FICHA MERCADO – PRODUCTO

I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA

1.1. Nombre de la OCEX	TOKYO	1.2. Fecha	20/08/2021
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	William Valderrama Bazán	
	Cargo	Especialista Agrícola	

II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO

2.1 Producto: OVAS DE PEZ VOLADOR (TOBIKO por su nombre en japonés)

2.2 Nomenclatura arancelaria (Ejem.; 0806.10)

CÓDIGO HS							DESCRIPCIÓN
JAPÓN			PERÚ				
03	03	*91*	03	03	91	0000	Ovas de pez volador congeladas
03	05	*20*	03	05	20	0000	Ovas de pez volador secas, ahumadas, saldas o en salmuera

2.3 Denominación o nombre comercial en el país de destino

Nombre comercial en inglés	Nombre científico del fruto	Nombre en japonés
Flying fish roe	*Cypselurus heterurus*	とびこ

2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)

La importación de productos del mar y procesados está regulada principalmente por las siguientes leyes 1) la Ley de Divisas y Comercio Exterior, 2) la Ley de Sanidad Alimentaria, y 3) la Ley de Aduanas.

a) Cuota de importación

Ley de divisas y comercio exterior

La importación de productos del mar está sujeta a las restricciones que se describen a continuación:

- Cuota de importación
- Aprobación de importación
- Reconocimiento de importación (reconocimiento previo / reconocimiento en el despacho de aduanas)

Ley de Sanidad Alimentaria

De acuerdo con la Notificación No. 370 del Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar (MHLW por sus siglas en ingles), "Normas y Criterios para Alimentos y Aditivos" emitida bajo la Ley de Saneamiento de Alimentos, y las normas para residuos de pesticidas, los mariscos y los productos pesqueros procesados están sujetos a la sanidad alimentaria. La Ley establece las regulaciones para evaluar los tipos y detalles de las materias primas, y para comprobar los tipos y contenidos de aditivos, residuos de plaguicidas, micotoxinas, etc. Por lo tanto, los productos pesqueros procesados deben ser controlados en el lugar de producción antes de la importación.

A partir de 2011, los productos pesqueros están sujetos a pruebas obligatorias e inspecciones de todos los lotes que tienen un alto potencial de infringir la Ley de Sanidad Alimentaria, los principales productos sujetos a pruebas obligatorias son: ácido oxolínico, cloranfenicol, nitrofuranos, fenitrotión, ácido oxolínico acetocloro y triazofos; los nitrofuranos y el cloranfenicol no deben detectarse en los alimentos (cero tolerancia).

Ley de Aduanas

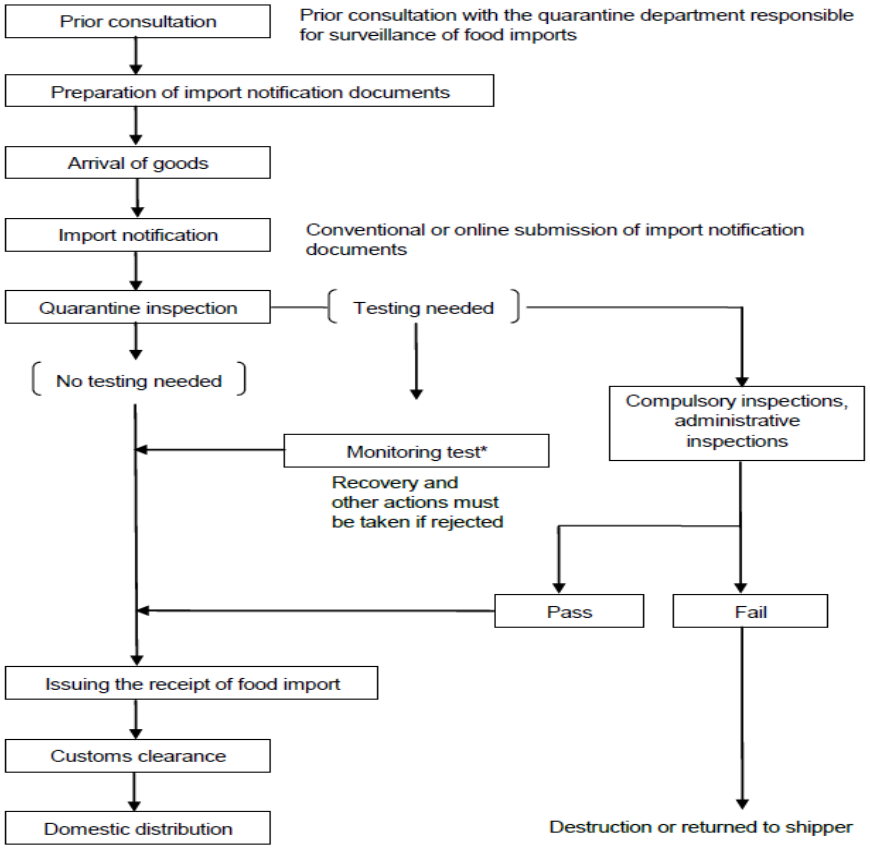
Para aceptar la entrada en el Japón de cargamentos procedentes de un país extranjero, debe hacerse una declaración de importación en la oficina de aduanas competente de la zona de depósito aduanero donde se almacena el cargamento.

