

2019

Langostinos



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

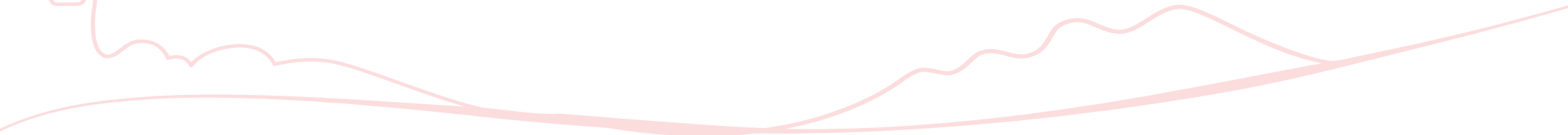




LANGOSTINOS

Índice

01. Características generales del producto	06	08. Cadena de valor	91
02. Tamaño de mercado	11	09. Perfil del comprador	105
03. Análisis de la demanda	31	10. Actividades de promoción	106
04. Auditoría en tiendas	35	11. Oficinas y gremios	108
05. Atributos y percepción del producto	58	12. Fuentes de información	109
06. Condiciones de acceso al mercado	60		
07. Canales de comercialización y distribución	78		



01

1. Características generales del producto

1.1 Descripción del producto

Langostinos	
Filo	Arthropoda (Subfilo: Crustáceos)
Clase	Malacostraca
Orden	Decapoda (suborden: Dendrobranchiata)
Familia	Penaeidae
Especie	Litopenaeus vannamei
Origen	Perú: Cultivo
Otros nombres	Langostino blanco, gamba, camarón patiblanco
Presentación	Congelado (procesado / no-procesado)
Nombre holandés	Garnaal, gamba, scampi
Especie local	Camarones holandeses (Crangon crangon)
Presentación	Frescos, cocidos, congelados, y/o procesado (marinado, pinchos)

Los langostinos tropicales (*Litopenaeus vannamei*) son importados y tienen normalmente su origen en la acuicultura. Esta especie se comercializa congelada en diferentes formas y preparaciones, y se conoce en los Países Bajos como camarón, camarón grande, 'gamba' (langostino

jumbo con cabeza) o 'scampi' (en los Países Bajos: camarón grande sin cabeza). El langostino *vannamei* puede crecer hasta 23cm y por su tamaño es diferente que el camarón holandés o camarón gris (*Crangon crangon*) que no pasa de 8 o 9cm. La especie local se captura silvestre y

es conocida por su sabor superior. Normalmente está precocido y pelado, sin cola o cabeza, antes de llegar al consumidor. El camarón gris tiene un mayor valor que los camarones cultivados e importados.

Las principales especies de camarones en el mercado holandés son las siguientes:

Nombre Español	Nombre científico	Nombre Holandés	Origen
Camarón gris	<i>Crangon crangon</i>	Hollandse garnaal	Atlántico, nororiental
Camarón boreal o nórdico	<i>Pandalus borealis</i>	Noorse garnaal	norte del Pacífico / Atlántico
Gamba blanca	<i>Parapenaeus longirostris</i>	Diepzeegarnaal, gamba	Océano Atlántico, del mar profundo (oeste y este, incluido el Mediterráneo)
Camarón patiblanco	<i>Penaeus vannamei</i>	Garnaal, witpoot garnaal	Cultivado en Asia o sur América
Langostino jumbo	<i>Penaeus monodon</i>	Tijgergarnaal, gamba	cultivado en Asia, o pescado del Océano Índico o Pacífico oeste;

Otras especies menos conocidas en los Países Bajos son:

- *Penaeus stylirostris*
- *Penaeus subtilis*
- *Xiphopenaeus kroyeri*
- *Penaeus latisulcatus*

1.2 Ficha técnica

Composición química y nutricional

Componente	Promedio (%)
Humedad	83,8
Grasa	0,8
Proteína	14,5
Sales minerales	1,1
Calorías (100g)	89

Productos (congelados):

• Colas con caparazón sin cabeza, crudas o precocidas, clasificados por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20.

• Colas peladas (sin caparazón o solo con el último segmento), sin cabeza, crudas o precocidas, clasificadas por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20.

• Colas peladas y desvenadas, corte mariposa a lo largo del eje dorsal, clasificados por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20.

• Enteros, semi IQF, con cabeza y caparazón, clasificados por tallas, bloques de 5 lb x 50 o de 2 kg x 20.

• P&D (pelado y desvenado), PUD (pelado sin desvenar), PTO (cola pelada), con cola, sin cola, fácil de pelar.

• Brochetas.

Origen: Tumbes

Disponibilidad: Todo el año

Fuente: Perú. Productos pesqueros / Seafood products – Promperú 2014

1.3 Usos y formas de consumo

Por el tamaño superior el langostino tropical tiene un uso culinario muy amplio. Mientras que los camarones holandeses se usan por el sabor en ensaladas, en pan

o por ejemplo pastas, los langostinos han ganado mucho terreno como un snack y un ingrediente para muchos platos diferentes, tanto en comidas étnicas y platos

locales. Las tiendas ofrecen langostinos congelados/descongelados, cocidos/crudos, natural/empanizados y en empaques convenientes de diferentes tamaños.



Imágenes: langostinos en tempura/empanizado, pincho, sushi, mezcla de mariscos, ingrediente, ensalada, snack, entre otros.

Tapas o aperitivo

Langostinos son populares como tapas, una tradición española con buena adopción en los Países Bajos. Además, se los come como aperitivo (tipo snack) con marinada o salsa. Lugares de consumo:

- Restaurantes de tapas
- Supermercado: preempacado con salsa o marinada

Langostinos asiáticos

También existe un consumo significativo de langostinos en platos asiáticos. La

cocina china (en Holanda se caracteriza como China-Indonesia) ofrece langostinos en masa de tempura, pero también se los consume en sushi o platos tailandeses. Los platos asiáticos están bastante integrados en los hábitos de comer en los Países Bajos. Lugares de consumo:

- Restaurantes chinos
- Restaurantes de sushi
- Restaurantes tailandeses
- Supermercados: langostinos congelados (empanizados o en tempura)
- Supermercados / comida rápida: sushi fresco

02

Pinchos

Pinchos de langostinos son ideales para la barbacoa. Según Trendbox.nl 91% de los holandeses tiene experiencia con la barbacoa y 40% los usan por lo menos 6 veces al año o más. Lugar de compra:

- Supermercado / tienda especializada: pinchos o sueltos.

Langostino como ingrediente

Langostinos, y también camarones, se consumen también como ingrediente en platos de comida, por ejemplo, ensaladas, pastas, paella (plato español). La oferta es amplia:

- Supermercado / tienda especializada: Langostinos precocidos, descongelados y congelados –empacado.
- Tienda especializada: Langostinos descongelados, precocidos



Número de restaurantes	
Comida china	2159
Pescado	738
Tapas	534
Wok	343
Comida Tailandesa	335
Sushi	260

Fuente: [Bold Data](#)

2. Tamaño de mercado

El sector de la pesca emplea 0,2%

El sector de la pesca en los Países Bajos crea alrededor de 20 000 empleos, alre-

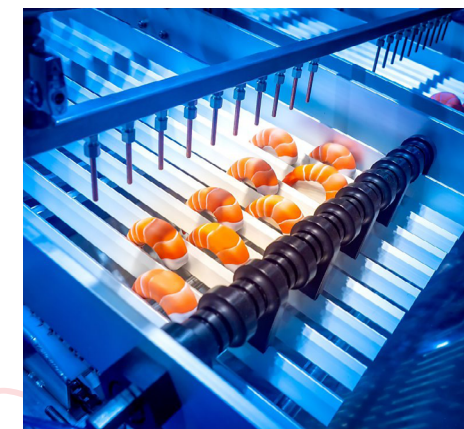
dedor de 0,2% del empleo total. Esto incluye personas con empleo a tiempo completo y empleo a tiempo parcial.

