

Informe de mercado para langostinos congelados en Singapur



PROMPERÚ, 2025

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo

Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial

Departamento de Inteligencia de Mercados

Coordinador: Franck Pucutay

Elaborado por: Andrés Bravo

Diseño de portada y contraportada: PROMPERÚ

Nota legal

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

CONTENIDO

I. Producto	1
II. Tamaño de mercado.....	2
III. Análisis de la demanda	5
IV. Presentaciones y precio.....	7
V. Requisitos de acceso al mercado.....	9
VI. Canales de distribución.....	11
VII. Contactos de interés	13

I. Producto

1.1. Subpartida arancelaria

Tabla N.º 1

Singapur: Denominación arancelaria para langostinos *L. vannamei* congelados

Subpartida SA2017	Descripción	Arancel NMF	Arancel a Perú
0306.17.21.00	<i>Litopenaeus vannamei</i> with tail frozen	0 %	0 %
0306.17.22.00	<i>Litopenaeus vannamei</i> without tail frozen	0 %	0 %
0306.17.29.00	<i>Litopenaeus vannamei</i> with head frozen	0 %	0 %
0306.17.90.00	Other shrimps & prawns frozen	0 %	0 %

Fuente: MacMap Elaboración: PROMPERÚ

Singapur se ha posicionado como un importador emergente de langostinos congelados a nivel global y uno de los más relevantes del sudeste asiático con compras valorizadas en USD 86,3 millones en 2025, lo cual significó una expansión interanual de 5,7 %. Con ello, el país se ubicó como el vigésimo cuarto (24º) importador a nivel mundial y el noveno (9º) de Asia, por encima de otros grandes jugadores internacionales como Tailandia, Dinamarca y Nueva Zelanda.

En el ámbito arancelario, Singapur clasifica a los langostinos *L. vannamei* congelados en cuatro subpartidas nacionales, en función de su presentación: 0306.17.21.00 (langostinos sin pelar), 0306.17.22.00 (langostinos pelados), 0306.17.29.00 (otras presentaciones de langostinos enteros) y 0306.17.90.00 (demás presentaciones, incluyendo variedades de captura de menor relevancia comercial en este mercado como *P. muelleri*).

En todos los casos, estas subpartidas se encuentran exentas del pago de derechos arancelarios a la importación, aplicándose un arancel NMF de 0 %. Este tratamiento es otorgado de manera unilateral por Singapur, por lo que se mantiene independientemente de la existencia de acuerdos comerciales con el país de origen .

Es importante mencionar que Perú y Singapur cuentan con un Tratado de Libre Comercio vigente desde el 1 de agosto de 2009. Asimismo, ambos países son miembros del Tratado Integral y Progresista de Asociación Transpacífico (CPTPP), el cual se encuentra vigente en Singapur desde el 30 de diciembre de 2018 y en Perú desde el 19 de septiembre de 2021. Para mayor detalle sobre los acuerdos comerciales entre Perú y Singapur se recomienda consultar: [Acuerdos Comerciales del Perú](#).

