

# Estado Situacional Mahi Mahi

---

Andrés Bravo Ochoa  
Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial  
PROMPERÚ

Agosto  
2024



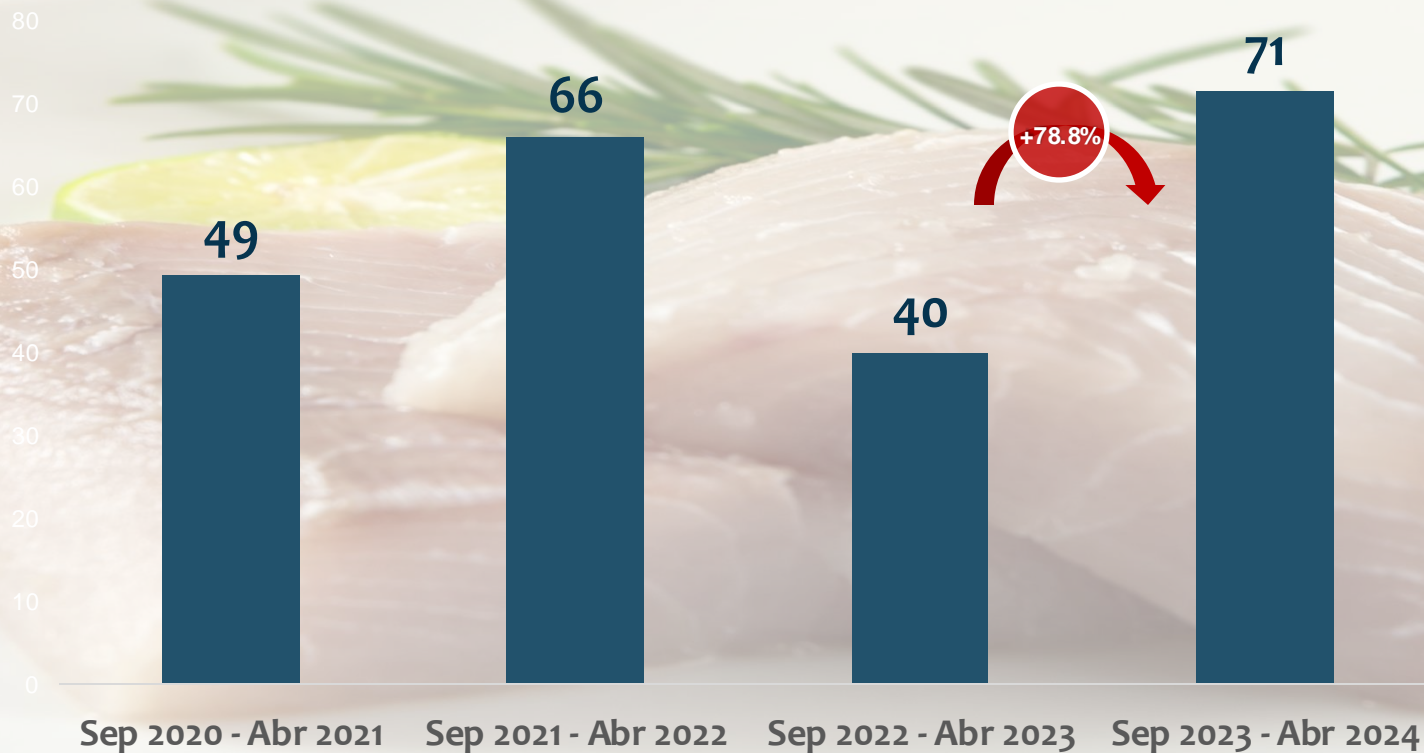


1

# CONTEXTO GENERAL DE LA INDUSTRIA

Los desembarques de mahi – mahi alcanzaron un récord histórico durante la temporada 2023/2024, con un desempeño particularmente positivo durante el último trimestre de 2023

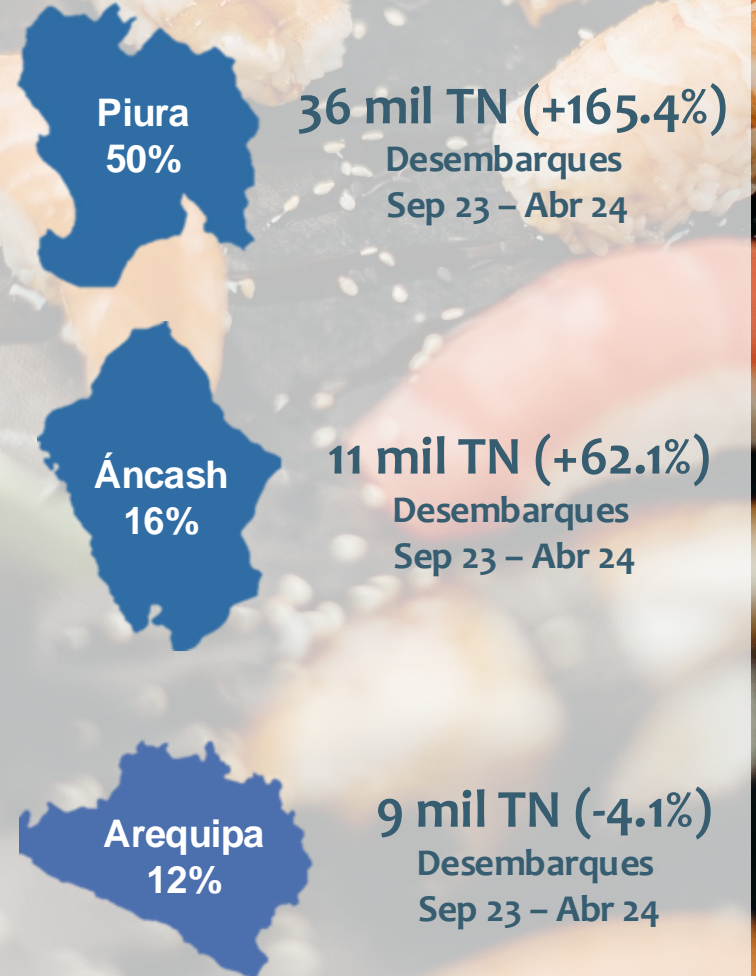
Evolución de los desembarques de mahi – mahi  
Miles de TN



