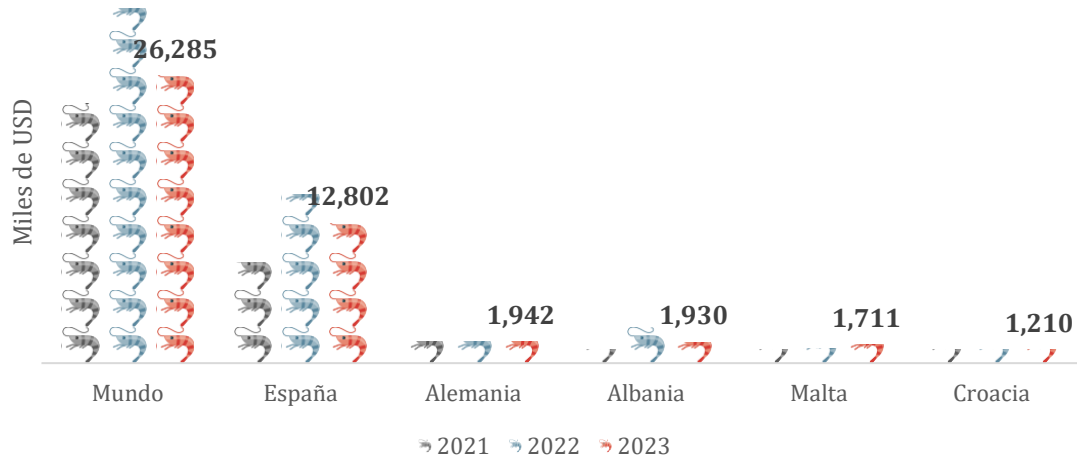
En este contexto, la producción de langostinos, camarones y gambones, es significativamente menor y representa aproximadamente el 4% del total, y ha mostrado una tendencia decreciente durante el periodo 2018 – 2022. Es importante mencionar que la totalidad de la producción italiana corresponde a capturas de especies salvajes, entre las que destacan, largamente, las gambas de altura o gambero rosa (60%) y, en menor medida, la gamba española (19%).

La producción italiana de gambas se destina principalmente al mercado interno, con un consumo nacional que supera la capacidad de producción local. Italia depende en gran medida de las importaciones para satisfacer su demanda de productos pesqueros, ya que alrededor del 80% del consumo procede de productos importados.

2.2. EXPORTACIONES DEL PRODUCTO

Gráfico N° 02

Italia: Evolución de las exportaciones de de calamares, potas y jibias congeladas



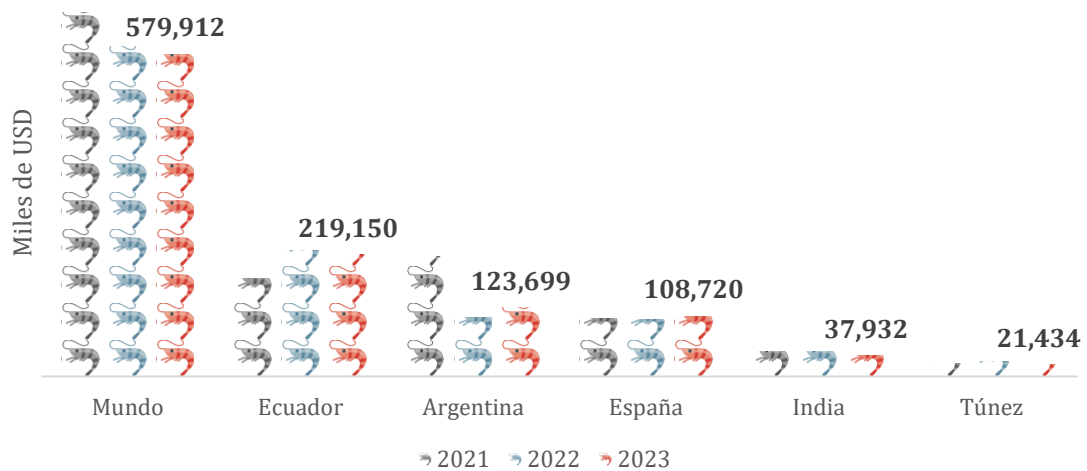
Fuente: COMTRADE Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÜ

Las exportaciones italianas de langostinos y gambas congeladas alcanzaron USD 26 millones, lo cual significó un descenso interanual de 19%. Aproximadamente el 49% de los envíos tuvieron como destino España, mientras que otros mercados menores fueron Alemania, Albania, Malta y Croacia. Los envíos italianos de langostinos congelados usualmente están compuestos por especies importadas reprocesadas en el país.