II. Tamaño de mercado

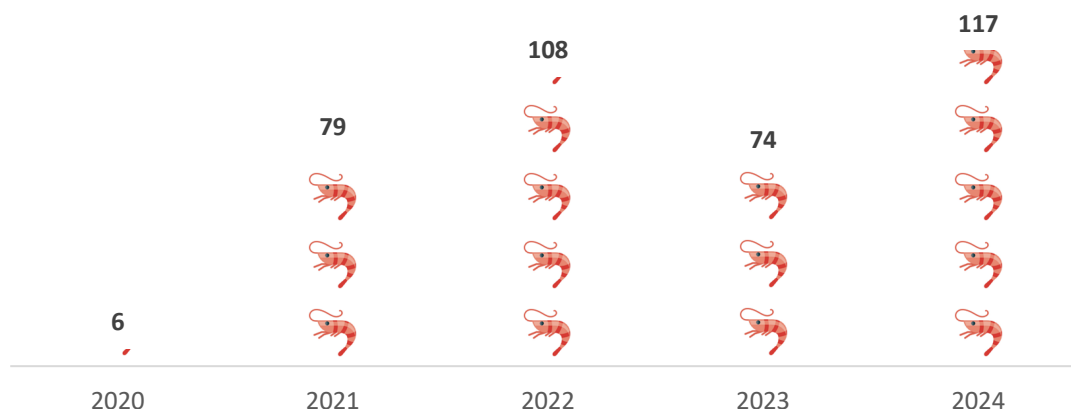
2.1. Producción nacional

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la producción pesquera total de Singapur alcanzó aproximadamente 4 116 toneladas en 2024. Durante el período 2020-2024, esta actividad registró una tendencia negativa, con una tasa de decrecimiento promedio anual de -5,6 %, este comportamiento refleja limitaciones estructurales del país relacionadas a disponibilidad de espacio para la actividad pesquera. En este contexto, la actividad pesquera singapurense se encuentra caracterizada por una escala reducida y una orientación mayor hacia la acuicultura costera, especialmente en sistemas de cultivo de peces marinos y, recientemente, de langostino *vannamei*.

Asimismo, de acuerdo con la Singapore Food Agency (SFA), la producción nacional representa menos del 10 % de la demanda local de productos pesqueros, lo que posiciona a Singapur como un importador neto de este tipo de recursos. Esta brecha estructural entre oferta y demanda ha propiciado que el gobierno oriente políticas para fortalecer la seguridad alimentaria, como la estrategia “30 by 30”, la cual tiene como objetivo producir localmente 30 % de los alimentos para 2030.

Debido a la limitada extensión marítima, el 91 % de la producción pesquera singapurense corresponde a actividades de acuicultura. Las especies más relevantes corresponden a producción de maricultura, dentro de las que destacan el chano (899 toneladas en 2024), la perca gigante (462 toneladas), el mejillón verde (316 toneladas), el pardete (255 toneladas) y el pámpano lunero (242 toneladas). En tanto, la producción acuícola de agua dulce se encuentra representada por la tilapia del Nilo (154 toneladas) y la panga (145 toneladas).

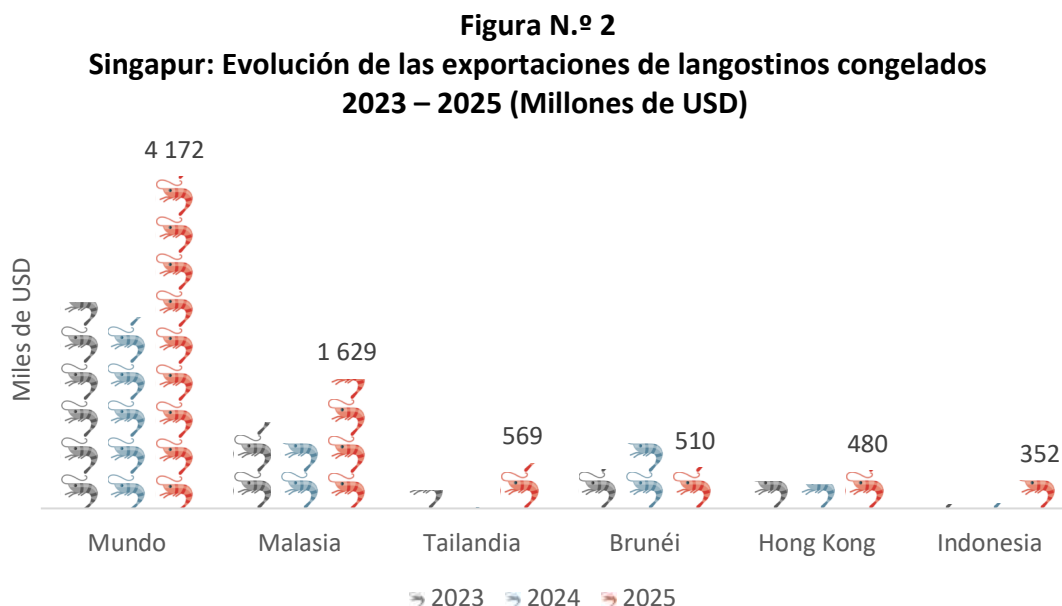
Figura N.º 1
Singapur: Evolución de la producción de langostinos *vannamei*
2020 – 2024 (Toneladas)