Fuente: PRODUCE

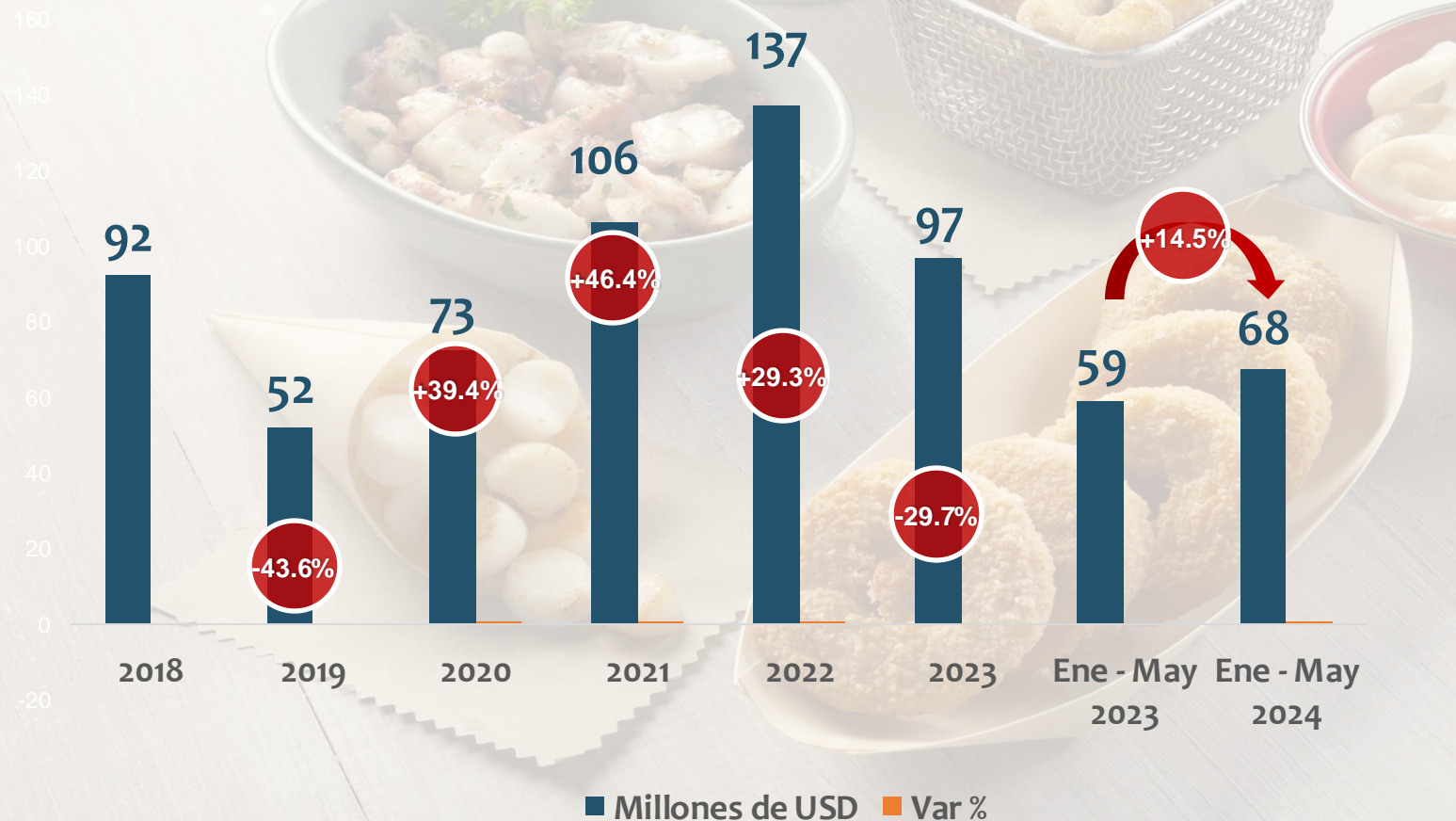
## Mahi - Mahi

Desembarques por región



Perú se mantiene como el principal exportador mundial de mahi mahi. Durante el periodo enero – mayo de 2024, los envíos sumaron USD 68 millones (+14.5%)

