

# Perfil de **Productos del Mar** del mercado de Turquía



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo



# Índice

<b>01. Mercado - Descripción del sector</b>	<b>6</b>
1.1 Tamaño de mercado	8
1.1.1 Producción local	9
1.1.2 Exportaciones	11
1.1.3 Importaciones	14
1.1.4 Importaciones desde el Perú	16
1.2 Características generales	17
1.2.1 Usos y formas de consumo	17
1.2.2 Descripción, especificaciones del producto y formas de presentación	20
1.2.3 Auditoría en tiendas	22
1.2.4 Análisis de la competencia	25
1.2.5 Regiones o sectores de mayor consumo	27
1.2.6 Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado	28
1.2.7 Ventaja del producto peruano y competencia	29





<b>02. Condiciones de Acceso</b>	<b>30</b>
2.1 Aranceles	31
2.2 Requisitos para el importador	31
2.3 Requisitos específicos de los importadores–compradores	34
2.4 Barreras, estándares y normas	35
<b>03. Canales de Comercialización</b>	<b>36</b>
<b>04. Información Adicional</b>	<b>40</b>
4.1 Datos de contacto de importadores y comercializadores	40
4.2 Oficinas / gremios en el mercado	43
4.3 Ferias comerciales	44
4.4 Links de interés	45
<b>05. Bibliografía</b>	<b>46</b>



Este perfil de producto ha sido elaborado en el mercado turco por la consultora Conexio Consulting Services, utilizando fuentes primarias y secundarias. El trabajo realizado por la consultora ha sido supervisado y validado por la OCEX Estambul, y ha contado con la colaboración de la Dirección de Desarrollo de Mercados Internacionales del MINCETUR y de 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 Turquía".





# 01

## Mercado - Descripción del sector



Turquía es una península rodeada por el mar en el sur (Mediterráneo), oeste (Egeo y Mármara) y norte (Mar Negro). Tiene en total 8 333 kilómetros de costa, con una superficie total de aguas de jurisdicción turca que rondan los 25 millones de hectáreas, un número muy aproximado al total del área agrícola del país.

Al contar con diferentes mares de aguas frías y calientes, se realiza pesca de muy diversas variedades de peces de agua fría y caliente, al darse las características ecológicas adecuadas para cada tipo de cultivo, lo que a su vez conlleva una gran variedad de especies.

Teniendo en cuenta el potencial de Turquía y la demanda interna, es de

gran importancia la utilización racional y eficiente de las zonas de pesca. Sin embargo, si miramos la estructura socioeconómica del sector pesquero, es evidente que no hay un uso efectivo de estas áreas.

Aunque los ricos recursos pesqueros del país pueden satisfacer la demanda interna, la población turca no tiene hábitos de consumo de pescados y mariscos, especialmente en determinadas áreas del país, debido entre otras razones al elevado precio de estos productos.

En comparación con el consumo de carnes, los pescados y mariscos no se encuentran entre los productos de alimentación preferidos por los consumidores. Una de



Las principales razones son las dificultades para el transporte respetando la cadena de frío, como también el precio de estos productos. El precio de mercado de las aves de corral y productos afines es más conveniente en comparación con los precios de los productos de la pesca, teniendo en cuenta el poder adquisitivo de los turcos. Por otro lado, la pesca no es una actividad tan desarrollada como en otros países también costeros.

En las grandes ciudades como Estambul, Izmir y Ankara, los modos de vida menos familiares, se asemejan cada vez más a los de países europeos, debido al ritmo

## 1.1 Tamaño de mercado

En los diferentes mares que rodean Turquía se pueden encontrar diferentes especies, concretamente 247 en el Mar Negro, 250 en el Mar de Mármara, 200 en el Mar Egeo y más de 500 especies en las costas del Mar Mediterráneo, de las cuales 100 tienen valor económico para el mercado interior y otras que, si bien no son consumidas en Turquía, sí tienen salida comercial en otros países, como pueden ser las navajas.

En términos de producción, Turquía es el 35º productor mundial de productos del mar, ocupando el 6º puesto entre los países europeos. En 2014, el 67,9% de

acelerado, lo que también impide el consumo de alimentos muy elaborados. Además, el desconocimiento sobre la preparación de los productos del mar hace que sean percibidos como platos laboriosos en las zonas no costeras, sin embargo en las zonas costeras (especialmente el Mar Negro) el consumo es frecuente o relativamente frecuente.

Pese a todo, el consumo de pescado en el interior del país está mostrando un crecimiento sostenible en los últimos años, en particular gracias al desarrollo de la pesca en lagos y ríos lo que aumenta el interés por los productos de mar.

La producción se obtuvo a través de la pesca en aguas abiertas, 5,3% en aguas continentales y 26,8% de acuicultura.

El volumen total del sector de productos del mar en Turquía mueve anualmente unos TL 2 528 millones (fuente: Ayuntamiento de Estambul), unos USD 840 millones al cambio (de 05/01/2016). Este sector, comparado con los de agricultura, caza y silvicultura que tienen unas tasas de crecimiento anual conjunta del 12%-14%, cuenta con unas tasas de crecimiento en cuanto al consumo que rondan el 25%, debido principalmente

al crecimiento de la clase media que puede cada vez más ir accediendo a estos productos, pero también a causa nuevos

hábitos de consumo más saludables con los que se sustituyen el consumo de carnes por el de pescados.

**Tabla N° 1: Consumo per cápita de pescado en Turquía (2010 - 2014)**

Año	2010	2011	2012	2013	2014
Consumo (kg / persona / año)	6,9	6,3	7,1	6,3	5,7

Fuente: TUIK

Según estudios realizados por el Ministerio de Agricultura de Turquía, se espera que el consumo de productos del mar aumente en el año 2023 hasta 15 kilos por persona y año.

En Turquía, la industria pesquera proporciona empleo a 47 000 personas de forma directa y a 250 000 personas de manera indirecta.

### 1.1.1 Producción local

El total de producción en Turquía es de 477 600 toneladas de productos basados en la pesca en aguas abiertas, de 37 000 toneladas en aguas continentales (lagos, ríos) y 188 700 toneladas de acuicultura.

Cuando examinamos la producción de los productos del mar de los últimos años, se observa fluctuaciones crecientes y decrecientes importantes en la producción en aguas abiertas e interiores, pero un incremento constante en el cultivo, alcanzando su nivel más alto en 2007 y

estabilizándose a partir de ese año aunque aún de manera creciente.