Fuente: FAO – Fisheries & Aquaculture Department Elaboración: PROMPERÚ

En tanto, uno de los cultivos emergentes es el langostino *vannamei*, cuya producción superó por primera vez las 117 toneladas en 2024, luego de registrar apenas 6 toneladas en 2020. De acuerdo con la SFA, el desarrollo de este cultivo se basa en sistemas intensivos de alta tecnología, incluyendo granjas *indoor* y sistemas de recirculación que buscan maximizar la producción en espacios limitados.

2.2. Exportaciones del producto



Fuente: COMTRADE Elaboración: PROMPERÚ

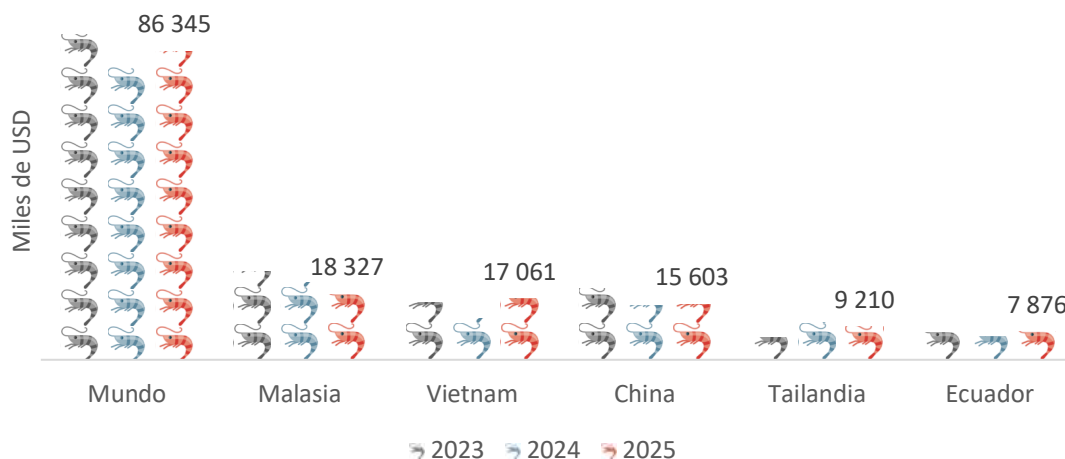
Las exportaciones singapurenses de langostinos congelados, en todas sus presentaciones, alcanzaron un valor de USD 4,1 millones en 2025, lo que representó un incremento interanual de 73,5 %. Sin embargo, es importante mencionar que, pese a este crecimiento, Singapur se mantiene como un importador neto de este tipo de recursos. Este desempeño se explica por el posicionamiento de Singapur como *hub* logístico y de redistribución en la región ASEAN, favorecido por su infraestructura portuaria y política de libre comercio.

Asimismo, el incremento de las exportaciones responde también, en menor medida, al desarrollo sostenido de la acuicultura local, impulsada por la estrategia gubernamental “30 by 30”, que tiene como objetivo fortalecer la producción interna de alimentos. Si bien la oferta local de langostinos es aún menor, se han registrado avances en la implementación de sistemas intensivos de cultivo, lo cual ha contribuido a desarrollar una oferta exportable dirigida a la limítrofe Malasia.

Finalmente, es importante mencionar que otros mercados relevantes dentro de la red singapurenses de distribución de langostino son Tailandia (14 % de participación en 2025), Brunéi (12 %), Hong Kong (12 %) e Indonesia (8 %).