Evolución de las exportaciones de mahi – mahi  
Millones de USD



Fuente: SUNAT

Exportaciones  
2023

US\$ 97  
Millones

Var. % 23/22

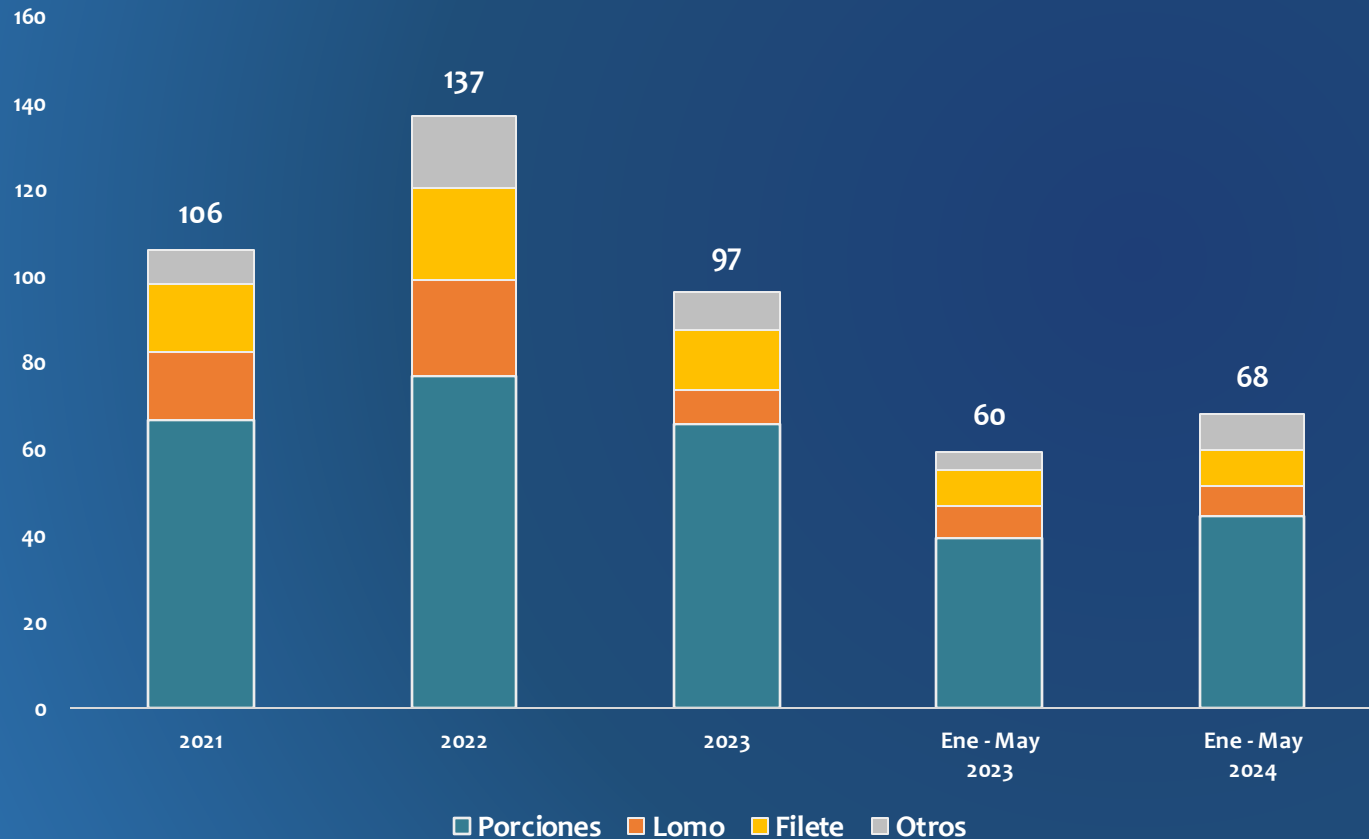
-29.7%

# 35 (+8) empresas realizaron envíos de mahi mahi a 26 (+6) mercados en el primer cuatrimestre de 2024



# Los cortes ,en presentaciones congeladas, con mayores niveles de exportaciones fueron las porciones con una participación equivalente al 68% del total

Evolución de las exportaciones por presentación  
USD Millones



Top 3 Mercados por Presentación  
USD Millones – I Quat 2024

## Porciones



EE.UU. - USD 43 M  
Guadalupe - USD 0.4 M  
Puerto Rico - USD 0.3 M  
Ecuador - USD 0.3 M

## Filetes



EE.UU. - USD 5.4 M  
Ecuador - USD 0.9 M  
México - USD 0.7 M  
Dinamarca - USD 0.2 M