El potencial de pesca del país está muy por encima de lo que permiten las regulaciones de protección locales, por lo que se ha fomentado en los últimos años el cultivo de producto de piscifactoría. El Gobierno turco pretende mantener el nivel de protección de los recursos y la implementación de una política pesquera sostenible, según el Noveno Plan de Desarrollo del Ministerio de Agricultura, vigente actualmente.



Tabla N° 2: Principales productos que pesca y elabora Turquía (2009-2013\*)

Producto	Número de Plantas	Cantidad (Toneladas)
Trucha	1 342	111 335
Pargo	305	30 743
Lubina	22	65 512
Atún	9	8 140
Mejillón	3	1 625
Carpa	42	222
<b>Total</b>	<b>2 020</b>	<b>217 577</b>

Fuente: Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería

\*Últimos datos publicados

Tabla N° 3: Principales mariscos que se pesca en Turquía (Toneladas)

Producto	2012	2013	2014
Mejillón de arena	61 240	28 113	21 836
Gambas	5 038	4 028	4 416
Mejillón	2 093	887	204
Pota y Calamar	1396	1 244	697

Fuente: Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería

Tabla N° 4: Pesca de calamar y pota en Turquía (Toneladas)

Años	Calamar	Pota
2011	394,10	1163,30
2012	530,90	1396,10
2013	491,30	1244,10
2014	409,50	696,80

Fuente: TUIK

Los datos de pesca del calamar y pota en Turquía no mantienen un nivel de producción estable, debido, entre otras razones, a las restricciones legales para su pesca (la época en la que se permite la pesca en aguas abiertas es en los meses

de otoño e invierno) y a que la demanda interior tampoco es lo suficientemente estable. El calamar “*loligo vulgaris*” es el más común en las aguas turcas (Egeo y Mediterráneo).

### 1.1.2 Exportaciones

Turquía es uno de los principales países exportadores europeos de productos del mar junto con Noruega, Francia, Islandia y España, que en general se encuentran también como grandes países importadores de productos que no existen en sus costas.

clientes alrededor y a la gran cantidad de especies que producen sus mares. Las exportaciones anuales de productos animales (caza y pesca) alcanzan los USD 900 millones anuales, con un objetivo marcado por el Ministerio de Agricultura de USD 2 500 millones en 2023.

El sector de productos del mar es uno de los de mayor potencial exportador en Turquía debido a su situación geográfica, a la gran cantidad de potenciales países

Durante la crisis financiera mundial, todos los sectores exportadores de Turquía se vieron afectados por esta (el sector exportador turco decreció un 28% en el



año 2009, de los USD 132 000 millones a los USD 94 700 millones) mientras que el sector pesquero en particular, descendió comparativamente poco, tan solo un 3%, de USD 854 millones a los USD 828 millones.

Los países destino de las exportaciones de Turquía son Líbano, Grecia, Azerbaiyán y Turkmenistán, mayoritariamente. La mayor parte de las exportaciones de Turquía a estos países vecinos son de producto acuícola no salvaje.

**Tabla N° 5: Países a los que Turquía exporta calamar y pota (kg/USD), partida 0307**

País	2012		2013		2014		2015*	
	kg	USD	kg	USD	kg	USD	kg	USD
Grecia	1 367	10 086	75	199	2555	7564	4 306	4 210
Turkmenistán	1 120	8 898	1 309	13 514	802	8 400	850	9 469
Norte de Chipre	8 814	27 961	10 156	96 158	51 534	346 984	1 385	9 811
Irak	3 300	31 136	5 173	44 941	1 704	12 933	678	4 876
Azerbaiyán	957	8 649	1 792	17 253	470	5 612	1 303	15 080
EE.UU.	2 320	32 524	82	934	45	573	0	0
Líbano	18 540	217 845	1 021	8 750	29 100	155 976	36 941	198 357
Siria	14 620	184 212	0	0	0	0	0	0

Fuente: Instituto de Estadística de Turquía

\* Datos de 2015, válidos hasta el 23/12/2015

Se debe destacar el bajo precio de exportación (USD 0,98/kg.) de los productos vendidos a Grecia, debido a la proximidad de los mercados productor/ consumidor.

Tabla N° 6: Productos relacionados que más exporta Turquía (kg)

Subpartida GTIP	Descripción	2012	2013	2014	2015
0307.49.31.0000	Loligo vulgaris (congelado)	5 900	35 301	2 020	51
1605.54.00.0000	Calamar y pota (preparado y en conserva)	33 474	3 032	0	0
0307.99.11.0000	Calamar mediterráneo (congelado)	1 960	0	0	495
0307.49.38.00.00	Otros calamares (congelado)	0	9 977	18 500	0

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía



### 1.1.3 Importaciones

En Turquía se importan de Noruega y Francia principalmente especies como la caballa, el atún y el salmón. La mayor parte de las importaciones de moluscos, calamares y sepias tienen como origen China. De acuerdo con datos de 2015,

el valor total de las importaciones de calamar de China alcanzó los USD 5 568 407. Después de China, los países desde donde se importan más productos del mar en Turquía son India y España.

Tabla N° 7: Principales países de los que Turquía importa calamar y pota, partida 0307

País	2012		2013		2014		2015*	
	kg	USD	kg	USD	kg	USD	kg	USD
China	1 569,715	6 286,336	1 359,655	5 118,343	1 515,880	5 766,613	1 467,680	5 568,407
India	1 263,948	4 870,073	1 129,343	4 212,577	744,416	2 550,306	623,724	2 255,499
España	445,090	1 871,556	475,653	1 920,759	411,121	1 642,819	370,083	1 469,044
Tailandia	239,724	935,849	290,115	1 122,139	386,011	1 492,786	312,124	1 190,002
Chile	73,988	264,276	58,740	209,093	102,000	364,821	211,000	749,046
Indonesia	167,124	635,805	83,900	338,438	87,320	283,268	54,320	200,994
Malasia	34,751	143,589	4,740	18,321	9,010	35,070	11,388	55,006

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía

En cuanto a las cantidades de calamar importadas, se observa un decreciente interés por el producto extranjero en los últimos años, relacionado con la cada vez

mayor producción local. Desde el año 2012 hasta el 2015 se observa una caída en las importaciones de más del 20% en cantidad y en más de un 24% en cuanto a valor.

**Tabla N° 8: Importaciones de calamar y pota en Turquía, partida 0307**

Años	Cantidad (kg)	Valor (USD)
2012	3 898 887	15 352 746
2013	3 466 589	13 215 032
2014	3 355 906	12 527 671
2015*	3 083 639	11 623 795

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía

\* Datos de 2015, válidos hasta el 23/12/2015

La mayor cantidad de producto importado es congelado, siendo el consumo de

producto fresco principalmente de origen turco.