La documentación requerida incluye:

- Factura
- Conocimiento de embarque o Guía Aérea
- Certificado de origen

- Listado de contenido, donde se especifique la cantidad exacta de los artículos contenidos en cada una de las cajas, bultos, envases, o dentro del tipo de embalaje utilizado; los números, marcas y/o símbolos que identifiquen a las mercancías; cuentas de flete y certificados de seguro, donde sea aplicable.
- Licencias, certificaciones, etc. requeridas por leyes y reglamentos distintos de la Ley de Aduanas.

Figura 1: Diagrama de los procedimientos de importación



Source: Ministry of Health, Labour and Welfare
* Import food inspection following notification, conducted by MHLW Quarantine Stations according to the annual plan.

Autoridades competentes

Ley de Protección acuícola
Fish and Fishery Products Safety Office, Animal Products Safety Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau MAFF
Contact address: suisan_boueki@maff.go.jp
http://www.maff.go.jp

Ley de saneamiento de alimentos
Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar Social -MHLW
División de Inspección y Seguridad, Departamento de Seguridad Alimentaria, Oficina de Seguridad Farmacéutica y Alimentaria
http://www.mhlw.go.jp

Ley de aranceles aduaneros
Ministerio de Finanzas del Japón
Oficina de Aduanas y Aranceles
http://www.mof.go.jp

	Ley de normalización y etiquetado adecuado de productos pesqueros Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca - MAFF División de Etiquetado y Normas, Oficina de Inocuidad de los Alimentos y Asuntos del Consumidor. http://www.maff.go.jp **Ley sobre transacciones comerciales específicas** Ministerio de Economía, Comercio e Industria Oficina de Asesoramiento al Consumidor http://www.meti.go.jp
2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)	Según la asociación del mercado de los pescados, las ovas comestibles de distribución común en Japón son: Ovas de arenque (kazunoko) Ovas de bacalao (tarako) Ovas de salmón (ikura) Ovas de salmón y trucha en ovarios (sujiko) Ovas de múgil (karasumi) Ovas de pez volador (tobiko) Caviar. Tobiko es la palabra japonesa para ovas de peces voladores. Es más ampliamente conocido por su uso en la creación de ciertos tipos de sushi. En comparación, el tobiko es más grande que el masago (ovas de capelán), pero más pequeño que el ikura (ovas de salmón). Tobiko se utiliza en la creación de muchos platos japoneses.

La mejor característica es la textura masticable. Esta bondad del corte se deriva de la piel relativamente dura entre otros huevos de pescado. Debido a que es un grano pequeño con un diámetro de aproximadamente 1 mm a 2 mm, no queda piel en la boca, y puedes disfrutar de la buena textura que puedes jugar cada vez que masticas, no en otros huevos de pescado. Esta particularidad hace que las ovas de pez volador sean altamente demandados.

Tobiko se importa en condiciones secas o congelado conservado con sal. Provienen del sudeste asiático (Indonesia y Taiwán) y Perú. En el año 2020, las materias primas secas del sudeste asiático fueron la fuente principal. Sin embargo, las compras a China se han vuelto más fuertes con el paso de los años.

Factores impulsores de la demanda de Tobiko en el mercado japonés

En 2013 el washoku (和食 わしょく), que es un término japonés para referirse a la cocina tradicional, fue declarado patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO. El washoku está ligado al concepto del ichijû sansai, literalmente, «una sopa y tres platillos» y al concepto umami (旨味 うまみ), que hace referencia a los ingredientes que poseían un sabor intenso y delicioso. En la actualidad el umami es concebido como el quinto sabor después del salado, dulce, amargo y ácido.