## Lomo



Ecuador - USD 5.5 M  
EE.UU. - USD 1.4 M

# Masa Empresarial



En 2023, se registraron un total de **30 empresas** exportadoras de mahi – mahi



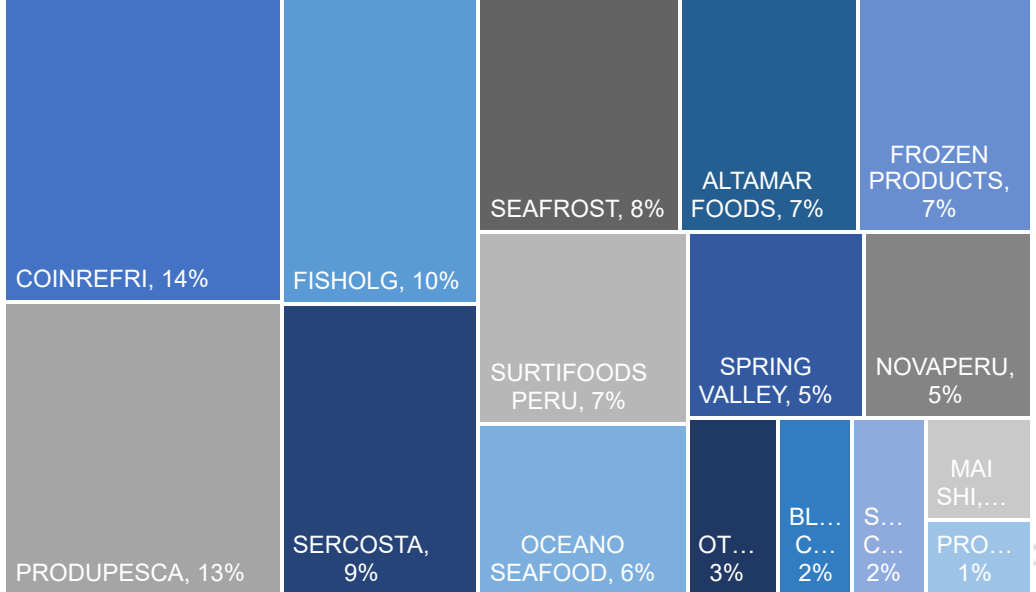
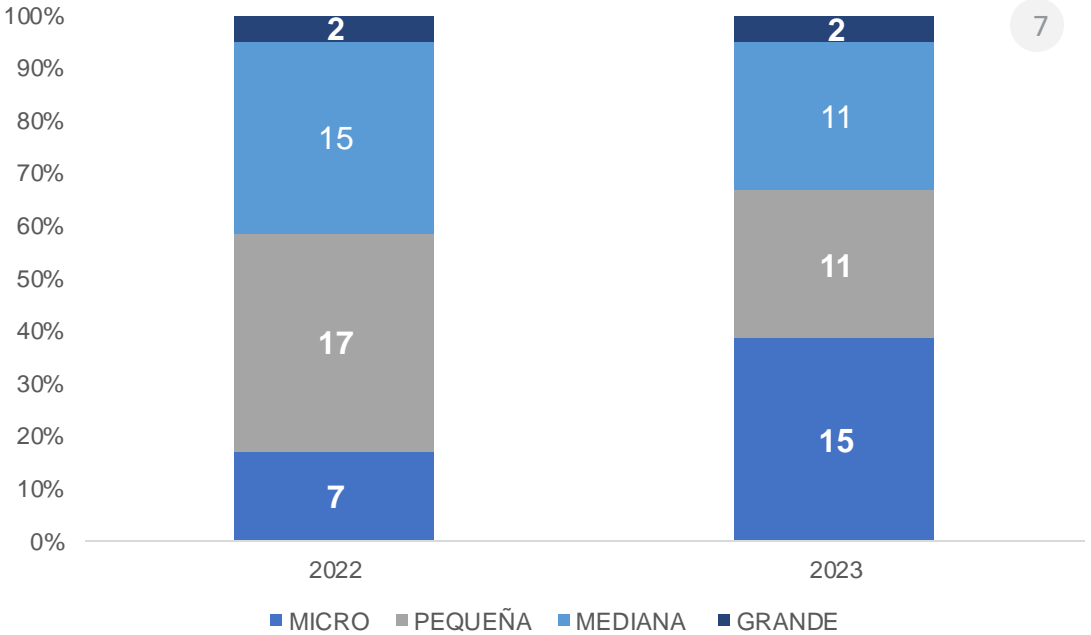
Las **cinco principales exportadoras** concentran el **54%** de los envíos de la categoría, donde destacan COINREFRI (14%), Produpesca (13%) y Fisholig (10%).



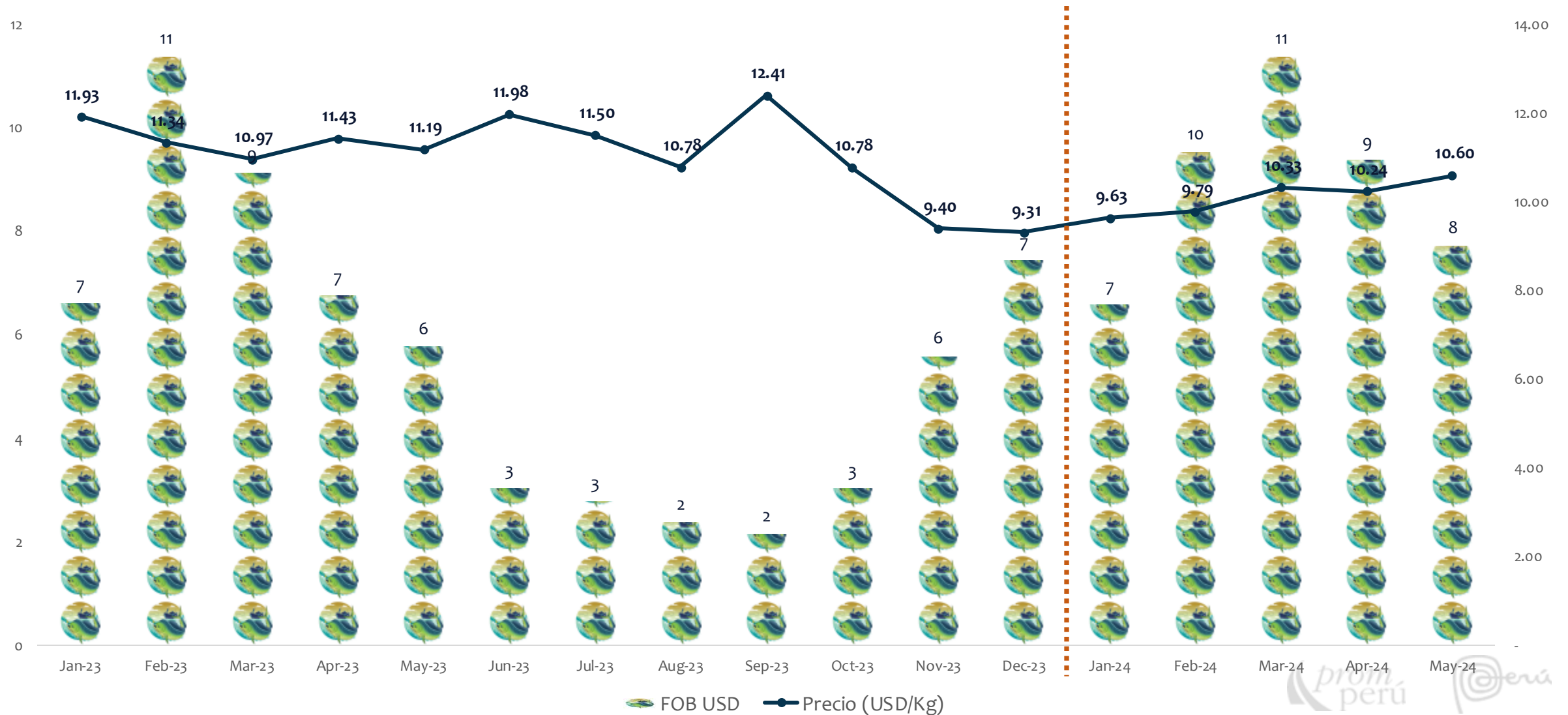
Alrededor del **80%** de las exportaciones fueron realizadas por empresas asociadas al **Peru Mahi Alliance**