**Tabla N° 9: Calamares más importados por Turquía (kg)**

Subpartida GTIP	Descripción	2012	2013	2014	2015
0307.49.38.00.00	Calamar Loligo spp. (congelado)	1 416 037	1 455 392	1 118 113	1 135 768
0307.49.51.00.00	Calamar europeo (congelado)	129 528	97 446	0	654 430
0307.49.59.00.00	Calamares, otros tipos (congelado)	1 504 530	1 043 299	718 840	654 430
0307.99.11.00.00	Calamar mediterráneo (congelado)	274 139	518 438	919 810	938 186

Fuente: Instituto de estadística turco

Las lonjas de descarga más utilizadas por los importadores son, en este orden, la de Gürpinar (recientemente trasladada

desde Kumkapi) en Estambul, y las lonjas públicas de Izmir y Antalya.

### 1.1.4 Importaciones desde el Perú

Las importaciones de calamar y pota de Perú representaron el 0,84% de las importaciones totales en Turquía en el año 2014. El país más cercano a Perú desde donde se hace importación de calamar es Chile, producto con mayor implantación en el mercado, debido

principalmente a la disponibilidad de producto, sin haberse detectado durante la realización de este informe ninguna otra ventaja competitiva con respecto al producto peruano, según conversaciones mantenidas con los responsables de empresas importadoras.

Tabla N° 10: Importaciones de calamar desde Perú a Turquía, partida 0307

Años	Cantidad (kg)	Valor (USD)
2012	64 738	221 794
2014	27 000	98 700

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía

Según los datos disponibles de los últimos 5 años (2011, 2013 y 2015 no hay disponibles), las importaciones desde Perú han sido puntuales y residuales respecto al resto de países, en un mercado que tiene una demanda estable y creciente, donde

otros países productores del continente americano tienen posiciones comerciales fuertes, por lo que Perú cuenta con posibilidades de acceder a una mayor cuota de mercado y más estable que hasta el momento.

## 1.2 Características generales

### 1.2.1 Usos y formas de consumo

En general, en Turquía se conoce que el calamar contiene niveles altos de proteínas muy nutritivas, por lo que es percibido por los consumidores como un alimento saludable lo que lo convierte en relativamente popular.

La forma de consumo más extendida del calamar y de la pota es rebozado

en sartén, aunque también es común su consumo al vapor como aperitivos, horneados o fritos/cocidos sin rebozar. A estos se les suele acompañar con una salsa de mayonesa, ajo y especias muy populares, según se observa en la imagen 1.

Imagen N° 1: La forma en que más se consume el calamar y la pota



Fuente: Turkish Seafood Promotion Committee



El calamar se ofrece principalmente a los consumidores en restaurantes y buffets que sirven platos de mariscos y productos del mar, donde se sirve como plato de entrada para compartir (los conocidos como “meze”). A diferencia de otros

productos del mar, los calamares frescos no suelen ser cocinados en las casas de los turcos ya que en general no se sabe cómo limpiarlo y prepararlo, siendo preferido en las casas en las que se consume el calamar congelado.

## Imagen N° 2: Otras formas populares de consumo de calamar, a la plancha (izquierda) y relleno



Fuente: Turkish Seafood Promotion Committee

El Gobierno turco está realizando campañas de divulgación y concienciación para informar a la población sobre el consumo de productos del mar. Por ejemplo, la Municipalidad

Metropolitana de Estambul ha realizado campañas publicitarias sobre la limpieza y preparación de estos productos ([www.ibb.gov.tr/tr-TR/Documents/suurun/images/suurun.pdf](http://www.ibb.gov.tr/tr-TR/Documents/suurun/images/suurun.pdf)).

Imagen N° 3: Sopa de calamar, muy popular en la región del Egeo



Fuente: Turkish Seafood Promotion Committee

También la sopa de calamar (imagen 3) es muy popular en algunas partes de Turquía, sobre todo en el norte, donde se

prepara como sopa de tomate con perejil, cebolla y trozos de calamar.



### 1.2.2 Descripción, especificaciones del producto y formas de presentación

Los calamares importados en Turquía se ofrecen al consumidor final principalmente congelados, envasados, o frescos pero generalmente procesados por

empresas turcas. En este último caso es difícil de encontrar producto importado en el mercado por razones de conservación.

Imagen N° 4: Calamares en los supermercados, importados y procesados por empresas turcas



Fuente: MINCETUR

Los calamares frescos que se venden en los mercados son generalmente productos locales pescados en las regiones de Çanakkale o Mersin, que se venden sin limpiar. Encontrar en las lonjas los calamares importados frescos y procesados (limpios) no es habitual.



Imagen N° 5: Uno de los mercados de pescado más conocido de Estambul, en el barrio de Beşiktaş



Fuente: MINCETUR

Imagen N° 6: Calamares locales en mercado (izquierda) e importados y limpios (derecha)



Fuente: MINCETUR



Las formas de presentación observadas en el mercado son:

- Producto congelado en paquetes de plástico de 200 g - 300 g, según imagen 5, con marca comercial, con todos los registros sanitarios visibles. Este empaquetado es utilizado para la venta en grandes superficies y supermercados.
- En cajas de madera de unos 5 kilos,

según imagen 6 (izquierda). Este empaque es el utilizado para enviar los productos desde las lonjas hasta las pescaderías de barrio.

- En bandejas de plástico de unos 250 g, según imagen 7 (derecha), para la venta al por menor, que es la forma utilizada en Turquía para la venta a granel de productos del mar.

### 1.2.3 Auditoría en tiendas

En los supermercados, los calamares congelados se comercializan en neveras refrigeradas junto con otros productos del mar, tales como gambas, pulpos,

camarones, crustáceos y similares. Estos son presentados en paquetes de 350 a 400 gramos generalmente.

#### Imagen N° 7: Sección de productos congelados donde se encuentran calamares



Fuente: MINCETUR

En el supermercado MIGROS (el de mayor presencia en Turquía) se han observado los siguientes precios y presentaciones para productos congelados:

- De la marca Superfresh (imagen 4), paquete de 350 g, TL 16,55.
- De la marca Pinar (imagen 4), paquete de 400 g, TL 22,10.
- De la marca Iglo: paquete de 500 g, TL 23,45.

Las marcas indicadas son las de mayor disponibilidad en el mercado turco para productos congelados. Otras marcas

de productos congelados con menor presencia que comercializan calamar congelado son:

- De la marca Ismar: paquete de 500 g, TL 9,95.
- De la marca Paquito: paquete de 500 g, TL 12,95.