El gobierno japonés a través del Ministerio de Agricultura viene impulsando y promoviendo el washoku, lo cual ha generado un incremento en el consumo de productos como es el caso del Tobiko, este producto juega un rol importante en la comida japonesa y está siendo altamente demandado, sobre todo por su versatilidad en su uso, por ejemplo, el Tobiko puede ser teñido de colores, con yuzu podemos conseguir ovas de tobiko amarillas, con tinta de calamar, negras, con wasabi ovas de color verde. Es un ingrediente habitual en piezas de sushi, rodeando uramakis o en gunkan, también en platos de sashimi y en ensaladas.

Nigiri con Tobiko

Gunkan de Tobiko

Ovas de Tobiko amarillas

Ovas de Tobiko negras

Otro de los impulsores del consumo de Tobiko en el mercado japonés es la Salud, el consumidor quiere cada vez más productos vinculados con la salud integral, que sean saludables, con menos grasas y surtidos muy orientados a la prevención de enfermedades. Siendo así, el Tobiko está siendo demandado puesto que las ovas frescas (en general) son un alimento rico en fósforo. Por su alto contenido en vitamina B1, su consumo ayuda a superar el estrés y contribuye al sistema circulatorio. Posee propiedades antioxidantes, es beneficioso para la vista y puede ayudar en la prevención de la enfermedad de Parkinson. Además, las ovas de pescado están repletas de aminoácidos, los componentes básicos de las proteínas,

especialmente lisina, valina, histidina, leucina, isoleucina y fenilalanina. La leucina y la lisina son esenciales para la síntesis de proteínas y la reparación muscular.

Presencia en el mercado local

En mercado japonés es uno de los países que más importa Tobiko en el mundo, el volumen importado en el 2020 de ovas de pez volador congeladas fue de 11,069 Tm con un valor en US$ 207´060,000 y de ovas de pez volador deshidratadas, conservadas en sal o ahumadas fue de 1,208 TM por un valor de US$ 19´853,000.

Perú ocupa el puesto 14 como exportador de ovas congeladas y el número uno como exportador de ovas deshidratadas o saladas, seguido por Indonesia e Italia.

Las Características del Tobiko provenientes de Perú son más grandes que las de Indonesia, pero más duras en consistencia. Esto las hace menos atractivas en el mercado, ya que son más difíciles de morder; sin embargo, las decisiones de compra se basan más en el precio que en las características del producto.

Las ovas de pez volador tienen como características un sabor suave ahumado-salado y una textura crujiente. Además, su color va de rojo a anaranjado, pero es muy frecuente verlo preparado en diversas gamas de colores, debido a la incorporación de colorantes naturales, esto facilita considerablemente la venta del producto en el mercado nipón.

Arancel:

- Ovas de pez volador seca, ahumada, salada o en salmuera: El arancel preferencial que aplica Japón, en el marco del Acuerdo con Perú, es 0%. Se desgravó apenas entró en vigor el Acuerdo. El arancel NMF actual de Japón es 2,8%.
- Ovas de pez volador congelada: El arancel preferencial que aplica Japón, en el marco del Acuerdo con Perú, es 0%. Igualmente se desgravó apenas entró en vigor el Acuerdo. El arancel NMF actual de Japón es 3,5%.

Tabla 1. Perfil de las importaciones japonesas de ovas congeladas por año y país.
Otras ovas congeladas (HS Code: 0303.91-090) Excl. ovas de bacalao y arenque