Aunque existe interés por el desarrollo de producto de mayor valor agregado, como hamburguesas, pastelillos y preformados, casi la **totalidad** de las exportaciones se realizan en **presentaciones congeladas**



Históricamente, el grueso de las exportaciones de mahi mahi se han realizado durante el periodo diciembre – mayo. Los precios para porciones congeladas han mantenido una tendencia al alza en los últimos cuatro meses, aunque aún menores a lo registrado en similar periodo de 2023.



# El objetivo del FIP peruano es avanzar la pesquería de manera gradual hacia el cumplimiento del estándar Marine Stewardship Council (MSC) para fines de 2026, y luego ingresar al proceso de evaluación completo para lograr la certificación MSC

USA - Atlantic	Drifting Longlines	SFW ✓	OW ✗	GFG N/A	
USA - Gulf of Mexico	Drifting Longlines	SFW ✓	OW ✗	GFG N/A	
USA - Hawaii	Shallow-Set Longline	SFW ✓	OW ✓	GFG N/A	
USA - Hawaii (Eastern Central Pacific)	Trolling Lines	SFW ✓	OW ✓	GFG N/A	
USA - Hawaii (Eastern Central Pacific)	Hand-Operated Pole-and-Lines	SFW ✓	OW ✓	GFG N/A	
USA - Hawaii (FIP)	Longline	SFW ✓	OW ✗	GFG N/A	FIP
USA - Hawaii (Including vessels landing in California)	Deep-Set Longline	SFW ✓	OW ✗	GFG N/A	
USA - North Atlantic	Handlines and Hand-Operated Pole-and-Lines	SFW ✓	OW ✓	GFG N/A	
Costa Rica (FIP)	Longline	SFW ✗	OW ✗	GFG N/A	FIP
Ecuador (FIP)	Longline	SFW ✗	OW ✗	GFG N/A	FIP
Indonesia (FIP)	Longline	SFW ✗	OW ✗	GFG N/A	FIP
Peru (FIP)	Longline	SFW ✗	OW ✗	GFG N/A	FIP

## FIP de un vistazo

### PROYECTOS i

[Ver estado actual](#)

Inicio de la evaluación: 01 de noviembre.