2.3. IMPORTACIONES DEL PRODUCTO

Gráfico N° 03

Italia: Evolución de las importaciones de langostinos congelados



Fuente: COMTRADE Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÜ

Italia es un importador neto de langostinos congelados. En 2023, sus importaciones alcanzaron USD 580 millones, posicionándolo como el tercer mayor comprador de Europa.

En el mercado italiano, el 55% de las compras de langostinos corresponde a variedades salvajes, dentro de las cuales destaca el gambón argentino (*Pleoticus muelleri*), una especie altamente valorada por su sabor y textura. El 45% restante corresponde a especies del género *Penaeus*, que incluyen la mayoría de los langostinos provenientes de la acuicultura, como el *Penaeus vannamei* (langostino blanco del Pacífico) y el *Penaeus monodon* (langostino tigre).

No obstante, en los últimos cinco años, las importaciones de langostinos de acuicultura en Italia han experimentado un crecimiento sostenido, con una tasa media anual del 9.3%. Este incremento se debe principalmente a la preferencia de los consumidores italianos por productos con precios más accesibles, lo que ha favorecido la competitividad de las especies cultivadas frente a las variedades salvajes. Además, factores como la estabilidad en el suministro, la estandarización de calidad y los avances en la certificación de sostenibilidad han reforzado la demanda de langostinos de acuicultura en el país.

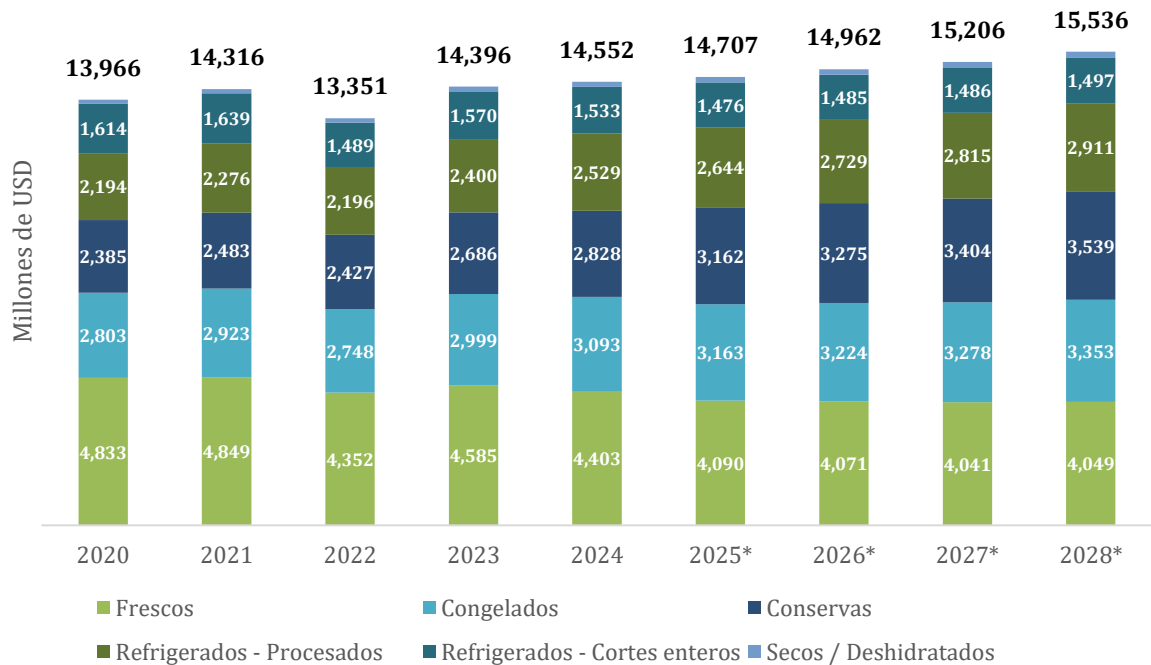
Ecuador es el principal abastecedor de langostinos congelados, en general, para el mercado italiano, cubriendo el 38% de la demanda total. Su liderazgo se debe a su alta especialización en la producción de *Penaeus vannamei* (langostino blanco del Pacífico), una especie ampliamente aceptada por los consumidores debido a su precio competitivo y calidad uniforme. La industria ecuatoriana ha logrado consolidarse en este mercado gracias a sus eficientes sistemas de acuicultura, altos estándares sanitarios y una red logística bien desarrollada que le permite mantener un flujo constante de exportaciones.

