



Estudio de Mercado sobre
oportunidades comerciales
para productos pesqueros
peruanos en Grecia

prom
perú

ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO	3
DEFINICIÓN DEL SECTOR	6
ANÁLISIS DE LA DEMANDA	7
ANÁLISIS DE LA OFERTA	21
ANÁLISIS POR PRODUCTO PRIORIZADO	32
CANALES DE COMERCIALIZACIÓN	60
ACCESO AL MERCADO	68
PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO PERUANO	74
OPORTUNIDADES IDENTIFICADAS PARA LOS PRODUCTOS PRIORIZADOS POR PROMPERU	76
ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN	83
CONTACTOS DE INTERÉS	86

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio de mercado tiene como objetivo identificar potenciales oportunidades para la oferta peruana de productos pesqueros para consumo humano directo en Grecia, a través de una descripción específica y sistémica de las dinámicas comerciales del mercado.

Para lograr dicha meta, se tomará como objeto de estudio a los productos pesqueros peruanos priorizados por la Subdirección de Inteligencia & Prospectiva Comercial de PROMPERÚ, para posteriormente recopilar y analizar tanto fuentes primarias, donde las entrevistas a profundidad y las visitas a centros de distribución serán las principales herramientas de investigación de mercado a utilizar; como secundarias, representadas por publicaciones académicas, revistas especializadas y bases de datos estadísticas.

Ahora bien, los países mediterráneos¹ históricamente han desempeñado un papel importante en el comercio internacional de productos pesqueros. El Mar Mediterráneo es una región rica en recursos hidrobiológicos y alberga una amplia variedad de especies, lo que lo convierte en un área de pesca significativa. Como resultado de ello, los países mediterráneos cuentan con una larga tradición pesquera, altos niveles de consumo e industrias de procesamiento sólidas, a través de las cuales se aprovisionan productos semi-terminados y terminados a otras regiones de Europa.

En este contexto, en 2022, las importaciones de productos hidrobiológicos en Grecia alcanzaron USD 737 Millones y lo cual significó una expansión de 15.7% de manera interanual. De hecho, en la última década, Grecia ha comenzado a ganar relevancia en el comercio global de productos pesqueros, lo cual se evidencia en el crecimiento medio anual de sus importaciones equivalente a

¹ Entiéndase países mediterráneos a aquellos que cuentan con costas al Mar Mediterráneo, siendo los más relevantes Portugal, España, Italia, Francia y Grecia.

12.5% durante el periodo 2013 - 2022, por encima de la media europea (+5.6%) e, incluso, mundial (+8.5%).

Aunque Grecia es conocida por su producción y exportación de pescados frescos, donde la dorada y la lubina son las especies más comercializadas, cuenta con una dependencia de importaciones creciente para satisfacer la demanda interna en lo que respecta a filetes de pescados congelados, moluscos y crustáceos. Es así que, de acuerdo a COMTRADE, en 2022, el país helénico se ha posicionado como el quinto (5º) comprador internacional y el cuarto (4º) europeo de pulpos congelados; el décimo tercer (13º) mayor importador de calamares congelados del mundo y el quinto (5º) a nivel europeo; así como el vigésimo cuarto (24º) importador global de langostinos congelados y décimo (10º) europeo. A saber, productos con los que Perú cuenta, en mayor o menor medida, oferta exportable consistente.

Por otro lado, a nivel de mercado interno, EUMOFA² estima que el consumo per cápita de productos hidrobiológicos en Grecia alcanza los 19.58 kilogramos (2020), donde las especies más populares son los calamares, las sardinas, el bacalao y las anchoas, los cuales son ingredientes clave, en gran medida, de la internacionalmente reconocida gastronomía griega. Este consumo que podría parecer menor, teniendo en cuenta además que se trata de un mercado con apenas 11 millones de consumidores, se ve notablemente potenciado por la industria turística, la cual aporta alrededor más de 30 millones de visitantes foráneos cada año³.

Finalmente, aunque aún bastante menos desarrollado que sus pares del Mediterráneo como España, Italia o Portugal, resulta interesante analizar el emergente segmento de procesamiento industrial en Grecia, donde la filial de la española Pescanova, a saber Pescanova Hellas, es uno de los principales actores. Este segmento, aunque con una cobertura limitada, atiende la demanda de mercados geográficamente cercanos como Albania, Chipre, Bulgaria y

² EUMOFA: Observatorio Europeo del Mercado de los Productos de la Pesca & de la Acuicultura

³ Statista

Rumanía, aunque también cuenta con un relacionamiento creciente con otras plazas de alto consumo como Alemania y Países Bajos.

En conclusión, si se tiene en cuenta lo expuesto, el presente estudio de mercado desarrollará un detallado análisis de las distintas aristas que intervienen en las dinámicas comerciales que actualmente se vienen desarrollando en Grecia para así identificar oportunidades reales y potenciales para la oferta exportable peruana priorizada por la Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial de PROMPERÚ.

DEFINICION DEL SECTOR

El presente estudio busca analizar a detalle la importación de productos pesqueros para consumo humano directo en Grecia. Para lograr dicho objetivo, se explorará a profundidad la oferta actual, las importaciones, las características de la demanda y las tendencias que vienen impactando en el mercado. Asimismo, en base a la prospección y entrevistas realizadas, también se considerará la percepción y nivel de conocimiento de la oferta exportable peruana, la estructura de la cadena de distribución, así como las barreras de acceso, tanto a nivel comercial como técnico, que presenta este mercado. A su vez, se desarrollarán las perspectivas del sector y las oportunidades existentes para exportadores peruanos de la categoría.

En las secciones subsiguientes se detallará información transversal, la cual tomará como punto de partida la competencia y la demanda local, para posteriormente poder identificar cuáles son los productos de mayor atractivo.

En la siguiente tabla se presentan las subpartidas arancelarias priorizadas por la Subdirección de Inteligencia y Prospectiva Comercial de PROMPERÚ, cuyo nivel de importaciones en Grecia superaron los USD 5 millones en 2022, y que cuentan con potencial real en base a las entrevistas a profundidad realizadas a gerentes de compra y actores clave de la industria del país.

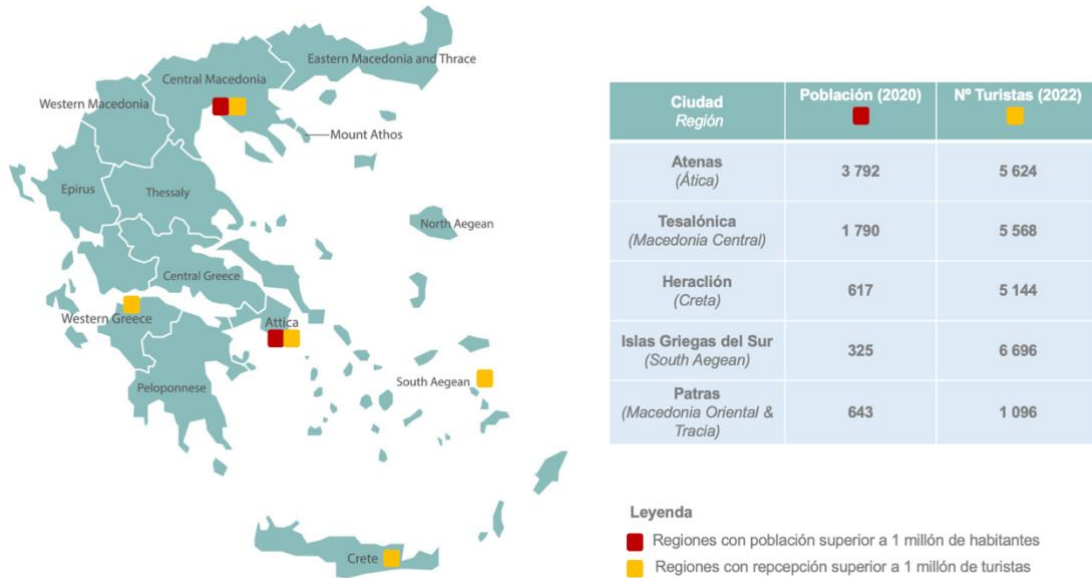
TABLA N°01: CLASIFICACIÓN ARANCELARIA DE PRODUCTOS PRIORIZADOS

Subpartida (HS08)	Descripción	Producto Perú
03074399	Cuttle fish and squid, frozen, with or without shell (excl. sepia officinalis, rossia macrosoma, sepiola spp, loligo spp, ommastrephes spp, nototodarus spp, sepioteuthis spp, illex spp, todarodes sagittatus)	Calamar gigante del Pacífico Sur
03074335	Squid loligo gahi, frozen	Calamar loligo
03061792	Frozen shrimps of the genus "Penaeus", even smoked, whether in shell or not, incl. shrimps in shell, cooked by steaming or boiling in water	Langostino vannamei
03061799	Frozen shrimps and prawns, even smoked, whether in shell or not, incl. shrimps and prawns in shell, cooked by steaming or by boiling water	Gambón argentino/rojo
16041421	Prepared or preserved skipjack, whole or in pieces, in vegetable oil (excl. minced)	Conservas de atún o bonito (excl. Grated)

1. ANALISIS DE LA DEMANDA

1.1. PRINCIPALES CENTROS DE CONSUMO

GRÁFICO N°01: LOCALIZACIÓN DE LOS PRINCIPALES CENTROS DE CONSUMO IDENTIFICADOS
MILES DE HABITANTES / TURISTAS



Fuente: Statista / Citypopulation

Grecia, ubicada estratégicamente entre Europa, Asia y África en las costas surorientales del Mediterráneo, cuenta con una población de 10.4 millones de habitantes⁴. Es un país desarrollado con un Índice de Desarrollo Humano muy alto, donde alrededor del 80% de su población vive en ciudades, especialmente en aquellas con un fuerte movimiento comercial e industrial. De hecho, Atenas, la capital y centro económico, concentra a alrededor de un tercio de la población del país equivalente a 3.8 millones de habitantes; seguida por Tesalónica, centro industrial de las regiones del norte griego, donde viven 1.8 millones de personas. Otras urbes de relevancia son Patras, Heraclión y Lárissa, las cuales son centros políticos, económicos y culturales a nivel regional.

Aunque se trata del décimo tercer (13^o) mercado europeo en número de habitantes, es importante mencionar que su principal actividad económica, el turismo, otorga a Grecia un mercado ampliado con alto potencial de consumo.

⁴ CIA Worldfactbook

Esto debido a que el país helénico recibe anualmente alrededor de 30 millones de turistas, lo cual lo posiciona dentro de los diez principales destinos turísticos del mundo en 2022⁵. Paradójicamente, los centros de consumo a nivel de turismo se concentran en las regiones con menores niveles de población, específicamente en las Islas Griegas del Sur (Egeo Meridional), las cuales en recibieron alrededor de 6.7 millones de visitantes extranjeros en 2022, donde destacan las mundialmente reconocidas Mykonos, Santorini, Rodas y Naxos. Aunque una parte del consumo en estas islas es cubierto por producción local, es activo el aprovisionamiento de alimentos procesados provenientes de El Pireo y, en menor medida, Atenas (Attica).

Otras regiones con alto flujo turístico son ciudades localizadas en Grecia Continental como Atenas (5.6 millones de turistas) y Tesalónica (5.6 millones de turistas), así como Heraclión, en la isla de Creta, con 5.1 millones de visitantes en 2022.

Dicho esto, a continuación se presentará un análisis descriptivo detallado sobre los principales centros de consumo de productos pesqueros en Grecia, tanto a nivel industrial como comercial, sobre los cuales además se realizaron actividades de campo como entrevistas y visitas a puntos de venta (*store-check*).

- **REGIÓN DE ÁTICA (ATENAS – EL PIREO)**

Ática concentra alrededor de 3.8 millones de habitantes y recibe anualmente 5.6 millones de turistas, además de contar con Atenas, la capital, y El Pireo, el principal puerto del país y uno de los más importantes del Mediterráneo, dentro de su jurisdicción.

Se trata de un mercado altamente activo para la comercialización y procesamiento de productos pesqueros debido al fácil acceso a recursos locales frescos y productos importados congelados provenientes de distintas partes del mundo. Es por ello que las principales empresas importadoras / procesadoras

⁵ OMT

de hidrobiológicos cuentan con instalaciones en esta región dentro de las cuales destacan [Vassilou Trofinko](#), [Kontoveros](#), [Pescanova Hellas](#), [Hellafric](#), [Oceana Frozen Food](#) y [Vasilis Savramis](#).

La región circundante a El Pireo resulta estratégica tanto para empresas participantes en el comercio exterior como aquellas enfocadas en el canal HORECA local; ello debido a la interconexión que tiene el puerto con las principales rutas navieras internacionales, así como con los principales centros turísticos del país. De hecho, el tiempo de viaje por vía carretera entre El Pireo y la capital Atenas puede demorar entre cuarenta minutos y una hora; mientras que con las Islas Griegas se estima un trayecto de entre 3 horas y 9 horas vía marítima a través de ferry, dependiendo la lejanía del destino (Mikonos, Santorini, Creta, entre otras).

- **ISLAS GRIEGAS (EGEO MERIDIONAL – ISLAS JÓNICAS – CRETA)**

Pese a tener población local limitada, las islas griegas en su conjunto suman alrededor de 1.8 millones de habitantes; sin embargo, lideran la actividad turística del país al recibir a poco más de 15 millones de visitantes foráneos en 2022.

Debido a su histórica relación con el mar, la oferta gastronómica del canal HORECA se basa mayoritariamente en productos hidrobiológicos, donde especies de la pesca local como la lubina, la dorada y los calamares muestran particular relevancia.

Sin embargo, el creciente flujo turístico y el mayor control sobre la explotación de los recursos marinos en el Mediterráneo, ha propiciado un incremento sostenido en la demanda de productos congelados, muchos de ellos importados, especialmente en lo que respecta a filetes de pescados blancos y mariscos como calamares, langostinos y pulpos.

Aunque el grueso de la proveeduría de productos pesqueros procesados dirigidos al HORECA se gestiona a través de importadores ubicados en Atenas y

El Pireo, localmente también han surgido empresas dedicadas a actividades de importación y distribución de este tipo de productos, con una mayor incidencia en ciudades con actividad industrial importante en islas clave como Creta y Corfú. Es este sentido destacan [Goggakis SA](#), importante comprador de langostinos congelados en Corfú, así como [Atlantikos](#), comprador de calamares y filetes de pescados congelados, [Interfrost](#) y [Daskalakis Frozen](#) localizados en Heraclión (Creta).

- **MACEDONIA CENTRAL (TESALÓNICA)**

Finalmente, la región norteña de Macedonia Central alberga alrededor de 1.8 millones de habitantes y recibió 5.6 millones de turistas en 2022, lo cual la posicionó como el segundo destino preferido dentro de Grecia Continental. Su capital, Tesalónica, se considera un hub industrial y económico del norte de Grecia, además de ser un centro activo especialmente de productos pesqueros frescos de captura local.

Tesalónica es un importante destino turístico en Grecia, lo que significa que la demanda de productos pesqueros también está influenciada por los visitantes. Los turistas suelen buscar experiencias gastronómicas auténticas y probar platos tradicionales griegos, que a menudo incluyen pescados y mariscos frescos. Por lo tanto, la demanda de productos pesqueros puede aumentar durante la temporada turística que abarca los meses de junio a agosto, así como durante las festividades de Semana Santa.

