

**FICHA MERCADO – PRODUCTO CONCHAS DE ABANICO**

<b>I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA</b>				
1.1. Nombre de la OCEX	ROTTERDAM		1.2. Fecha	11.12.2024
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	Gycs Gordon		
	Cargo	CEC		
<b>II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO</b>				
2.1 Producto	El Argopecten purpuratus, conocido comercialmente como vieira, es un producto hidrobiológico peruano congelado, rico en nutrientes esenciales como proteínas, zinc y hierro. Este molusco bivalvo es un ingrediente clave en la alta cocina y se destaca por su sabor y textura.			
2.2 Nomenclatura arancelaria	Partida arancelaria: 0307.22.10.00			
2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino	Jakobsschelpen, Coquille / St. Jacobsschelp			
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>Las vieiras o conchas de abanico es un producto hidrobiológico del mar peruano. Para su exportación se debe de tener el Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación. El trámite consiste de dos etapas:</p> <p>1. Preliminar:</p> <p>a) Incluye Supervisión de Embarque por parte de SANIPES 9.92% de la UIT.</p> <p>b) No incluye Supervisión de Embarque 3.02% de la UIT) y el Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación.</p> <p>2. Definitivo:</p> <p>Emitido por un organismo de tercera previamente acreditado ante INACAL y autorizado por el SANIPES – PERU como entidad de apoyo, el cual debe de ser tramitado en la VUCE. El exportador no se encuentra autorizado para realizar el trámite respectivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)</a></li> <li>• <a href="#">Autoridad competente DG SANTE de la Comisión Europea – Salud y Seguridad Alimentaria</a></li> <li>• <a href="#">Autoridad de Seguridad Alimentaria Holandesa - NVWA (Autoridad de Seguridad holandesa de Alimentos y Productos de Consumo) - División de Agricultura y Naturaleza</a></li> <li>• <a href="#">Junta para la Autorización de plaguicidas y biocidas - CTGB (Junta para la autorización de productos fitosanitarios y biocidas)</a></li> <li>• <a href="#">Ministerio de Economía, Agricultura e Innovación</a></li> <li>• <a href="#">Ministerio de Asuntos Económicos</a></li> </ul> <p><b>Institución que regula este requisito en el país de origen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES</a></li> </ul> <p><b>SANIPES - Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura.</b></p> <p>Para el ingreso a Países Bajos se requiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano</li> <li>• Las importaciones de productos de la pesca y de la acuicultura destinados al consumo humano deben cumplir los requisitos sanitarios generales relacionados con: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aprobación sanitaria del país</li> <li>○ Establecimiento aprobado</li> <li>○ Certificados sanitarios</li> <li>○ Control de salud</li> </ul> </li> </ul> <p><b>VUCE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">ITP001 - Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación - Preliminar (TUPA: 30)</a></li> </ul>			

- [ITP011 - Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación - Definitivo \(TUPA: 30\)](#)
- [ITP007 - Certificado Oficial de Libre Venta o Comercialización \(TUPA: 40\)](#)

#### SUNAT

- DATOS PARA LA INSPECCIÓN CONJUNTA SENASA – SUNAT - A partir del 21/11/2016, con la vigencia del procedimiento específico de "Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control" INTA-PE.02.04 (versión 1), usted podrá solicitar a través de la VUCE la revisión conjunta de SENASA y SUNAT (de mercancías perecibles) cuyas Declaraciones Aduaneras de Mercancías (DAM) han sido seleccionadas a canal rojo (por parte de SUNAT) y requieran inspección fitosanitaria (por parte de SENASA).
- [Revisión de Cargas Congeladas, Refrigeradas, Frescas, con Cadena de Frío, durante las Acciones de Control INTA-PE.02.04 \(versión 1\)](#)

#### UNIÓN EUROPEA - PAÍSES BAJOS

- [Las importaciones de productos de la pesca y de la acuicultura en la UE deben ir acompañadas de un certificado sanitario firmado por el representante de la autoridad competente del tercer país exportador que certifique que los productos en cuestión son aptos para ser exportados a la UE.](#)
- Existen diferentes modelos de certificados establecidos en la legislación de la UE que varían de acuerdo con cada categoría de productos, especies animales afectadas y / o condiciones sanitarias especiales que pueden establecerse para esos productos en particular.
- Cuando los productos pesqueros se importen directamente de un buque pesquero o congelador, un documento firmado por el capitán podrá sustituir al certificado sanitario.