Argentina se posiciona como el segundo mayor proveedor de Italia, con una participación del 21% del mercado. Su oferta se basa principalmente en el gambón argentino (*Pleoticus muelleri*), un producto muy valorado por su sabor y textura, que se exporta en diferentes presentaciones, tanto en colas como entero. La pesca del gambón argentino es de origen salvaje, lo que le otorga un atractivo adicional para ciertos segmentos de consumidores que prefieren productos no provenientes de la acuicultura.

Por otro lado, Perú ocupa el puesto 17 en la lista de proveedores de langostinos congelados para Italia. Su oferta se centra en el gambón argentino reprocessado, especialmente en colas. Este modelo de negocio permite a Perú agregar valor a la materia prima y participar en la cadena de suministro internacional, aunque su presencia en el mercado italiano sigue siendo limitada en comparación con los principales exportadores.

III. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Gráfico N° 04
Italia: Evolución y proyección de las ventas de productos pesqueros por segmento
2020 – 2028*



Fuente: Global Data Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÜ

Italia representa un mercado maduro y estratégico para los productos del mar, con una sólida tradición culinaria en la que los mariscos, y en especial los langostinos, juegan un papel esencial. Con un consumo anual de 31 kg per cápita y un mercado de langostinos valorado en aproximadamente USD 1.2 mil millones, Italia se sitúa entre los principales países consumidores del sur de Europa. Los langostinos grandes, especialmente de aguas cálidas, son altamente apreciados y se consumen principalmente a la parrilla o como ingrediente en platos de pasta y arroz. Esta preferencia culinaria se refleja en la fuerte demanda de especies como *Litopenaeus vannamei*—que representa más del 45% del mercado en 2024— y el langostino rojo argentino (*Pleoticus muelleri*), un crustáceo de aguas frías conocido por su gran tamaño y sabor distintivo.

En términos comerciales, Italia importó más de 40 mil toneladas de langostinos tipo *Penaeus* en 2024, siendo Ecuador el principal proveedor (89% del total), seguido por Vietnam, India, Venezuela y proveedores intraeuropeos como España y Dinamarca. El mercado italiano se abastece en su mayoría de langostinos cultivados de aguas cálidas, como el *vannamei* y el *Penaeus monodon*, debido a su disponibilidad constante, a diferencia de las especies silvestres, cuya captura tiende a ser irregular. Aunque Italia es tradicionalmente un país carnívoro, el consumo de pescado ha crecido de forma constante. Hoy, los mariscos se consumen no solo como plato principal, sino también en entradas, ensaladas, pizzas y pastas, lo que diversifica aún más su demanda.

Además, Italia es el tercer mayor mercado de productos pesqueros en Europa, con un consumo total de 771 mil toneladas equivalente a USD 14 mil millones en 2024, lo que la convierte en un destino clave. El mercado italiano ofrece un terreno fértil para la diferenciación y el marketing de origen, especialmente en los canales minoristas que valoran la trazabilidad, las marcas de calidad europeas y la sostenibilidad. La oferta de productos como langostinos congelados de cultivo, acompañada de estrategias de etiquetado claras y propuestas culinarias adaptadas, responde tanto a la demanda tradicional como a los nuevos hábitos de consumo. Equilibrar tradición e innovación será clave para el crecimiento sostenido del mercado de langostinos y otros mariscos en Italia, que sigue evolucionando como un punto de convergencia entre la cultura gastronómica mediterránea y las tendencias globales en salud y conveniencia.

IV. PRESENTACIONES Y PRECIO

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas cocidas y congeladas P&D de vannamei
	Presentación del producto	Bolsa – 250 gr.
	Precio	US\$ 22.15 / kg.
	Marca	Gli Spesotti
	Retail	Coop
	Origen	Vietnam
	Certificaciones	No especifica


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas cocidas y congeladas P&D de vannamei
	Presentación del producto	Bandeja – 100 gr.
	Precio	US\$ 51.6 / kg.
	Marca	Klaas Puul
	Retail	Everli
	Origen	Vietnam
	Certificaciones	ASC


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas congeladas P&D de camarón del ártico
	Presentación del producto	Bolsa – 200 gr.
	Precio	US\$ 29.86 / kg.
	Marca	Coop
	Retail	Coop
	Origen	Dinamarca
	Certificaciones	No especifica

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas congeladas P&D de gambón argentino
	Presentación del producto	Caja – 300 gr
	Precio	US\$ 35.43 / kg.
	Marca	Fior Fiore