Ranking (2020)	País	2020		2019		2018		2017	
		Volumen (KG)	Monto (miles US$)	Volumen (KG)	Monto (miles US$)	Volumen (KG)	Monto (miles US$)	Volumen (KG)	Monto (miles US$)
1	EEUU	6,644,018	101,110	5,673,867	71,729	5,502,234	107,670	8,350,759	171,854
2	Rusia	3,929,677	101,384	6,498,391	113,607	9,809,824	194,517	3,852,205	103,514
3	Dinamarca	126,630	2,332	118,177	2,738	157,397	3,756	95,334	1,579
4	Chile	113,661	457	47,835	184	88,364	491	71,930	430
5	Islandia	109,006	739	518,934	4,404	1,389,033	8,787	1,445,959	10,637
6	Nueva Zelanda	62,111	289	82,493	366	66,415	342	90,888	369
7	Canadá	28,963	482	78,913	1,227	213,344	4,431	376,573	10,600
8	Australia	19,850	606	14,060	451	17,010	667	24,010	938
9	Turquía	16,094	71	-	-	-	-	-	-
10	Noruega	10,470	77	296,535	1,740	200,275	1,061	-	-
11	Corea del Sur	4,270	51	3,600	37	9,500	207	10,020	190
12	China	3,724	27	1,120	15	1,120	14	-	-
13	España	1,016	18	613	14	1,172	25	1,581	33
14	Perú	125	3	14,860	146	-	-	2,125	16
15	Filipinas	-	-	6,000	50	10,000	78	-	-
15	Portugal	-	-	-	-	202	5	910	19
15	Francia	-	-	-	-	-	-	8,565	67
15	Finlandia	-	-	-	-	-	-	1,570	29
15	Marruecos	-	-	-	-	-	-	2,022	40
	Total	**11,069,615**	**207,646**	**13,355,398**	**196,708**	**17,465,890**	**322,051**	**14,334,451**	**300,316**

Ranking (2020)	País	Observaciones
1	EEUU	Mayor volumen exportado en el 2020, similar a Rusia
2	Rusia	Mayor participacion en el mercado en el 2018 y 2019 tanto en monto como volumen
3	Dinamarca	EEUU y Rusia tienen mayor participación, los demás mercados incluyendo Dinamarca tienen menos
14	Perú	Perú todavía tiene pequeña participación en el mercado

Fuente: Ministerio de Finanzas

Tabla 2. Perfil de las importaciones japonesas de ovas congeladas por año y país.
Otras ovas deshidratadas, conservadas en sal o ahumadas (HS Code: 0305.20.090) Excl. ovas de bacalao, arenque y salmón.

Ranking (2020)	País	2020		2019		2018		2017	
		Volumen (KG)	Monto (miles US$)	Volumen (KG)	Monto (miles US$)	Volumen (KG)	Monto (miles US$)	Volumen (KG)	Monto (miles US$)
1	Perú	1,053,355	12,871	1,569,215	14,581	1,029,000	8,218	956,000	6,757
2	Indonesia	129,272	4,832	162,534	5,059	201,202	6,155	169,309	5,402
3	Italia	13,117	1,077	18,767	1,510	18,611	1,637	15,972	1,375
4	Australia	9,313	753	11,733	961	11,423	972	11,190	1,007
5	Taiwán	1,840	217	4,432	475	2,866	329	3,377	380
6	España	1,022	58	1,629	89	1,643	95	1,762	95
7	Grecia	315	42	358	46	109	18	79	12
8	Francia	14	3	14	3	22	5	18	4
9	Islandia	0	0	618	18	0	0	0	0
10	China	0	0	0	0	21,040	294	15,477	109
11	Brasil	0	0	0	0	225	15	0	0
Total		**1,208,248**	**19,853**	**1,769,300**	**22,741**	**1,286,141**	**17,739**	**1,173,184**	**15,140**

Ranking (2020)	País	Observaciones
1	Perú	Siempre mantiene la mayor participación en el mercado, más de 80% en volumen
2	Indonesia	Siempre en el 2do lugar después de Perú, con la participación entre 10%-20%.
3	Italia	Posterior a la salida de China en el 2019, ahora ocupa el 3er lugar en volumen

Fuente: Ministerio de Finanzas

Tendencias actuales del consumo de Tobiko en el mercado japonés

La pandemia de COVID-19 ha cambiado fundamentalmente el mundo tal como lo conocemos. Las personas viven de manera diferente, compran de manera diferente y de muchas maneras, piensan diferentes, la mayoría de las cuales, permanecerán después de la pandemia. Las cadenas de suministro han sido probadas. Los sectores de los viajes, la hostelería y los servicios alimentarios se vieron afectados. Los consumidores ahora miran los productos y sus marcas a través de una nueva lente.

Si bien las compras se centran actualmente en las necesidades más básicas, la gente compra de manera más consciente. El comercio digital del Tobiko también ha experimentado un impulso a medida que los nuevos consumidores migran en línea para comprar comestibles, un aumento que probablemente se mantendrá después de la pandemia. Los consumidores solían gustar ver, tocar y sentir los productos que compran, pero durante la pandemia, cambió a la compra de comestibles en línea que ahora seguirá como una tendencia por comodidad y familiaridad.