Empleo en el sector de pesca Equivalente a Tiempo Completo (entre otros)			
Segmento	2009	2013	2017
La pesca	2 074	N.D.	3 000
El comercio y procesamiento	5 540	6 100	n.d.
Venta detallista	6 000	N.D.	2 807

Fuentes: [Marktstudie visserijketen](#), EIM 2011, [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel](#), LEI 2015, [detailhandel.info](#), [CBS](#)

Empresas facturaron USD 4,7 mil millones en 2013

En el 2013, había un estimado de 286 empresas dedicadas al comercio o a la industria de pescados, con una facturación total de EUR 3,6 mil millones (aprox. USD 4,7 mil millones). Hasta 70% de la facturación fue realizada en mercados extranjeros (LEI, 2015).



Empresas y facturación (EUR) de la industria holandesa de procesamiento de pescado y venta al por mayor de pescado en 2009 y 2013

Subsector	Empresas 2009	Empresas 2013	Facturación 2009	Facturación 2013
Peces redondos y planos	58	61	670	680
Camarón del Mar del Norte	7	7	380	425
Arenque	17	15	140	145
Salmón y anguila ahumada	27	25	160	170
Mariscos	26	17	285	300
Especies de peces pelágicos	4	5	235	380
Importadores	17	36	450	540
Mayoristas de pescado	54	57	360	420
Otro procesamiento de pescado y venta al por mayor	64	63	460	495
Total	274	286	3 140	3 565

Fuente: [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel](#), LEI 2015

El mercado de langostinos

Códigos de productos en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de Mercancías

Clasificación Europea / Holanda

Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y pellets de crustáceos, aptos para la alimentación humana

Congelados: Langostinos del género *Penaeus* spp.

0306.17.92.20 Camarones y gambas de las especies *Penaeus vannamei* y *Penaeus monodon* incluso pelados, no cocidos que se destinen a una transformación incluso pelados, no cocidos que se destinen a una transformación

Vivos, frescos o refrigerados: Los demás camarones

0306.36.90.30 Camarones y gambas de las especies *Penaeus vannamei* y *Penaeus monodon* incluso pelados, fresca o refrigerada, no cocidos que se destinen a una transformación

Ahumados, secos, salados o en salmuera: Los demás camarones a excepción de: familia *Pandalidae*, la especie *Crangon crangon*

0306.95.90.10 Ahumados, en envases inmediatos con un contenido neto superior a 2 kg incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado, no preparados de otra forma

0306.95.90.90 Los demás

Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados: Camarones, langostinos y demás Decápodos natantia:

En envases inmediatos, no herméticos, de contenido neto inferior o igual a 2 kg a excepción de: género *Crangon* spp., especies *Pandalus borealis*, *Pandalus montagui*

1605.21.10.91 Los demás: Pelados, congelados

1605.21.10.96 Los demás: Pelados

1605.21.10.99 Los demás: a excepción de pelados

En envases inmediatos, no herméticos, los demás a excepción de: género Crangon spp., especies Pandalus borealis, Pandalus montagui, Pandalus jordani	
1605.21.90.91	Los demás: Pelados, congelados
1605.21.90.96	Los demás: Pelados
1605.21.90.99	Los demás: a excepción de pelados
En envases, herméticos, Los demás a excepción de: género Crangon spp., especies Pandalus borealis, Pandalus montagui, Pandalus jordani, ahumados	
1605.29.00.91	Los demás: Pelados, congelados
1605.29.00.96	Los demás: Pelados
1605.29.00.99	Los demás: a excepción de pelados

Fuentes: [CBS](#), [Fiscalidad y Unión Aduanera](#) (TARIC)

Clasificación Perú

Congelados:	
Langostinos (Géneros de la familia Penaeidae):	
0306.17.11.00	Enteros
0306.17.12.00	Colas sin caparazón
0306.17.13.00	Colas con caparazón, sin cocer en agua o vapor
0306.17.14.00	Colas con caparazón, cocidos en agua o vapor
0306.17.19.00	Los demás
Vivos, frescos o refrigerados:	
Langostinos (Géneros de la familia Penaeidae):	
0306.36.91.00	Para reproducción o cría industrial
0306.36.92.00	Frescos o refrigerados
0306.36.99.00	Los demás

Los demás:	
Los demás camarones, langostinos y demás decápodos Natantia	
0306.95.90.00	Los demás

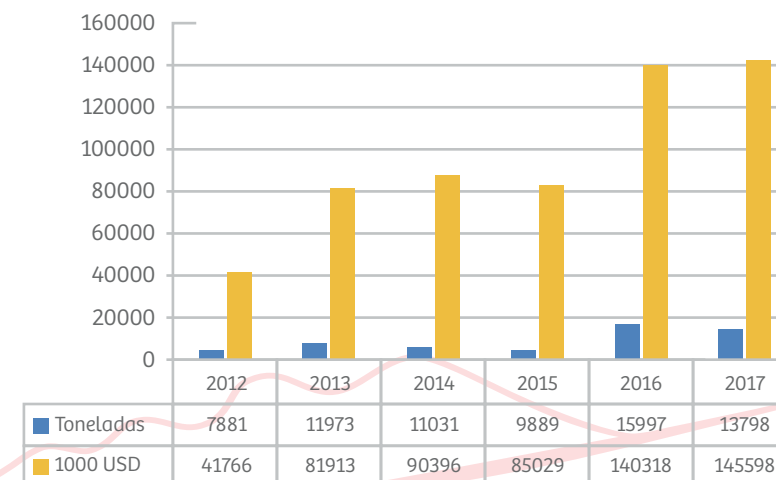
Fuente: [Sunat](#)

Consumo de langostinos tropicales

El consumo de camarones, especialmente de langostinos tropicales y 'gambas', ha aumentado mucho en los últimos diez años. La producción de camarón cultivado en los países sub-tropicales ha conocido un gran desarrollo y el precio ha disminuido considerablemente. La amplia oferta contribuyó también al crecimiento en la

industria, no solo en los Países Bajos, sino también en Francia y Bélgica, que hoy en día ofrecen una amplia gama de productos. En los Países Bajos el langostino tropical ha sobrepasado el consumo del camarón holandés y según compradores la especie vannamei es la que tiene más éxito en la cultivo y el comercio internacional.

Balance comercial de langostinos congelados del especie "penaeus" (importación menos exportación)



El consumo de langostinos de la especie "penaeus" en los Países Bajos tiene un estimado entre 10 y 15 mil toneladas anuales (hasta USD 150 millones), basado en las cantidades importadas y exportadas entre 2013 y 2017. En 2013 la Agencia de pescado holandesa ([Nederlands Visbureau](#)) investigó que 30% de los holandeses consumieron camarones rozados y 24% otras especies de camarones o langostinos, comparado con un consumo de 34% de camarones holandeses/grises.

2.1 Producción Local

En 2015, Europa desembarcó casi 62 mil toneladas de camarones o langostinos. Con un valor total de EUR 429 millones, los camarones son uno de los productos con mayor valor en la pesca.