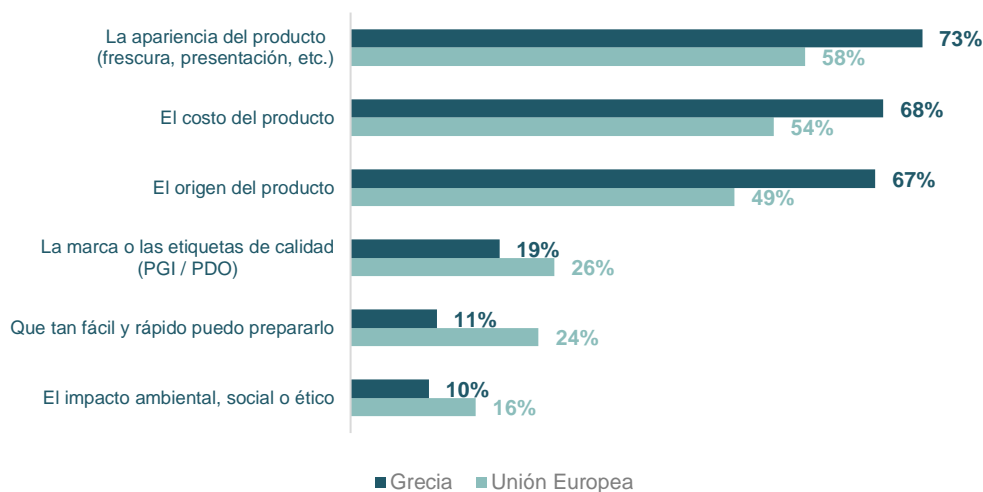
Aunque existen mayores preferencias entre la población por los productos pesqueros frescos, la cercanía a la fuente de recursos y el incremento de la demanda HORECA ha propiciado que algunas empresas enfocadas en la importación y distribución de productos pesqueros operen desde esta ciudad. Entre estos compradores destacan [Omiros Frozen Seafood](#) y [Greek Seas](#).

1.2. ANÁLISIS DEL MERCADO LOCAL

Grecia cuenta con una larga data en lo que respecta a consumo de productos hidrobiológicos; sin embargo, a nivel de consumo interno no es uno de los países líderes a nivel regional. De hecho, de acuerdo a estadísticas de EUMOFA (2020), el consumo aparente del país helénico se estima en 19.58 kilogramos per – cápita, donde las especies de mayor ingesta son los calamares, la sardina, el bacalao y las anchoas.

Los consumidores habituales, es decir, aquellos que consumen productos hidrobiológicos con frecuencia mensual, pertenecen principalmente al grupo etario que comprende a personas mayores de 40 años. Los jóvenes (15 – 24 años) son menos propensos a consumir pescados y mariscos en Grecia. Sin embargo, es importante mencionar que el segmento de consumidores regulares de la categoría representan a alrededor del 70% de la población, tres puntos porcentuales por encima de la media de la Unión Europea.

GRÁFICO N°02: PRINCIPALES FACTORES DE COMPRA DE PESCADOS & MARISCOS EN GRECIA



Fuente: Eurobarometer 2021

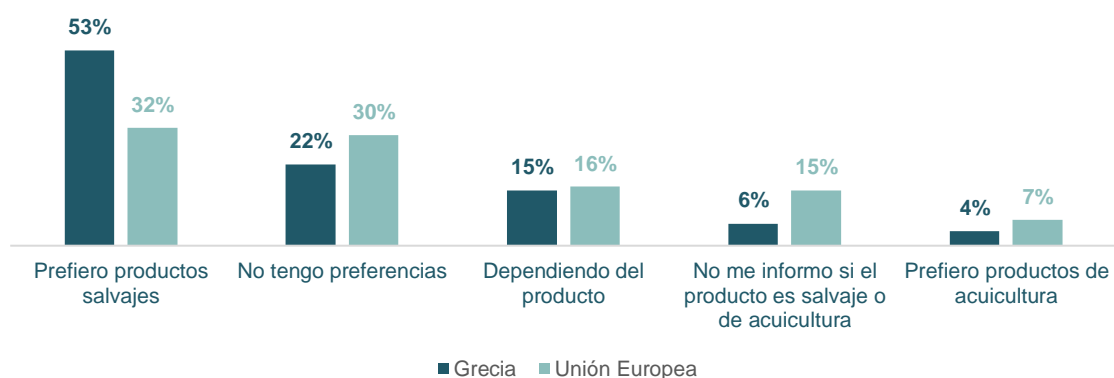
Para el grueso de griegos, alrededor del 73%, la apariencia del producto resulta el principal factor de compra, esto debido a que la frescura aún juega un papel importante, sobre todo de aquellos de mayor edad. Sin embargo, en los últimos años, la pandemia y la búsqueda de la conveniencia ha impulsado notablemente las ventas de productos procesados y , sobre todo, congelados. De hecho,

alrededor del 11% de griegos se decantan por este tipo de productos, cuyo segmento muestra gran potencial de crecimiento a mediano – largo plazo como consecuencia de la innovación y el desarrollo de nuevos productos por parte de las principales marcas.

El costo / precio es el segundo factor a tomar en cuenta entre los consumidores griegos al momento de adquirir un producto pesquero; de hecho, se debe tener en cuenta que, a pesar de la recuperación económica experimentada en años recientes, el país cuenta con uno de los ingresos per-cápita más bajos de la Unión Europea⁶. Esto, en parte, ha favorecido a las importaciones de productos pesqueros de corte económico como los langostinos vannamei, el calamar de india o la pota de Perú, los cuales resultan una alternativa interesante frente a las especies de la pesca local que se comercializan frescas y que suelen ser más costosas.

En tanto, la presencia de sellos de calidad, así como el impacto ambiental, social o ético, lo cual se traduce en certificaciones de sostenibilidad como ASC o MSC, aunque han adquirido particular relevancia en los últimos años, aun no muestran similar interés entre los consumidores griegos como sí en sus pares regionales. Esto debido a la percepción local que este tipo de certificaciones suele “encarecer” el precio de venta al consumidor final, lo cual en la práctica muchas veces también sucede.

GRÁFICO N°03: PREFERENCIAS FRENTE A PRODUCTOS DE CAPTURA & ACUICULTURA

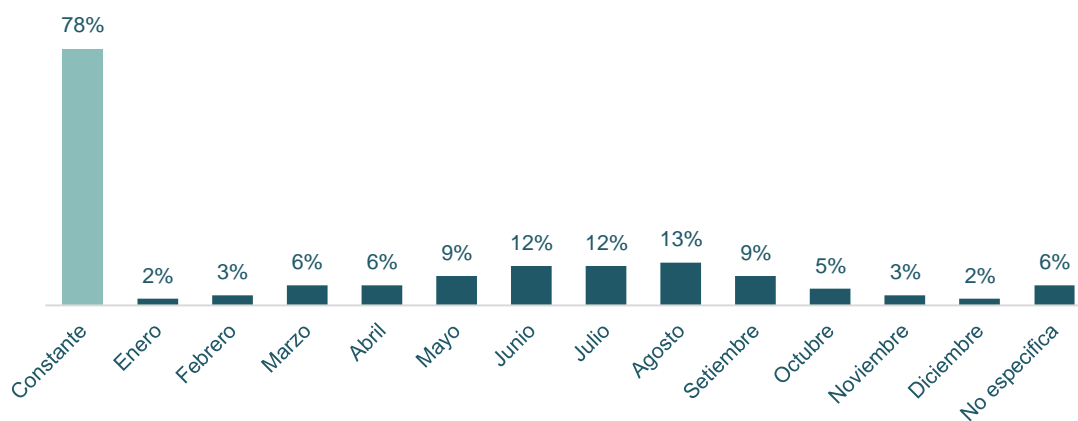


Fuente: Eurobarometer 2021

⁶ Banco Mundial DataBank

En cuanto a las actitudes de los griegos respecto al consumo de productos hidrobiológicos en base a su forma de producción se puede afirmar que persisten claras preferencias por aquellas especies de captura. De hecho, alrededor del 53% de griegos prefieren este tipo de productos, lo cual supera en 20% a la media de la Unión Europea. Sin embargo, el 47% de consumidores no guarda preferencias o, en el mejor de los casos, prefiere adquirir productos de acuicultura. Esta base cada vez es más amplia debido al importante desarrollo que ha adquirido esta actividad en el país, donde las especies más producidas y comercializadas localmente son la dorada y la lubina, así como la popularidad que ha adquirido el langostino vannamei importado.

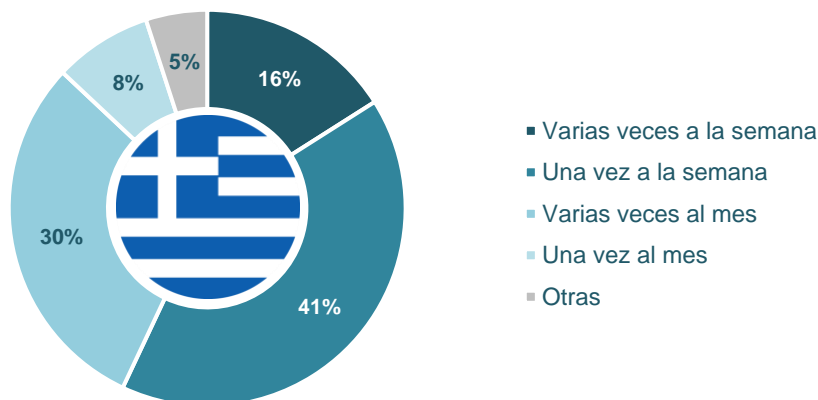
GRÁFICO Nº04: ESTACIONALIDAD DEL CONSUMO GRIEGO DE PESCADOS & MARISCOS EN CASA



Fuente: Greenpeace / IXE – Nota: Respuestas múltiples

Por otro lado, el 78% de los consumidores griegos afirman tener un consumo de productos pesqueros constante durante todo el año, un nivel bastante alto en comparación con la media europea, aunque aún menor en relación a otras plazas mediterráneas como Italia (83%) y España (82%). Sin embargo, se puede notar un ligero incremento en el consumo durante los meses de verano, entre los meses de mayo y septiembre, y menor preferencia por la ingesta de este tipo de proteínas durante los meses de invierno.

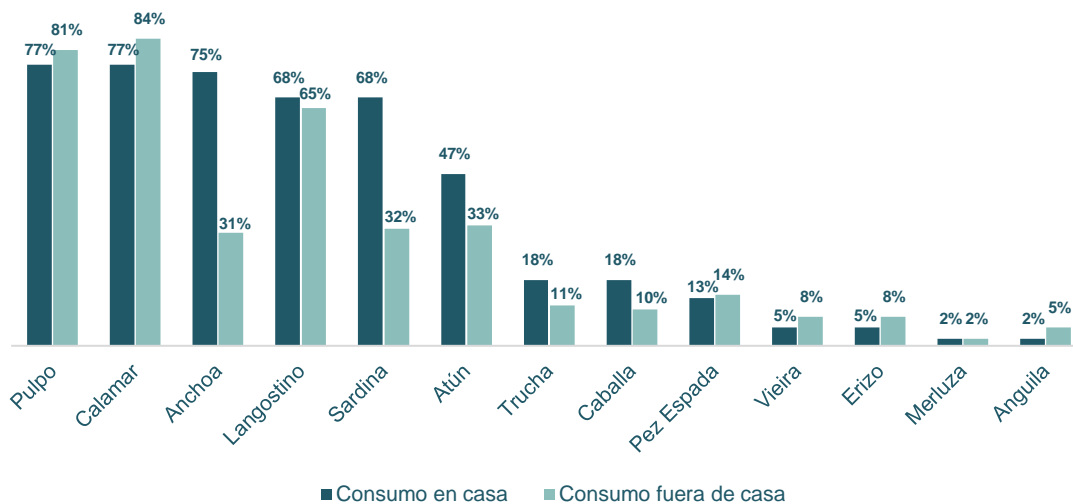
GRÁFICO Nº05: FRECUENCIA DEL CONSUMO GRIEGO DE PESCADOS & MARISCOS EN CASA



Fuente: Greenpeace / IXE

En lo relativo a la frecuencia, alrededor del 57% de griegos consumen productos pesqueros al menos una vez por semana en casa, lo cual es una clara evidencia de la preponderancia de esta proteína en la dieta de los consumidores del país. Asimismo, solamente un 5% de griegos no consume pescados y mariscos al menos una vez al mes.

GRÁFICO Nº06: PORCENTAJE DE CONSUMIDORES GRIEGOS QUE AFIRMAN HABER CONSUMIDO ESPECIES PESQUERAS SELECCIONADAS EL ÚLTIMO AÑO



Fuente: Greenpeace / IXE

Finalmente, con el objetivo de tener referencia en lo que respecta a consumo interno griego de productos comercializados en mayor o medida por Perú, se tomará como referencia un estudio realizado por Greenpeace e IXE. De acuerdo

con ello, se puede afirmar que productos populares como el pulpo, los calamares y los langostinos tienen un nivel de consumo elevado tanto dentro de casa como fuera de las mismas, es decir en el canal HORECA; esto, a su vez, explica, en parte, el crecimiento en la demanda de importaciones de estos productos. Por otro lado, productos como las anchoas y las sardinas suelen tener un mayor consumo dentro de casa, mientras que especies de alto valor comercial como los erizos, las vieiras y las anguilas suelen tener una mayor demanda a nivel de foodservice, donde atienden nichos específicos relacionados a la gastronomía asiática básicamente.

1.3. ANÁLISIS DEL MERCADO HORECA

Grecia recibe anualmente alrededor de 30 millones de turistas, casi tres veces el tamaño de su población, lo cual lo posiciona como uno de los diez principales destinos del mundo. Esto se traduce en una gran oferta HORECA⁷, la cual está conformada por 10 098 hoteles y más de 100 mil restaurantes, cafeterías, bares y centros de entretenimiento⁸.

Los grandes jugadores en la industria hotelera griega son los franquiciados locales de marcas internacionales, tales como Sani Resorts, Grecotel, Ionian Hotel Enterprises, Lampsá Hellenic Hotels y Regency Entertainment; aunque en los últimos años los *hoteles boutique* independientes han comenzado a modificar la estructura del mercado. En líneas generales, la demanda de los hoteles aporta un impulso estacional, especialmente entre los meses de junio y agosto, a las ventas de alimentos y bebidas. De hecho, para dimensionar la importancia de los alimentos y bebidas (en términos de calidad, variedad y precios coherentes) dentro de la propuesta hotelera griega, se debe tomar en cuenta que este ítem es considerado como uno de los cinco elementos que crean valor durante la estadía⁹.

⁷ HORECA: Acrónimo de HOteles, REstaurantes & CAFés

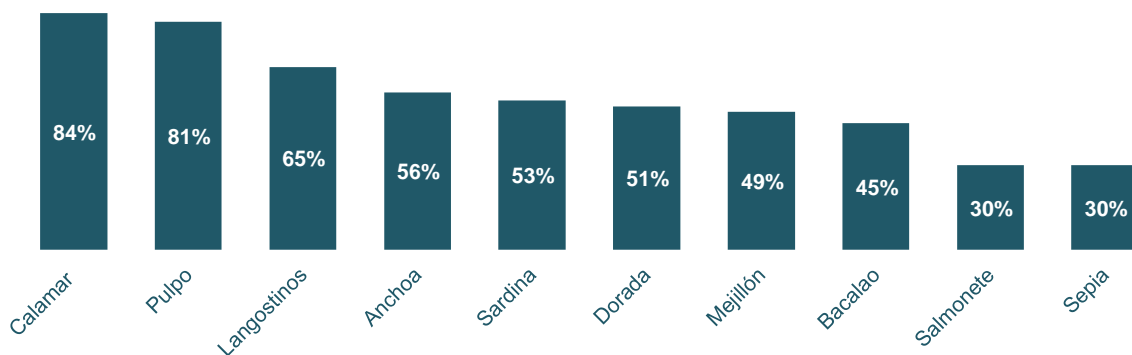
⁸ Hellenic Statistical Authority (2021)

⁹ USDA

Los pescados y mariscos son ingredientes clave dentro de la propuesta gastronómica griega, en general, y de las islas del Mediterráneo, en particular, donde se suele concentrar el flujo turístico. Aunque una parte importante de la demanda es cubierta por la pesca local, es creciente el intercambio comercial que existe entre las cadenas de hoteles con distribuidores / importadores especializados quienes han desarrollado esquemas de proveeduría desde Atenas – El Pireo y Heraklión, principalmente.

Por otro lado, el comer fuera es un componente muy importante de la cultura griega. De hecho, durante la crisis que afectó fuertemente al país (2009 – 2018), los griegos prefirieron recortar sus gastos en compras de prendas de vestir y viajes, antes que restringir su consumo en restaurantes. Esto ha sido resultado de un impresionante crecimiento en la popularidad de negocios de foodservice enfocados en precios bajos como pequeñas cafeterías locales y operadores de fast food. Gregory's (Microgevmata), Goody's y Everest son las cadenas de comida rápida más populares del país. Asimismo destacan negocios de comida rápida independientes a través de las cuales se busca comercializar productos típicos de calidad, como el gyros (kebab al estilo griego), a precios competitivos. Muchas de estas pequeñas empresas tienden a estar abiertas hasta altas horas de la noche y son populares entre los jóvenes que van camino a casa después de las fiestas.