También hay una mayor tendencia de "compra local" debido a las limitaciones comerciales que seguirán siendo relevantes a largo plazo. Más que nunca, la seguridad alimentaria y médica, la seguridad financiera y la seguridad personal, de la familia y de los amigos serán las principales prioridades.

En el caso de las ovas de pez volador congeladas, deshidratadas, secas, saladas o en salmuera, la demanda en la zona norte del país no ha variado por la costumbre de consumir este producto de manera permanente; sin embargo, en el resto del país el consumo de Tobiko ha disminuido debido al estado de emergencia, condición que ha provocado el cierre de restaurantes, sobre todo de las cadenas de Sushi que son los principales puntos de consumo de Tobiko.

2.6 Estacionalidad de la producción local

I. Demanda

Principales importadores de Tobiko en Japón:

1. Wismettac Asian Foods Inc. Huevas de pez volador condimentadas congeladas.
2. Azuma Foods International
   a. Ovas de pez volador saladas de origen indonesio.
   b. Ovas de pez volador congeladas empaquetadas en 8 kg x 2 bolsas por caja.
3. Nichirei Fresh Inc. Ovas de pez volador secas.

	4. Japan Food Corp. Ovas de pez volador secas. 5. Kokusai Shoji Co.ltd. Ovas de pez volador secas. 6. Peska nova Japan KK. Ovas de pez volador congeladas. 7. Nishimoto Trading. Ovas de pez volador congeladas **II. Precios** En los últimos años, las exportaciones peruanas de ovas de pez volador registraron picos durante los veranos australes (i.e., de diciembre a marzo). Sin embargo, el 2020 mostró una disminución considerable en los meses de febrero y marzo, posiblemente como consecuencia de los impactos del COVID-19 en los países asiáticos, principales compradores de este producto. En contraste, los precios de exportación se mantuvieron alrededor de los 8.9 dólares/kg entre los meses de enero y setiembre de 2019; luego, aumentaron progresivamente hasta alcanzar 13.7 dólares/kg en julio 2020 y se mantuvieron entre 12.2 y 13.2 dólares/kg hasta finales del 2020.
2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)	Japón tiene gran cantidad de puntos de acceso de mercancías en su territorio. Los principales puertos son el aeropuerto de Narita (con una participación de 12,5% del valor), le sigue el puerto de Tokio (12,3%), Nagoya (6,5%), Osaka (6,0%) y Chiba (5,9%); cada uno se especializa en determinados productos. <u>Principales puertos</u>: Tokio, Yokohama, Nagoya, Osaka y Kobe. <u>Principales aeropuertos</u>: Kansai (KIX), Narita (NRT), Haneda (HND), Chubu (NGO) y Fukuoka (FUK). (Fuente: MAFF)
2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)	El actual sistema de distribución de los alimentos de origen marino está representado por su amplio uso de mercados organizados como capas en un canal de distribución. Sin embargo, si continúa la tendencia del consumidor, descrita en la sección anterior, de exigir productos más elaborados y listos para el consumo, exigirá un nuevo sistema de suministro de alimentos de origen marino. Las pautas de distribución de los productos del mar (frescos, refrigerados congelados y enlatados) en el Japón necesitan un cambio fundamental para poner fin a la tendencia descendente del consumo en el país. Tradicionalmente, el sistema general de distribución de productos pesqueros del Japón presenta una compleja red de múltiples niveles entre los mayoristas del lugar de desembarque, los mayoristas de los mercados de pescado y los minoristas antes de que llegue a los consumidores (Figura 2). El sistema se ha desarrollado como respuesta a la gran variedad de pescado capturado por los pescadores japoneses y a la demanda de los clientes de pescado fresco. Sin embargo, el sistema ha sido criticado por numerosos actores extranjeros y nacionales por ser económicamente ineficiente. Tobiko a veces se vende en algunos supermercados, pero se puede obtener con seguridad a través de compras en línea. Varios fabricantes, incluyendo "Kanetoku", que tiene la participación número 1 en Japón, venden Tobiko en tiendas en línea. Estos son algunos de los lugares de compra más populares en Japón. 1. "KANETOKU" https://www.kanetoku.co.jp/products/products_tobikko.html Kentoku es una empresa que fabrica y vende mariscos procesados, ofrece productos como Tobiko sazonado, Tobiko estilo Kansai, Tobiko naranja grande encurtido en salsa de soja y pimientos grandes. El más popular es "Tobiko sazonado" tiene un sabor a salsa de soja con un aroma a jengibre.