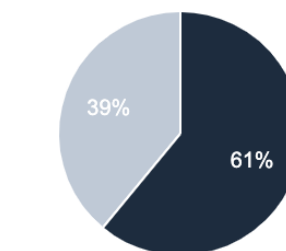
### Calificación del progreso i

i

# A

PROGRESO AVANZADO

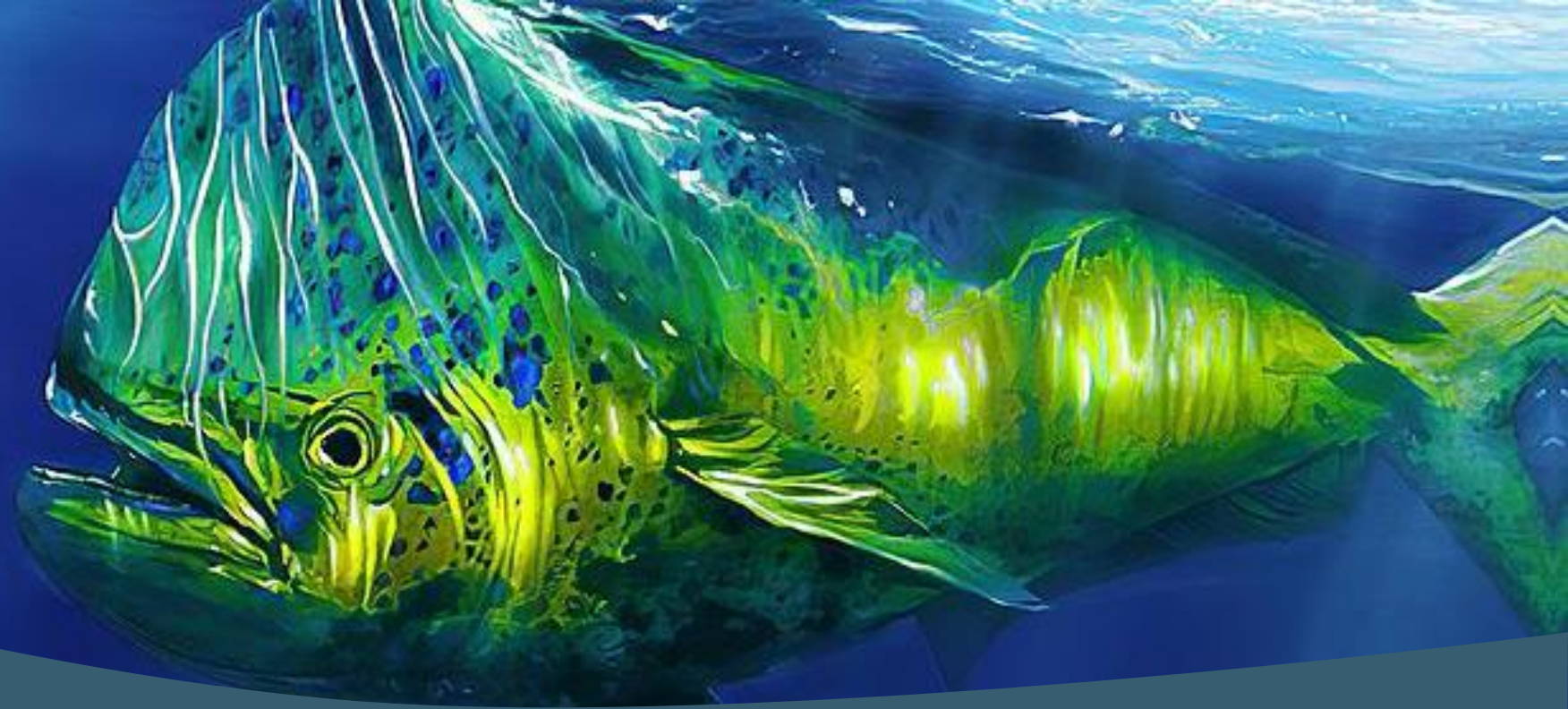
### Acciones finalizadas i



● Solución ● Incompleto







Fecha de la próxima actualización: i  
SEPTIEMBRE 2024

Fecha de finalización objetivo  
DICIEMBRE 2026



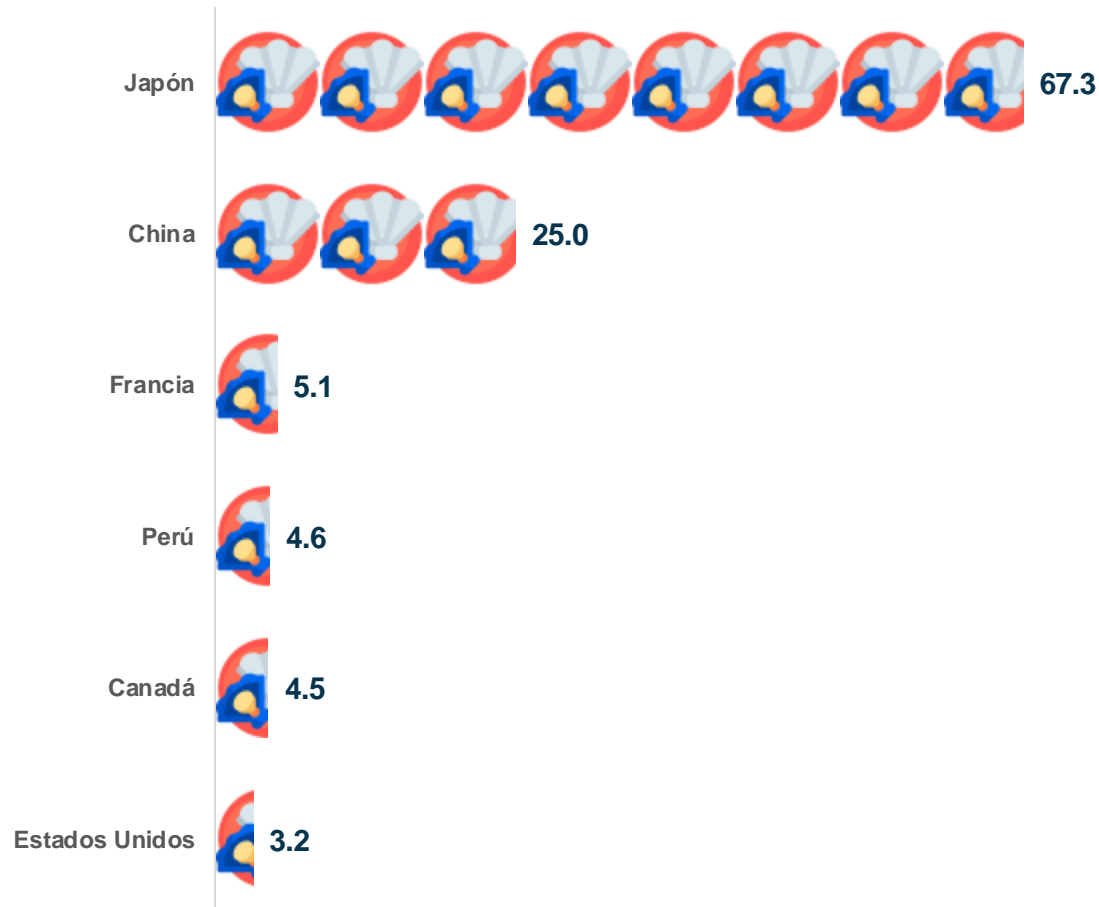
# 2 ANÁLISIS DE LA OFERTA GLOBAL

Perú, largamente, es el principal productor de mahi mahi a nivel global y en los últimos cinco años registrados representó entre 40% - 45% de las capturas globales

País	Captura Mil TLW	TCP 2018 - 2022	Part. 2022
 Perú	57	+4,4%	42%
 Ecuador	21	+8,7%	15%
 Indonesia	13	+2,1%	10%
 Irán	13	+6,5%	9%
 Pakistán	8	+21,5%	6%
 Mundo	136	+2,5%	100%

# Pese a la grave afectación en su producción, Perú se mantuvo como el cuarto mayor exportador de conchas de abanico congeladas del mundo a nivel de volumen