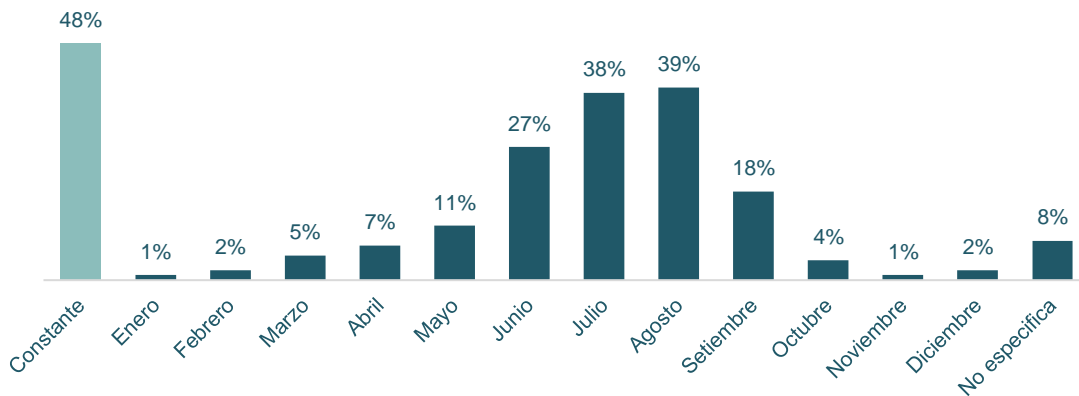
GRÁFICO N°07: PORCENTAJE DE CONSUMIDORES GRIEGOS QUE AFIRMAN HABER CONSUMIDO ESPECIES PESQUERAS SELECCIONADAS FUERA DE CASA EN EL ÚLTIMO AÑO



Fuente: Greenpeace / IXE

En lo que respecta a consumo de productos pesqueros, claramente existen preferencias por calamares y pulpos, especies que consumen más del 80% de los griegos al menos una vez al año cuando salen a comer fuera de casa. Otras especies que muestran particular relevancia son los langostinos, los cuales son importados mayoritariamente desde Ecuador e India, así como pescados propios de la dieta mediterránea como anchoas, sardinas, doradas y bacalaos.

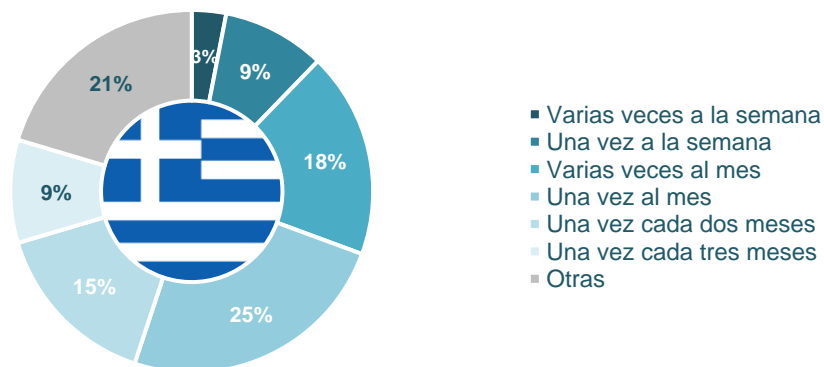
GRÁFICO N°08: ESTACIONALIDAD DEL CONSUMO GRIEGO DE PESCADOS & MARISCOS FUERA DE CASA



Fuente: Greenpeace / IXE

A diferencia del consumo dentro de casa, el consumo griego de pescados y mariscos en restaurantes muestra una estacionalidad muy marcada durante los meses de verano, con picos pronunciados durante los meses de julio y agosto. Asimismo, alrededor de la mitad de griegos suelen mostrar un consumo constante de este tipo de productos fuera de casa durante todo el año.

GRÁFICO N°09: FRECUENCIA DEL CONSUMO GRIEGO DE PESCADOS & MARISCOS FUERA DE CASA



Fuente: Greenpeace / IXE

En promedio, se estima que los griegos consumen pescados y mariscos en restaurantes con una frecuencia de 1.5 veces al mes, un indicador menor al mostrado por otros mercados mediterráneos como España (2.6 veces / mes) e Italia (2 veces/mes). Sin embargo, el consumo de productos marinos en restaurantes siempre se ve potenciado por los turistas.

Finalmente, es importante mencionar que los proveedores más importantes del foodservice son, en primer lugar, importadores o agentes, que también pueden ser mayoristas y/o distribuidores, especializados con cobertura a nivel nacional. Asimismo, los restaurantes más pequeños suelen aprovisionarse a través de retailers de formato “Cash & Carry”, debido a que sus volúmenes de compra no son lo suficientemente grandes para ser atendidos directamente por grandes importadores con precios competitivos. En tanto, también existen mayoristas / distribuidores intermedios quienes compran productos a procesadores locales e importadores para posteriormente colocarlos entre sus clientes.

1.4. ANÁLISIS DEL MERCADO INDUSTRIAL

La industria pesquera Grecia incluye actividades tales como congelación, procesamiento (fileteado, salado, secado, ahumado, marinado, cocinado y enlatado), y descascarillado de mariscos, esencialmente de mejillones.

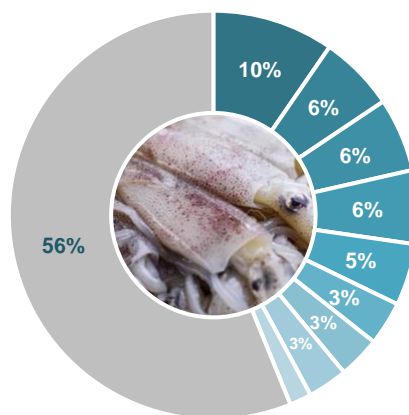
La mayoría de las unidades de procesamiento se han desarrollado cerca de los grandes centros urbanos para garantizar la facilidad de acceso y distribución de los productos. Sin embargo, debe señalarse que algunas empresas de tamaño significativo, especialmente dedicadas a la elaboración de enlatados y ahumados, se encuentran en ciudades sin acceso a puertos o lugares de subasta de pescado.

Se calcula que el 77% de la producción industrial griega se destina al mercado doméstico, mientras que 22% tiene como mercado otras plazas de la Unión Europea y solo 1% a otros mercados del exterior¹⁰.

¹⁰ Scientific, Technical & Economic Committee for Fisheries – STECF (2022)

La industria de procesamiento griega se encuentra dominada por los productos congelados. De hecho, se estima que el 80% de la producción de procesamiento del país está compuesta por filetes, presentaciones HG y preformados congelados; mientras que el 11% son productos enlatados, el 6% salados, el 2% ahumados y tan solo 1% ensaladas.

GRÁFICO N°10: PRINCIPALES ESPECIES DESTINADAS A LA INDUSTRIA DE PROCESAMIENTO DE GRECIA 2019



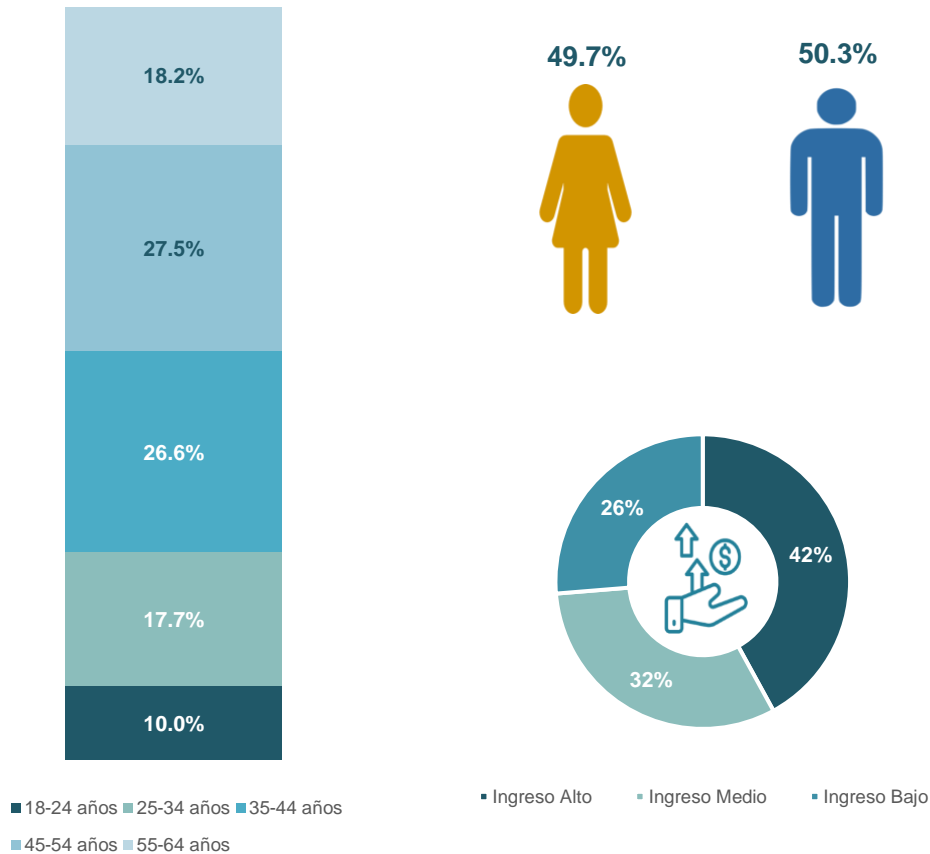
■ Calamar ■ Sardina ■ Pulpo ■ Anchoveta ■ Langostino ■ Bacalao ■ Dorada ■ Salmón ■ Mejillón ■ Otros

Fuente: Scientific, Technical & Economic Committee for Fisheries – STECF

Finalmente, en base a estadísticas de 2019, las principales especies transformadas por la industria griega son el calamar (5.8 mil TN), sardinas (3.7 mil TN), anchoas (3.4 mil TN), langostinos (2.95 mil TN) y pulpos (2.85 mil TN). Estas cinco especies combinadas representan el 36% de la materia prima comprada en 2019.

1.5. PERFIL DEL CONSUMIDOR

GRÁFICO N°11: INFORMACIÓN ESTADÍSTICA DEMOGRÁFICA DEL CONSUMIDOR DE PRODUCTOS PESQUEROS EN GRECIA (2021)

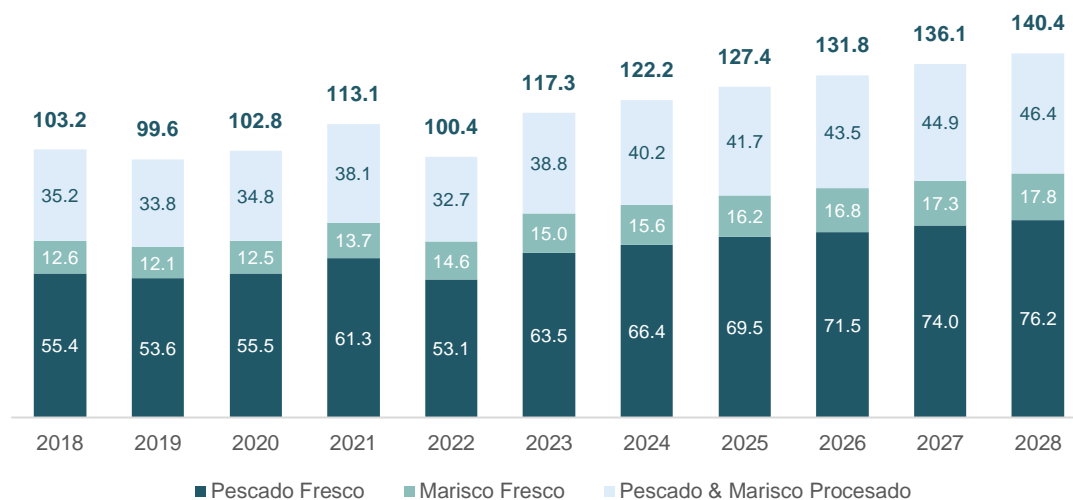


Fuente: Statista

De acuerdo con información de Statista, al 2021, el consumidor griego promedio de productos hidrobiológicos tiene entre 35 y 54 años, y cuenta con niveles de ingreso medios – altos. De hecho, alrededor del 54.1% de los consumidores griegos de la categoría se encuentran dentro de este grupo etario y alrededor del 74% pertenece a sectores de ingresos medios y altos. Es importante mencionar en este punto que los niveles de ingresos guardan relación directamente proporcional con el consumo de pescados y mariscos, al ser proteínas relativamente caras para el promedio de griegos.

En tanto, las especies preferidas por los griegos son los calamares, las sardinas, el bacalao y la anchoveta.

GRÁFICO Nº12: EVOLUCIÓN & PROYECCIONES DEL GASTO PER CÁPITA EN PESCADOS & MARISCOS POR CATEGORÍA - USD UNIDADES



Fuente: Statista

El gasto per-cápita en pescados y mariscos en Grecia alcanzó los USD 100.4 en 2022 y se espera que muestre un crecimiento promedio anual de 5.7% en los próximos seis años, hasta alcanzar USD 140.4 en 2028.

De hecho, aunque los pescados frescos continúan siendo los preferidos por la población griega, existen buenas perspectivas para los productos procesados, usualmente elaborados en base a especies importadas, debido a su conveniencia y precio competitivo.

GRÁFICO Nº13: PRINCIPALES CANALES DE COMPRA* DE PESCADOS & MARISCOS EN GRECIA & LA UNIÓN EUROPEA (2021)



Fuente: Eurobarometer 2021 Nota: Respuesta múltiple

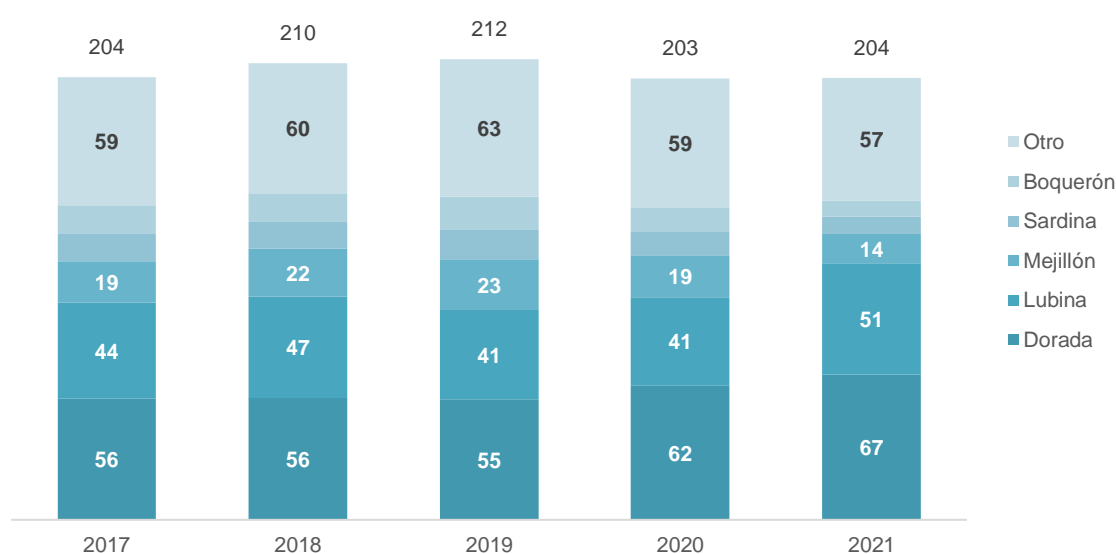
Las pescaderías o tiendas especializadas son el canal de comercialización preferido por los griegos, quienes asocian este tipo de establecimientos a una mayor frescura y calidad. Sin embargo, la pandemia ha propiciado que más de la mitad de los consumidores opten por realizar sus compras de productos hidrobiológicos en formatos del canal moderno, como supermercados e hipermercados.

2. ANALISIS DE LA OFERTA

En esta sección se realizará un análisis detallado de la producción local; asimismo, se identificará a los principales competidores internacionales de productos hidrobiológicos del mercado griego, así como se describirá su posición competitiva en base a estadísticas oficiales e internacionales.