#### Más Información:

- Aprobación sanitaria del país - La Dirección General de Sanidad e Inocuidad de los Alimentos de la Comisión Europea aplica un procedimiento para evaluar el cumplimiento por el país candidato de terceros países de las condiciones de salud pública y sanitaria de la UE en las que uno de los pasos es un examen in situ por un equipo de expertos de Food and Oficina Veterinaria (OAV). Una vez aprobado, el tercer país se añade a la lista de países autorizados para esa categoría particular de productos.
- Además de la aprobación del país, los productos de la pesca y la acuicultura solo se pueden importar a la UE si han sido despachados desde, y se han obtenido o preparado en establecimientos aprobados (cámaras frigoríficas, plantas de procesamiento, buques factoría, buques congeladores registrados, áreas de producción, etc. – Buscar país Perú) que aparecen en una lista aprobada por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria.
- Los controles sanitarios se llevan a cabo en puntos de control designados en los puestos de inspección fronteriza (PIF).
- El importador o su representante deberá solicitar la inspección sanitaria con antelación mediante la presentación de la parte 1 del Documento Veterinario Común de Entrada (DVCE) armonizado de la UE, junto con todos los certificados necesarios relacionados con el envío.
- Después del control documental, el producto puede pasar por un control de identidad y una inspección física que puede llevar a la toma de muestras para su análisis.
- El resultado de la inspección se refleja en la parte 2 del CVED (\*). El producto sólo puede liberarse para el consumo después de un resultado favorable. (\*) [Documento Veterinario Común de Entrada \(CVED\)](#).

<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>Las principales tendencias actuales en el mercado de las conchas de abanico (vieiras) en los Países Bajos en particular, reflejan una industria que se está adaptando a las demandas de consumidores más conscientes de la salud, la sostenibilidad y la seguridad alimentaria. Pueden resumirse de la siguiente manera:</p> <p><b>Tendencia hacia Alimentos Saludables y Sostenibles.</b> Hay una creciente demanda por alimentos saludables y nutritivos, y las vieiras, ricas en proteínas y bajas en grasas, se ajustan bien a esta tendencia. La conciencia sobre la salud y la nutrición está impulsando la demanda de productos del mar como las vieiras.</p> <p><b>Aumento de la Demanda en Mercados Europeos.</b> Los mercados europeos están mostrando un aumento significativo en la demanda de productos del mar, incluyendo las vieiras. La UE, en particular, es un mercado clave debido a su estrictas regulaciones sanitarias y fitosanitarias, lo que garantiza la calidad y seguridad de los productos importados.</p> <p><b>Foco en la Sostenibilidad y Prácticas Responsables.</b> La sostenibilidad y las prácticas responsables en la pesca y la acuicultura están ganando importancia. Las certificaciones como la del Marine Stewardship Council (MSC) para prácticas de pesca sostenible se están volviendo más relevantes para diferenciarse en el mercado y atraer a consumidores conscientes del medio ambiente.</p> <p><b>Estricto Cumplimiento de Regulaciones Sanitarias y Fitosanitarias.</b> La exportación de vieiras a la UE requiere un estricto cumplimiento de las regulaciones sanitarias y fitosanitarias, incluyendo la aprobación sanitaria del país, establecimientos aprobados, certificados sanitarios, y controles en los puntos de inspección fronteriza (PIF). Este cumplimiento es crucial para mantener el acceso a estos mercados.</p> <p><b>Trazabilidad y Calidad.</b> La trazabilidad y la calidad del producto son fundamentales. Los reglamentos de la UE, como el Reglamento (CE) N° 178/2002, establecen principios y requisitos generales para la legislación alimentaria, incluyendo la trazabilidad y los procedimientos basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).</p>
<p>2.6 Estacionalidad de la producción local.</p>	<p>No existe producción de conchas de abanico en los Países Bajos.</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p><b>Puertos de origen y destino:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puerto de origen: Lima - Callao</li> <li>• Puertos de destino: Rotterdam y Ámsterdam</li> </ul> <p><b>Tiempo de tránsito:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El tiempo de tránsito desde Perú a los Países Bajos es de 24 días para ambas rutas marítimas (Lima - Callao a Rotterdam y Lima - Callao a Ámsterdam).</li> </ul> <p>Las conchas de abanico ingresan a los Países Bajos principalmente a través de puertos como Rotterdam y Ámsterdam, y potencialmente a través del Aeropuerto de Schiphol, siempre pasando por los puntos de inspección fronteriza (PIF) designados para cumplir con los requisitos sanitarios y fitosanitarios de la UE.</p> <p><b>Aeropuerto de Schiphol (Ámsterdam):</b> 12 hrs</p>
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p><b>1. Producción y Captura</b> <b>Pescadores y Acuicultores:</b> Las vieiras son capturadas o cultivadas por pescadores y acuicultores peruanos. Estos productores deben operar bajo normas y regulaciones sanitarias establecidas por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).</p> <p><b>2. Procesamiento Primario</b> <b>Plantas de Procesamiento:</b> Las vieiras capturadas o cultivadas son llevadas a plantas de procesamiento primario, donde se limpian, clasifican y congelan. Estas plantas deben estar aprobadas y habilitadas por SANIPES y cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria establecidas por la UE.</p> <p><b>3. Certificación Sanitaria</b> <b>SANIPES y Entidades de Tercera Parte:</b> Antes de la exportación, se requiere el Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación.</p>