En cuanto a los productos frescos a granel, estos son presentados en las pescaderías sin envoltorios en cajas de 2-3 kg para vender en pequeñas cantidades a clientes finales o restaurantes. Los precios del calamar limpio y cortado observados en las pescaderías están entre TL 25 y TL 30 / kg.



Imagen N° 8: Mariscos y pescados en el mercado de pescado de Kümkapı en Estambul



Fuente: MINCETUR

Tiendas visitadas:

- Carrefour Kurtulus, [www.carrefour.com.tr](http://www.carrefour.com.tr)
- Migros Bogkürt, [www.migros.com.tr](http://www.migros.com.tr)

### 1.2.4 Análisis de la competencia

En la siguiente tabla se recogen las cantidades de calamar descargadas en la lonja de Estambul (situada en Kümkapı) a lo largo del año 2015 hasta el mes de agosto, así como sus precios. Las cantidades

y precios varían considerablemente dependiendo de la época del año, especialmente en el mes de mayo, mes en el que se realizan un mayor número de descargas de producto importado.

Tabla N° 11: Cantidades y precios de los calamares frescos en la lonja de Estambul en 2015\*

Mes	Cantidad (kg)	Precio / kg (TL)
Enero	1 268	12,42
Febrero	933	13,24
Marzo	1 605	12,32
Abril	437	15,08
Mayo	2 165	27
Junio	1 420	9,16
Julio	2 390	6,77
Agosto	3 730	7,87

Fuente: Municipalidad Metropolitana de Estambul

\* Datos publicados hasta el mes de agosto de 2015



En cuanto a los precios de los países exportadores a Turquía, en la siguiente tabla se puede ver una comparativa.

**Tabla N° 12: Precio CIF de calamar y pota con origen en los países indicados, USD/kg**

	2012	2013	2014	2015
China	4,00	3,76	3,80	3,79
India	3,85	3,73	3,43	3,62
Indonesia	3,80	4,03	3,24	3,70
Malasia	4,13	3,87	3,89	4,83
Tailandia	3,90	3,87	3,87	3,81
España	4,20	4,04	4,00	3,97
Chile	3,57	3,56	3,58	3,55

Fuente: Instituto de Estadísticas de Turquía

El precio medio de un kilo de calamar en los mercados de pescado de barrio y en las tiendas de proximidad a lo largo del mismo período varía dependiendo

de la temporada, pero según fuentes consultadas se puede considerar un precio que ronda el doble del precio vendido en lonja (tabla 9).

## 1.2.5 Regiones o sectores de mayor consumo

El consumo de los productos pesqueros en Turquía está asociado con el nivel socioeconómico de los consumidores, pues a mayor aumento de los ingresos, mayor es el consumo de pescados y mariscos; además, está vinculado a la zona geográfica, puesto que en las regiones de menor renta per cápita y más interiores es donde menor cantidad de pescado se consume, en las provincias orientales principalmente.

El consumo promedio de pescado en el mundo es de 19,2 kg./persona/año, siendo la media de la Unión Europea de 24 kg, y dentro de esta y como países de referencia, 40 kg. en España, y 23,1 kg. en Grecia, siendo en África de 28 kg., en Marruecos, Egipto 11,2 kg. y 9,3kg. en Túnez. En Turquía, en tanto, el consumo medio anual de pescado per cápita es de 7,6 kg., muy por debajo del promedio mundial, aunque según la Asociación de Transformadores de Pescado y Marisco (DESAD), la población joven y el aumento de la renta per cápita está incrementando el consumo de pescados y mariscos, tanto de piscifactoría como salvajes. Según dicha asociación, se estima que el consumo se multiplique por 6 en los próximos 10 años.

Los productos del mar más consumidos en Turquía son, en un primer grupo, la anchoa, el jurel, el besugo, la lubina, la dorada y la trucha, seguidos en un segundo grupo por el calamar y el camarón.

El consumo de pescados y mariscos salvajes está más concentrado en la franja costera siendo el consumo de las regiones interiores mucho menor. El Mar Negro, el este de Turquía, el oeste del Mármara y Estambul son las zonas de mayor consumo, mientras que el menor se produce en el oeste de Anatolia. El consumo per cápita anual es de 25 kg. en las regiones del Mar Negro, mientras que, en las grandes ciudades como Estambul, Izmir y Ankara es de alrededor de 16 kg. En el oeste y suroeste de Anatolia baja hasta los 0,5 kg. En cualquier caso, es de destacar que cerca del 75% del consumo de este tipo de productos en Turquía se concentra en las regiones alrededor del mar del Mármara, Egeo y parte occidental del Mediterráneo.

En cuanto al gasto medio mensual para productos de cultivo, la parte oriental del Mar Negro y la región occidental del Mármara son las regiones destacadas, siendo el noreste de Anatolia la de menor consumo.



## 1.2.6 Perfil, tendencias del consumidor y perspectivas del mercado

Según un estudio realizado por el Instituto de Desarrollo de Políticas y Economía Agrícola, sin contar el pescado (las más comunes dorada y lubina) sólo el 28% de los turcos consumen mariscos o productos similares al calamar y la pota.

De acuerdo con la misma investigación, el consumo de los citados productos aumenta en relación a los ingresos y el nivel de educación. De entre los productos incluidos en el citado grupo se encuentran, de mayor a menor consumo, los mejillones con el 47,5%, los calamares y similares con un 32,5%, y el camarón que se encuentra en el tercer lugar con un 20%.

En base a estudios realizados por el Departamento de Productos del Mar de la Universidad del Egeo, en los años 2011 y 2014, sobre el consumo de estos productos en algunas grandes ciudades (Trabzon, Giresun, Estambul, Burdur, Tokat, Erzurum e Isparta), se concluye que el 90% de los encuestados que consumen pescado y mariscos considera como razón principal para consumirlos que es sano. Entre los que no consumen estos productos, se encuentran dos razones principales, la

primera, el poder adquisitivo y la segunda, el disgusto por el olor de los productos del mar.

Hay que tener en cuenta también el impacto sobre estos hábitos alimentarios de algunas corrientes religiosas del Islam (no es el caso del Sunismo, corriente mayoritaria en Turquía con un 80% de la población) que prohíben algunos tipos de productos del mar incluyendo los calamares, aunque estas corrientes representan menos del 2% de la población turca.

El consumidor tipo de calamares y pota en Turquía es un individuo de clase media, de entre 35 a 45 años, urbanita (principalmente de ciudades costeras y dentro de Estambul), con estudios universitarios y con un poder adquisitivo medio o medio alto, que consume habitualmente pescados y ocasionalmente mariscos. Aunque no hay estudios que cifren este grupo poblacional, se estima que en la ciudad de Estambul (uno de los mercados más importantes del país) este grupo puede estar entre los 1,5 a 2 millones de consumidores, sobre un total de 20 millones.