2.3. Importaciones del producto

Figura N.º 3
Singapur: Evolución de las importaciones de langostinos congelados
2023 – 2025 (Millones de USD)



Fuente: COMTRADE Elaboración: PROMPERÚ

Singapur se configura como un importador neto de langostinos congelados con compras valorizadas en USD 86 millones en 2025, lo cual ha significado un crecimiento interanual de 5,6 %. De acuerdo de estadísticas de COMTRADE, alrededor del 80 % de la demanda singapurense corresponde a langostinos *vannamei*, mientras que un 17 % corresponde a la variedad *black tiger*. La demanda de camarones o gambones salvajes congelados es bastante menor, aunque se registraron importaciones provenientes de Japón, España y Argentina.

Malasia representó 21 % de las importaciones singapurense de langostinos congelados en 2025. El liderazgo de Malasia es explicado por la proximidad geográfica y la elevada integración comercial con Singapur, además de la posibilidad de abastecer tanto langostino *black tiger* como *vannamei* de manera frecuente y con menores costos logísticos. Asimismo, Malasia suministra productos orientados al consumo diario y *foodservice* básico, incluyendo presentaciones frescas y congeladas de rotación rápida.

Vietnam ocupa la segunda posición como proveedor de Singapur, con una participación de 20 % sobre el total de importaciones en 2025. Vietnam cuenta con una sólida oferta gracias a su industria acuícola altamente desarrollada y orientada a exportación, por lo cual cubre parcialmente la demanda singapurense de *vannamei* y, en menor medida, de *monodon*. La oferta vietnamita atiende la demanda de productos convenientes y listos para consumir, tanto a nivel *retail* como HORECA, en Singapur.

China es el tercer proveedor y su oferta en Singapur se concentra básicamente en *vannamei*. Las importaciones singapurense de langostinos desde China sumaron USD 15,6 millones en 2025, lo cual significa una participación de 18 %. La oferta china se

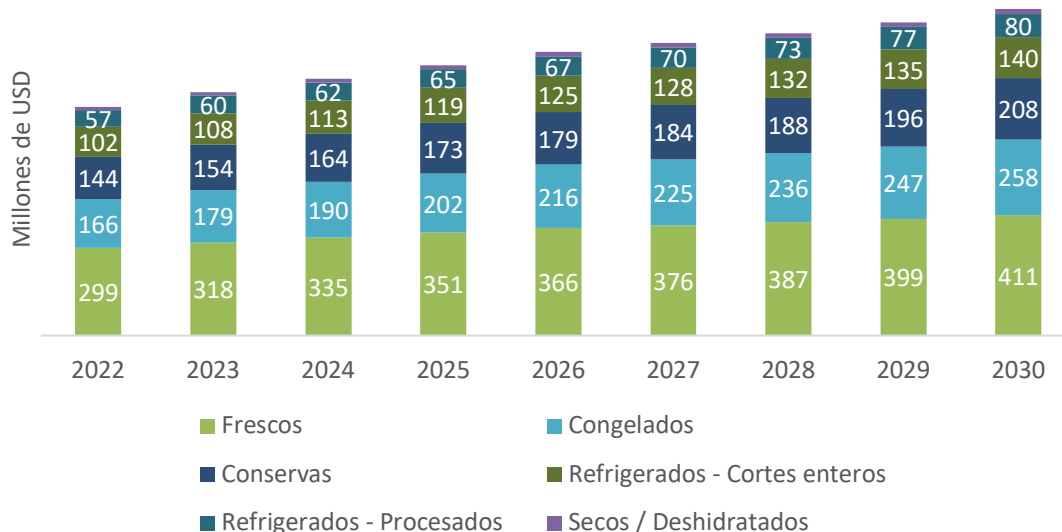
caracteriza por su menor costo y amplia variedad de presentaciones que incluyen langostinos pelados, cocidos o listos para el consumo, adaptados al *retail* moderno.