	Esta empresa importa ovas que tienen los precios más atractivos. Actualmente importa de Indonesia (mayormente), Perú y de China dependiendo de los precios. Sus productos finales no tienen tanta diferencia en calidad, ya que están sazonados. La forma de importación varía según el país, las ovas de Indonesia vienen deshidratados, mientras que las de Perú vienen congeladas después de preservarse en sal (anteriormente Perú también exportaba deshidratadas, pero cambió considerando la eficiencia). El COVID 19 no ha afectado la importación en Japón y se mantiene la demanda, el consumo en China y otros países está aumentando por el boom de comida japonesa (como California roll) y también se utiliza como la alternativa de caviar. Anteriormente Japón era el mayor consumidor de las ovas de pez volador, pero ahora el consumo fuera de Japón es mayor. La mayoría de sus ventas es en Hokkaido, donde se acostumbra comer Tobiko salado (sabor a salsa de soya) con arroz. Las otras empresas que importan o procesan Tobiko venden a los restaurantes como los de sushi, donde se usa Tobiko como topping 2. "El rey de Tsukiji" https://foodstreamjapan.com/ Tobiko es vendido por FOOD STREAM JAPAN Co., Ltd., que opera como el "Rey de Tsukiji". Se caracteriza por su condimento a base de katsuo dashi muy típico en la comida japonesa. 3. Azuma Foods Co Ltd. (https://www.azumafoods.co.jp/). Esta empresa importa ovas de Perú e Indonesia. Anteriormente compraba más ovas de Indonesia por su precio, a pesar de tener un color menos favorable que el de Perú por el proceso de la deshidratación. Actualmente importa más de Perú por el precio más barato. El año 2020 Azuma Foods abrió su fábrica en Perú (Azuma Foods Campo Perú), la cual aún no está en funcionamiento. Actualmente importa ovas a través de otras empresas importadoras como Trading Company. La mayoría de sus ventas son al por mayor. A través de sus clientes venden a los restaurantes y supermercados. También importa masago (ovas de capelán). Los usos de masago y Tobiko son iguales, básicamente se usan para sushi tipo gunkan roll y California roll. Se diferencia por el tamaño y textura (Tobiko es más grande por lo que tiene mayor sensación de explosiones en la boca). Anteriormente masago tenía precio más bajo que Tobiko, pero ahora no hay mayor diferencia en los precios. 4. EIWA (https://www.eiwa1975.jp/index.html) Esta empresa importa ovas de Perú. Anteriormente sus importaciones provenían de Indonesia como producto deshidratado con alta concentración de fibra, la manipulación de este tipo de presentación es compleja por lo que no se importan más como deshidratado. EIWA distribuye su producto en supermercados y para la industria de restauración. Al igual que otras empresas, sus ventas se han visto disminuidas por la contracción de la demanda, ello debido al estado de emergencia prolongado que el gobierno japonés ha establecido por la actual pandemia.

Figura 2.- Diagrama general de la distribución de productos marinos importados al Japón

Fuente: JETRO

2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)

- Es imprescindible que los exportadores garanticen calidad y sostenibilidad en la oferta, los japoneses por lo general piensan en establecer relaciones comerciales a largo plazo.
- Las empresas peruanas deben mejorar la eficiencia en términos de metodologías de captura, desarrollo de nuevas zona extracción etc.
- -Esfuerzo para tener buena reputación. En Japón la reputación se extiende entre los importadores, por lo que hay que esforzarse para que los productos sean de una calidad uniforme en todas las exportaciones (productos no contaminados).
- Identificar a importadores claves con experiencia en el mercado.
- Grandes comercializadoras o shoshas por su nombre en japonés también deben ser evaluadas.
- Mejorar la oferta con distribuidores en los puntos de venta al por menor.
- Supermercados como AEON, Marusho, Ito Yokado, Daiei, SEIYU, Life, Maruetsu, OK Store, Hanamasa, Ozeki y COSTCO, son los ideales para ofertar el producto.
- Ampliar las ventas a tiendas especializadas de venta (Kanetoko, Azuma Foods).