Este certificado es emitido por un organismo de tercera parte acreditado ante INACAL y autorizado por SANIPES.

**4. Exportación**

**Exportadores:** Las empresas exportadoras peruanas se encargan de preparar y enviar las vieiras congeladas a los Países Bajos. Deben cumplir con todos los requisitos sanitarios y fitosanitarios, incluyendo la aprobación sanitaria del país y la emisión de certificados sanitarios adecuados.

**5. Transporte Internacional**

**Compañías de Transporte:** Las vieiras congeladas son transportadas a los Países Bajos mediante compañías de transporte marítimo o aéreo que mantienen la cadena de frío para preservar la calidad del producto.

**6. Puntos de Inspección Fronteriza (PIF)**

**Autoridades Veterinarias y Sanitarias:** A la llegada a los Países Bajos, las vieiras deben pasar por puntos de inspección fronteriza (PIF) donde se verifican los certificados sanitarios y se realizan inspecciones documentales, de identidad y físicas, y posiblemente toma de muestras para análisis. La Autoridad de Seguridad Alimentaria Holandesa (NVWA) es la encargada de estos controles.

**7. Distribución Nacional**

**Mayoristas y Distribuidores:** Después de superar los controles en los PIF, las vieiras son distribuidas a mayoristas y distribuidores locales en los Países Bajos. Estos actores se encargan de almacenar y transportar el producto a los diferentes puntos de venta.

**8. Puntos de Venta**

**Supermercados, Mercados Especializados y Restaurantes:** Finalmente, las vieiras llegan a los supermercados, mercados especializados y restaurantes, donde son ofrecidas a los consumidores finales.

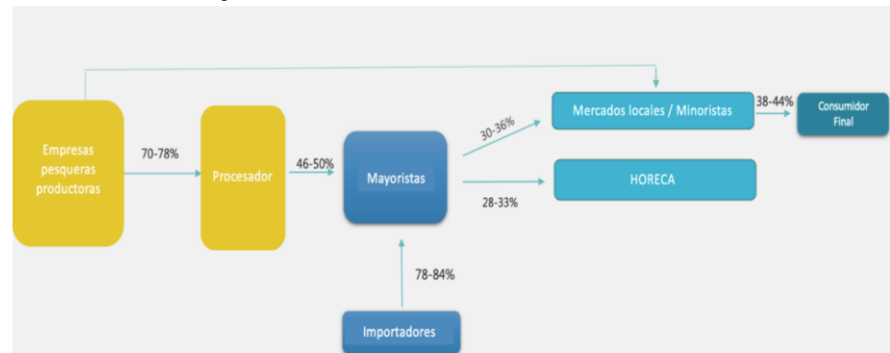
**Principales Actores**

- **Pescadores y Acuicultores:** Productores iniciales del producto.
- **Plantas de Procesamiento:** Responsables del procesamiento primario y congelación.
- **SANIPES y Entidades de Tercera Parte:** Emiten certificados sanitarios necesarios para la exportación.
- **Exportadores:** Preparan y envían el producto al exterior.
- **Compañías de Transporte:** Transportan el producto manteniendo la cadena de frío.
- **Autoridades Veterinarias y Sanitarias (NVWA):** Realizan controles en los PIF.
- **Mayoristas y Distribuidores:** Distribuyen el producto en el mercado nacional.
- **Supermercados, Mercados Especializados y Restaurantes:** Puntos de venta final al consumidor.