En el ámbito de proveedores sudamericanos, Ecuador se posiciona como el quinto abastecedor de langostinos congelados en Singapur. En 2025, las importaciones procedentes de este país alcanzaron USD 7,9 millones, sustentadas íntegramente en la oferta de langostinos de acuicultura *Litopenaeus vannamei*. La oferta ecuatoriana se distingue por altos estándares de calidad, evidenciados en la homogeneidad de calibres, la disponibilidad continua durante todo el año y una estructura de costos competitiva, factores que le permiten consolidarse en segmentos de consumo medio dentro del mercado singapurense.

Finalmente, entre los principales compradores en el mercado singapurense destacan empresas importadoras y distribuidoras especializadas como Hong Seafood Pte Ltd., LP Foods Pte Ltd., Farmsea Food Pte Ltd., JCS Shrimps Pte Ltd., Oriental Food & Service Pte Ltd. y Do Better Trading.

III. Análisis de la demanda

Figura N.º 4
Singapur: Evolución y proyección de las ventas de productos pesqueros por segmento 2022 – 2030



Fuente: GlobalData Elaboración: PROMPERÚ

El mercado singapurense, en líneas generales, muestra un desempeño positivo en el periodo 2022 – 2030. De acuerdo con GlobalData, el valor total de ventas pasó de USD 779 millones en 2022 a USD 923 millones en 2025, lo que representó una tasa de crecimiento medio anual de 5,8 %. Asimismo, se proyecta que el mercado alcance un valor cercano a USD 1 113 millones hacia 2030, evidenciando una evolución sostenida de la demanda.

El mercado singapurense de productos hidrobiológicos está caracterizado por una alta dependencia de las importaciones y por una demanda interna sofisticada, compuesta por consumidores urbanos de ingresos altos con elevados niveles de ingesta de pescados y mariscos. De hecho, de acuerdo con la Singapore Food Agency, el país asiático importa más del 90 % de su demanda alimentaria, lo que convierte a las importaciones en un componente estructural de seguridad alimentaria. En este contexto, la Figura N.º 4 evidencia que las ventas de productos hidrobiológicos mostrarán un desempeño creciente entre 2026 y 2030, con una expansión media anual de 3,6 %.

Este comportamiento se explica principalmente por el dinamismo de los segmentos de productos frescos y congelados. De acuerdo con GlobalData, los productos frescos representaron aproximadamente el 38 % del mercado en 2025, lo que responde a la preferencia de los consumidores singapurenses —especialmente los de mayor edad— por productos frescos e incluso vivos, asociados a una mayor calidad percibida y mejor sabor. Por su parte, el segmento de productos congelados muestra una expansión sostenida, al pasar de USD 166 millones en 2022 a USD 258 millones proyectados para 2030. Este crecimiento se encuentra impulsado por factores como la conveniencia, la mayor vida útil, la facilidad de almacenamiento y la creciente penetración del canal moderno, que favorece la comercialización de este tipo de presentaciones.

Desde la perspectiva del consumo, Singapur es un mercado maduro, con un claro enfoque en la calidad y altamente competitivo. De acuerdo con USDA, el sector *retail* de alimentos singapurense cuenta con amplia cobertura y sus ventas totales alcanzan alrededor de USD 12 mil millones en 2024, siendo las cadenas predominantes como FairPrice, Dairy Farm y Sheng Siong. Esta estructura, con un manejo especializado de la cadena de frío, favorece la comercialización y distribución de productos hidrobiológicos con estándares consistentes de calidad, inocuidad y trazabilidad, especialmente en presentaciones refrigeradas, congeladas, porcionadas o listas para cocinar.

En lo respectivo al canal HORECA, la demanda de productos hidrobiológicos se ha visto favorecida por la relevancia de Singapur como polo gastronómico y turístico regional. De acuerdo con USDA, el *foodservice* del país ha mostrado un crecimiento notable en los últimos años, sustentada por el turismo, la urbanización, los altos ingresos y la amplia disponibilidad de gastronomías asiáticas y occidentales. Ello resulta particularmente relevante para pescados y mariscos de mayor valor comercial, debido a su uso en restaurantes, hoteles y cadenas internacionales.