Pesca de camarones grises

Los pesqueros holandeses son los que suministran los camarones holandeses o grises (crangon crangon). Parcialmente satisfacen la demanda de camarones y langostinos, especialmente con una buena reputación de sabor. La pesca de camarones grises se realice durante todo el año, aunque la mayoría de los suministros tienen lugar a principios de primavera y otoño. No hay cuotas para la pesca del camarón gris, debido a su

abundancia ([EIM](#)). Sin embargo, desde 2017 el sector tiene el estándar de MSC y se puede autorregular con la limitación de los días de pesca cuando los volúmenes bajan. Otras variedades de camarones o langostinos no son comunes en la pesca holandesa. Por ejemplo para el camarón nórdico (*pandalus borealis*) la cuota en los Países Bajos solo era 14 toneladas en 2017 ([uissersbond](#)).

Los camarones grises se suministran desde los Países Bajos, Alemania y Dinamarca. Estos países son responsables por la captura del 90% de los crangon crangon. Los Países Bajos tienen una gran participación en la distribución de estos camarones y desembarcó casi 16 mil toneladas en 2016 de los 30 mil a nivel europeo. El comercio y el procesamiento de camarones grises están en las manos de pocas empresas, con dos empresas dominantes particularmente: [Heiploeg International](#) y [Klaas Puul](#).

Los camarones grises se cocinan a bordo directamente después de la captura. El procesamiento de pelado se terceriza muchas veces a países con costos laborales más bajos como Marruecos, donde algunos tienen su propia empresa para pelar camarones. En el futuro se espera más procesamiento local en los Países Bajos gracias a una nueva tecnología de la

empresa [GPC Kant](#), donde pueden pelar a máquina. Evitar el transporte ida y vuelta a Marruecos tendrá un gran beneficio para la calidad y la frescura del producto.

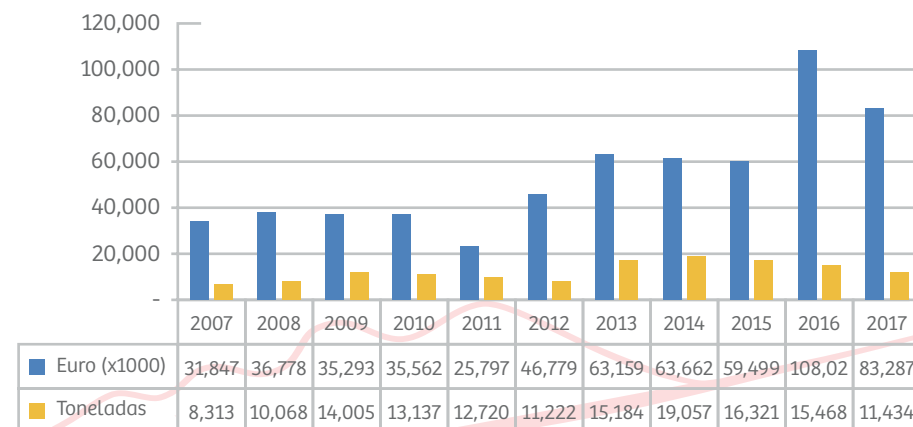
Muchas de las empresas tradicionales han integrado el comercio de cama-

rones holandeses con la importación de langostinos tropicales, pero también existen varias empresas que se especializaron en los langostinos importados y sus productos procesados.



Imagen de camarón gris (Crangon Crangon), fuente: [pixabay.com](#)

Países Bajos: desembarque de camarones (crangon crangon)



Fuente: Eurostat, 2017 estimado

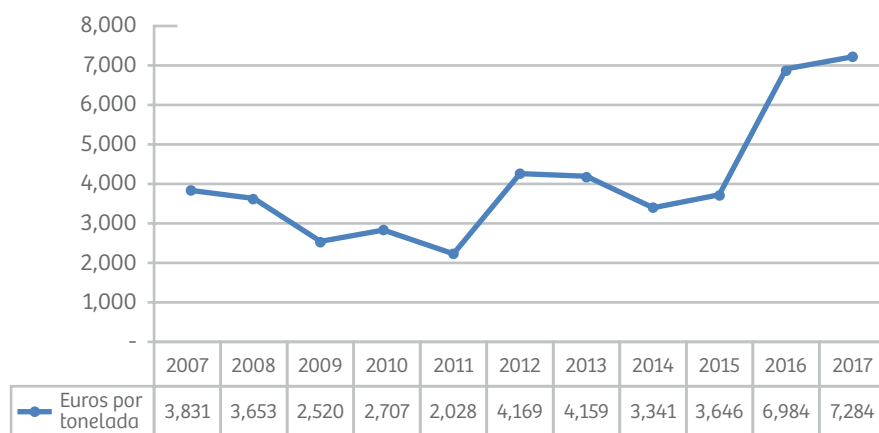
Camarones tropicales

En los Países Bajos no hay pesca ni cultivo de camarones tropicales. La única iniciativa de cultivar camarones tropicales era de la empresa [Happy shrimp](#). Ésta quebró en 2009 por los altos costos que tenía. Los camarones o langostinos importados normalmente son cultivados, congelados y hay disponibilidad todo el año.

Precio

Según los datos de Eurostat los precios de desembarque del camarón gris varían entre EUR 2 /kg en el año 2011 y lo más alto de EUR 7 /kg en 2016. Otras fuentes sugieren precios de hasta EUR 9,5 /kg en 2016. ([RTLnieuws](#)). El alto precio del camarón gris puede resultar en mayor venta de langostinos importados.

Precio del camarón holandés desembarcado en los Países Bajos



Fuente: Eurostat, Ver también Eumofa.eu, 2017 estimado

Fuente: [Eurostat, Ver también Eumofa.eu, 2017 estimado](#)

Precio de camarones desembarcados en Europa (EUR/kg)

Especie	País	2006	2014	2015
Camarón "tropical"	Italia	10,15	7,21	7,40
	España	17,60	14,47	14,31
	Grecia	5,58	3,64	3,42
Camarón crangon spp.	Países Bajos	2,84	3,34	3,62
	Alemania	2,32	3,43	3,47
	Dinamarca	2,42	3,96	3,59
Otros camarones de aguas frías	Suecia	4,23	9,71	10,20
	Dinamarca	1,51	3,02	3,79
	España	6,97	6,89	7,02
Misceláneo	Italia	22,21	20,10	22,02
	España	25,95	31,16	15,93
	Francia	n.d.	15,92	18,33

Fuente: [EUFOMA, 2015](#)

2.2 Exportaciones del país de destino

El sector de la pesca en los Países Bajos tiene un valor de exportación de aproximadamente EUR 2,5 mil millones. El volumen de exportación fluctúa. Del volumen total de la industria de procesamiento de pescado, las exportaciones ascienden alrededor de 70% - 80%. De los productos importados también se exporta

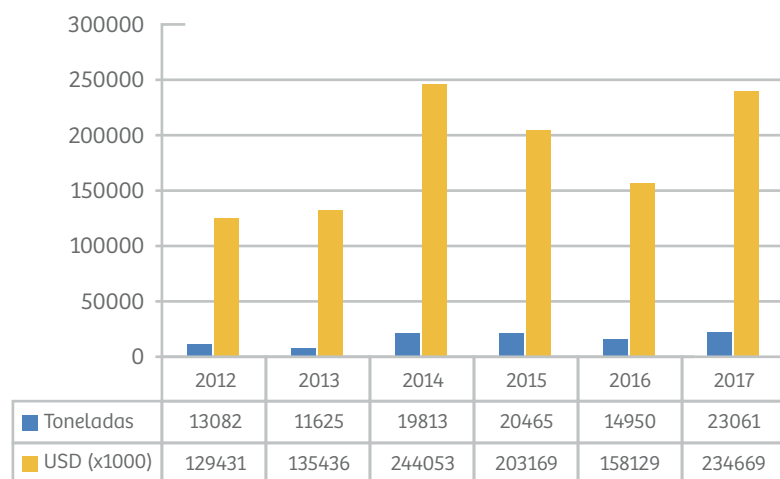
alrededor de 70%. El 84% de la exportación tiene un destino dentro de Europa y 75% está suministrado al canal mayorista ([Visfederatie](#) e [LEI](#)). De los langostinos tropicales también se (re)exporta 70-75%, entre ellos hay langostinos preparados/conservados (40%) y langostinos congelados (60%). Fuera de una bajada en 2016, la exportación de langostinos tropicales (del tipo penaeus) de los Países Bajos está creciendo. Los destinos principales

son Alemania, Bélgica, Francia, España (congelados) e Italia (preparados).