	Retail	Coop
	Origen	Argentina
	Certificaciones	No especifica

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Gambón argentino congelados HOSO
	Presentación del producto	Caja – 400 gr
	Precio	US\$ 25.66 / kg.
	Marca	Fior Fiore
	Retail	Coop
	Origen	Argentina
	Certificaciones	No especifica



Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Brochetas de mariscos, incluye colas de gambón argentino
	Presentación del producto	Bolsa – 450 gr
	Precio	US\$ 25.00 / kg.
	Marca	Coop
	Retail	Coop
	Origen	Albania
	Certificaciones	No especifica

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Conserva de colas cocidas de langostinos del ártico
	Presentación del producto	Frasco de vidrio – 140 gr
	Precio	US\$ 33.71 / kg.
	Marca	Coop
	Retail	Coop
	Origen	Italia
	Certificaciones	No especifica

V. REQUISITOS DE ACCESO AL MERCADO

5.1. BARRERAS NO ARANCELARIAS

5.1.1. Reglas Generales para la Importación de Productos Pesqueros

Las leyes y regulaciones para la importación de productos hidrobiológicos de Italia siguen y se encuentran armonizadas con la normativa general de la Unión Europea (UE). Un principio fundamental del concepto de mercado único es garantizar que todos los alimentos, ya sean producidos por un estado miembro o importados desde un tercer país, pueden circular libremente por toda la Unión Europea si cumplen los requisitos uniformes.

Las importaciones de productos pesqueros en Italia están sujetas a una certificación oficial basada en el reconocimiento de la autoridad competente del país no perteneciente a la Unión Europea.

En el caso específico de Perú, el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), es el organismo técnico especializado que tiene a su cargo la reglamentación, supervisión y fiscalización de las actividades de inocuidad y sanidad a nivel pesquero y acuícola. Este organismo inspecciona y vigila todas las etapas de las actividades pesqueras, así como brinda habilitación y emite certificados sanitarios de exportación. Para más información acerca de el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera del Perú visitar [SANIPES](#).

Para la adquisición del certificado sanitario de exportación a la Unión Europea, es preciso usar el sistema TRACES2. Para más información sobre el procedimiento consultar: [Procedimiento: Certificación Sanitaria a la Unión Europea utilizando el Sistema TRACES](#).

5.1.2. Normas de Etiquetado y Envase

El [Reglamento N° 1169/2011](#) del Parlamento Europeo, acerca de información alimentaria que debe ser transmitida al consumidor, incluye puntos relacionados al etiquetado, presentación, publicidad, además de otros tópicos sobre propiedades nutritivas con el objetivo de optimizar el nivel de información y protección de los consumidores europeos. Para los productos hidrobiológicos existen normativas legales específicas complementarias, a saber, el [Reglamento 1379/2913](#), a través del cual implementa la Organización Común de Mercados (OCM) en el sector de los productos de pesca y acuicultura.

5.2. BARRERAS ARANCELARIAS

El Acuerdo Comercial Perú - Unión Europea fue puesto en vigor el 01 de marzo de 2013; es decir, en 2023, cumplió una década desde su implementación. En lo que respecta a beneficios

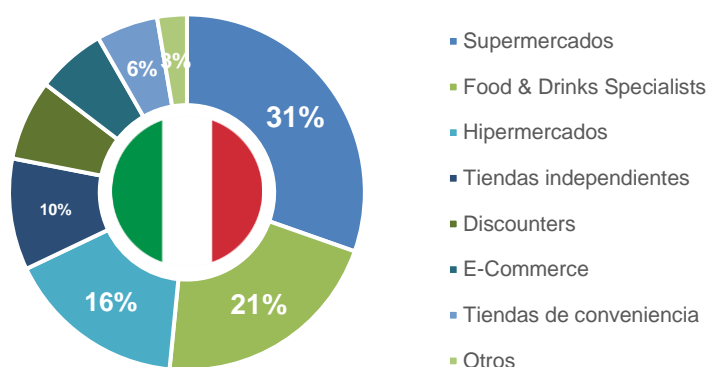
arancelarios, el acuerdo comercial admite que los productos pesqueros peruanos se importen libres de aranceles para la totalidad de las líneas en los países miembros de la Unión Europea.