2.1. PRODUCCIÓN LOCAL

GRÁFICO Nº14: EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN HIDROBIOLÓGICA DE GRECIA
MILES DE TN



Fuente: FAO FishstatJ

La producción hidrobiológica griega ha fluctuado entre 200 – 210 mil toneladas en los últimos cinco años. Durante este periodo, la acuicultura ha experimentado una expansión importante y ha pasado de significar el 62% de la producción del país en 2017, a representar el 71% de la misma en 2021. La maricultura es la sub-actividad de mayor relevancia y constituye el 98% de la producción acuícola del país; de hecho, las especies de mayor producción, como la dorada, la lubina y el mejillón, se obtienen a través de este método. Como consecuencia de ello, Grecia se ha posicionado como el principal productor acuícola de pescados y el tercero a nivel general dentro de la Unión Europea¹¹.

¹¹ [Greek Aquaculture 2022 – Hellenic Aquaculture Producers Organization \(HAPO\)](#)

En contraste, las capturas han disminuido a una media anual de 6.6% durante el periodo 2017 - 2021 hasta alcanzar 59 mil TN, lo cual representa alrededor del 29% de la producción pesquera griega. Alrededor de un tercio de las capturas del país corresponden a pelágicos pequeños de alta demanda dentro de la gastronomía mediterránea como las sardinas europeas y boquerones. En líneas generales, la producción de mariscos salvajes, como los pulpos, calamares y sepias, ha mostrado un descenso en los últimos años y la disponibilidad de estos recursos es cada vez menor por lo cual se ha incrementado la demanda de importaciones.

2.2. ANÁLISIS DE LAS IMPORTACIONES

2.3. ANÁLISIS DE LAS IMPORTACIONES POR CATEGORÍA DE PRODUCTO

En esta sección se analizará la dinámica comercial para las subpartidas arancelarias propias del capítulo 03, así como las correspondientes a los subcapítulos 1604 y 1605, las cuales refieren a productos pesqueros para consumo humano directo.

TABLA N°02: BALANZA COMERCIAL DE PRODUCTOS PESQUEROS GRECIA – MUNDO
MILLONES DE USD

Importadores	2018	2019	2020	2021	2022	Var.% 2022 - 2021	TCP % 2022 - 2018
Exportaciones	800	757	826	943	966	2.40%	4.82%
Importaciones	610	598	477	638	737	15.57%	4.82%
Balanza Comercial	190	159	349	306	229	-	-

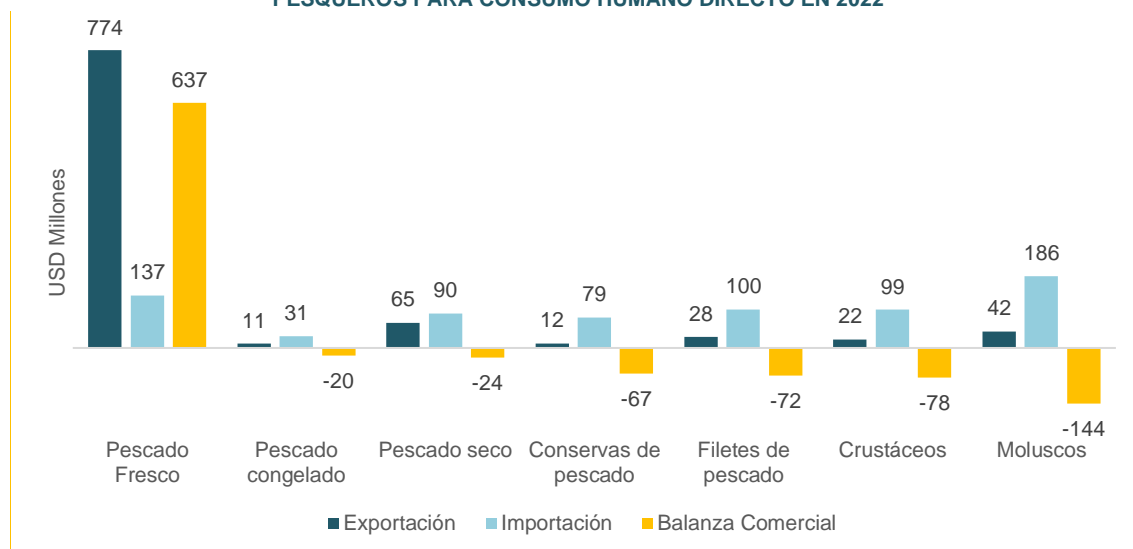
Fuente: COMTRADE

En los últimos cinco años, la balanza comercial en lo que respecta a productos pesqueros para consumo humano directo en Grecia ha sido positiva, como consecuencia directa de los elevados niveles de exportación de los pescados frescos / refrigerados, los cuales sumaron USD 774 millones en 2022 y que tienen como especies más relevantes a dorados y lubinas.

En tanto, las importaciones griegas alcanzaron un récord histórico al sumar USD 737 millones en 2022. De hecho, a nivel interanual, las importaciones de

productos pesqueros para consumo humano directo en valor se expandieron en 15.6%, tasa muy por encima de la registrada por las exportaciones que crecieron apenas 2.4% en similar periodo.

GRÁFICO N°15: EVOLUCIÓN DE LA BALANZA COMERCIAL DE GRECIA PARA CATEGORÍAS DE PRODUCTOS PESQUEROS PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO EN 2022



Fuente: COMTRADE

Las importaciones de productos hidrobiológicos es deficitaria en la mayoría de categorías analizadas, a excepción de pescado fresco / refrigerado, con una balanza comercial negativa superior a los USD 50 millones en lo que respecta a conservas de pescado, filetes de pescado, crustáceos y, en particular, moluscos. En esta última categoría existe un déficit comercial por USD 144 millones como consecuencia de una demanda creciente de dos especies en particular: pulpo y calamar.

A continuación se presentará un perfilamiento de las importaciones griegas de productos pesqueros para consumo humano directo:

- Las importaciones griegas de productos pesqueros corresponden a una demanda basada en mariscos, donde los crustáceos y moluscos en todas sus presentaciones representan alrededor del 40% de las compras del país.

- A nivel de mariscos, el país muestra una estructura de suministro relativamente diversificada con proveedores de los cinco continentes. Por ejemplo, en el caso de los moluscos congelados, aunque el principal proveedor es India, este apenas representa poco más del 20% de las compras griegas en 2022, seguido por orígenes tan distintos como España (Europa), Nueva Zelanda (Oceanía), Indonesia (Asia) y Mauritania (África). Ello propicia oportunidades para el ingreso de nuevos proveedores y explica, en parte, el poco peso que tiene el factor distancia geográfica, lo cual puede ser aprovechado por actores relevantes de Latinoamérica como México o Perú.
- Por otro lado, las importaciones de crustáceos sumaron USD 99 millones en 2022, lo cual se traduce en un crecimiento medio anual de 9.1% en los últimos cinco años. Los langostinos vannamei representan alrededor del 42% de la demanda, la cual es cubierta básicamente por dos proveedores: Ecuador e India. En tanto, los langostinos de aguas frías concentran el 40% de las importaciones, siendo el gambón argentino uno de los productos con mayor movimiento comercial.
- A nivel de pescados, es de particular relevancia explicar el fuerte dinamismo que ha adquirido en los últimos años los salmones ahumados, los cuales se han posicionado como los principales productos pesqueros importados por Grecia con una participación de 10% sobre el total en 2022. Dentro de esta categoría, algunos productos que podrían ser de interés para Perú, con buen desempeño a nivel de importaciones pero con montos comerciados aún limitados, son las merluzas congeladas (USD 5.4 millones) y los filetes congelados de merluza (USD 1.9 millones), aunque es importante mencionar que la especie preferida es la merluza argentina o *hubbsi*.
- Los principales importadores griegos de la categoría, en especial aquellos enfocados en el desarrollo de productos, muestran apertura en conocer la propuesta de nuevos insumos y/o especies pesqueras que podrían ser

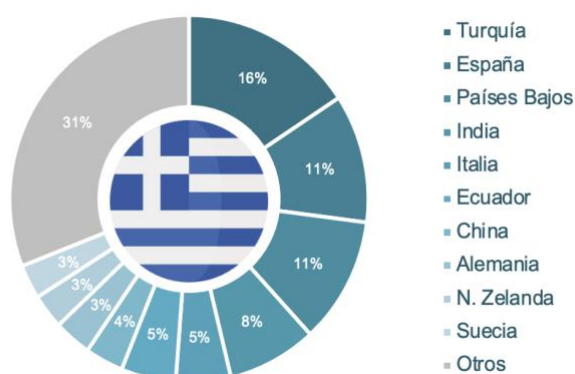
utilizadas dentro de sus procesos. En este contexto, productos versátiles de corte económico podrían ser relevantes y encontrar mayores económicos tales como la pota y los langostinos vannamei.

2.4. ANÁLISIS DE LAS IMPORTACIONES POR ORIGEN

TABLA N°03: GRECIA- RANKING DE PAÍSES PROVEEDORES DE PRODUCTOS PESQUEROS 2022

RK	Proveedor	Valor Importado 2022 - USD Millones	Var % 2022 - 2021	TCP % 2022 - 2018
1º	Turquía	116	11.2%	14.4%
2º	España	83	20.4%	7.6%
3º	Países Bajos	82	65.3%	4.0%
4º	India	59	23.5%	10.0%
5º	Italia	37	-7.0%	-1.5%
6º	Ecuador	36	17.3%	24.3%
7º	China	25	32.9%	-2.3%
8º	Alemania	25	6.8%	2.4%
9º	N. Zelanda	23	60.6%	5.4%
10º	Suecia	22	5.6%	4.9%
37º	Perú	2	-18.2%	6.9%
	Otros	226	-	-
	Mundo	737	15.6%	4.8%

Fuente: COMTRADE



La expansión de las importaciones en los últimos años ha beneficiado a la mayoría de proveedores; de hecho, ocho de los diez principales mercados de origen de las importaciones pesqueras griegas han mostrado crecimiento, tanto a nivel interanual como quinquenal. Vale la pena destacar el importante incremento en las importaciones desde países no europeos como Ecuador, Nueva Zelanda e India.

Como se puede notar en la Tabla N°03, las importaciones pesqueras griegas muestran una estructura diversificada y, hasta cierto punto, atomizada; ello debido a que no existe un liderazgo marcado de alguno de los principales países proveedores. De hecho, el principal suplidor de productos pesqueros de Grecia, el limítrofe Turquía, apenas tiene una participación de 16%, seguido por España (11%), Países Bajos (11%) e India (8%).

En tanto, Perú es el trigésimo cuarto (34^o) proveedor mundial de productos pesqueros de Grecia y el quinto latinoamericano, por detrás de Ecuador, Argentina, Chile y México. Las importaciones de productos pesqueros procedentes de Perú sumaron USD 2.3 millones en 2022 y se concentraron casi en su totalidad en la subpartida correspondiente a la pota cruda congelada (USD 2.2 millones), aunque también se registraron envíos bastante menores de conchas de abanico congeladas (USD 96 mil). Otros productos peruanos que Grecia ha importado esporádicamente en los últimos años son las anchoas en salmuera y conservas de atún. Sin embargo, esta base podría diversificarse si se tiene en cuenta el potencial que tiene el mercado griego para otros mariscos como los langostinos vannamei, el gambón argentino o la merluza congelada.

3. ANÁLISIS POR PRODUCTO PRIORIZADO

En la presente sección se detallará de manera específica información relevante de mercado para cada uno de los productos priorizados por PROMPERÚ que cuenten con valores de importación superiores a US\$ 5 millones.

Estos hallazgos son resultado del análisis integrado de información primaria como entrevistas a profundidad con actores clave dentro de la industrias y acciones de store check en las principales plataformas comerciales del país; así como fuentes secundarias como estadísticas de comercio internacional, portales de información especializados y centros de investigación.

3.1. CALAMARES CRUDOS CONGELADOS (0307.43)

TABLA N°04: EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE CALAMARES CRUDOS CONGELADOS
MILLONES DE USD

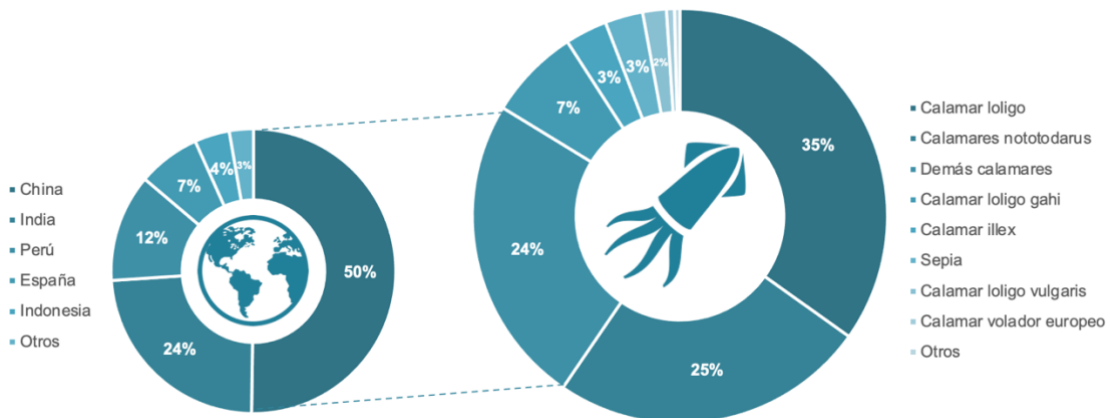
RK	País	2018	2019	2020	2021	2022		Var. % 2022 - 2021	Cuota de mercado (2022)	Precio referencial (US\$/T - 2022)
						Valor	Cantidad (T)			
1º	India	25	23	15	27	38	6,650	36.97%	33%	5,641
2º	N. Zelanda	18	16	10	14	22	5,701	60.98%	19%	3,885
3º	España	8	10	6	11	14	2,864	28.13%	12%	4,836
4º	China	11	8	7	8	9	2,973	18.86%	8%	3,084
5º	Taiwán	5	4	3	5	7	771	51.64%	6%	8,898
9º	Perú	1	1	2	3	2	684	-16.46%	2%	3,154
	Otros	22	18	20	24	22	3,454	-9.84%	19%	6,365
	Total	90	80	63	91	114	23,097	24.71%	100%	4,922

Fuente: COMTRADE

En líneas generales, las importaciones griegas de calamares crudos congelados alcanzaron un récord histórico en 2022, año en el que alcanzaron USD 114 millones. Ello posicionó al país como el décimo tercer (13º) mayor importador de este producto a nivel mundial y el quinto (5º) de Europa, superando a otros actores de relevancia como Australia, Marruecos, Rusia o Hong Kong.

A nivel arancelario, Grecia clasifica a los calamares crudos congelados en diez subpartidas específicas, aunque solo tres concentran más del 80% del flujo de importación anual; a saber, aquellas correspondientes a calamar loligo congelado, demás sepias y calamares congelados (incluye a pota), y calamares *nototodarus* congelados.

GRÁFICO N°16: PARTICIPACIÓN DE LAS PRINCIPALES ESPECIES DE CALAMARES EN LAS IMPORTACIONES DE LA SUBPARTIDA 0307.43 DE GRECIA & PARTICIPACIÓN DE LOS PRINCIPALES PROVEEDORES DE DEMÁS CALAMARES CRUDOS CONGELADOS



Fuente: COMTRADE

En lo que respecta a variedad específica, alrededor del 35% de las importaciones griegas estuvieron compuestas por calamares loligo, donde la variedad *I.duvaucelli* procedente de India es la de mayor demanda. Esta especie se ha posicionado como un sustituto económico, al cada vez más escaso y, por ende, menos accesible calamar local (*loligo vulgaris*), debido a su similitud a nivel de características físicas, especialmente en lo que respecta a tamaño que bordea los 30 centímetros. Sin embargo, en palabras de los compradores griegos, un punto débil del calamar indio es la textura, la cual suele ser menos tierna en comparación con otras especies.