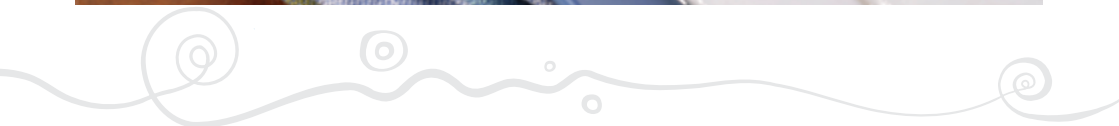
### 1.2.7 Ventaja del producto peruano y competencia

Actualmente, el mayor porcentaje de calamar y pota es importado desde China, lo que representa aproximadamente el 48% del total. Otros países asiáticos como India y Tailandia también tienen sus cuotas, aunque muy inferiores.

Como primer país europeo proveedor se sitúa España, con alrededor del 12% de cuota. En quinto lugar se sitúa Chile con un 7% de cuota de mercado, lo que da a entender que la distancia geográfica de los caladeros no supone una traba a la importación, teniendo además en cuenta la calidad del producto peruano, que puede competir en precio sobretodo en las épocas del año donde la disponibilidad de producto local es menor, entre los meses de enero y abril.

Hay también empresas transformadoras turcas con gran capacidad de compra que se aprovisionan de productos directamente en origen, y que siempre están abiertos a nuevos proveedores si los precios de referencia indicados (tabla 10) pueden ser alcanzados. Entre estas empresas están Kerevitas (perteneciente al macrogrupo alimentario Ülker) y Pinar.

Según las características de los productos observados en el mercado para la elaboración del presente informe (especialmente el calamar) y los países de los que proceden los productos similares, se puede desprender que existe potencialidad para las anillas de pota peruana.



# 02

---

## Condiciones de Acceso



## 2.1 Aranceles

Los aranceles para los productos con partida GTIP 0307 con procedencia de Perú son del 37,5%, siendo el Impuestos sobre el Valor Añadido (IVA; VAT en inglés) del 8%

para todos los productos indicados, los mismos que para los países importadores de este producto indicados en la tabla 5.

## 2.2 Requisitos para el importador

Para la correcta importación de los productos objeto de este estudio para consumo humano se deben presentar los documentos de control, de conformidad con los reglamentos correspondientes del Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales. El importador debe aplicar a la Dirección de Alimentación y Control Provincial para realizar la importación.

El listado de productos elaborado por la Dirección General de Alimentación

y Control (Gıda ve Kontrol Müdürlüğü) clasifica los alimentos de consumo corriente en alimentos de origen vegetal y alimentos de origen animal. En el Boletín Oficina del Estado Turco ([www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111230M3-6-1.doc](http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111230M3-6-1.doc)) se puede encontrar esta clasificación, que el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería agrupa en EK1/A y EK1/B para alimentos de origen animal. En el primer grupo se encuentran el pescado y los mariscos.



El organismo competente en materia de control de salubridad es la Dirección General de Alimentación y Control (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü), dependiendo del Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería (Türkiye Cumhuriyeti Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı). La documentación necesaria para la importación se debe entregar a las Direcciones Provinciales Agrícolas (İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlükleri, DPA en adelante). En función del tipo de producto, la empresa importadora deberá dirigirse a una u otra Dirección General. La relación productos/DPA está publicada por el Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería de la República de Turquía en:

[www.gkgm.gov.tr/birim/bitki\\_sinir/faaliyet/yeni\\_kontrol\\_belgesi\\_duzenleme/urun\\_grup\\_yetki\\_verilen\\_ilmudurlukleri.html](http://www.gkgm.gov.tr/birim/bitki_sinir/faaliyet/yeni_kontrol_belgesi_duzenleme/urun_grup_yetki_verilen_ilmudurlukleri.html).

Así como también los datos de contacto de las direcciones provinciales pecuarias se pueden encontrar en: [www.gkgm.gov.tr/birim/bitki\\_sinir/faaliyet/yeni\\_kontrol\\_belgesi\\_duzenleme/ith\\_islem\\_yetki\\_ilmud\\_iletisim\\_bilgileri.html](http://www.gkgm.gov.tr/birim/bitki_sinir/faaliyet/yeni_kontrol_belgesi_duzenleme/ith_islem_yetki_ilmud_iletisim_bilgileri.html).

En los controles de importación en aduana se aplicarán las normas de legislación alimentaria de Turquía (Türk Gıda Mevzuatı) y su reglamento turco sobre nomenclatura para alimentos (Türk Gıda

Kodeksi Yönetmeliği) ([www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/yonetmelik.html](http://www.gkgm.gov.tr/mevzuat/kodeks/yonetmelik.html)). Si el producto que se pretende importar no se encuentra clasificado de acuerdo a la nomenclatura turca, las normas del Codex Alimentarius o la legislación relativa de la Unión Europea serán aceptadas.

El procedimiento para la aceptación de pescado y mariscos para el consumo humano será:

- Se realizará una pre-notificación a través de la página web de la Dirección General de Alimentación y Control, que será gestionada por la Dirección Provincial Agrícola competente ([www.ggbs.gov.tr/cis/serulet/StartCISPage?PAGEURL=/F S I S / g g b s . A n a M e n u . h t m l & P O P U P T I T L E = A n a M e n u](http://www.ggbs.gov.tr/cis/serulet/StartCISPage?PAGEURL=/F S I S / g g b s . A n a M e n u . h t m l & P O P U P T I T L E = A n a M e n u)), comunicando la composición del alimento, detalles de etiquetado y datos de fabricante e importador.
- Dentro de los siguientes dos días laborables, la DPA gestionará las informaciones dadas en el pre-registro y solicitará al importador la ampliación de las informaciones (si fuera necesario), y/o comunicará la fecha en la que la documentación original relativa a la información suministrada en el pre-registro deberá ser presentada a dicho organismo. El documento de pre-notificación a

adjuntar se puede encontrar en la página del ministerio [www.gkgm.gov.tr/meuzuat/yonetmelik/yonetmelik\\_ekleri/gida\\_yem\\_resmi\\_kontrol\\_ith\\_yonetmelik\\_ek.zip](http://www.gkgm.gov.tr/meuzuat/yonetmelik/yonetmelik_ekleri/gida_yem_resmi_kontrol_ith_yonetmelik_ek.zip).