De los camarones grises desembarcados o importados 90% se exporta. Además de los Países Bajos, los camarones grises son muy populares en Bélgica. El sector holandés exporta 50% de los camarones grises pelados a Bélgica y 25% a Alemania.

Los camarones grises no-pelados tienen a Francia como mayor destino. Según EUMOFA un cuarto del comercio de crustáceos en Europa son langostinos tropicales. Junto a Bélgica y España, los Países Bajos está entre los principales (re) exportadores europeos de langostinos tropicales.

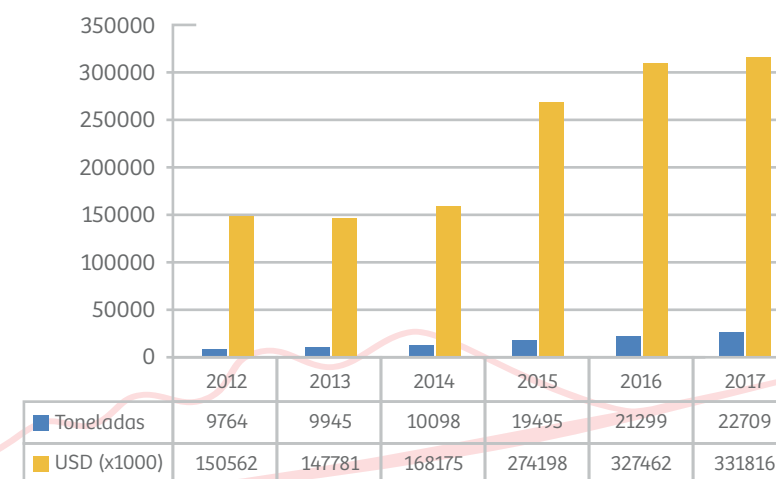
Exportación de langostinos congelados del especie "penaeus"



Fuente: ITC Trademap

Destinos de langostinos congelados del especie "penaeus" En toneladas	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Alemania	5 654	5 919	9 729	7 319	5 070	8 332
Bélgica	1 507	1 831	4 142	5 284	3 741	5 457
Francia	3 046	1 430	2 126	2 992	2 752	3 841
España	378	322	1 009	1 912	980	1 358
Portugal	371	349	313	272	221	564
Italia	1 198	658	1 252	1 086	352	485
Reino Unido	84	78	129	242	231	450
Republica Checa	66	82	76	77	120	276
Dinamarca	68	65	74	122	144	236
Luxemburgo	66	59	74	111	151	227

Exportación de camarones y langostinos, preparados o conservados (no ahumados)



Fuente: ITC Trademap

**Destinos de camarones y langostinos, preparados o conservados (sin ahumar)
Sin presentarse en envases herméticamente cerrados, en toneladas**

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Alemania	1 180	904	792	3 851	4 853	4 368
Francia	2 174	2 709	1 732	2 100	3 081	2 838
Italia	77	160	262	2 170	2 336	2 549
Bélgica	3 722	2 730	1 261	1 477	1 677	1 846
Reino Unido	36	34	32	263	490	833
Polonia	83	33	30	26	77	304
España	118	57	29	111	194	205
Dinamarca	22	36	23	46	83	202
Portugal	2	0	5	120	61	97
Romania	33	13	6	10	22	72

Destinos de camarones y langostinos, preparados o conservados (sin ahumar) En envases herméticamente cerrados, en toneladas

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Alemania	746	1 345	2 871	4 558	4 380	5 078
Bélgica	421	620	1 294	2 813	2 354	1 975
Francia	241	387	471	407	406	676
Italia	210	190	335	537	292	345
Reino Unido	63	70	204	382	285	265
Austria	16	10	135	142	135	166
Dinamarca	20	54	92	40	2	149
Irlanda	58	93	139	122	113	131
Suiza	8	22	70	71	73	106
España	146	190	122	67	95	44

2.3 Importaciones del país de destino

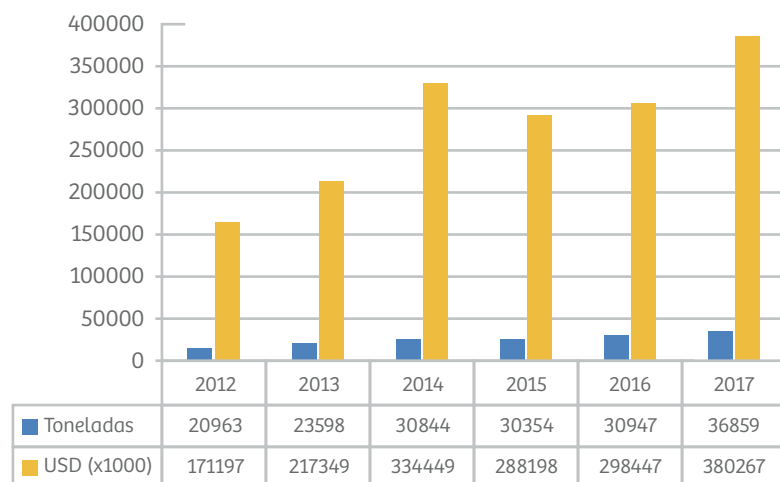
La flota holandesa, que también incluye pescadores holandeses bajo la bandera alemana o danesa, sigue siendo un proveedor importante de materia prima para muchos tipos de productos del mar que se procesan a escala industrial. Así también tienen un rol importante para el comercio de camarones grises. Pero con la ampliación del surtido con especies importadas de terceros países, la dependencia de la flota holandesa está disminuyendo gradualmente.

Langostinos tropicales congelados

De 2012 a 2017 el volumen de importación subió con 76% a 36,9 mil toneladas de langostinos tropicales congelados de la familia Penaeus, entre ellos también la especie vannamei. En el mismo periodo el valor importado incrementó 122% con un total de USD 380,3 millones. Este crecimiento del valor fue debido a una oferta limitada y epidemias del Síndrome de Mortalidad Prematura en la producción en Asia. Entre los proveedores más grandes se encuentran India, Bangladesh y Vietnam. Ecuador ha crecido significativamente desde Suramérica y llegó a ser el cuarto proveedor fuera de Europa en 2017. Nigeria e Indonesia también han sido países importantes para el suministro de langostinos, de donde alrededor unas 3 mil toneladas fueron importadas vía Bélgica.