Empero, competidores relevantes como Chile, Marruecos, Vietnam y Ecuador cuentan con iguales beneficios en el marco de sus respectivos acuerdos comerciales bilaterales. Asimismo, ciertos proveedores de Asia, como Indonesia o India, aunque no cuentan con acuerdo vigentes, se ven favorecidos por tarifas preferenciales del GSP (*Generalised Scheme of Preferences*).

Por otro lado, se debe indicar que, de acuerdo con el [Perfil Arancelario de la OMC](#), el arancel medio para la importación de productos hidrobiológicos provenientes de suplidores con los cuales la Unión Europea no cuenta con acuerdos comerciales vigentes, como Estados Unidos, China o Argentina, es de 11.5%, siendo la tasa NMF máxima de 26% para productos procesados como las conservas de anchoas.

VI. CANALES DE DISTRIBUCIÓN

Gráfico N° 05
Italia: Canales de distribución de productos pesqueros en 2024



Fuente: Global Data Elaboración: Inteligencia de Mercados – PROMPERÚ

Los productos pesqueros en Italia se comercializan básicamente a través de la Gran Distribución Organizada, donde los supermercados e hipermercados concentran el 47% del mercado, y el sector HORECA, el cual se hace cada vez más relevante si se tiene en cuenta que el país recibe cerca de 60 millones de turistas al año.

En el mercado italiano de productos pesqueros, los canales de distribución cumplen un papel esencial para garantizar el acceso de los consumidores a una oferta variada y de calidad. Como se observa en el gráfico proporcionado, los supermercados son el principal canal de comercialización, concentrando el 31% de la distribución en 2024. Este liderazgo está respaldado por datos de consumo que indican que más de 8 kg de los 21 kg anuales que adquiere un hogar

promedio provienen de este canal. Le siguen los comercios especializados en alimentos y bebidas (21%) y los hipermercados (16%), lo cual refleja la importancia de la gran distribución en el abastecimiento de productos del mar. Otros canales como las tiendas de descuento (10%), el comercio electrónico (6%), las tiendas de conveniencia (3%) y los puntos de venta independientes (8%) también desempeñan roles importantes en el panorama comercial.

Este complejo sistema de distribución está sostenido por una red de mercados pesqueros organizados en tres tipos: de producción, de distribución y mixtos. Los mercados de producción, centrados en el producto local —ya sea de pesca o acuicultura—, se encuentran en ciudades costeras como Aci Trezza, Ancona, Cesenatico, Civitanova Marche, Civitavecchia, Corigliano Calabro, Goro, Livorno, Manfredonia y San Benedetto del Tronto. Por su parte, los mercados de distribución, de mayor escala y enfocados tanto en producto nacional como importado, están ubicados en Roma y Milán, que actúan como nodos logísticos estratégicos para el resto del país. Los mercados mixtos, donde conviven mayoristas, minoristas, transformadores y restauradores, operan en ciudades como Cagliari, Catania, Chioggia, Molfetta y Trieste, reflejando la diversidad del sistema comercial pesquero en Italia.

Ante una demanda nacional que supera los 31 kg per cápita al año —muy por encima del promedio europeo de 24 kg—, la infraestructura de distribución se ha visto obligada a modernizarse. Las lonjas y plataformas comerciales han incorporado tecnologías de refrigeración más eficientes y mejorado la logística de transporte, garantizando que el pescado fresco llegue a todo el territorio nacional. A su vez, los controles de calidad y normativas higiénico-sanitarias son estrictamente aplicados por las autoridades competentes, lo que refuerza la confianza del consumidor. Además, se observa una tendencia creciente hacia la comercialización de productos pesqueros preparados —fileteados, eviscerados o en rodajas— que, a través de grandes plataformas logísticas, llegan tanto a cadenas minoristas como a servicios Horeca en hoteles, restaurantes y caterings de todo el país.

VII. CONTACTOS DE INTERÉS

- Associazione Piscicoltori Italiani (<https://www.acquacoltura.org/>)
- EUMOFA (<https://eumofa.eu/>)
- Euro Fish Market (<https://eurofishmarket.it/>)
- Federazione Nazionale Cooperativa di Pesca (<https://federcoopesc.it/>)
- Istituto Nazionale di Statistica - ISTAT (<https://www.istat.it/en/>)
- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (<https://www.masaf.gov.it/>)

A top-down view of a white ceramic plate with a blue fish illustration and a brown rim. The plate contains several large, cooked shrimp, a slice of yellow fruit, and several cherry tomatoes. The background is a light-colored wooden surface. The text 'prom perú' is overlaid in the center in a white serif font, with a white curved graphic element to the left of the text.

prom
perú