- En la fecha indicada la firma importadora deberá entregar la documentación solicitada.
- La DPA realizará un análisis del producto en los laboratorios autorizados, así como de la adecuación de la etiqueta a la normativa.
- Tras el análisis y si el alimento cumple la legislación vigente, la DPA entregará el documento "Uygunluk yazısı", autorizando a la empresa importadora para la importación del alimento.

Los documentos necesarios a presentar a las autoridades competentes están basados en la legislación de 31 de diciembre de 2011, y son:

- Solicitud de importación al Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería.
- Documento de actividades (Faaliyet belgesi) de la firma importadora.
- Factura proforma de los productos a importar por vez primera, preparada por la firma exportadora a nombre de

la firma importadora.

- Composición del alimento (Bilesen listesi).
  - Documento de cualidades del producto (Spesifikasyon/ürünün özellikleri belgesi).
  - Certificado de salubridad del alimento en lo relativo a enfermedades contagiosas. Este documento deberá ser aprobado por el país exportador o por el país importador.
  - Certificado de Edad (Yas Sertifikasi), que muestra el período de caducidad del producto.
  - Declaración Aduanera de Entrada (Gümrük Giriş Beyannamesi). A este respecto se deberá también tener en cuenta la legislación alimentaria turca en lo relativo a los aditivos del producto, aromas y colorantes alimenticios utilizados.
- En la etiqueta del producto deberán especificarse las siguientes informaciones:
- Nombre del producto.
  - Nombre del importador y dirección legal del mismo.
  - Nombre del productor y dirección legal del mismo.
  - Peso y volumen neto del producto.



- Origen del producto.
- Composición del producto en idioma turco si fuera posible, o en caso contrario siguiendo las nomenclaturas aceptadas internacionalmente.
- Código y lote de producción.
- Condiciones de uso y advertencias.

La información en los envases interior y exterior debe ser claramente legible y permanente, no eliminable, y debe ser presentada en el idioma local, esto es, en turco.

A la entrega de la documentación en la DPA se pagará a este organismo entre TL 100 y TL 200 dependiendo del producto. Si hubiera que analizar muestras y dependiendo del producto, del tipo de laboratorio que deberá realizar el análisis y de los componentes del producto, el costo de dicho análisis variará entre TL 17 y TL 800 (por producto o componente) y el análisis se suele realizar en 1 o 2 días.

Los laboratorios autorizados en Estambul para el análisis de muestras de productos de alimentación se pueden encontrar en: [www.istanbultarim.gov.tr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=929&Itemid=406](http://www.istanbultarim.gov.tr/index.php?option=com_content&view=article&id=929&Itemid=406)

El costo del análisis en función del alimento se puede encontrar en la web de la Dirección de Laboratorios para el Control de Alimentos, en: [www.istanbulkontrollab.gov.tr/hizmetlerimiz.aspx?KATID=92](http://www.istanbulkontrollab.gov.tr/hizmetlerimiz.aspx?KATID=92).

El tiempo de registro varía en función del alimento y su composición, que para los productos de origen vegetal suele ser entre 7 y 15 días, tras lo cual se dará la aprobación para la importación y venta del alimento.

El detalle de tiempo de análisis en función del alimento se puede encontrar en la web de la Dirección de Laboratorios para el Control de Alimentos en: [www.istanbulkontrollab.gov.tr/hizmetlerimiz.aspx?KATID=92](http://www.istanbulkontrollab.gov.tr/hizmetlerimiz.aspx?KATID=92).

### 2.3 Requisitos específicos de los importadores–compradores

Los importadores o distribuidores de productos del mar, pescado o congelado a granel, se concentran en las lonjas de las

ciudades costeras, por lo que será a través de este canal donde los exportadores de otros países deberán introducir sus

productos. En cuanto al pago de los estos, la forma habitual de transacción es en la misma lonja contra la entrega de los productos, circunstancia que se deberá tener muy en cuenta a la hora de trabajar con importadores turcos.

En cuanto a la presentación del producto, no se han observado requisitos particulares en cuanto a la presentación de productos frescos o congelados a granel.

Respecto a los productos transformados para ser vendidos en supermercados o

similares, la forma habitual de presentación es en envases de 350 g - 500 g, tal como se ve en la imagen 4, observando en cualquier caso los requisitos de etiquetado indicados en el apartado 2.2. El canal habitual de comercialización es a través de importadores de productos de alimentación congelados.

Para la comercialización de estos productos no es necesario que la planta de procesado tenga autorización sanitaria. Será el importador quien esté obligado de contar con la autorización sanitaria correspondiente, además de obtener un permiso de importación.

## 2.4 Barreras, estándares y normas

La Ley de Pesca y productos del mar número 1380 y la Ley 560 sobre la producción de alimentos, y los correspondientes decretos referentes al consumo y la inspección de los productos, recogen las instrucciones de aplicación para las importaciones de productos del mar frescos, refrigerados y congelados. El Reglamento de Acuicultura del Ministerio de Agricultura y Asuntos Rurales, Decreto N° 441 y Comunicado correspondiente, recogen también el marco de importación.

Todas estas normas básicamente hacen referencia a los requisitos en aduana expuestos en el apartado 2.2. de este informe (donde se indican también las fuentes). Todos estos reglamentos determinan la preparación de documentos de control que son necesarios para la importación de productos del mar o piscifactorías frescos, refrigerados y congelados y los controles a realizar por los funcionarios de aduanas competentes del Ministerio, y los principios y procedimientos que deben aplicarse en este proceso, como también se recoge en el apartado 2.2.



# 03

## Canales de Comercialización



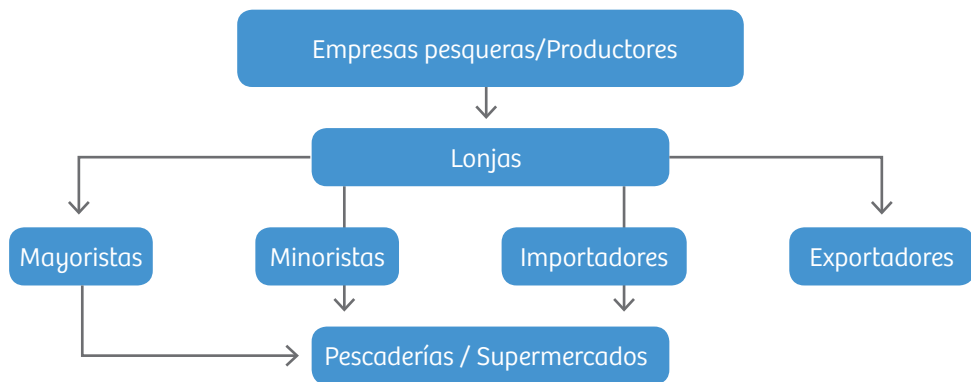
Las empresas pesqueras de Turquía suelen comercializar sus productos en las rulas (lonjas de contratación de pescado) de los puertos y embarcaderos, cercanos del mar, vendiendo los productos a los mayoristas que a su vez venden el producto en los mercados locales a minoristas o restaurantes, que posteriormente son los que acercan el producto al cliente final.