IV. Presentaciones y precio

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas de langostino <i>vannamei tail-off</i> congeladas
	Presentación del producto	Bolsa - 400 g.
	Precio	USD 8,61
	Marca	Okeanoss
	Retail	FairPrice
	Origen	Vietnam
	Certificaciones	Halal

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas de langostino <i>vannamei tail-on</i> congeladas
	Presentación del producto	Bolsa - 700 g.
	Precio	USD 15,62
	Marca	Ocean Fresh Delite
	Retail	FairPrice
	Origen	Vietnam
	Certificaciones	Halal

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas de langostino P&D congeladas
	Presentación del producto	Bolsa - 500 g.
	Precio	USD 9,36
	Marca	Ken Ken
	Retail	FairPrice
	Origen	Vietnam
	Certificaciones	Halal


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Langostinos <i>vannamei</i> HOSO, block frozen, 51 – 60 / libra
	Presentación del producto	Caja – 1 kg.
	Precio	USD 10,02
	Marca	Pan Royal
	Retail	FairPrice
	Origen	China
	Certificaciones	No especifica


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Colas de langostinos <i>vannamei</i> cocidos congelados, 90 – 120 / libra
	Presentación del producto	Bolsa – 400 g.
	Precio	USD 10,1
	Marca	Royal Sea
	Retail	FairPrice
	Origen	China
	Certificaciones	No especifica

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Pasta congelada de langostinos y ovas de pez
	Presentación del producto	Empaque – 150 g.
	Precio	USD 3,84
	Marca	Ocean Fresh Delite
	Retail	FairPrice
	Origen	China
	Certificaciones	Halal


Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Pasta premium de langostino <i>vannamei</i> con cerdo
	Presentación del producto	Bandeja – 250 g.
	Precio	USD 7,05
	Marca	Mr. Joy's
	Retail	FairPrice
	Origen	Singapur
	Certificaciones	No especifica



Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Albóndigas congeladas de langostinos
	Presentación del producto	Bolsa – 1 kg.
	Precio	USD 21,92
	Marca	Mr. Joy's
	Retail	FairPrice
	Origen	Singapur
	Certificaciones	No especifica

Foto de referencia	Información relevante del producto	
	Nombre Producto	Bolas crispy de langostino <i>vannamei</i>
	Presentación del producto	Bolsa – 400 g.
	Precio	USD 8,08
	Marca	KiomKee
	Retail	FairPrice
	Origen	Singapur
	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 importaciones de productos hidrobiológicos de Singapur deben cumplir con los requisitos estipulados en el [Sale of Food Act](#) y las [Food Regulations](#), bajo la administración de la Singapore Food Agency (SFA). Estas normativas aplican a todo tipo de alimento comercializado en Singapur, con particular énfasis en aquellos considerados de mayor riesgo sanitario, como los productos pesqueros.

El paso inicial consiste en que el importador / comprador local tenga una empresa registrada en Singapur, active su número de entidad única (UEN) ante Singapore Customs y solicite una licencia SFA válida para realizar actividades de comercio exterior de productos pesqueros. Esta licencia es imperativa para funcionar legalmente como productos pesqueros destinados a Singapur.

Una vez habilitado, el importador / comprador debe requerir un permiso de importación por cada consignación a través del sistema TradeNet. Para ello, debe indicar información detallada del producto, incluyendo nombre común, nombre científico, marca, país de origen, cantidad, peso, presentación, establecimiento de procesamiento, número de lote y documentación de soporte. En el caso de productos sujetos a mayores controles, la solicitud debe acompañarse de certificados sanitarios emitidos por la entidad competente del país de origen, de acuerdo con el formato validado por la SFA.

Para productos hidrobiológicos comunes, como pescados y mariscos congelados no clasificados como de alto riesgo, Singapur no requiere imperativamente que el establecimiento exportador se encuentre avalado por la SFA. Sin embargo, el producto debe provenir de una fuente regulada por la autoridad a cargo del país de origen y cumplir con los estándares de inocuidad alimentaria de Singapur. En cambio, los productos hidrobiológicos de alto riesgo, dentro de los que se incluyen ostras vivas, pez

globo o determinados productos cocidos refrigerados, se encuentran sujetos a regulaciones adicionales o prohibiciones específicas.