2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)

Las exportaciones peruanas de ovas de pez volador congeladas se iniciaron el 2017, a partir de ese año las cantidades exportadas han sido variables, siendo el 2019 el de mayor exportación.

Tabla 3. Evolución de las exportaciones peruanas de Tobiko con destino al mercado japonés 2017-2020. (HCode: 0303910000)

Año	Peso Neto Kg.	Valor FOB USD
(*) 2021	105,036	1,131,419.00
2020	162,393	1,995,966.12
2019	255,090	2,474,160.45
2018	30	50.00
2017	95,077	511,135.74
Total	**617,626**	**6,112,731.31**

En los dos últimos años el número de empresas involucradas en la exportación de ovas congeladas (HCode: 030391) han sido seis, sus envíos lo han realizado por vía aérea y marítima.

Tabla 4. Empresas que exportaron al mercado japones en el 2020 y el 2021

EMPRESA	(*) 2021 (US$ FOB)	2020 (US$ FOB)
PRODUPESCA S.A.C.	823,939.00	1,237,501.00
LA COLONIAL TRADING COMPANY SAC	-	307,480.00
BLUE PACIFICO S.A.C.	267,295.00	-
MAR ANDINO PERU S.A.C.	39,040.00	266,237.50
PUERTOS DEL PACIFICO S.A	1,115.00	-
EL BOSQUE EMPRESA INDIVIDUAL RLTDA	30.00	-
INVERSIONES PERU PACIFICO S.A	-	183,695.40
PERUVIAN ANDEAN TROUT SAC	-	1,043.22
OCEANIC FOODS SA	-	9.00
Total	**1,131,419.00**	**1,995,966.12**

Partida: 0303910000
Descripción: HÍGADOS, HUEVAS Y LECHAS
Cuode: 111 | B. DE CONSUMO NO DURADERO.PRODUCTOS ALIMENTICIOS PRIMARIOS.
Sector: 520 | PESQUERO
Tipo: NO TRADICIONAL
Fuente: INFOTRATE, agosto 2021.
(*) Datos hasta junio de 2021

Las exportaciones peruanas de ovas de pez volador secos, ahumados, salados o en salmuera se iniciaron hace catorce años (2007). El 2018 y 2019 fueron los años de mayor exportación, posteriormente y debido a efectos de la pandemia (COVID-19) las cantidades se han reducido considerablemente.

Tabla 5. Evolución de las exportaciones peruanas de Tobiko con destino al mercado japonés 2016-2020. (HCode: 0305200000)

Año	Peso Neto Kg.	Valor FOB USD
(*) 2021	691,000	9,400,490.00
2020	849,000	10,809,267.00
2019	1,275,035	11,985,266.60
2018	1,155,000	9,080,207.00
2017	903,000	6,087,625.00
2016	499,875	3,765,001.07
Total	**5,372,910**	**51,127,856.67**

Tres empresas peruanas se han disputado las exportaciones desde que se iniciaron los envíos al mercado japones de ovas secas, ahumadas, saladas o en salmuera.

Tabla 6. Empresas que exportaron al mercado japones en el 2020 y el 2021.

EMPRESA	2021 (US$ FOB)	2021 (US$ FOB)
MEGA PESCA SA	6,862,075.00	6,609,448.00
BLUE PACIFICO S.A.C.	1,447,103.00	3,541,264.00
EL BOSQUE EMPRESA INDIVIDUAL RLTDA	1,091,312.00	658,555.00
Total	**9,400,490.00**	**10,809,267.00**

Partida: 0305200000
Descripción: HÍGADOS, HUEVAS Y LECHAS, SECOS, AHUMADOS, SALADOS O EN SALMUERA
Cuode: 113 | B. DE CONSUMO NO DURADERO.PRODUCTOS ALIMENTICIOS ELABORADOS.
Sector: 520 | PESQUERO
Tipo: NO TRADICIONAL
Fuente: INFOTRATE, agosto 2021.
(*) Datos hasta junio de 2021

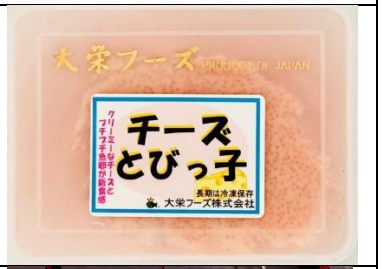
En los años 2019 y 2020, los principales mercados de exportación de las ovas de pez volador fueron China, ***Japón*** y Corea del Sur, que en conjunto representaron alrededor del 85% del valor total de las exportaciones.