El 25% de los productos de pesca se vende al cliente final o, fundamentalmente, a

restaurantes, en mercados cercanos a las rulas donde se concentran gran cantidad de pescaderías y mayoristas. El otro 75% se distribuye a través de grandes cadenas de distribución y de transporte en frío (generalmente cooperativas) que llevan los productos a las pescaderías de barrio o a los supermercados que venden este tipo de productos.



## Gráfico N° 1: Canal típico de comercialización de productos del mar en Turquía



Fuente: MINCETUR

El canal habitual de entrada de calamar y pota congelado a granel (no procesado) importado es, a través de un importador que se hace cargo del producto en lonja y realiza los trámites de importación, para después distribuir los productos a través de una red de distribución de fresco propia (habitualmente), o a través de empresas de logística en frío, que venden el producto a los procesadores locales.

El calamar congelado es utilizado tanto en el sector minorista como en el sector HORECA (Hoteles, Restaurantes y

Catering; también llamados Servicios de comida). Los importadores de productos de mar no solo proveen al mercado doméstico, sino que también reexportan el producto a otros países de la región.

En la cadena de distribución minorista, existen en Turquía grandes empresas como Pinar, Kerevitas (Superfresh), Pakyürek (Mezzemarin) y Dardanel que procesan y empaquetan con sus marcas tanto producto nacional como importado. Asimismo, la mayor parte del calamar procesado que se vende es de origen importado.



# 04

## Información Adicional

### 4.1 Datos de contacto de importadores y comercializadores

#### Merlion gıda

Productos: Pescado y mariscos

Dirección: Osmangazi Mah. Battalgazi Cad. Sagun Plaza N°: 21 34887, Sancaktepe/İstanbul

Web: [www.merlionseafood.com.tr](http://www.merlionseafood.com.tr)

#### Mariner gourmet

Productos: Pescado y mariscos

Dirección: Gürpınar mah. 7232/9 sok. N°: 37/A AY-KOOP 2 SitesiPınarbaşı/ Bornova/İzmir

Web: [www.seafoodinturkey.com](http://www.seafoodinturkey.com)

#### Özer gıda

Productos: Pescado y mariscos

Dirección: Cumhuriyet Blu 82/801 Alsancak/İzmir

Web: [www.ozerfish.com](http://www.ozerfish.com)

#### Dorados

Productos: Productos del mar en general

Dirección: Merkez Mah. 1084 Sok. Devak Sitesi 7/25 PK.07620 Çolaklı - Manavgat

Web: [www.dorados.eu](http://www.dorados.eu)

### Imren marmara

Productos: Pescados y mariscos

Dirección: Bahçelievler Mah. Adnan Kahveci Bulvarı No:147 Çocuk Esirgeme Kurumu İçı Soguk Hava Depolari Bahçelievler/Istanbul

Web: [www.imrenmarmara.com.tr](http://www.imrenmarmara.com.tr)

### Seçkin worldwide deniz ürünleri iç ve dış tic.a.ş.

Productos: Pescado

Dirección: 295/2 Sokak N°:1 Kat:4/435 Ege Sun Plaza A Blok Bayraklı/Izmir

Web: [www.seckinworldwide.com](http://www.seckinworldwide.com)

### Denizer gıda

Productos: Pescado y mariscos

Dirección: İkitelli Organize Sanayi Bölgesi Tümsan 2. Kısım,A Blok N° 5 34490 Başakşehir/Istanbul

Web: [www.denizer.com.tr](http://www.denizer.com.tr)

### Batu deniz ürünleri

Productos: Pescado y mariscos

Dirección: Mollafenari Mah. İstanbul Cad N°:32/2 Gebze/Kocaeli

Web: [www.batubalik.com](http://www.batubalik.com)

### Tan su ürünleri

Productos: Pescado y mariscos

Dirección: Karacaoğlan Mahallesi 6174 Sokak 11/A Işıkent Bornova/Izmir

Web: [www.tansuurunleri.com.tr](http://www.tansuurunleri.com.tr)

### Akdemirler gıda

Productos: Pescado y Mariscos

Dirección: Macun Mah.Erciyes Toplu İş Yerleri Sites 10. Cad. D:32 Ostim Yenimahalle/Ankara

Web: [www.akkaregida.com](http://www.akkaregida.com)



### Anil deniz ürünleri

Productos: Pescado

Dirección: Yeni Balık Hali N°: Z/43 Kaynaklar-Buca/Izmir

Web: [www.anildenizurunleri.com.tr](http://www.anildenizurunleri.com.tr)

### Donusum su urunleri sanayi ticaret ltd.sti.

Productos: Pescado y mariscos

Dirección: Manas cad. N°:105 1586/7 Sk. Kırkpınarlar iş merk. A blok bayraklı/Izmir

Web: [www.donusumsea.com](http://www.donusumsea.com)

### Pelikan su urunleri tic. ltd. sti.

Productos: Pescado

Dirección: Izmir-Çanakkale Yolu Üzeri Kışla Mevkii Ayualık/Izmir

Web: [www.pelikanfish.com.tr](http://www.pelikanfish.com.tr)

### Akuakare su urunleri imalat ithalat ihracat sanayi ltd sti

Productos: Equipos para piscifactorías

Dirección: Emek mahallesi bodrum yolu N°:86 asri mezarlık karşısı/Milas

Web: [www.akuakare.com](http://www.akuakare.com)

### Kocaman balıkçılık ihracat ve ithalat ticaret ltd. şti.

Producto: Pescado y marisco

Dirección: Balıkesir Asfaltı Ömerli Köyü Yolu 10200 Bandırma/Balıkesir

Web: [www.kocamanfish.com.tr](http://www.kocamanfish.com.tr)

### Pusulabalik

Productos: Pescado

Dirección: Çaybaşı Mah.1343 sokak Mehmetkoptu Apt. N°:25/Antalya

Web: [www.pusulabalik.com](http://www.pusulabalik.com)

## 4.2 Oficinas / gremios en el mercado

**Tüm gıda dış ticaret derneği** (Asociación de exportadores de productos de alimentación)

Dirección: Büyükdere Caddesi Somer Apt. N°:64 D:13 K:5Mecidiyeköy/İstanbul

Téléfono: 0090 212 347 25 60

Fax: 0090 212 347 25 70

E-mail: [tugider@tugider.org.tr](mailto:tugider@tugider.org.tr)