Importación de langostinos congelados del especie "penaeus"



Fuente: ITC Trademap

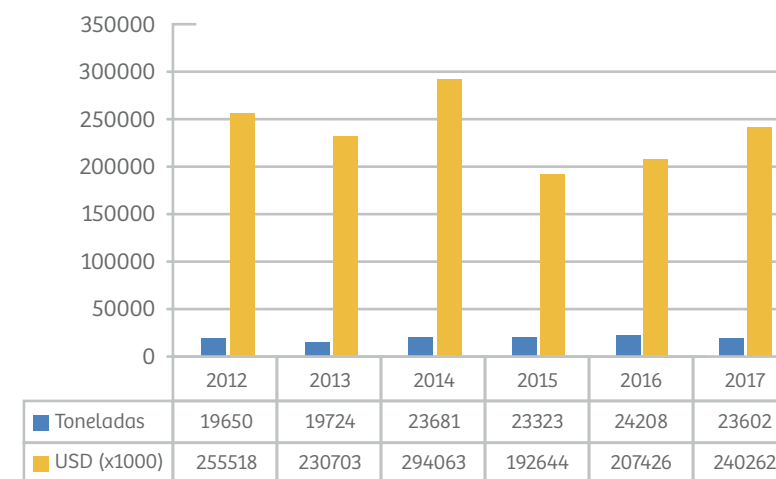
Origen de langostinos congelados de la especie "penaeus", en toneladas						
	2012	2013	2014	2015	2016	2017
India	3 405	4 233	8 507	10 035	10 770	10 784
Bangladesh	6 841	7 200	7 202	7 625	6 901	8 167
Vietnam	2 177	1 961	0	3 641	4 970	7 086
Bélgica	1 275	2 162	4 337	2 343	2 119	3 077
Ecuador	804	1 088	1 770	1 952	1 717	2 771
Nigeria	1 602	1 541	989	1 476	1 600	1 151
Alemania	432	439	367	382	371	1 051
Indonesia	202	377	873	1 061	1 180	682
Reino Unido	173	160	34	0	61	338
Nicaragua		150	164	434	136	238

Langostinos / camarones preparados

Además de los langostinos tropicales congelados, en 2017 los Países Bajos importó una cantidad total de 23,6 mil toneladas de camarones o langostinos preparados o conservados sin definición de especie. Vietnam, Indonesia y Marruecos están entre los mayores proveedores. Marruecos tiene una posición importante por el pelado de camarones grises de los

Países Bajos, pero Vietnam e Indonesia suministran langostinos vannamei con más valor añadido como empanizados, en masa filo, en tempura, pre-frito, y empacado para el consumidor final. En los Países Bajos se los vende por ejemplo bajo las marcas de Seacon y Fisherman's Choice. El valor de esas importaciones varía, y según importadores los precios de los langostinos no son estables, pero los volúmenes crecen gradualmente.

Importación de camarones y langostinos, preparados o conservados (no ahumados)



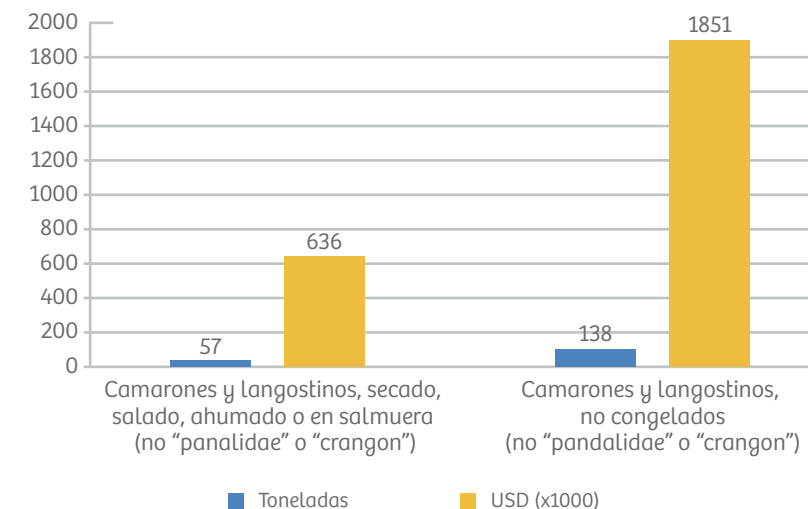
Fuente: ITC Trademap

Origen de camarones y langostinos, preparados o conservados (sin ahumar) Sin presentarse en envases herméticamente cerrados, en toneladas

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Vietnam	1 507	1 575	3 647	2 734	4 670	6 802
Moruecos	3 436		30	95	0	2 255
Indonesia	2 456	2 986	4 408	1 672	2 728	1 966
Bélgica	1 001	1 779	1 256	891	1 005	1 162
EE.UU.	39	0	46	132	771	576
India	78	348	556	224	452	471
Canadá	1 348	910	1 560	274	257	450
Islandia	217	168	137	108	317	434
Ecuador		96	213	197	305	375
Bangladesh	155	498	344	235	297	274

Origen de camarones y langostinos, preparados o conservados (sin ahumar) En envases herméticamente cerrados, en toneladas

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Moruecos	5 055	7 373	8 479	14 236	24 573	6 145
Alemania	121	193	202	205	943	648
Vietnam	221	180	308	798	439	529
Bangladesh	2	3		2	28	111
Bélgica	29	12	28	82	174	109
Tailandia	913	601	159	162	135	48
España	0	0	0	3	12	47
Irlanda	0	0	17	41	37	36
Filipinas	30	63	21	9	85	35
Francia	1	3	32	63	36	26

Otras importaciones de camarones


Fuente: ITC Trademap

2.4 Importaciones desde el Perú

Las importaciones holandesas de langostinos desde Perú son mínimas; según la estadística no son más que 6 contenedores en un buen año. Por el momento los langostinos más importados de Perú son los vannamei congelados enteros y sin cascara/con cola.

El consumo en los Países Bajos y la cantidad de compradores de langostinos tropicales hacen creer que hay más potencial para la oferta de Perú. Para crecer

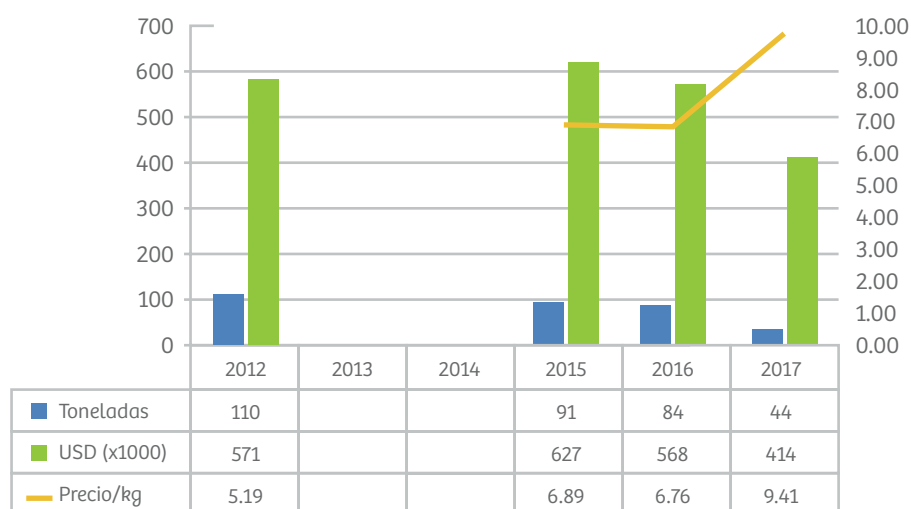
la exportación hacia los Países Bajos es importante tener una oferta de diferentes presentaciones y cortes del producto, y tener productos certificados (p.ej. ASC, orgánico). Los compradores que recién empiezan a importar de Perú a veces necesitan hacer combinaciones con otros productos (contenedores mixtos). Por eso es una ventaja poder ofrecer más que un solo producto.

El valor promedio (por kilo) de los langostinos de Perú parece ser menor al valor

promedio de todos los orígenes. Esto puede tener como explicación que, a diferencia de Asia, la mayoría de los langostinos

peruanos son exportados sin pelar. En esta perspectiva los langostinos peruanos son relativamente caros.