En segundo lugar, con un cuarto de participación del mercado griego de importación, se encuentra el pota neozelandesa (*nototodarus sloanii*). Se trata de una materia prima de gran calidad, lo cual se traduce en una mejor textura y buen sabor, pero de alto precio y peor rendimiento en elaboración que el íllex y

la pota sudamericana. Pese a lo mencionado, es el insumo preferido por las empresas procesadoras griegas; tal es el caso de [Kontoveros](#), la cual cuenta con una línea de preformados dirigidos al retail y al foodservice a base de pota neozelandesa, tales como kebabs, albóndigas, salchichas y hamburguesas. Por otro lado, de acuerdo con estadísticas de comercio, se puede afirmar que la tercera especie de calamar con mayores niveles de importación es la pota del Pacífico con un nivel de compras equivalente en 3.5 mil toneladas (USD 10.5 millones) en 2022. La pota es una materia prima alternativa y económica en comparación con la variedad neozelandesa, por lo cual se ha posicionado como el segundo calamar dirigido para la industria. La demanda griega se centra en cuatro subproductos específicos tales como aletas, anillas, rejos y tentáculos. En el caso de las anillas, suelen importarse para comercializarse directamente en retail tal como lo hace Pescanova. En el caso de los tentáculos, se importan con un nivel de glaze de 20% y suelen dirigirse al canal foodservice, ya sea entero o porcionado. Es importante mencionar que a diferencia del calamar gigante neozelandés, la pota sudamericana aun no se utiliza masivamente en la industria de procesamiento, probablemente el segmento más grande de mercado, lo cual representa una oportunidad importante para expandir el mercado tal como se hizo hace casi dos décadas en otras plazas europeas como España o Italia.

TABLA N°05: PRESENTACIONES DE CALAMARES COMERCIALIZADAS A NIVEL RETAIL EN GRECIA

Producto	Marca / Importador	País de Origen	Precio por kg.
	Importador: Atlantikos Descripción: Anillas de calamar taderodes Ice-glaze: 15% Peso: 500gr	 China	EUR 9.64 USD 10.53



Importador: [Pescanova Helas](#)

Descripción: Tentáculos de pota

Ice-glaze: 15%

Peso: 470 gr



Perú

EUR 17.5
USD 19.0



Importador: [Atlantikos](#)

Descripción: Tubos de pota congelados

Ice-glaze: 15%

Peso: 595 gr



China

EUR 9.49
USD 10.3



Importador: [Atlantikos](#)

Descripción: Porciones de calamar indio – R&T

Ice-glaze: 15%

Peso: 425gr



India

EUR 11.34
USD 12.38



Importador: [Kallimanis](#)

Descripción: Calamares indios enteros limpios

Ice-glaze: 15%

Peso: 590 gr



India

EUR 16.9
USD 18.55



Importador: [Global Synergy](#)

Descripción: Tentáculos de pota

Ice-glaze: 15%

Peso: 850 gr



Perú &
Portugal

EUR 8.22
USD 7.64



Importador: [Pescanova Helas](#)

Descripción: Tentáculos de pota

Ice-glaze: 15%

Peso: 850 gr



Perú

EUR 8.22
USD 7.64



Importador: [Atlantikos](#)

Descripción: Mixtura de mariscos (gambas, pota & surimi)

Ice-glaze: 15%

Peso: 425 gr



China & España

EUR 7.74
USD 8.45



Importador: [Global Synergy](#)

Descripción: Anillas de pota empanizadas a la romana

Ice-glaze: 15%

Peso: 400 gr



España

EUR 5.88
USD 6.41



Importador: [Kontoveros](#)

Descripción: Albóndigas de pota neozelandesa & pulpo

Ice-glaze: No especifica

Peso: 400 gr



Grecia

EUR 18.7
USD 19.64



Importador: [Kontoveros](#)

Descripción: Hamburguesas de pota neozelandesa & pulpo

Ice-glaze: No especifica

Peso: 460 gr



Grecia

EUR 16.63
USD 18.14



Importador: [Kontoveros](#)
 Descripción: Salchichas de pota neozelandesa & pulpo
 Ice-glaze: No especifica
 Peso: 450 gr



EUR 17.00
 USD 18.55



Importador: [Kontoveros](#)
 Descripción: Kebabs de pota neozelandesa & pulpo
 Ice-glaze: No especifica
 Peso: 450 gr

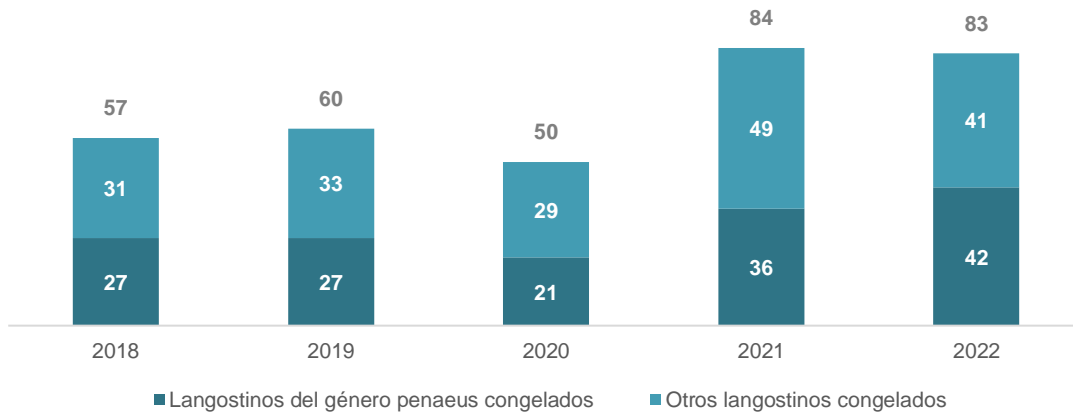


EUR 17.00
 USD 18.55

Fuente: Store-check online y físico

3.2. LANGOSTINOS CONGELADOS (0306.17)

GRÁFICO Nº17: EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE LANGOSTINOS CONGELADOS DE GRECIA POR ESPECIE



Fuente: COMTRADE

Grecia se encuentra ubicado dentro de los principales veinticinco importadores mundiales de langostinos congelados y ocupa la octava (8^o) posición a nivel de la Unión Europea, con un valor de compras equivalente a USD 83 millones en 2022. De hecho, ha sido uno de los mercados con mayor dinamismo en el último quinquenio, al registrar una tasa de crecimiento medio anual en sus importaciones de 11% en valor y 15% en volumen.

Este buen desempeño, en parte, es explicado por el buen desempeño que han adquirido recientemente los langostinos del género penaeus, donde la variedad *I. vannamei* es la más relevante. En 2022, por primera vez, las compras de esta variedad han superado el 50% del valor importado en lo que respecta a langostinos congelados, esto debido a su menor precio frente a otras especies de captura como el gambón rojo o los langostinos del Mediterráneo.

**TABLA N°06: EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE LANGOSTINOS DEL GÉNERO PENAUEUS CONGELADOS
MILLONES DE USD**

RK	País	2018	2019	2020	2021	2022		Var. % 2022 - 2021	Cuota de mercado (2022)	Precio referencial (US\$/T - 2022)
						Valor	Cantidad (T)			
1º	Ecuador	13	14	16	26	31	5,019	21.27%	74%	6,229
2º	India	2	2	1	3	4	537	44.87%	9%	6,882
3º	Bangladesh	2	3	1	3	3	288	-4.05%	6%	8,804
4º	Senegal	1	2	1	1	1	96	0.27%	3%	11,639
5º	España	1.5	0.6	0.2	0.8	0.9	64	13.76%	2%	13,386
	Otros	7	5	2	3	3	242	-3.92%	6%	10,962
	Total	27	27	21	36	42	6,246	18.31%	100%	6,744

Fuente: COMTRADE

Las importaciones de langostinos del género penaeus congelados sumaron USD 42 millones en 2022, lo cual ha significado un crecimiento sostenido desde 2016, el cual solamente fue interrumpido por la pandemia en 2020. Se trata de un mercado concentrado, históricamente capitalizado por Ecuador que cubre el 74% de este segmento, pero en expansión que brinda oportunidades para nuevos proveedores.

El mercado griego del vanammei se caracteriza por una sólida demanda de presentaciones enteras (Head-On Shell-On), donde las tallas¹² predominantes son 30/40 y 20/30, aunque eventualmente también se importan calibres 40/50, 50/60 y 10/20.

Por otro lado, Pescanova Hellas es el principal comprador del vanammei sudamericano, ya que representa alrededor de un tercio de las importaciones griegas de langostinos desde Ecuador. Asimismo, destacan [Vasilis Savramis & Co](#), el cual también es un importante importador de gambón argentino; [Kallas](#)

¹² Los calibres indicados se encuentran medidos en una escala de unidades / kg

[Incorporation](#), empresa fuertemente posicionada en el canal HORECA debido a su amplia gama de productos entre los que se encuentran langostinos vanammaei, black tiger y gambones rojos; y Daily Food & Drinks Ltd, importador y mayorista especializado en alimentos dirigidos al retail. Otros importadores de langostinos vannamei procedentes de Sudamérica a tomar en cuenta son [Omiros Frozen Seafood](#), [Okeanos IKE](#), [Daskalakis Manos](#), [Atlantikos SA](#) y [Aquatrade](#).

TABLA Nº07: PRESENTACIONES DE LANGOSTINOS DEL GÉNERO PENAEUS COMERCIALIZADAS A NIVEL RETAIL EN GRECIA

Producto	Marca / Importador	País de Origen	Precio por kg.
	Importador: Genfroco AE Descripción: Langostinos vannamei enteros Ice-glaze: 15% Peso : 270gr	 Ecuador	EUR 14.5 USD 15.9
	Importador: Pescanova Helas Descripción: Langostinos vannamei enteros 30/40 Ice-glaze: 15% Peso : 400gr	 Ecuador	EUR 16.96 USD 18.65
	Importador: Atlantikos Descripción: Langostinos vannamei enteros 20/25 Ice-glaze: 15% Peso: 425 gr	 Ecuador	EUR 22.33 USD 25.57



Importador: Daily Food & Drinks

Descripción: Langostinos vannamei enteros 30/40 A2

Ice-glaze: 15%

Peso: 2 kg



Ecuador

EUR 14.8
USD 16.3



Importador: Daily Food & Drinks

Descripción: Colas P&D 60/80

Ice-glaze: 15%

Peso: 500 gr



India

EUR 9.6
USD 10.5



Importador: [Primstar VB](#)

Descripción: Colas P&D 20/40

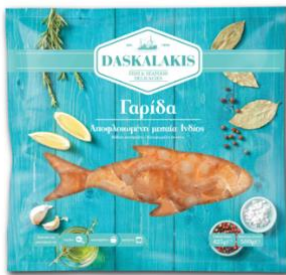
Ice-glaze: 15%

Peso: 500 gr



India

EUR 10.62
USD 11.68



Importador: [Daslakis Manos](#)

Descripción: Colas P&D tail on cocidas medianas

Ice-glaze: 15%

Peso: 500 gr



India

EUR 16.4
USD 18.0



Importador: [Pescanova Helas](#)

Descripción: Colas P&D tail on cocidas

Ice-glaze: 15%

Peso: 415 gr



India

EUR 28.51
USD 31.38

Fuente: Store-check online y físico

**TABLA N°08: EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE OTROS LANGOSTINOS CONGELADOS
MILLONES DE USD**

RK	País	2018	2019	2020	2021	2022		Var. % 2022 - 2021	Cuota de mercado (2022)	Precio referencial (US\$/T - 2022)
						Valor	Cantidad (T)			
1º	India	13	12	13	16	16	2,461	-4.09%	39%	6,332
2º	Argentina	9	11	7	14	8	955	-45.29%	15%	8,024
3º	Chipre	0.5	-	2	4	5	1,568	31.52%	25%	3,135
4º	P. Bajos	1	1	2	5	4	560	-6.08%	9%	7,997
5º	España	4	3	2	4	4	383	-6.90%	6%	9,261
	Otros	3	6	3	5	4	398	-25.81%	6%	8,998
	Total	30	33	28	47	40	6,325	-16.10%	100%	6,288

Fuente: COMTRADE

Las importaciones de langostinos silvestres congelados en Grecia alcanzó USD 40 millones en 2022, lo cual significó un descenso de 16.1% con respecto al año anterior. El principal factor que explica este comportamiento negativo ha sido el encarecimiento de los precios como consecuencia de la inflación, lo cual propició una menor demanda de especies de alto valor comercial como el gambón rojo argentino, cuyas compras se contrajeron en 45.3% de manera interanual.

Sin embargo, es importante mencionar que la popularidad del gambón rojo se deriva de su posicionamiento como sustituto económico de los camarones del Atlántico de producción local, cuyos precios de venta incluso pueden hasta duplicar los de los primeros. De hecho, en algunos comercios suele ofrecerse gambón argentino descongelado como camarón de producción local “fresco”.

Pese al negativo comportamiento mostrado por las importaciones en 2022, se espera que estas mantengan un crecimiento sostenido a mediano plazo debido al déficit incremental en lo que respecta a producción local. Actualmente, los langostinos de captura local cubren solo el 30% del mercado interno, lo cual evidencia la mayor relevancia de las compras desde el extranjero.

Finalmente, al igual como sucede con otros productos del sector, la demanda de langostinos muestra cierta estacionalidad debido, principalmente, a factores culturales como las costumbres y tradiciones. En líneas generales, el consumo

de especies de alto valor, como los langostinos de captura, está ligado a festividades religiosas como la cuaresma, previa a la semana santa ortodoxa,

TABLA N°09: PRESENTACIONES DE LANGOSTINOS SILVESTRES COMERCIALIZADAS A NIVEL RETAIL EN GRECIA

Producto	Marca / Importador	País de Origen	Precio por kg.
	Importador: Lagakis Frozen Descripción: Gambón rojo entero congelado L1 Ice-glaze: 10% Peso : 850 gr	 Argentina	EUR 20.5 USD 22.56
	Importador: Kontoveros Descripción: Gambón rojo entero congelado L1 Ice-glaze: 10% Peso : 425 gr	 Argentina	EUR 23.3 USD 25.6
	Importador: Pescanova Helas Descripción: Gambón rojo entero congelado L2 Ice-glaze: 10% Peso : 400gr	 Argentina	EUR 22.38 USD 24.63



Importador: [Atlantikos](#)
 Descripción: Gambón rojo
 entero congelado L2
 Ice-glaze: 15%
 Peso: 450 gr



Argentina

EUR 17.6
 USD 19.3



Importador: [Daslakis Manos](#)
 Descripción: Gambón rojo
 entero congelado L3
 Ice-glaze: 10%
 Peso: 450 gr



Argentina

EUR 16.96
 USD 18.67

Fuente: Store-check online y físico

3.3. PREPARACIONES & CONSERVAS DE ATÚN (1604.14)

TABLA N°10: EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE PREPARACIONES & CONSERVAS DE ATÚN
 MILLONES DE USD

RK	País	2018	2019	2020	2021	2022		Var. % 2022 - 2021	Cuota de mercado (2022)	Precio referencial (US\$/T - 2022)
						Valor	Cantidad (T)			
1º	Italia	19	19	20	21	22	2,554	1.06%	45%	8.49
2º	Ecuador	2	4	4	4	5	962	18.48%	10%	5.24
3º	Países Bajos	5	5	4	5	5	1,000	-3.95%	10%	5.04
4º	Tailandia	4	8	8	6	5	680	-21.16%	10%	6.86
5º	P. N. Guinea	1	1	1	1	3	692	214.62%	7%	5.04
	Otros	9	7	6	7	8	1,528	20.98%	17%	5.39
	Total	39	44	44	45	48	7,416	7.50%	100%	6.49

Fuente: COMTRADE

Las preparaciones y conservas de túnidos alcanzaron un récord histórico a nivel de valor importado en Grecia, al reportarse compras por USD 48 millones en 2022. Asimismo, las importaciones de este tipo de productos ha mostrado una tendencia ascendente en los últimos ocho años, la cual se ha visto impulsada por la conveniencia de estos productos, siendo los atributos mejor valorados por los consumidores la practicidad de su consumo y la posibilidad de almacenarlos por periodos de tiempo prolongados debido a su naturaleza no perecible.