Exportadores de conchas de abanico congeladas Ene - Set 2023  
Miles de TN

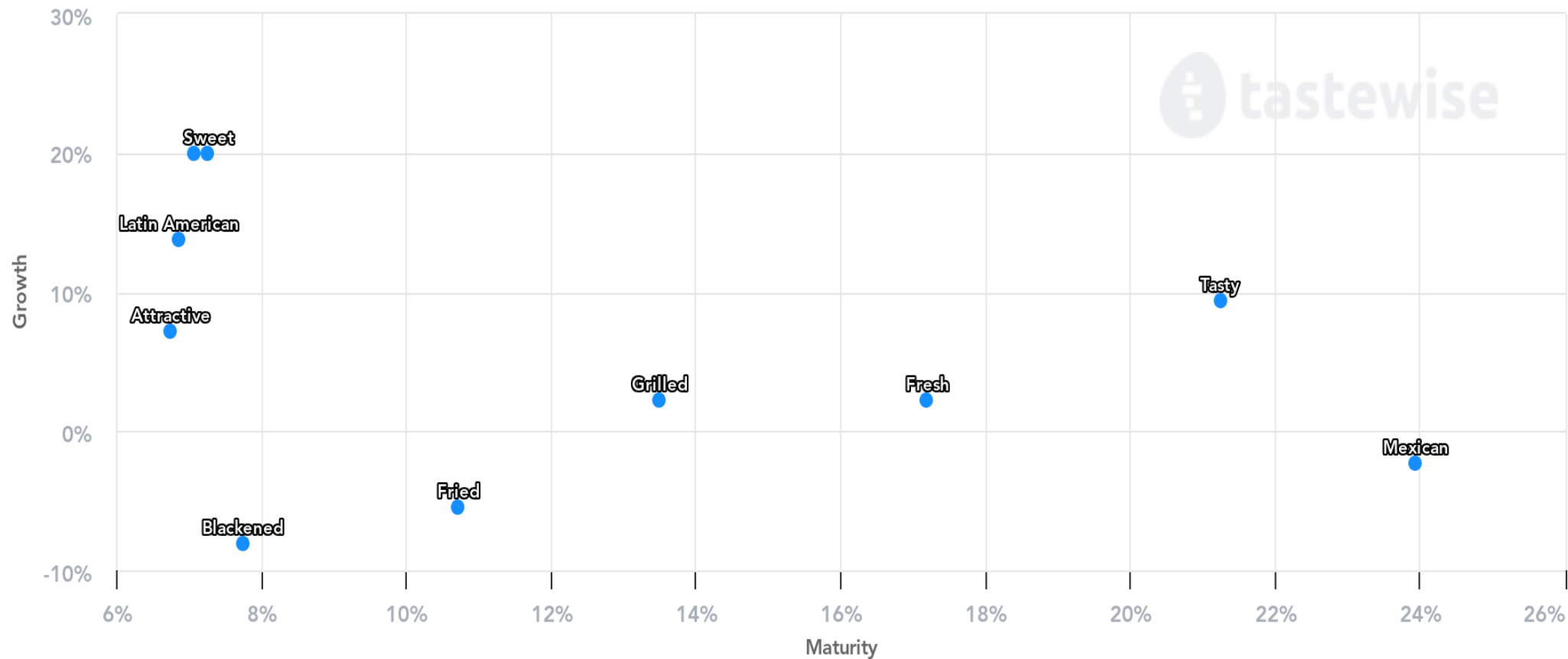


- **Japón** ocupa el primer lugar como exportador mundial de conchas de abanico, contribuyendo aproximadamente con el 60% de la oferta global. Su producto estrella son las vieiras salvajes de Hokkaido.
- **China** desempeña un papel significativo a nivel mundial en la producción de conchas de abanico cultivadas, sin embargo, su oferta se caracteriza por ser económica, aunque su calidad a menudo es cuestionada.
- **Francia** no solo tiene uno de los mercados más dinámicos para las conchas de abanico, sino que también cuenta con una producción propia de variedades salvajes reconocidas a nivel mundial por su calidad y sabor distintivos.
- **Perú** destaca como uno de los principales actores en la producción sostenible y de alta calidad de conchas de abanico mediante la maricultura. Su oferta incluye certificaciones orgánicas y ASC, lo que refuerza su compromiso con la calidad y la sostenibilidad en este sector.