Langostinos congelados de la especie "penaeus"



Fuente: ITC Trademap

En comparación: Langostinos congelados ('penaeus') de todos los orígenes importados por los Países Bajos

	2013	2014	2015	2016	2017
Toneladas	23 598	30 844	30 354	30 947	36 859
Valor en USD (x1000)	217 349	334 449	288 198	298 447	380 267
Precio/kg	9,21	10,84	9,49	9,64	10,32

2.5 Regiones/Sectores de mayor demanda

Las regiones tradicionales de camarones son Lauwersoog (Zoutkamp), Harlingen, Volendam y Stellendam y las subastas se encuentran en estos lugares. Mientras que el mercado de los camarones grises está dominado por pocas empresas, el comercio del langostino tropical es más diverso. El langostino se ha posicionado como un producto de gran escala que se encuentra no solo en los canales especialistas sino también en las cadenas de supermercados.

2.6 Principales competidores (nacionales y extranjeros) y su participación en el mercado

Competencia de países

Los países del Asia son los que más compiten con la oferta peruana de langostinos tropicales, como India, Bangladesh, Vietnam e Indonesia. En América Latina la mayor cantidad exportada es de Ecuador que viene creciendo en volumen.

Ecuador exporta más langostinos a los Países Bajos que Perú y los langostinos ecuatorianos tienen además una buena

demanda en España y Francia, mercados que también son importantes para Perú. Los Países Bajos pueden ser un punto de distribución para los langostinos peruanos, pero es importante notar que el mercado holandés se enfoca mucho en el precio.

Aunque Asia lidera la producción y el comercio de langostinos, también sufren de críticas en el tema de sostenibilidad y calidad de sus productos. En países como Vietnam es común que una carga de productos viene de diferentes productores, lo que hace la cadena más larga. Además, la cultivación es intensiva y varias noticias han salido en los Países Bajos acerca de la mala calidad del agua, la práctica de inyectar a los langostinos para subir el peso y la pérdida de bosques de mangle. Es por eso que los compradores en los Países Bajos requieren certificaciones como ASC y controlan activamente la calidad y la producción. En este aspecto Perú tiene una ventaja: como la oferta peruana todavía no está bien conocida, se puede construir una reputación sólida desde el inicio. El sector en Perú también está mejor integrado que en Asia y tiene una producción más constante. Lo que necesita Perú es trabajar en las certificaciones.

03

Competencia de variedades

De los langostinos tropicales ("Penaeus") la especie vannamei es la más grande en el comercio. Esta especie está desplazando al langostino jumbo, el penaeus monodon o gamba, porque es más fácil y económico de cultivar. El camarón gris del mar del norte (el camarón holandés) compite parcialmente con los langostinos tropicales. Este camarón tradicional tiene un sabor superior a los langostinos tropicales, pero el enfoque en el precio con una logística de pelar en países de bajos costos y uso de conservantes ha afectado la calidad. Además, la oferta limitada y precios exorbitantes han sido una estimulación aún más para el langostino tropical. No es por nada que las empresas más grandes en camarones grises como Klaas Puul y Heiploeg han adoptado otras especies en su surtido de productos.



Diferenciación

En los ojos de algunos compradores como Heiploeg, Perú tiene potencial como proveedor de langostinos orgánicos. El mercado orgánico está creciendo y Asia no tiene una oferta amplia de langostinos orgánicos. Existe expectativas que Perú tenga buenas condiciones de cultivar langostinos orgánicos, aunque no altera el hecho que también necesite trabajar en otras certificaciones de sostenibilidad e inocuidad, como por ejemplo Best Aquaculture Practices (**BAP**), GlobalGAP, ASC y BRC o ISO para la inocuidad.

3. Análisis de la demanda

3.1 Perfil de la demanda del consumidor

Consumo holandés menor al promedio

En general los gastos en productos de pesca y acuicultura están aumentando, aunque con EUR 58 per cápita en 2016 todavía está por debajo de los gastos promedios en Europa. El mismo incremento no se aprecia en el consumo en kilos. Los gastos crecientes se definen mayormente por la subida de precios.



Gasto y consumo de productos de la pesca y la acuicultura		
Gasto 2016	EUR / cápita	Crecimiento desde 2015
Europa	108	0,9%
Países Bajos	58	1,8%
Consumo 2015	kg / cápita	Crecimiento desde 2014
Europa	25,1	-/-2%
Países Bajos	22,2	-/-4%

Fuente: **EUMOFA** - El Mercado pesquero de la UE - Edición 2017
 *para el consumo debe considerar el peso bruto (antes de filetear o procesar)

Het Nederlands Visbureau, la Agencia de relaciones públicas y marketing para el sector pesquero, ha calculado un consumo total de 241,9 mil toneladas en 2017, lo que resulta en un consumo per cápita alrededor de 14kg anuales.

Motivaciones de consumir pescado

Consumidores en Holanda pueden disfrutar un buen pescado, pero la mayoría no prefiere un sabor distinto, sino un sabor neutral. El pescado también puede ser un buen alterna-

tivo para carnes menos saludables. Además del precio, conveniencia y conocimiento del consumidor son factores que influyen la decisión de comprar pescado.

Los langostinos uannamei tienen un sabor neutral que encaja bien con la preferencia de muchos consumidores. Además, son muy adecuados para usar como ingrediente o preparar como productos de snack (empanizado o con aderezo/salsa).

A favor		En contra
Disfrutar como alimento (sabor?)	58%	Sabor de pescado
Saludable	20%	Precio alto
Variación (p.Ej. Con carnes)	18%	Falta de conocimiento (p.Ej. Para preparar)
Substituto para la carne (vegetarianos)	3%	Molestia de huesos de pescado
		Impacto al medio ambiente

Fuente: [LEI 2014](#), compradores holandeses, porcentajes por [GFK](#)

Perfil de consumidor holandés

El consumo de pescado es más prominente con las personas de edad y las personas o familias acomodadas. Ellos también son

el público objetivo para productos exclusivos. En el otro extremo hay un 20% de personas que generalmente no consume productos de pescado.

Consumo 2013		Hábito de compra 2013	
Salmón	60%	No consumo	20%
"ribbeling"	55%	Menos frecuente que mensual	25%
"lekkerbek"	43%	1-2 veces por mes	33%
Arenque	42%	cada semana o más frecuente	23%
Atún	40%		
Pangasius	39%		
Palitos de pescado ("fish sticks")	39%		
Caballa	35%		
Camarones holandeses	34%		
Bacalao	34%		
Camarones rozados	30%		
Mejillones	28%		
Tilapia	25%		
Otros tipos de camarones	24%		
Lenguado / platija	23%		
Anguila	22%		
Carbonero	18%		
Trucha	17%		
Sardinas	15%		
Otros tipos de pescado	13%		
Langosta	9%		
Otros tipos de crustáceos o mariscos	11%		
		Lugar de compra	
		Supermercado	69%
		Puesto de pescado (venta ambulante)	55%
		Restaurante	40%
		Tienda especializada	31%
		En el trabajo	6%
		Snackbar / comida rápida	2%
		Otro	13%
		Lugar de consumo	
		En casa	73%
		Fuera de casa	27%

Fuente: [GFK](#) & [Nederlands Visbureau](#) (presentación 2014 de la investigación entre consumidores en 2013)

04

3.2 Análisis de tendencias

Consumo masivo vs mercado especializado

Tradicionalmente los Países Bajos tiene mucha pesca. La oferta nativa incluye arenque, platija, bacalao, lenguado, caballa (ahumado), anguila (ahumado), camarones grises y mejillones. Pero hoy en día el consumo nacional tiene un alto nivel de industrialización y ha dado paso al pescado masivo como el abadejo y carbonero y a los productos de acuicultura como los langostinos tropicales, y también el pangasius, tilapia y salmón. Los langostinos están entre los productos más importados en los Países Bajos, juntos con los bloques / filetes congelados de pescados blancos y los enlatados.