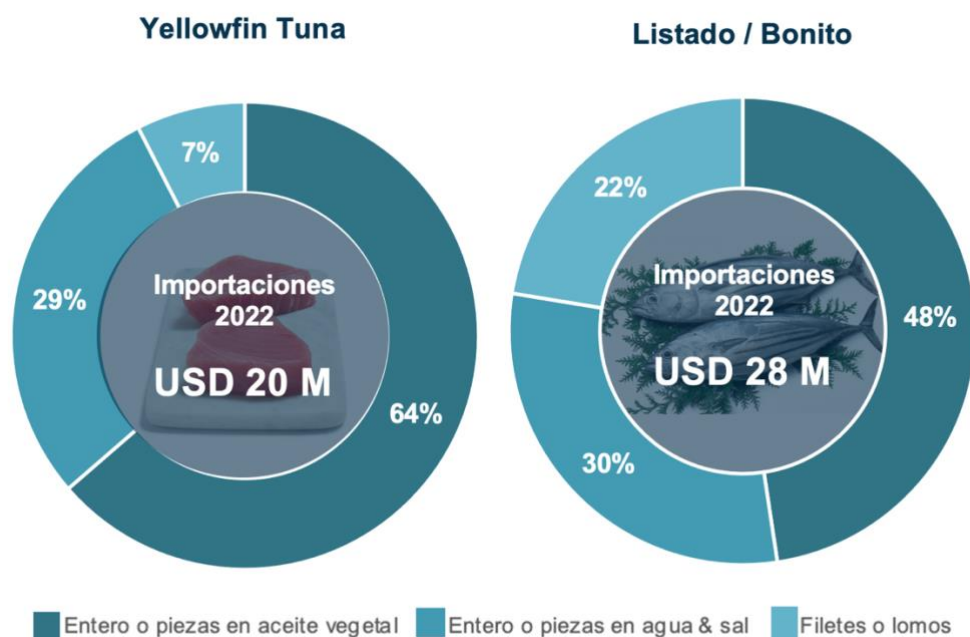
Históricamente la demanda de la categoría ha sido cubierta por importaciones provenientes desde Italia, cuyos principales productos son los atunes aleta amarilla, en porciones o en piezas, conservados en aceites vegetales y, en menor medida, listados en preparación similar. Sin embargo, en los últimos años, los importadores griegos han diversificado sus fuentes de aprovisionamiento, las cuales actualmente incluyen a Ecuador, Tailandia y Papúa Nueva Guinea.

En lo que respecta a Ecuador es importante indicar que desde que sus exportaciones de túnidos procesados a Grecia superaron el USD 1 millón en 2013, en líneas generales, ha experimentado una expansión sostenida hasta bordear los USD 5 millones en envíos de este tipo de productos en 2022. Los principales productos de exportación del país sudamericano a nivel de esta subpartida son lomos de barrilete precocidos congelados, así como conservas de chunks de listados / bonitos en aceites vegetales y en salmuera.

Existen dos segmentos de mercado a los cuales atienden las importaciones de conservas y preparaciones de túnidos en Grecia. El primero de ellos, está compuesto por empresas locales procesadoras, las cuales suelen importar lomos congelados, tanto crudos como precocidos, para la preparación de distintas preparaciones adaptadas a los gustos y preferencias de los consumidores como conservas en aceite de oliva, limón y orégano, así como ahumados y ensaladas de distinto tipo. Este segmento está compuesto por un número limitado de actores, aunque de importante relevancia, ya que también suelen importar otros productos pesqueros dirigidos a la producción conservera, tal es el caso de [North Aegean Sea Canneries](#) o KONBA, la cual ,además de túnidos, también cuenta con una amplia experiencia en la importación de calamares, anchoas y sardinas. De hecho, esta empresa ha desarrollado una amplia línea de ensaladas entre las que destacan una elaborada con atún ahumado y quinoa. Por otro lado, un segundo segmento está compuesto por importadoras multiproducto dirigidas al desarrollo de marcas blancas para estas, en este negocio son relevantes [Stefanidis Bros](#) y [Apanta LTD](#); así como empresas minoristas que realizan importaciones directas como el cash & carry

[Bazaar](#), el cual adquiere sus conservas de atún en aceite vegetal que comercializa con su propia marca desde países del Sudeste Asiático.

GRÁFICO N°18: ESTRUCTURA DE LAS IMPORTACIONES GRIEGAS DE CONSERVAS POR TIPO DE ESPECIE Y PREPARACIÓN EN 2022









Fuente: COMTRADE

De acuerdo con Euromonitor International (2023), se espera que las ventas de productos pesqueros procesados en Grecia se incrementen a una media anual de 4.2% para el periodo 2022 – 2027. La búsqueda de proteínas alternativas a las carnes rojas, así como el impacto económico de la inflación en los gastos de los consumidores griegos promedio, son factores clave que impulsarán la demanda de la categoría.

Aunque los conserveros europeos, especialmente españoles e italianos, ingresan al mercado griego con marcas privadas (Nixe, Calvo, Isabel, Cuca u Ortiz), debido a la coyuntura económica las marcas blancas de los principales minoristas están expandiendo sus ventas notablemente debido a su precios bajos. Este segmento requiere producto que muestre una congruencia adecuada

en lo que respecta a calidad / precio, por lo cual recurren a proveedores de otras regiones del mundo como los ya mencionados Ecuador, Tailandia, Papúa Nueva Guinea, Filipinas, Vietnam y, recientemente, El Salvador.

TABLA N°11: CONSERVAS DE TÚNIDOS COMERCIALIZADAS A NIVEL RETAIL EN GRECIA

Producto	Marca / Importador	País de Origen	Precio por pack
	Importador/Procesador: Bolton Hellas A.E.B.E. Descripción: Filete de atún en aceite vegetal (unidad) Peso : 117 gr / frasco	 Italia	EUR 6.28 USD 6.93
	Importador/Procesador: Bolton Hellas A.E.B.E. Descripción: Filete de atún en aceite de girasol (x2 unidades) Peso : 104 gr / lata	 Italia	EUR 4.22 USD 4.66
	Importador/Procesador: Alfa-Beta Vassilopoulos Single Member SA Descripción: Filete de atún en agua y sal Peso : 200 gr / lata	 España	EUR 1.89 USD 2.08
	Importador/Procesador: Baazar Descripción: Filete de atún en aceite de oliva (x2 unidades) Peso : 104 gr / lata	 Tailandia	EUR 4.07 USD 4.49
	Importador/Procesador: Baazar Descripción: Filete de atún en agua y sal (x3 unidades) Peso : 56 gr / lata	 Tailandia	EUR 3.0 USD 3.32



Importador/Procesador:
[North Aegean Sea Canneries](#)

Descripción: Conserva de atún ahumado en aceite de soja (x2 unidades)

Peso : 104 gr / lata



EUR 7.36
USD 8.12



Importador/Procesador:
[North Aegean Sea Canneries](#)

Descripción: Ensalada de quinoa, verduras y atún ahumado (x2 unidades)

Peso : 160 gr / lata



EUR 6.74
USD 7.44

Fuente: Store-check online y físico

3.4. MERLUZA & SUS SUBPRODUCTOS CONGELADOS (0303.66 / 0304.74)

TABLA Nº12: EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES DE MERLUZA & SUS SUBPRODUCTOS CONGELADOS
MILLONES DE USD

RK	País	2018	2019	2020	2021	2022		Var. % 2022 - 2021	Cuota de mercado (2022)	Precio referencial (US\$/T - 2022)
						Valor	Cantidad (T)			
1º	España	3	4	4	4	5	1,705	12.29%	62%	2,643
2º	Argentina	1	1	2	2	2	670	-0.74%	26%	2,793
3º	Sudáfrica	-	-	-	0.6	0.3	119	-42.59%	5%	2,798
4º	Uruguay	0.1	0.4	0.5	0.3	0.1	47	-58.80%	2%	2,489
5º	Namibia	0.1	0.1	0.3	0.1	0.1	34	88.52%	2%	3,382
	Otros	0.4	0.3	1	1	0.4	147	-64.35%	5%	2,476
	Total	4	6	7	8	7	2,722	-6.86%	100%	2,684

Fuente: COMTRADE

Históricamente, las merluzas han sido una de las especies con mayor nivel de consumo en Grecia, esto debido a la disponibilidad y economía. En tiempos recientes, el agotamiento de las pesquerías de merluza europea (*merluccius merluccius*), la principal variedad capturada y consumida en el país, especialmente por los segmentos populares, ha propiciado un incremento en las importaciones, las cuales suman alrededor de USD 7 millones (2022).

El principal origen de la merluza congelada y sus subproductos es España, mercado que representa alrededor del 62% de las importaciones griegas en 2022. Sin embargo, es importante mencionar que el grueso de los envíos españoles están compuestos por merluza hubssi, probablemente proveniente de Argentina o Uruguay, procesada en el país. También se debe indicar que el grueso de las exportaciones ibéricas a Grecia están compuestas por

En cuanto a información cualitativa de mercado, la forma de preparación más habitual es seca / salada, la cual se masificó en la antigüedad debido a que sus condiciones de conservación permitían que el pescado sea transportado largadas distancias y almacenado durante mucho tiempo. De hecho, esta preparación suele ser bastante popular durante las festividades religiosas ortodoxas como los días de Semana Santa, Transfiguración del Salvador y las Epifanías. Sin embargo, se puede encontrar en los supermercados también porciones, lonchas, filetes e incluso preformados.

TABLA N°13: CONSERVAS DE MERLUZAS CONGELADAS COMERCIALIZADAS A NIVEL RETAIL EN GRECIA

Producto	Marca / Importador	País de Origen	Precio por kg
	Importador/Procesador: Sklavenitis Descripción: Merluza hubssi head-off / tail-off congelada Peso : 300 gr – 500 gr	 Argentina	EUR 4.20 USD 4.64
	Importador/Procesador: Sklavenitis Descripción: Filetes de merluza hubssi congelados Peso : 1 kg	 Argentina	EUR 6.70 USD 7.41

Estudio Especializado: El Mercado de Productos Pesqueros en Grecia



Importador/Procesador:
[Sklavenitis](#)
Descripción: Lonchas de merluza hubssi congeladas



EUR 7.80
USD 8.63

Peso : 1.1 kg



Importador/Procesador:
[Kallimanis](#)
Descripción: Lonchas de merluza hubssi congeladas



EUR 7.80
USD 8.63

Peso : 530 gr



Importador/Procesador:
[Atlantikos](#)
Descripción: Lonchas de merluza hubssi congeladas



EUR 9.09
USD 10.05

Peso : 700 – 795 gr



Importador/Procesador:
[Pescanova Hellas](#)
Descripción: Lonchas de merluza capensis congeladas



EUR 15.58
USD 17.25

Peso : 480 gr



Importador/Procesador:
[Lanaras](#)
Descripción: “Embutido” de merluza hubssi congelado



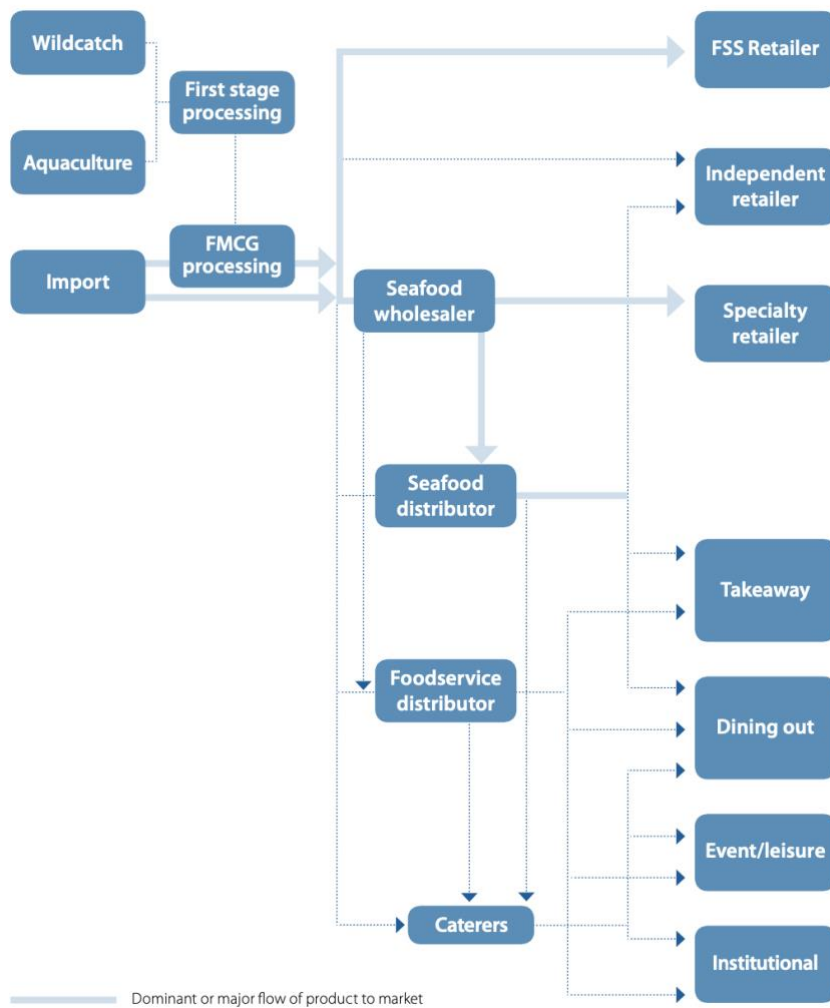
N/E

Peso : Varios

Fuente: COMTRADE

4. CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

GRÁFICO N°19: Cadena de distribución de productos pesqueros en Grecia



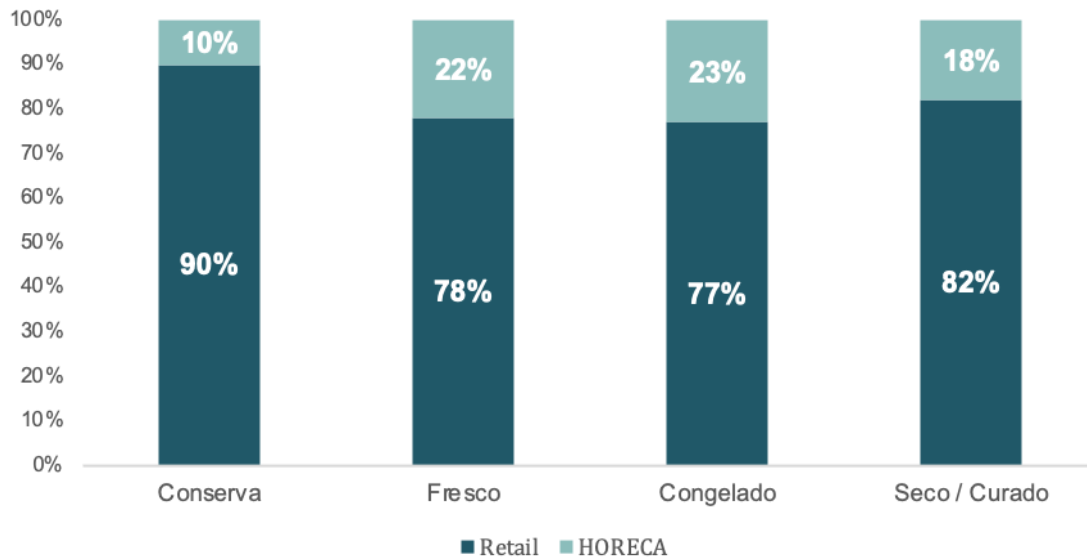
Fuente: EUMOFA

La cadena de distribución de hidrobiológicos en Grecia maneja un amplio portafolio de productos, el cual incluye especies de captura y acuicultura local que se comercializan principalmente frescos, así como productos de importación que usualmente ingresan al país en presentaciones congeladas, enlatadas y procesadas / curadas.

Tradicionalmente, la cadena de distribución de pescados y mariscos en Grecia se inicia con el productor local o la empresa exportadora, los cuales pueden hacer llegar su oferta al retailer de forma directa, esquema que suele usarse con las grandes cadenas de distribución; a través de un importador / distribuidor o por medio de un agente.

Tal como ya se ha planteado con anterioridad, los consumidores griegos promedio suelen adquirir pescados y mariscos en pescaderías tradicionales, aunque en los últimos años se ha expandido notablemente el canal moderno, representado básicamente por los supermercados.