En el caso específico de los langostinos, la ruta más viable corresponde a presentaciones congeladas, ya sean crudos o cocidos. Para langostino cocido congelado, puede solicitarse un certificado sanitario por consignación, mientras que el langostino cocido refrigerado no es posible. En consecuencia, antes del embarque, se recomienda que el exportador valide con el importador local la clasificación exacta del producto y los requerimientos documentarios aplicables.

Finalmente, al arribo del producto, la mercancía puede ser levantada directamente o seleccionada para ser inspeccionada por la SFA. Si el permiso de carga indica revisión, el importador / comprador debe coordinar la inspección a través del servicio correspondiente de la SFA. Durante este proceso, la SFA puede validar la documentación, las condiciones de transporte, la temperatura, el etiquetado, la integridad del empaque y, en caso sea necesario, tomar muestras para análisis.

5.1.2. Normas de Etiquetado y Envase

Las importaciones de productos hidrobiológicos de Singapur deben cumplir con los requisitos estipulados en el [Sale of Food Act](#) y las [Food Regulations](#), bajo la administración de la Singapore Food Agency (SFA). Estas normativas aplican a todo tipo de alimento comercializado en Singapur, con particular énfasis en aquellos considerados de mayor riesgo sanitario, como los productos pesqueros.

En líneas generales, todos los productos pesqueros preenvasados deben cumplir de manera obligatoria con las regulaciones de etiquetado establecidas por la SFA, las cuales se encuentran basadas en los estándares internacionales como el Codex Alimentarius.

De acuerdo con la regulación vigente, los productos hidrobiológico deben contar en su etiquetado la siguiente información obligatoria:

- Nombre / descripción del producto
- Lista de ingredientes en orden decreciente en base a su participación en el producto
- Peso neto del producto
- Fecha de vencimiento o consumo preferente
- País de origen
- Nombre y dirección del importador / distribuidor en Singapur
- Número de lote, *batch* o código de producción
- Información sobre alérgenos, sobre todo en el caso de crustáceos
- Establecimiento de procesamiento o empaque
- Código de identificación del lote

Además, es importante mencionar que Singapur, al ser un mercado fuertemente dependiente de importaciones, establece exigencias claras para productos pesqueros provenientes del exterior:

- Declaración obligatoria del país de origen
- Etiquetado conforme a la regulación local, incluso a través de etiquetas adhesivas si el producto fue originalmente etiquetado para otro mercado
- Cumplimiento de estándares de inocuidad y trazabilidad
- Documentación sanitaria emitida por la autoridad competente del país exportador

5.2. Barreras arancelarias

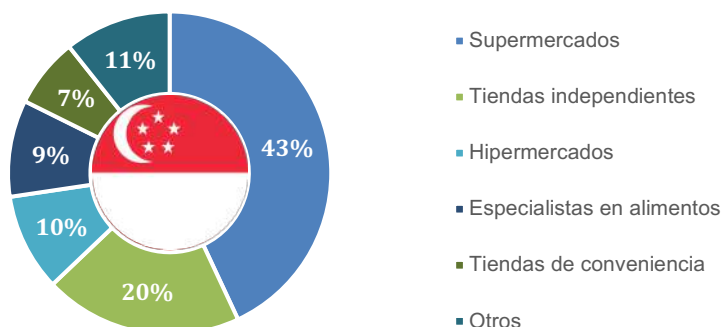
En el ámbito arancelario, Singapur clasifica a los langostinos *L. vannamei* congelados en cuatro subpartidas nacionales, en función de su presentación: 0306.17.21.00 (langostinos sin pelar), 0306.17.22.00 (langostinos pelados), 0306.17.29.00 (otras presentaciones de langostinos enteros) y 0306.17.90.00 (demás presentaciones, incluyendo variedades de captura de menor relevancia comercial en este mercado como *P. muelleri*).