Web: [www.tugider.org.tr](http://www.tugider.org.tr)

**Turkish seafood promotion committee**

Dirección: Atatürk Cad. No: 382 Alsancak 35220/İzmir

Téléfono: 0090232 488 60 00

Fax: 0090232 488 61 00

E-mail: [info@turkishseafood.org.tr](mailto:info@turkishseafood.org.tr)

Web: [www.turkishseafood.org.tr](http://www.turkishseafood.org.tr)

**Sürkoop-su ürünleri kooperatifleri merkez birliği** (Unión de cooperativas de productos del mar)

Dirección: Konur sk. No:54/8 Bakanlıklar/Ankara

Téléfono: 0090 312 419 22 88

Fax: 0090 312 419 22 89

E-mail: [info@surkoop.com](mailto:info@surkoop.com)

Web: [www.surkoop.com](http://www.surkoop.com)

**Deniz ürünleri sanayicileri derneği** (Asociación de industriales de productos del mar)

Dirección: Haydar Aliyev Caddesi Tarabya Mah. N°:142 Tarabya/İstanbul

Téléfono: 0090 212 223 8830 - 0090 533 306 9168

Persona de contacto: Mur Coskun (Responsable de Comunicación)

E-mail: [nur.coskun@desad.org](mailto:nur.coskun@desad.org)



Web: [www.desad.org](http://www.desad.org)

**Deniz yetiştiricileri üretici merkezi birliği** (unión de productores de productos del mar)

Dirección: Mustafa Kemal Ma. 2127 Sok., Manolya Apt. N° 34/5 Cankaya/Ankara

Teléfono: 0090 312 417 80 51

Fax: 0090 312 417 80 52

E-mail: [info@suymerbir.org.tr](mailto:info@suymerbir.org.tr)

Web: [www.suymerbir.org.tr](http://www.suymerbir.org.tr)

**Su ürünleri mühendisleri derneği** (Asociación de ingenieros de productos del mar)

Dirección: PK 76 Fatih/İstanbul

Teléfono: 0 535 307 86 73

E-mail: [sumder@suurunleri.org.tr](mailto:sumder@suurunleri.org.tr)

Web: [www.suurunleri.org.tr](http://www.suurunleri.org.tr)

**Et ve süt kurumu** (instituto de carne y leche de turquía)

Dirección: Ogluzlar Mah. Ceyhun Atif Kansu Cad., 1370 sok. N° 10, P.K. 06520 Balgat/Ankara

Teléfono: 0090 312 284 36 70

Fax: 0090 312 286 37 02

E-mail: [basin@esk.gov.tr](mailto:basin@esk.gov.tr)

Web: [www.esk.gov.tr](http://www.esk.gov.tr)

### 4.3 Ferias comerciales

Las ferias más importantes celebradas en Turquía con representación de productos del mar son:

- Future Fish Eurasia - 2 a 4 de junio de 2016  
[www.eurasiafairs.com](http://www.eurasiafairs.com)

- WorldFood Istanbul - 1 a 4 septiembre de 2016  
[www.worldfood-istanbul.com](http://www.worldfood-istanbul.com)
- CNR SeaFood Istanbul - 23 a 26 de marzo de 2016  
[www.cnrseafoodistanbul.com](http://www.cnrseafoodistanbul.com)

#### 4.4 Links de interés

##### Dirección General de Control de Alimentos

Dirección: Eskişehir Yolu Km 9, Lodumlu-Ankara

Teléfono: +90 312 258 74 67 (Oficina de control de alimentos de origen vegetal)

Persona de Contacto: Sr. Mehmet Çobanoğlu

Web: [www.gkgm.gov.tr/indeks.html](http://www.gkgm.gov.tr/indeks.html)

##### Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería - Dirección Provincial de Pesca y Productos del Mar

Dirección: Eskişehir Yolu 9. Km Lodumlu-Ankara

Teléfono: 0090312 287 3360

Persona de Contacto: Dr. Durali Koçak (Responsable de Departamento)

E-Mail: [durali.kocak@tarim.gov.tr](mailto:durali.kocak@tarim.gov.tr)

Web: [www.tarim.gov.tr](http://www.tarim.gov.tr)

##### Ministerio de Sanidad

Dirección: Mithatpaşa Cad. N° : 3 06434 Sıhhiye-Ankara

Teléfono: 0090 312 585 10 00

Web: [www.saglik.gov.tr](http://www.saglik.gov.tr)



# 05

---

## Bibliografía

- T.C Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (Ministerio de Alimentación, Agricultura y Ganadería)  
[www.tarim.gov.tr](http://www.tarim.gov.tr)
  - Türkiye İstatistik Kurumu (Instituto de Estadísticas de Turquía)  
[www.tuik.gov.tr](http://www.tuik.gov.tr)
  - Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı (Agencia de Desarrollo del Centro del Mar Negro)  
[www.oka.org.tr/](http://www.oka.org.tr/)
  - Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı (Agencia de Desarrollo del Oeste del Mar Negro)  
[www.baka.org.tr](http://www.baka.org.tr)
  - Ege Üniversitesi, Su Ürünleri Dergisi (Revista de Pesca y Mariscos de la Universidad del Egeo)  
[www.egejfas.org/](http://www.egejfas.org/)
  - Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi , Doğa Bilimleri Dergisi (Revista de Ciencias Naturales de la Universidad de Sütçü İmam)  
[www.dergi.ksu.edu.tr](http://www.dergi.ksu.edu.tr)
- 

- İktisadi Kalkınma Vakfı (Fundación del Desarrollo Económico)  
[www.iku.org.tr](http://www.iku.org.tr)
- İstanbul Ticaret Odası (Cámara de Comercio de Estambul)  
[www.ito.org.tr](http://www.ito.org.tr)
- Dünya Gıda Dergisi (Revista de Alimentación)  
[www.dunyagida.com.tr](http://www.dunyagida.com.tr)
- İzmir Su Ürünleri Yetiştiriciliği ve Üreticileri Birliği (Asociación de Productores de Pescado y Marisco)  
[www.isub.org.tr](http://www.isub.org.tr)
- İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Municipalidad Metropolitana de Estambul)  
[www.ibb.gov.tr](http://www.ibb.gov.tr)
- Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (Instituto de Desarrollo de Economía y Políticas Agrícolas)  
[www.arastirma.tarim.gov.tr/tepge](http://www.arastirma.tarim.gov.tr/tepge)



Perú



PERÚ

Ministerio  
de Comercio Exterior  
y Turismo