GRÁFICO N°20: ESTRUCTURA DE LA DEMANDA GRIEGA DE PRODUCTOS PESQUEROS POR CATEGORÍA Y CANAL DE CONSUMO FINAL



Fuente: Food For Thought (2018)

En lo que respecta a canales finales de consumo, el comercio minorista o retail canaliza al menos tres cuartas partes de la demanda de productos pesqueros en todas sus categorías. En tanto, poco más de 20% del mercado de hidrobiológicos frescos y congelados suele dirigirse al canal HORECA, donde los mariscos como langostinos y calamares son particularmente relevantes. De manera similar que otros mercados, la mayoría de importadores griegos de este tipo de productos cuentan con divisiones especializadas para cubrir al segmento HORECA.

4.1. HIPERMERCADOS / SUPERMERCADOS / TIENDAS DE DESCUENTO & DELI

La estructura de los supermercados e hipermercados en el mercado griego muestra ciertas particularidades en comparación con los existentes en otros países europeos. En Grecia, por ejemplo, los hipermercados cuentan con una importancia bastante limitada. La francesa Carrefour concentraba la totalidad de la cuota de mercado en lo que respecta a hipermercados; sin embargo, luego de ser adquirida por la local Marinopoulos y, esta última entrar en liquidación a

finales de 2016, las tiendas pasaron a ser propiedad del grupo [Sklavenitis](#) en marzo de 2017. De hecho, Sklavenitis maneja un esquema mixto de proveeduría; por un lado, realiza importaciones directas de productos de consumo masivo como merluza y sus subproductos, mientras que en el caso de algunos mariscos como calamares y langostinos gestiona sus compras a través de distribuidores especializados.

Es importante mencionar que en Grecia existen un número importante de pequeños supermercados con presencia extendida en ciudades y pueblos que buscan apelar a la cercanía como ventaja comparativa. Estos formatos han adquirido gran popularidad entre la población y suelen pertenecerle a cadenas líderes del canal moderno como la ya mencionada, Sklavenitis, y AB Vasilopoulos.

TABLA N°14: COMPOSICIÓN DE LAS VENTAS DE PRODUCTOS PESQUEROS A NIVEL MINORISTA EN GRECIA POR SEGMENTO Y PRESENTACIÓN

Segmento / Presentación	Fresco	Conserva	Congelado	Seco / Curado
Marca Privada	22%	89%	80%	31%
Marca Blanca	-	11%	8%	9%
Sin marca	78%	-	13%	29%
Artesanal	-	-	-	31%

Fuente: Food For Thought (2018)

Aunque en segmentos como las conservas y los congelados, las marcas privadas muestran al menos 80% de participación de mercado; en los últimos años, el desarrollo de marcas blancas por parte de los principales supermercados ha propiciado que estas representen alrededor de 10% del mercado en la mayoría de presentaciones.

Finalmente, un formato con menor importancia en el segmento de productos pesqueros congelados son las tiendas de descuento, donde la alemana Lidl lidera el mercado.

4.2. TIENDAS INDEPENDIENTES DE COMESTIBLES

Las tiendas independientes de comestibles históricamente han mostrado gran importancia para los consumidores griegos. Sin embargo, en los últimos años han perdido participación frente a las grandes cadenas de supermercado, los cuales ofrecen una mayor variedad de productos y precios más económicos. Asimismo, debido a la naturaleza perecible de los productos hidrobiológicos y la limitada disponibilidad de dispositivos para mantener la cadena de frío, la oferta de este tipo de productos es reducida.

4.3. COMERCIO ELECTRÓNICO

Es importante destacar la importancia que ha adquirido a partir de la pandemia del COVID-19 el canal online o e-commerce, aunque la adopción de este tipo de canales de comercialización en Grecia aún muestra niveles inferiores al promedio europeo.

Entre los minoristas online de mayor popularidad para la compra de alimentos, destaca [e-Fresh](#), el cual comenzó sus operaciones en junio de 2016 y en la actualidad cuenta con una oferta de más de 10 mil productos provenientes de alrededor de 300 proveedores. La plataforma cuenta con secciones dedicadas a pescado fresco, limitada a especies locales como el besugo y, en menor medida,

importadas como el salmón noruego; productos marinos congelados, donde destaca una amplia variedad de marcas y productos que incluyen anillas de pota peruana, por ejemplo; productos ahumados elaborados mayoritariamente a base de salmónidos; comidas RTE / RTC congeladas y, finalmente, pseudo caviar como el *ikura* a base de ovas de salmón.

Otro jugador dentro de este emergente canal es la cadena de supermercados [AB Vasipoulos](#), probablemente la más moderna del país, aunque con una cobertura de entregas limitada a Ática y Tesalónica. Aunque la estructura de la plataforma es similar a la de e-Fresh, es importante mencionar que AB Vasipoulos, al ser un minorista relevante en el canal físico moderno, también cuenta con una amplia oferta de productos con marca blanca.

En tanto, el grupo Sklavenitis ingresó al e-commerce en 2020, a través de la compra de la plataforma de comercio online Yoda. Similar a AB Vasipoulos, cuenta con una amplia oferta de pescados y mariscos congelados que incluyen los productos priorizados en el presente estudio. Sklavenitis cuenta con una alianza de colaboración con la plataforma de comida a domicilio e-Food para la distribución de sus productos dentro de la región de Ática.

Es importante mencionar que el resto de las cadenas de supermercados en Grecia no cuentan con plataformas de e-commerce. Asimismo, tiendas como Lidl, Galaksias y Masoutis cuentan con web pages donde se actualiza constantemente catálogos de productos y promociones.

Finalmente, de acuerdo con Euromonitor International, las proyecciones de ventas para el canal online en Grecia son favorables. De hecho, se espera que los ingresos por e-commerce muestren un crecimiento de 37.5% para el periodo 2021 – 2025, al tratarse de un mercado en expansión y rápida adopción especialmente entre los consumidores más jóvenes.

5. ACCESO A MERCADO

5.1. BARRERAS NO ARANCELARIAS

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

La Dirección General de Salud & Seguridad Alimentaria de la Comisión Europea establece las condiciones de importación para productos de la pesca y sus derivados. Siguiendo estas reglas, países no pertenecientes a la Unión Europea pueden garantizar que sus exportaciones pesqueras cumplen con los mismos altos estándares aplicables a la producción comunitaria, tanto a nivel de inocuidad alimentaria como zoonosanitario.

5.1.1. REGLAS GENERALES PARA PRODUCTOS PESQUEROS

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

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

- **CERTIFICADO SANITARIO DE EXPORTACIÓN**

Para la adquisición del certificado sanitario de exportación a la Unión Europea, es preciso usar el sistema TRACES2. El procedimiento de obtención de dicho documento es el siguiente:

- (i) Solicitar el certificado sanitario a SANIPES a través de la Ventanilla Única de Comercio Exterior (VUCE), de acuerdo con los requerimientos estipulados por la Unión Europea, seleccionar el país de destino, en este caso Grecia, y marcar en el casillero “certificación vía TRACES”.
- (ii) Un personal de SANIPES analizará el expediente y, en caso no cuente con objeciones, aprobará la Autorización del Embarque y transmitirá el expediente a SANIPES.
- (iii) El personal de SANIPES generará un número de certificado en el Sistema Integrado de Sanidad Pesquera (SISP), quedando a la espera la transmisión vía TRACES del certificado correspondiente al expediente aprobado.
- (iv) El encargado de la supervisión del embarque (Entidad de apoyo, SANIPES o exportador), adjuntará el acta de supervisión de embarque y lo presentará a través de VUCE. Posteriormente, el Sistema TRACES mostrará en pantalla el formato solicitado y el interesado deberá presentar vía electrónica una solicitud para revisión y aprobación de dicho formato a SANIPES.
- (v) SANIPES recepcionará la solicitud presentada a través del Sistema TRACES, aprobando o rechazando según corresponda, acorde a los requerimientos establecidos por SANIPES para exportar a la Unión Europea.
- (vi) El certificado sanitario aprobado debe ser adjuntado por el solicitante a través del Sistema VUCE, solicitando su impresión detallando las copias y originales requeridos, además se deberá agregar: Acta de

Supervisión de Embarque y pago por derecho de trámite según TUPA de SANIPES.

- (vii) Finalmente, posterior a la revisión y aprobación, el certificado deberá ser impreso, sellado, firmado, digitalizado y publicado en VUCE.

Para más información sobre el procedimiento consultar: [Procedimiento: Certificación Sanitaria a la Unión Europea utilizando el Sistema TRACES](#)

- **CERTIFICADO DE CAPTURA**

Los certificados de captura tienen el objetivo de garantizar que las capturas de productos pesqueros se hayan dado de acuerdo con la Ley General de Pesca, su reglamento y normas adicionales de ordenamiento, así como por las medidas implementadas por las OROP.

En el Perú, el Certificado de Captura deberá ser validado por la Dirección General de Seguimiento, Control y Vigilancia del Ministerio de la Producción.

El exportador deberá supervisar de que los Certificados de Captura avalados sean honrados por el comprador europeo a las autoridades competentes tanto de la Unión Europea como del país al cual vayan a exportarse los productos, con una anticipación mínima de tres días hábiles respecto a la hora estimada de llegada al lugar de entrada en el territorio de la Unión Europea, cuando arribe por la vía marítima.

5.1.2. NORMAS DE ETIQUETADO & ENVASE

El [Reglamento N° 1169/2011](#) del Parlamento Europeo, acerca de información alimentaria que debe ser transmitida al consumidor, incluye puntos relacionados

al etiquetado, presentación, publicidad, además de otros tópicos sobre propiedades nutritivas con el objetivo de optimizar el nivel de información y protección de los consumidores europeos.

Para los productos hidrobiológicos existen normativas legales específicas complementarias, a saber, el [Reglamento 1379/2913](#), a través del cual implementa la Organización Común de Mercados (OCM) en el sector de los productos de pesca y acuicultura. Los puntos claves a tomar en cuenta en la etiqueta deben ser:

- (i) Número de identificación de cada lote
- (ii) Número de identificación externa y nombre del buque pesquero o el nombre de la unidad de producción acuícola
- (iii) El código 3-alfa de cada especie de la FAO
- (iv) La fecha de las capturas o la fecha de producción
- (v) Cantidad, expresada en peso neto y peso bruto
- (vi) Nombre y dirección de los proveedores
- (vii) Denominación comercial de la especie y su nombre científico
- (viii) El método de producción en particular mediante las siguientes palabras: "... atrapados ..." o "... capturados en aguas continentales ..." o "... criados ..."
- (ix) El área donde el producto se capturó o crió, y la categoría de artes de pesca.
- (x) Si el producto ha sido descongelado
- (xi) La fecha de duración mínima, en su caso

5.2. BARRERAS ARANCELARIAS

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

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

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

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

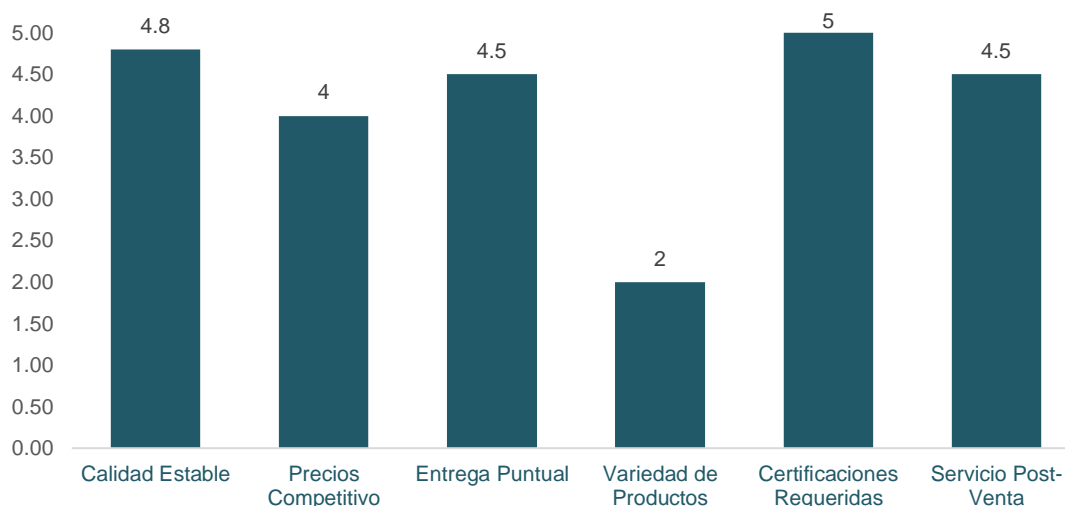
TABLA N°15: ARANCELES APLICADOS POR GRECIA A LOS PRODUCTOS PRIORIZADOS POR PROMPERÚ

Producto	Subpartida Nacional (HS10)	Descripción	Arancel aplicable	Arancel Acuerdo Perú - UE	Arancel Competidores
Langostino vannamei congelado	0306.17.92.20	Frozen shrimps of the genus "Penaeus", even smoked, whether in shell or not, incl. shrimps in shell, cooked. Penaeus vannamei and Penaeus monodon	12%	0%	Ecuador - 0% India - 4.2% Vietnam - 0%
Gambón argentino congelado	0306.17.99.10	Frozen shrimps and prawns, even smoked, whether in shell or not, incl. shrimps and prawns in shell, cooked. Pleoticus muelleri	12%	0%	Argentina - 12% India - 4.2% Chipre - 0%
Pota cruda congelada	0307.43.99.29	Cuttle fish and squid, frozen, with or without shell (excl. "sepia officinalis, rossia macrosoma, sepiola spp., loligo spp., ommastrephes spp., nototodarus spp., sepioteuthis spp., illex spp., todarodes sagittatus")	11%	0%	China - 11% India - 3.8% España - 0%
Calamar loligo congelado	0307.43.38.00	Squid "loligo spp", frozen (excl. "loligo vulgaris, pealei and gahi")	6%	0%	India - 2.5% Taiwán - 6% Sudáfrica - 0%
Merluza congelada	0303.66.19.99	Frozen hake "merluccius spp." (excl. cape hake, deepwater hake, Argentine hake, and southern hake)	15%	0%	Argentina - 15% Uruguay - 15% España - 0%
Filetes o porciones de listados / barriletes / bonitos precocidos	1604.14.26.90	Fillets known as ""loins"" of skipjack, prepared or preserved, whole or in pieces (excl. such products in vegetable oil or minced)	24%	0%	Italia - 0% Filipinas - 0% Ecuador - 0%
Conservas de listados / barriletes / bonitos en aceite vegetal	1604.14.21.00	Prepared or preserved skipjack, whole or in pieces, in vegetable oil (excl. Minced)	24%	0%	Ecuador - 0% P.N. Guinea - 0% Países Bajos - 0%
Conchas de abanico congeladas	0307.22.90.00	Scallops, incl. queen scallops, of the genera Pecten, Chlamys or Placopecten, frozen, even in shell (excl. Coquilles St Jacques ""Pecten maximus"")	8%	0%	Francia - 0% España - 0% Países Bajos - 0%

Fuente: Market Access Map / MINCETUR PERU

6. PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO PERUANO

GRÁFICO Nº20: PERCEPCIÓN DE LA OFERTA EXPORTABLE PESQUERA PERUANA EN BASE DE CRITERIOS DE COMPRA EN GRECIA



Fuente: Entrevistas a profundidad a compradores griegos

En base con las entrevistas realizadas se puede afirmar que la percepción de los productos pesqueros peruanos y su propuesta entre los compradores griega, con experiencia directa o indirecta (a través de empresas españolas) en la importación de estos, suele ser positiva, siendo las certificaciones requeridas y la calidad estable, las variables mejor valoradas.