# 4 LANZAMIENTOS EN LA INDUSTRIA

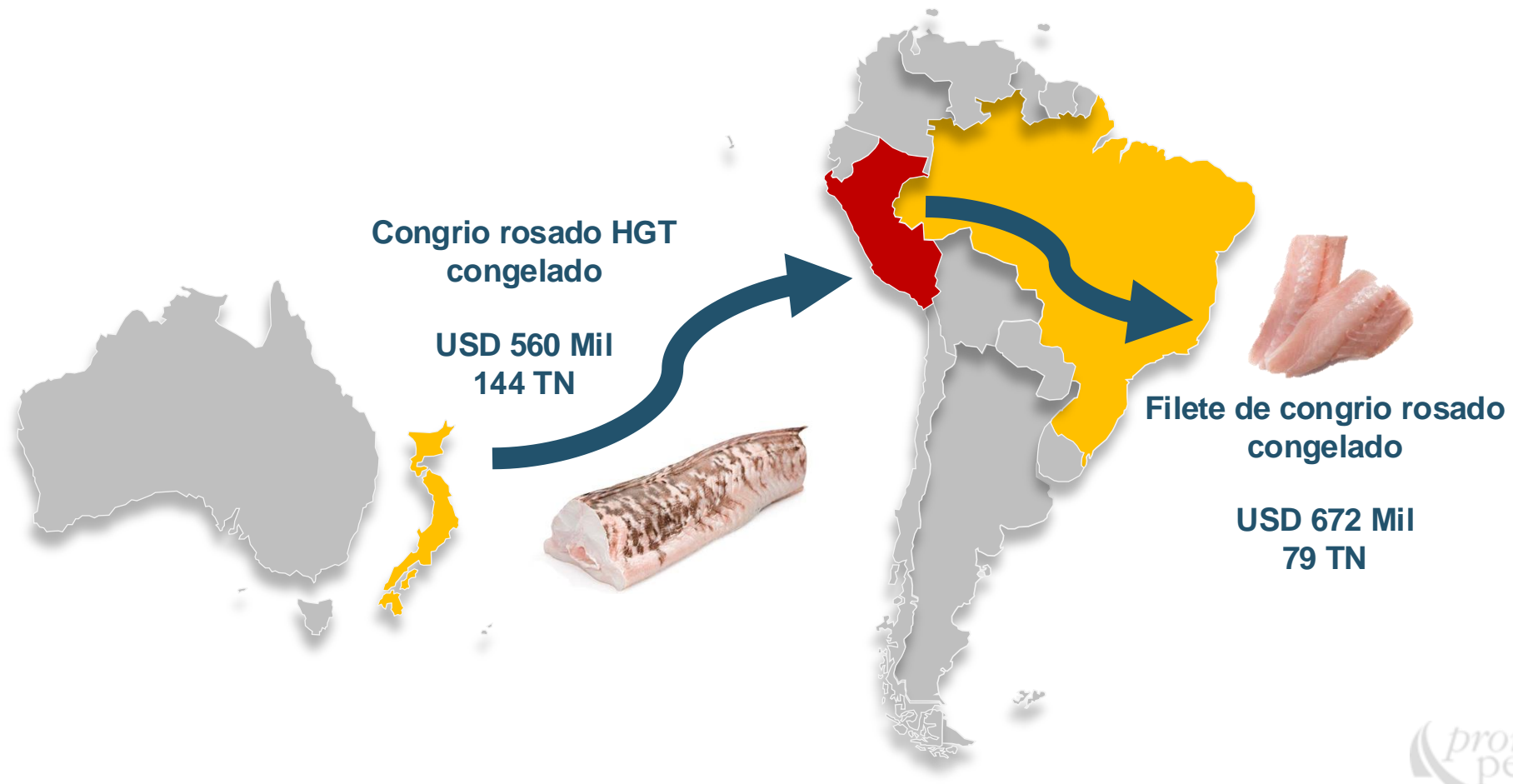
De acuerdo a Tastewise, 1.8% de los restaurantes estadounidenses incluyen al mahi mahi dentro de sus menús. La cocina de más rápido crecimiento para el mahi mahi es la asiática y la más madura es la mexicana



# JP Klausen de Nissui ha comenzado a procesar abadejo o congrio rosado (*Genypterus blacodes*) de Nueva Zelanda en Perú con el objetivo de exportarlo a Brasil y Europa

*“Brasil es un mercado relativamente grande para nosotros. Estamos empezando con el congrio rosado, luego lo haremos con el dory y el orange roughy”*

*JP Klausen*



# La inflación está afectando las ventas de productos pesqueros en el canal HORECA en mercados clave como Estados Unidos y Europa, lo cual ha propiciado que las empresas opten por la innovación y el desarrollo de nuevos productos RTC & RTE a nivel retail

*“La pandemia obligó, en cierto modo, a los consumidores a descubrir su capacidad y creatividad culinaria. Demostraron que podían hacerlo ellos mismos y tener una experiencia gourmet tipo restaurante”*

*Raw Seafoods*



## Taco Portions

- Debido a la popularidad del mahi – mahi como insumo para la preparación de tacos, Imperfect Foods ha lanzado al mercado cortes irregulares ideales para la preparación de esta receta.
- Se indica que el mahi – mahi utilizado fue capturado en zonas donde se desarrollan FIP's con enfoque sostenible.



## Nuggets

- Passion Foods apela a los consumidores que buscan alternativas de alimentación rápidas y convenientes, por lo cual ha desarrollado nuggets de mahi – mahi al panko.
- Elaborados a base de mahi – mahi de Indonesia, es uno de los productos más populares entre las familias que buscan soluciones rápidas y deliciosas para los niños.



## Marinados

- Orca Bay ha lanzado al mercado porciones de mahi – mahi marinadas al estilo thai individualmente empacadas.
- Se trata de una alternativa saludable y RTE
- Orca Bay apela al auge de la gastronomía tailandesa en el país, lo cual se evidencia en el uso de ingredientes característicos como curry, mango y especias exóticas.

# Las principales marcas de productos pesqueros están aprovechando los precios bajos de las materias primas y el enorme inventario disponible para planificar el lanzamiento de nuevos productos con el objetivo de reactivar el mercado minorista que tuvo un mal desempeño durante el verano

*“La pandemia obligó, en cierto modo, a los consumidores a descubrir su capacidad y creatividad culinaria. Demostraron que podían hacerlo ellos mismos y tener una experiencia gourmet tipo restaurante”*

*Raw Seafoods*



## Pastelillos

- Kikuet lanzó en Puerto Rico su línea de empanadas / pastelillos con sabores marinos.
- Los pastelillos son elaborados en base a las recetas tradicionales de la gastronomía boricua e incluyen ingredientes como mahi – mahi y calamar gigante (pota)



## Origen

- Wixter Seafood, empresa especializada en la comercialización de productos pesqueros de origen sostenible de alta calidad, ha ampliado su línea con la introducción de porciones de mahi – mahi ecuatoriano.
- Se indica que es un producto 100% trazable y que para su procesamiento no se ha utilizado antibióticos, preservantes u hormonas.
- Wixter Seafood apoya el FIP del mahi – mahi de Ecuador.



## Pasta estilo “ceviche”

- La marca francesa Bernard Marot ha desarrollado una receta de pasta para untar inspirada en el ceviche que incluye al mahi – mahi como uno de sus ingredientes principales.
- Ideal para disfrutar con tostadas, breadsticks y galletas, como aperitivo o como acompañamiento de una ensalada

Pescatore, marca de la empresa Altamar Foods, ha desarrollado una amplia línea de productos pesqueros procesados en Perú, los cuales incluyen incluso especies foráneas como el salmón salvaje y el APO que además de en Estados Unidos, se comercializan en República Dominicana y Puerto Rico