Esta cadena de distribución y comercialización asegura que las vieiras peruanas cumplan con todos los requisitos sanitarios y fitosanitarios necesarios para ser comercializadas en el mercado de los Países Bajos.

Figura: Estructura de la cadena de distribución en los principales mercados de consumo europeo de conchas de abanico:



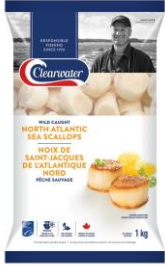
Fuente: Mordor Intelligence.



<p>2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Cumplimiento de Regulaciones Sanitarias y Fitosanitarias</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aprobación Sanitaria del País y Establecimientos:</b> La aprobación sanitaria del país exportador (Perú) y de los establecimientos de procesamiento es crucial. Los proveedores deben estar en la lista de países y establecimientos aprobados por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la UE.</li> <li>• <b>Certificados Sanitarios:</b> La disponibilidad y validez de certificados sanitarios emitidos por autoridades competentes, como el Certificado Oficial Sanitario para productos pesqueros y acuícolas con fines de exportación, es esencial.</li> </ul> </li> <li>2. <b>Calidad y Seguridad Alimentaria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aplicación de HACCP y POES:</b> Los proveedores deben implementar y mantener sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para garantizar la seguridad alimentaria.</li> <li>• <b>Cumplimiento de Normas de Higiene:</b> Cumplir con las normas generales de higiene de los alimentos y especificaciones de higiene para alimentos de origen animal establecidas por los Reglamentos (CE) N° 852/2004 y 853/2004.</li> </ul> </li> <li>3. <b>Trazabilidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sistema de Trazabilidad:</b> Los proveedores deben tener un sistema de trazabilidad eficaz que permita rastrear el producto desde su origen hasta el consumidor final, de acuerdo con el Reglamento (CE) N° 178/2002 y el Reglamento de Ejecución (UE) N° 931/2011.</li> </ul> </li> <li>4. <b>Capacidad de Producción y Suministro</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Capacidad de Producción:</b> La capacidad del proveedor para satisfacer las demandas de cantidad y frecuencia de suministro es crucial.</li> <li>• <b>Estabilidad en el Suministro:</b> La estabilidad y consistencia en el suministro para evitar interrupciones en la cadena de distribución.</li> </ul> </li> <li>5. <b>Precio y Condiciones Comerciales</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Competitividad de Precios:</b> Los precios deben ser competitivos sin comprometer la calidad y la seguridad del producto.</li> <li>• <b>Condiciones de Pago y Entrega:</b> Condiciones comerciales favorables, incluyendo términos de pago y entrega, son importantes para la gestión financiera y logística.</li> </ul> </li> <li>6. <b>Reputación y Credibilidad</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Historial de Cumplimiento:</b> Un historial de cumplimiento de regulaciones y normas sanitarias y fitosanitarias.</li> <li>• <b>Certificaciones y Reconocimientos:</b> Certificaciones adicionales como la de sostenibilidad (MSC) o prácticas responsables pueden mejorar la reputación del proveedor.</li> </ul> </li> <li>7. <b>Capacidad Logística y de Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mantenimiento de la Cadena de Frío:</b> La capacidad para mantener la cadena de frío durante el transporte y almacenamiento es esencial para preservar la calidad del producto.</li> <li>• <b>Red de Distribución:</b> Una red de distribución eficiente que garantice la entrega oportuna y segura del producto.</li> </ul> </li> <li>8. <b>Cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cumplimiento de LMR:</b> Los proveedores deben asegurarse de que los productos cumplan con los límites máximos de residuos (LMR) establecidos por la UE, según el Reglamento (UE) N° 37/2010 y otros relevantes.</li> </ul> </li> <li>9. <b>Documentación y Comunicación</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Documentación Completa:</b> La disponibilidad y precisión de la documentación necesaria, incluyendo certificados sanitarios y otros documentos de exportación.</li> </ul> </li> </ol>
---	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Comunicación Efectiva:</b> Una comunicación clara y efectiva entre el proveedor y el comprador para gestionar pedidos, entregas y cualquier incidencia.</li> </ul>