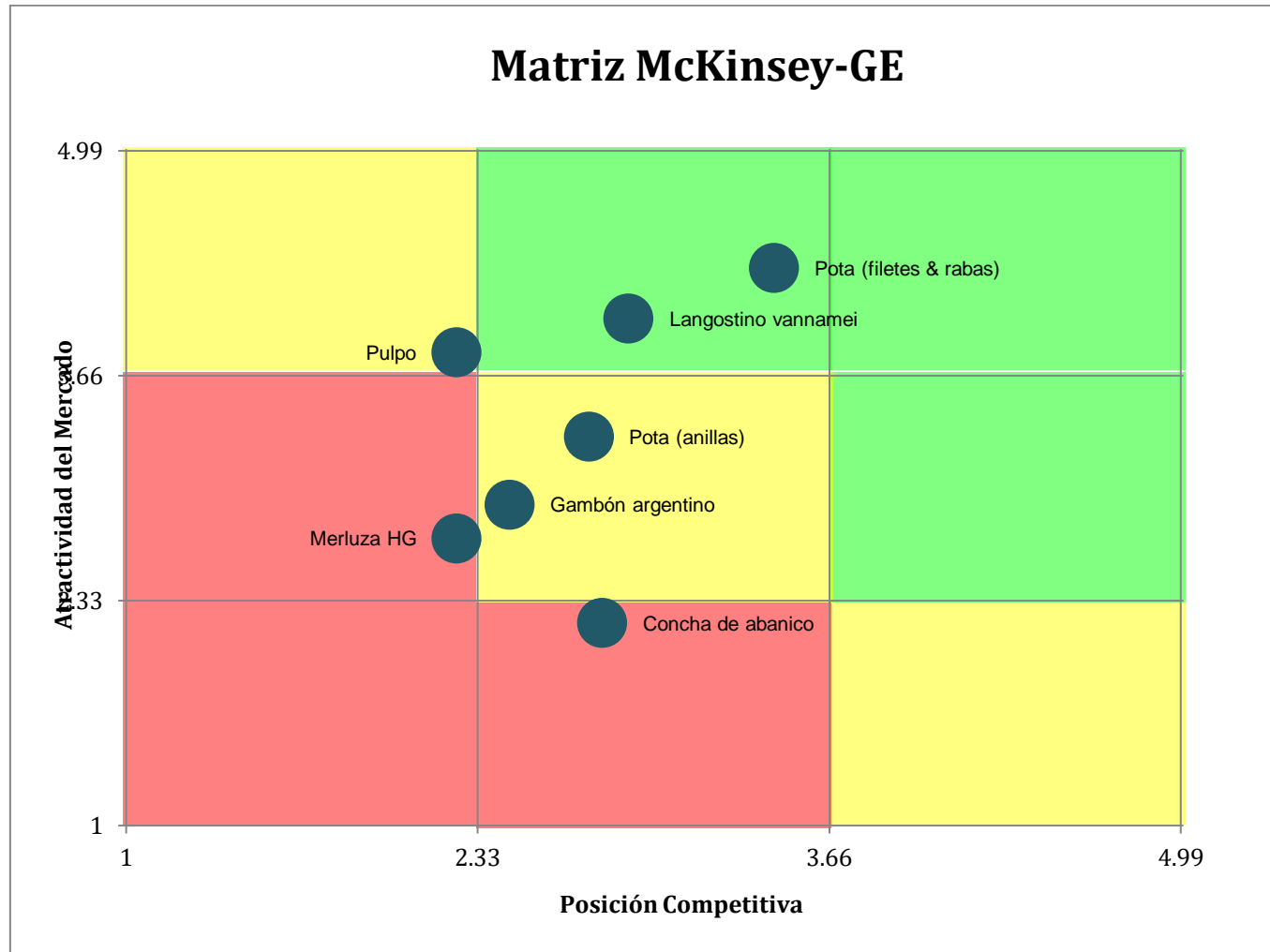
En líneas generales, es importante mencionar que el conocimiento de la oferta exportable peruana es bastante acotado, ya que se limita a la importación indirecta de rabas de pota y, en un caso específico, al pulpo. De hecho, la mayoría de las empresas indicaron que desconocían que Perú contaba con producción de langostino vannamei, pese a que importan alrededor de 5 mil TN desde Ecuador, merluza gayi, conchas de abanico o que en el país andino se procesa gambón argentino. Ello afectó negativamente a la puntuación relacionada a la variedad de productos, aunque representa una oportunidad para diversificar y expandir las exportaciones pesqueras peruanas a Grecia, ya que la mayoría de los compradores se mostraron bastantes sorprendidos y, a la vez, interesados en explorar y conocer más sobre la propuesta del país sudamericano

teniendo en cuenta, además, que se cuenta con un acuerdo de libre comercio vigente.

En tanto, las empresas griegas que compran directa o indirectamente rabas y filetes de pota congelados consideran que la calidad del producto peruano es bastante buena y es preferido frente a la propuesta de China, desde donde suelen comprar anillas congeladas. Este es otro punto a favor de Perú y que podría ser una oportunidad para explorar, ya que las empresas griegas entrevistadas desconocían que las plantas peruanas también realizan productos semi-terminados y terminados a base de pota como anillas, tiras e, incluso, empanizados.

Finalmente, el precio es una variable particularmente importante en el mercado griego, en especial para aquellas empresas que distribuyen al canal retail, ya que los consumidores suelen ser altamente sensibles a los cambios de precio. Sin embargo, existen compradores que buscan una mejor calidad con precio ligeramente superior que atienden básicamente al HORECA de alto nivel, por lo cual este segmento es el ideal para comercializar la propuesta peruana.

7. OPORTUNIDADES IDENTIFICADAS PARA LOS PRODUCTOS PESQUEROS PRIORIZADOS POR PROMPERÚ EN GRECIA



Para poder determinar la potencialidad de los productos priorizados por PROMPERÚ en Grecia, el equipo consultor ha tomado como punto de partida la matriz Mckinsey, una de las herramientas analíticas más utilizadas para evaluar el atractivo relativo de un mercado y así poder configurar una cartera de productos óptima.

La matriz cuenta con dos ejes principales. En el eje horizontal se ubica el criterio de competitividad de la oferta, el cual agrupa a su vez variables como la posición de mercado, el crecimiento de las exportaciones, la variedad de la oferta, la reputación de la marca país, la competitividad en precio y la capacidad de entrega on time. En tanto, el eje vertical, relativo al atractivo de mercado, está compuesto por el tamaño del mercado de importación, el crecimiento promedio de las importaciones en los últimos cinco años, la accesibilidad de mercado, el esquema de proveeduría o distancia geográfica de las importaciones; y la concentración del mercado de los competidores.

Bajo este contexto, se puede distinguir y adoptar tres estrategias diferentes a partir de los resultados de la matriz Mckinsey.

7.1. INVERTIR / EXPANDIRSE

En esta sección se encuentran los productos peruanos priorizados con mejor posición competitiva y de mayor atractivo de mercado en Grecia; es decir, aquellos con mayores oportunidades para crecer en este mercado. Se ubican en la sección “verde” de la matriz y son: filetes & rabas de pota congelada y langostinos vannamei congelados.

Para poder identificar las oportunidades para productos pesqueros en el mercado griego se debe entender que, a diferencia de otras plazas europeas, se trata de un mercado en expansión y con limitado conocimiento de la oferta peruana. De hecho, en base con las entrevistas realizadas, los principales importadores del mercado básicamente reducen su conocimiento a filetes y

rabas congeladas de pota y, en menor medida, pulpo *mimus*. Ello representa una importante oportunidad para expandir y diversificar la oferta del país andino, ya que, a raíz de la prospección realizada, existe interés expreso entre los principales compradores griegos en conocer y experimentar con otros productos de gran demanda como langostino vannamei, gambón argentino, merluza e incluso productos de nicho como los filetes de anguila y empanizados de pescado. Asimismo, es importante mencionar que se trata de un buen momento para promocionar la oferta peruana en el país helénico, debido a que, con el incremento de los volúmenes de compra, son cada vez más los importadores griegos que están optando por aprovisionarse directamente desde origen y explorar nuevos proveedores.

En lo que respecta específicamente a rabas y filetes de pota congelada, el producto peruano se encuentra fuertemente posicionado entre los compradores griegos, el cual es importado directamente desde origen e indirectamente a través de empresas en España. Sin embargo, existe interés en expandir el comercio con Perú por parte de los dos principales operadores del país. De hecho, uno de los importadores más grandes del país, [Vassiliou Trofinko](#), ha mostrado interés en visitar instalaciones peruanas con el objetivo de identificar socios estratégicos con el cual pueda transferirle conocimientos en el uso, tratamiento, gestión de la calidad y procesamiento de la pota en Perú. Asimismo, [Krivek](#), uno de los principales distribuidores del HORECA griego, se encuentra expandiendo sus instalaciones de almacenamiento y procesamiento en Heraklion, con el objetivo de expandir su oferta de productos pesqueros, donde la pota es una materia prima clave. Para más información acerca de los prospectos identificados revisar Sección 10 – Perfiles de Compradores.

Por otro lado, los langostinos vannamei congelados son uno de los productos con mejores perspectivas en el mercado griego con compras valorizadas USD 42 millones en 2022. A diferencia de otros mercados con claro enfoque en

precios bajos, la calidad es particularmente importante, lo cual se evidencia en el hecho que se prefieren largamente los langostinos de orígenes latinoamericanos, donde Ecuador juega un papel preponderante. En base con las entrevistas realizadas, existía un desconocimiento casi total en el mercado helénico de Perú como productor y exportador de vannamei. Sin embargo, existe interés en todos los compradores entrevistados en conocer un poco más acerca de la oferta peruana de este producto, ya que cada vez es mayor la demanda del producto en el canal HORECA. La presentación entera (HOSO) IQF es largamente la más demandada, donde las tallas predominantes son 30/40 y 20/30, aunque eventualmente también se importan calibres 40/50, 50/60 y 10/20.

7.2. EQUILIBRAR / CRECER SELECTIVAMENTE

En esta sección se encuentran productos peruanos priorizados con ventaja en sólo uno de los dos criterios (posición competitiva o atractivo de mercado) o con una posición equilibrada en ambos. En este caso en específico, las principales falencias vienen desde el lado de la posición competitiva debido a que básicamente el producto no está presente en el mercado por distintos motivos; por lo cual, de mejorar en ello se podría aprovechar el atractivo del mercado. Estos productos se encuentran en la sección “amarilla” de la matriz y son tres: pulpo congelado, anillas de pota y gambón argentino.

En primer lugar, el mercado griego de pulpo importado es uno de los más notables del mundo con compras en expansión valorizadas en USD 60 millones en 2022, lo cual lo ubicó como el sexto del mundo. Aunque en los últimos años se han registrado importaciones mínimas procedentes de Perú, los compradores están satisfechos con la calidad del producto peruano, especialmente de pulpo (1.5 – 3 kg) en presentaciones de roseta IQF que se comercializa bajo su nombre científico *mimus*. Sin embargo, los volúmenes inestables y reducidos de Perú en los últimos años limitan la expansión del producto en el mercado.

En segundo lugar, destaca la demanda de anillas de pota, la cual representa alrededor del 30% - 40% de las compras de este producto. Esta presentación resulta particularmente conveniente para distribuirla dentro del canal HORECA; sin embargo, se busca producto de corte económico y con tratamiento químico en la mayoría de los casos, por lo que se prefiere el origen chino. Sin embargo, en lo que respecta a este producto tampoco se tenía conocimiento que se procesaba en Perú, por lo que también resulta interesante generar nexos comerciales entre exportadores de este tipo de productos con los compradores griegos.

Finalmente, Grecia, aunque mantiene niveles de importación de merluza congelada relativamente bajos, equivalentes a USD 7 millones en 2022, es importante mencionar que han crecido sostenidamente en los últimos cinco años, duplicándose en dicho periodo. En lo que respecta específicamente a este producto, la variedad no es particularmente relevante siempre y cuando los precios sean competitivos. Esto debido a que, a diferencia del resto de productos, la merluza se dirige al canal institucional compuesto por escuelas, centros de salud y cárceles. En este segmento, las presentaciones de embutidos y medallones son los más demandados.

7.3. ABANDONAR / DESINVERTIR

En esta sección se encuentran productos peruanos priorizados que no cuentan con ventajas en ninguno de los dos criterios. Es así como en este grupo se encuentran los productos con oportunidades, en el mejor de los casos, limitadas que necesitarán de fuerte inversión de recursos para obtener resultados inciertos. Por ello, se recomienda direccionar esta oferta a otros mercados con mayor potencial de acuerdo con sus características particulares.

La concha de abanico congelada, aunque se pudo encontrar oferta de la variedad *agropecten purpuratus* proveniente de Perú en un cash & carry en

Corfú, cuya importadora [Goggakis](#) fue entrevistada, tiene una demanda menor en el mercado. Esto debido a que más allá de los mejillones y otros bivalvos de captura local, la demanda es bastante limitada debido a su reducida cabida en la gastronomía local.

8. ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN

La mayoría de los importadores relevantes suelen asistir usualmente como visitantes, a las ferias más importantes del sector en Europa: CONXEMAR y Seafood Expo Global. De hecho, la etapa de entrevistas para el presente estudio se realizó dos semanas antes de CONXEMAR 2023, lo cual permitió agendar y generar nexos entre empresas griegas y peruanas presentes.

A continuación, algunas recomendaciones para que la propuesta peruana desarrolle y expanda la proveeduría de productos pesqueros en Grecia:

- Ofrecer la opción de contenedores mixtos con productos diversos.
- Desarrollar misiones inversas que permitan a las empresas portuguesas conocer las plantas de procesamiento, los procesos de producción y variedad en la oferta de las empresas peruanas.
- Desarrollar campañas de promoción en puntos de venta en los principales cash & carry enfocados en el canal HORECA, como Goggakis, Krivek y Metro.
- Desarrollar campañas de introducción de producto que involucren a los gerentes de alimentación y compras, así como a los chefs, de las principales cadenas hoteleras del país.
- Reforzar posicionamiento en el mercado griego a través de la presencia de Perú en ferias comerciales y contacto constante con compradores

8.1. FERIAS INTERNACIONALES

- **EXPOTROF**



- Lugar: MEC Paiania
- Fecha: 03 de febrero de 2024 – 05 de febrero de 2024
- Descripción: Feria especializada en el sector HORECA con más de 350 expositores.

- Web: <https://expotrof.gr/en/>

- **HORECAEXPO**



- Lugar: MEC Paiania
- Fecha: 09 de febrero de 2024 – 12 de febrero de 2024
- Descripción: Feria internacional especializada en el sector HORECA. En su última edición contó con 500 expositores, 70 mil visitantes y 300 visitantes extranjeros.

- Web: <https://horecaexpo.gr/en/>

- **FOODEXPO**



- Lugar: MEC Paiania
- Fecha: 09 de marzo de 2024 – 11 de marzo de 2024
- Descripción: Feria internacional especializada en el sector HORECA. En su última edición contó con 1 300 expositores, 35 mil visitantes y 900 visitantes extranjeros. Cuenta con secciones destinados a alimentos congelados, dentro de los que destacan productos pesqueros.

- Web: <https://foodexpo.gr/en/>

- **CONXEMAR**



- Lugar: IFEVI, Vigo
- Fecha: 01 de octubre de 2024 – 03 de octubre de 2024
- Descripción: Feria de referencia en Europa para productos pesqueros, sirve de punto de encuentro de 700 empresas expositoras y más de 26 mil asistentes.
- Web: <https://www.conxemar.com/es/feria-2023/>

- **SEAFOOD EXPO GLOBAL**



- Lugar: FIRA, Barcelona
- Fecha: 23 de abril de 2024 – 24 de abril de 2024
- Descripción: La feria más importante de la industria pesquera a nivel mundial con presencia de expositores de 87 países
- Web: <https://www.seafoodexpo.com/global/>

8.2. PUBLICACIONES DE INTERÉS

- **AMBROSIA**



- Frecuencia: Diaria (Web)
- Idioma: Inglés / Griego
- Web: <https://ambrosiamagazine.com/>

- **PSAREMAGIAOLOUS**



- Frecuencia: Diaria (Web)
- Idioma: Griego
- Web: <https://psaremagiaolous.gr/>

9. CONTACTOS DE INTERÉS

- **Association of Industries in Attica & Piraeus**
Dirección: Amerikis 10, Atenas, Attika
Teléfono: (+30) 210 3392567
Web: <http://www.svap.gr/>
- **Hellenic Aquaculture Producers Organization - HAPO**
Dirección: 99B Lavriou Avenue, 190 02, Peania, Attika
Teléfono: (+30) 210 6641520
Web: <https://fishfromgreece.com/en/>
- **Panhellenic Exporters Association**
Dirección: 11 Kratinou Street, 105 52, Atenas, Attika
Teléfono: (+351) 210 5228925
Web: <http://www.pse.gr/en>
- **Union of Greek Wholesalers**
Dirección: Asomata Veria, 591 32, Veria
Teléfono: (+351) 233 1020076