En el 2020, se observa una variación del valor exportado en -11% para China, -32% para ***Japón*** y -79% para Corea del Sur. Sobre los precios en los mercados internacionales, se observa un incremento promedio del 36% del precio en comparación con el 2019. Los precios de las exportaciones dirigidas a China, ***Japón*** y Corea del Sur se incrementaron en 35%, 33% y 32% respectivamente.

	En la actualidad, las ovas de pez volador que ingresan al Japón provienen de Perú o Indonesia, y se exportan preferentemente como congeladas (deshidratada en mínimas cantidades). Para la mayoría de importadores japoneses, el precio influye más al momento de decidir la compra y no el origen del producto. Sin embargo, la calidad también se considera importante, prefieren un producto que no contenga fibra o sea mínima la concentración. El producto peruano se ha mantenido en el mercado pese al estado de emergencia y a los impactos generados por el COVID-19, las ventas en Tokio y Hokkaido, (zonas de mayor consumo de Tobiko) se mantienen constantes, la demanda es estable debido a la costumbre de comer ovas de pez volador.
2.11 Actividades de promoción idóneas para promover el producto	**JAPAN INTERNATIONAL SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO:** Es el más importante evento de la industria de productos pesqueros y de tecnologías relacionadas en Japon. **Ferias paralelas que se efectúan dentro del Japan International Seafood & Tecnology Expo:** – SUSHI EXPO – INTERNATIONAL AQUACULTURE TECNOLOGY EXPO – FISH NEXT TECNOLOGY EXPO – SANITATION MANAGEMENT PROMOTION CORNER – MARIN ECO-LABEL EXPO CORNER **Otras ferias relacionadas al rubro pesquero:** – FOODEX JAPAN (1 vez al año) – OSAKA: JAPAN INTERNATIONAL SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO, OSAKA (1 vez al año) – KITAKYUSYU: INTERNATIONAL FOOD FAIR (cada 2 años). **Asociaciones relacionadas al sector pesquero:** – JAPAN FISH TRADERS ASSOCIATION http://www.jfta-or.jp – JAPAN FROZEN FOODS INSPECTION CORPORATION http://www.jffic.or.jp – JETRO JAPAN: http://www.jetro.go.jp – Fisheries Agency http://www.jfa.maff.go.jp/

ANEXO 1
PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta PV	Tipo de PV	Unidad (gr)	Nombre de la marca	Importador	Origen	Precio (USD)	Fecha	Fotos
LUMINE YOKOHAMA	Supermercado especializado en productos marinos. Concepto: Productos de alta calidad con precio razonable	121	UORIKI Tobiko	-	Japón	5.48	Agosto	
FRESH MARKET	Supermercado de lujo. Concepto: productos de alta calidad, proponiendo un nuevo estilo de vida de alimentación.	100	Kaneko	-	Japón	3.94	Agosto	
YAMA SEAFOOD INC	Tienda virtual especializada en productos marinos	500	Tobiko Orange Umami	-	Japón	25.95	Agosto	

YAMA SEAFOOD INC	Tienda virtual especializada en productos marinos	500	Tobiko Wasabi Umami		Japón	29.95	Agosto	
ICHIBA JUNCTION	Online Japanese Grocery	500	Land Young Tobiko	Daiwa Food Co.	Taiwán	29.30	Agosto	
SAKURO JAPANESE MART	Supermercado de lujo. Concepto: productos de alta calidad	500	Tobiko (Premiun fish Roe)	Daiei Foods Co.	Japón	30.90	Agosto	
Y's Mart (Takadanobaba)	Supermercado económico. Concepto: Como un refrigerador cerca de ti	70	Tobiko	Kanetoku	Indonesia	3.63	Agosto	

The Garden Jiyuugaoka (Ebisu)	Supermercado de lujo. Concepto: Productos de alta calidad, proponiendo un nuevo estilo de vida de alimentación	50	Sin marca (Tobikko para comer crudo)	The Garden Jiyuugaoka (Ebisu)	Perú	4.09	Agosto	
Meiji-ya (Hiroo)	Supermercado de lujo. Concepto: Mejor producto siempre	64	Sin marca (Tobikko Peruano para comer crudo)	Meiji-ya Hiroo (Procesador)	Perú	4.54	Agosto	