<p>2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)</p>	<p>Los supermercados son el primer punto de venta de alimentos en los Países Bajos: el 34% de los consumidores también lo hace en tiendas especializadas y en mercados, mientras que el 29% asegura que nunca compra este tipo de producto en otros establecimientos. Con una superficie media entre 500 y 1500 m<sup>2</sup> los supermercados suelen estar localizados principalmente en el centro de las ciudades o en zonas residenciales.</p> <p>Los dos supermercados más importantes en el país, superando el 57% de cuota de mercado combinada, son las cadenas neerlandesas Albert Heijn y Jumbo, que poseen en la categoría de alimentación un 35,9% y un 21,8 % de cuota de mercado respectivamente en la actualidad.</p> <p>A estos les siguen los discounters alemanes Lidl (10,7%), y Aldi (5,2%). En este mercado no hay presencia de grandes grupos de distribución de otros países extranjeros como Carrefour, Auchan, Tesco, Mercadona, etc. Actualmente el número de supermercados en el país asciende a 6.850, y cubren una gran área geográfica, uno de los motivos por los que el consumidor acude a ellos asiduamente: el 62% lo hace de 2 a 4 veces por semana para realizar compras pequeñas.</p> <p>Los supermercados son el canal de distribución líder y suponen el 80 % de todas las tiendas de venta de productos alimentarios. El 20 % restante son tiendas de conveniencia de productos preparados para llevar o pequeños establecimientos cuyo producto principal no es la alimentación.</p> <p>El canal de servicios de alimentación lo controla en su mayoría la empresa francesa Sodexo, que da servicio a la mayoría de los canales institucionales junto con el grupo británico Compass Group, enfocado en el segmento sanitario y comidas de oficina. Schmidt Zeevis, que pertenece al Grupo Kennemervis, junto con Fix Fisch suministran una gran proporción de los productos del mar a restaurantes, empresas de catering y hoteles.</p> <p>La industria de servicios de alimentos u Horeca también suele adoptar un papel relevante distribuidor de productos del mar: vende diferentes productos como hamburguesas de pescado, kibbeling, sushi, langostas y vieiras.</p>
<p>2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto</p>	<p>Participar en ferias gastronómicas y de alimentos en los Países Bajos, como la Horecava o la Food Ingredients Europe, para mostrar el producto y establecer contactos.</p> <p><b>Horecava:</b> Es una de las ferias gastronómicas y de hospedaje más importantes de los Países Bajos. Atrae a profesionales de la industria hotelera, restauración y catering, ofreciendo una plataforma ideal para mostrar productos frescos y de alta calidad como las vieiras peruanas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ubicación:</b> Ámsterdam, Países Bajos.</li> <li>• <a href="https://www.horecava.nl/">https://www.horecava.nl/</a></li> </ul> <p><b>Food Ingredients Europe:</b> Es una feria internacional dedicada a ingredientes alimentarios y aditivos. Aunque se centra más en ingredientes, también es un buen lugar para promocionar productos pesqueros y acuícolas de alta calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ubicación:</b> Varía entre diferentes ciudades europeas, pero a menudo se celebra en Francia o Alemania.</li> <li>• <a href="https://www.figlobal.com/europe/en/home.html">https://www.figlobal.com/europe/en/home.html</a></li> </ul> <p><b>Seafood Expo Global:</b> Aunque no se celebra específicamente en los Países Bajos, Seafood Expo Global es una de las ferias más importantes a nivel mundial para productos del mar. Atrae a compradores y proveedores de todo el mundo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ubicación:</b> Barcelona, España.</li> <li>• <a href="https://www.seafoodexpo.com/global/">https://www.seafoodexpo.com/global/</a></li> </ul> <p>Más información: <a href="https://www.aipce-cep.org/">https://www.aipce-cep.org/</a> AIPCE (EU Fish Processors and Traders Association) and CEP (European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish). <a href="https://dutchfish.nl/es">https://dutchfish.nl/es</a> Lista alfabética de todos los importadores y exportadores registrados holandeses.</p>

**ANEXO  
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO**

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (EUR por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación – Gamas	Foto
Jumbo	210 g.	€ 11,79 € 56,14 per kilo 56,14/kilo	Japón	11/12/2024	Jumbo Coquilles Zonder Schelp. Conchas de abanico sin concha. 210 g	
Albert Heijn	100 g.	€ 5.99 Precio por KG € 59,90	Atlántico norte Canadá.	11/12/2024	AH Excellent - Coquilles	
Sligro	1 kg	€ 64,50	Atlántico norte Canadá.	11/12/2024	Coquilles clearwater 20/30 und. Sin concha. 1 kg.	

\* Incluir información en distintos puntos de la cadena (mercados mayoristas, distribuidores y puntos de venta final) y de diferentes países de origen.