En todos los casos, estas subpartidas se encuentran exentas del pago de derechos arancelarios a la importación, aplicándose un arancel NMF de 0 %. Este tratamiento es otorgado de manera unilateral por Singapur, por lo que se mantiene independientemente de la existencia de acuerdos comerciales con el país de origen.

VI. Canales de distribución

Figura N.º 5

Singapur: Canales de distribución de productos pesqueros congelados en 2025



Fuente: Global Data Elaboración: PROMPERÚ

El mercado de comercialización de productos hidrobiológicos congelados en Singapur muestra una estructura sólidamente organizada aunque dependiente de grandes importadores, quienes fungen como intermediarios entre exportadores / proveedores internacionales y los distintos canales de comercialización. En este contexto, de acuerdo con GlobalData, los supermercados canalizan el 43 % de la distribución, seguidos por las tiendas independientes (20 %), hipermercados (10 %), especialistas en alimentos (9 %), tiendas de conveniencia (7 %) y otros canales (11 %), lo cual refleja una clara preponderancia del canal moderno.

Este comportamiento es consistente con la situación de que el mercado singapurense se encuentra dominada por las grandes cadenas *retail*. De acuerdo con ICEX, más del 80 % del mercado minorista se encuentra cubierto por tres grandes grupos de supermercados, lo que explica su liderazgo como principal canal de comercialización de productos hidrobiológicos, especialmente de productos congelados. Además, el crecimiento de este canal se encuentra fuertemente vinculado a cambios en los hábitos de consumo, donde los consumidores priorizan la conveniencia, la diversidad y la disponibilidad constante de productos importados.

Es importante mencionar que los supermercados y grandes superficies minoristas suelen aprovisionarse a través de importadores y distribuidores especializados, aunque en los últimos años se nota una tendencia creciente hacia el abastecimiento directo. Estos actores cuentan con infraestructura logística altamente desarrollada, incluyendo cadena de frío, lo que facilita el manejo de productos perecibles como las presentaciones congeladas.

El segundo canal en relevancia corresponde a las tiendas independientes (20 %), que abarcan pequeños comercio, *wet markets* modernizados y detallistas tradicionales. Si bien históricamente estos formatos dominaban la venta de presentaciones frescas, su participación en congelados es una respuesta a la diversificación de la oferta y al acceso a productos importados a través de mayoristas / distribuidores.

Por su parte, los hipermercados (10 %) y las tiendas especializadas (9 %) cumplen un papel complementario, particularmente en segmentos de mayor valor agregado. Las tiendas especializadas, en específico, concentran productos de alta gama orientados a consumidores de niveles socioeconómicos altos y al canal HORECA, donde la calidad, el origen y la diferenciación son factores altamente importantes. En este segmento, distribuidores como Indoguna, Angliss o Classic Fine Foods atienden tanto al retail especializado como a restaurantes y hoteles.

Finalmente, las tiendas de conveniencia (7 %), aunque tienen menor participación, tienen un papel importante en la distribución de productos pesqueros de consumo rápido y presentaciones pequeñas, individuales, alineadas con estilos de vida urbanos. Este canal está más vinculado a producto *ready to eat* (RTE) o de fácil preparación, más que productos hidrobiológicos tradicionales en gran volumen.

VII. Contactos de interés

- [Singapore Food Agency](#)
- [Singapore Customs](#)
- [Enterprise Singapore](#)
- [Ministry of Sustainability and the Environment](#)
- [Health Promotion Board](#)
- [Singapore Business Federation](#)
- [Singapore Manufacturing Federation](#)
- [Singapore Logistics Association](#)
- [Singapore International Chamber of Commerce](#)
- [ASEAN Food and Beverage Alliance](#)

A close-up photograph of several skewers of grilled shrimp. The shrimp are large and have a golden-brown, slightly charred exterior. They are interspersed with slices of red bell pepper and yellow bell pepper. The skewers are garnished with fresh green rosemary sprigs. The entire dish is presented on a dark, textured plate. The background is a solid dark blue color.

prom
perú