Los productos holandeses tienen un mercado internacional y la demanda local está reemplazada por la importación de productos más baratos. Por ejemplo, los langostinos tropicales están ganando la demanda de los camarones holandeses, y para los filetes rebogados se usa abadejo de Alaska o merluza en vez del bacalao. La cultura de pescado está dominada por pescado accesible y asequible: palitos de pescado, filetes con sabor neutral, y así también los langostinos tropicales económicos en diferentes presentaciones congelados o cocidos o en comidas preparadas. Los segmentos especializados ofrecen

oportunidades para productos más exclusivos y productos 'premium'.

Sin embargo, los empresarios en los Países Bajos esperan un crecimiento gradual del consumo de pescado. En contraste con la tendencia de un mercado menos especializado, el número de tiendas especializadas de pescado está aumentando. La atención a una dieta saludable contribuye al consumo, pero las tiendas de pescado aprovechan el hecho de que los supermercados están muy centrados en el pescado industrializado con las alternativas más baratas y no ofrecen una gran variedad de pescados y mariscos. Esto da oportunidades para langostinos diferenciados, por ejemplo, por calidad o tamaño.

El mercado también está suficientemente desarrollado para comercializar langostinos orgánicos, tanto en los supermercados como en otros canales más especializados.

3.3 Percepción del producto peruano

La presencia de langostinos peruanos en las tiendas holandesas todavía es muy baja. Además, los orígenes de los langostinos no está destacado prominentemente en el embalaje. Así para el consumidor es difícil formar una opinión del langostino peruano.

4. Auditoría en tiendas

Litopenaeus vannamei

La oferta que se observa en el siguiente cuadro solo representa una selección de productos con langostinos. La tabla muestra un surtido casi completo del supermercado líder Albert Heijn. Las otras tiendas incluyen 1 a 4 ejemplos del surtido.








Fuente: Yelp.com

Producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad Medida	Precio	Origen	Certificaciones	Presentación producto (imagen)
Albert Heijn (AH), www.ah.nl , supermercado								
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	seafoodparleuliet.nl	Langostinos para salteado, marinado en ajo, pelado	185g	EUR 4,39	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	No conocido	Cocido y pelado	100g	EUR 2,49	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	No conocido	Grandes, cocido y pelado	100g	EUR 3,00	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	foppenpalingenzalm.nl	Para wok, al ajo, cocido y pelado	200g	EUR 5,20	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	foppenpalingenzalm.nl	'quality catch', cocido y pelado	100g	EUR 2,19	Cultivado en Vietnam	ASC	




Producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad Medida	Precio	Origen	Certificaciones	Presentación producto (imagen)
Litopenaeus uannamei	AH (etiqueta privada)	foppenpalingenzalm.nl	Para tapas, marinado piri piri / BBQ, cocido y pelado	100g	EUR 2,89	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus uannamei	AH (etiqueta privada)	foppenpalingenzalm.nl	Para tapas, marinado al ajo, cocido y pelado	100g	EUR 2,69	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus uannamei	AH (etiqueta privada)	heiploeggroup.com	Pelado, cocido con cola, 32% salsa de ajo	110g	EUR 3,00	Indonesia, Vietnam, Ecuador	ASC	
Litopenaeus uannamei	AH (etiqueta privada)	heiploeggroup.com	Pelado, cocido con cola, 10% aceite de chili	80g	EUR 2,50	Indonesia, Vietnam, Ecuador	ASC	
Litopenaeus uannamei	AH (etiqueta privada)	heiploeggroup.com	Pelado, cocido con cola, 10% marinado al ajo	80g	EUR 2,50	No conocido	ASC	

Producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad Medida	Precio	Origen	Certificaciones	Presentación producto (imagen)
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	No conocido	Orgánico: Pelado, cocido	100g	EUR 3,69	Cultivado en Ecuador	Orgánico	
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	seafoodparleuliet.nl	Enteros, cocidos, sin pelar, con hierbas (10%)	170g	EUR 3,50	Honduras / Ecuador	ASC	
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	No conocido	Congelado de cóctel: pelado, cocido con cola	225g 450g	EUR 4,39 EUR 8,49	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	No conocido	Congelado: grande, crudo, sin pelar, sin cabeza	450g	EUR 7,99	Indonesia, Vietnam, Ecuador	ASC	
Litopenaeus vannamei	AH (etiqueta privada)	No conocido	Congelado: gambas, cocidos sin pelar	500g	EUR 4,99	SUDAMÉRICA / Asia sureste	ASC	

Producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad Medida	Precio	Origen	Certificaciones	Presentación producto (imagen)
Litopenaeus uannamei	AH (etiqueta privada)	No conocido	Congelado: Wok, crudo, pelado, 10% marinado al ajo/perejil	400g	EUR 8,99	Cultivado en vietnam		
Litopenaeus uannamei	AH (etiqueta privada)	No conocido	Congelado: Rogado, crudo, pelado	450g	EUR 8,19	Cultivado en vietnam	ASC	
Litopenaeus uannamei	Super Choice	fishermanschoice.nl	Congelados: crudos, pelados y desvenados, ultra congelado	800g	EUR 18,84	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus uannamei	Super Choice	fishermanschoice.nl	Congelados: Pinchos, pelados, crudos	240g	EUR 4,99	Cultivado en Vietnam	ASC	
Langostinos preparados	Super Choice	fishermanschoice.nl	Empanizados, corte mariposa	225g	EUR 4,99	Cultivado en Indonesia		

Producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad Medida	Precio	Origen	Certificaciones	Presentación producto (imagen)
Litopenaeus uannamei	AH (etiqueta privada)	No conocido	Mezcla de frutos del mar, 19% langostino (Pandalus jordani, Litopenaeus uannamei)	100g	EUR 3,19	No conocido		
Jumbo, www.jumbo.com, supermercado								
Litopenaeus uannamei	Jumbo (etiqueta privada)	heploeggroup.com	Cocido, pelado, descongelado	150g	EUR 3,23	Indonesia, Vietnam	ASC	
Litopenaeus uannamei	Jumbo (etiqueta privada)	No conocido	Hamburguesa de langostino y abadejo	180g	EUR 3,00	Vietnam	ASC	
Plus, www.plus.nl, supermercado								
Litopenaeus uannamei	Fish Tapas	profish.nl	Tapas, Pre-frito, camarones empanizados con salsa	130g	EUR 3,00	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus uannamei	PLUS (etiqueta privada)	No conocido	Congelado: crudo, sin pelar	300g	EUR 5,33	Cultivado en vietnam	ASC	

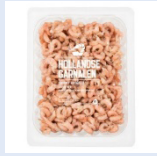



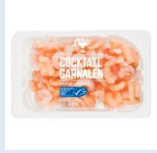
Producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad Medida	Precio	Origen	Certificaciones	Presentación producto (imagen)
Litopenaeus uannamei	PLUS (etiqueta privada)	foppenpalingenzalm.nl	Wok, cocido, pelado	100g	EUR 2,99	No conocido	ASC	
Litopenaeus uannamei	PLUS (etiqueta privada)	foppenpalingenzalm.nl	Cóctel, cocido, pelado con cola	125g	EUR 3,69	No conocido		
VOMAR, www.vomar.nl, supermercado								
Litopenaeus uannamei	Vis Marine	superunie.nl	Cóctel, cocido, pelado con cola	300g	EUR 4,39	Cultivado en Vietnam	ASC	
Litopenaeus uannamei	VOMAR (etiqueta privada)	profish.nl	Pincho, 15% marinado al ajo	130g	EUR 4,49	Ecuador	ASC	
Bidfood, www.bidfood.nl, mayorista								
Langostino preparado	Bidfood	dayseaday.com	Langostino (43%) empanizado, corte de mariposa con cola, 26/30 por 454g	1kg	EUR 12,56	Quang Phu		

Producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad Medida	Precio	Origen	Certificaciones	Presentación producto (imagen)
Litopenaeus vannamei	Bidfood	dayseaday.com	31/40 por 454g PeD, glazing 10%	1kg	EUR 10,94	Camau City		
Litopenaeus vannamei	Bidfood	seafoodconnection.nl	13/15 por 454g HLSO, glazing 20%	1kg	EUR 14,63			
Hanos, www.hanos.nl, mayorista servicio de alimentos								
Litopenaeus vannamei	Asian Choice	asiaexpressfood.nl	Torpedo, empanizado, IQF	1kg	N.d.	Vietnam		



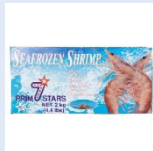

Otras especies o especies no definidas



En el siguiente cuadro se aprecian productos de langostinos y camarones de otras especies que el vannamei, o productos en que la especie no está definida.



producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
Albert Heijn (AH), www.ah.nl, supermercado								
Crangon crangon	AH (etiqueta privada)	No conocido	cocidos y pelados	100g 200g	EUR 5,99 EUR 11,89	Mar del Norte	MSC	
Crangon crangon	AH (etiqueta privada)	No conocido	Cocidos, pelados, 'Quality catch'	150g	EUR 6,59	Mar del Norte	MSC	
Penaeus monodon	AH (etiqueta privada)	No conocido	Jumbo: Crudo, sin pelar, sin cabeza	270g	EUR 6,99	Cultivado en Vietnam	ASC	
Penaeus monodon	Super Choice	fishermanschoice.nl	crudos con cabeza y cola, parcialmente pelados y desvenados, ultra congelado	300g	EUR 7,35	Cultivado y empaque en Vietnam	ASC	
Pandalus borealis	AH (etiqueta privada)	foppenpalingenzalm.nl	Cocidos, pelados	100g 200g	EUR 2,99 EUR 5,49	Océano Pacífico NE	MSC	

producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
Langostinos preparados	Van Dobben	vangeloven.com	Croquetas de camarones rozados (22%), congeladas	6x80g	EUR 3,89	No conocido		
Langostinos preparados	Johma	johma.nl	ensalada de camarones (34%)	175g	EUR 2,69	No conocido	MSC	
Langostinos preparados	AH (etiqueta privada)	uezet.nl	ensalada de camarones grandes (19%)	450g	EUR 5,19	No conocido	ASC	
Langostinos preparados	Deli Melo	No conocido	Empanizados, corte mariposa	90g	EUR 4,50	No conocido		
Langostinos preparados	AH (etiqueta privada)	No conocido	Hojaldre relleno de camarones (20%) y salsa de chile al 18% con azúcar y edulcorante, Congelado	300g	EUR 2,99	No conocido		

producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
Jumbo, www.jumbo.com, supermercado								
Pandalus borealis	Jumbo (etiqueta privada)	heiploeggroup.com	Rogados, silvestres	150g	EUR 3,74	FAO 21	MSC	
Hooguliet, www.hooguliet.com, supermercado								
Crangon crangon	Vismarine	Superunie	Camarones holandeses, cocidos y pelados	100g	EUR 3,99	Atlántico, nororiental		
Pandalus borealis / jordani	Vismarine	Superunie	Camarones rosados, cocidos y pelados	125g	EUR 3,09	Atlántico N-Occ. / Pacífico NE	MSC	
Hanos, www.hanos.nl, mayorista servicio de alimentos								
Penaeus notialis	Prim7star	primstar.com	20/30/kg	2kg		Fao34, nigeria		
Makro, www.makro.nl, mayorista								
No conocido	Heiploeg	heiploeggroup.com	cocidos y pelados, no. 1 y 4	500g 500g	EUR 9,01 EUR 7,95	No conocido		

producto	Marca	Proveedor / productor	Características del producto y presentación	Unidad de Medida	Precio	Origen	Certificaciones	
No conocido	BDMP	BDMP	Langostinos secos	100g	EUR 7,30	Tailandia		
PLUS, www.plus.nl, supermercado								
Xiphopenaeus kroyeri	PLUS (etiqueta privada)	No conocido	Langostino Seabob, pelado, cocido, congelado	300g	EUR 4,99	Atlántico medio-oeste (FAO 31)	MSC Groene vis	

05

5. Atributos y percepción del producto

La calidad y la frescura del producto es lo más importante en el comercio de langostinos, luego el precio y la sostenibilidad son factores decisivos para la compra.

No existen muchas empresas holandesas con experiencia en el suministro de langostinos de Perú. Entre las empresas entrevistadas con experiencia o conocimiento del sector en Perú son: [Heiploeg](#), [Seafood Connection](#), [Affish](#) y [Dayseaday](#). La retroalimentación ha sido confirmada por expertos como John van Herwijnen.

Impresión y calidad de Perú

En general, con la poca experiencia que tienen los compradores holandeses con Perú, la impresión del langostino peruano es positivo. Las empresas como Heiploeg y Seafood Connection destacan que los cultivadores peruanos son poco más grandes y están mejor integrados que empresas en Asia. Eso tiene como ventaja que la producción y la 'cosecha' sean más rápidas y que sea un proceso continuo. Por lo tanto, la frescura se mantiene bien.

Algunos compradores opinan que no hay una gran diferencia entre los langostinos

de Perú y Asia, otros dicen que el langostino vannamei de Perú parece poco más al gamba o langostino jumbo (*Penaeus monodon*) por su mayor tamaño y coloración cuando se le cocina – eso es positivo para algunos mercados como en el comercio con clientes franceses según Seafood Connection.

Certificaciones y procesamiento

En lo que Perú podría mejorar sería la oferta certificada y variación de productos. Compradores no pueden encontrar fácilmente langostinos cultivados con certificado de ASC. Si el producto no está certificado ASC, el precio será el factor más decisivo y solo entrará en algunos canales mayoristas. Asimismo, Perú hoy en día no puede ofrecer la variación en presentaciones y cortes; eso es una fortaleza de países asiáticos donde el costo de mano de obra es más bajo.

Ofrecer más variedad sería un gran paso adelante para Perú según la empresa Dayseaday. Con productos certificados, diferentes presentaciones/elaboraciones y precios competitivos Perú puede competir

en el mercado de escala grande. Eso significa que se puede llegar sin problema a las cadenas de supermercados donde precio y certificación son claves.

Las empresas Affish y Heiploeg argumentan que Perú debería distinguirse con un producto para los mercados nichos, como por ejemplo el mercado orgánico.

Orgánico

Sin embargo, Perú tiene otra oportunidad de diferenciarse en los mercados nichos. Compradores en los Países Bajos ven un potencial para langostinos cultivados orgánicamente y piensan que Perú tiene muy buenas condiciones para producirlo así. Hasta ahora eso ha sido un nicho para productores en Ecuador.

En la opinión de varios compradores holandeses, como por ejemplo Dayseaday y Affish, Ecuador ofrece los langostinos de la mejor calidad, con una gran ventaja sobre Asia, en el sentido de que haya una amplia oferta de langostinos certificados orgánicos: no están tratados con fosfatos, no están inyectados y no tienen mucho

'glazing' como los de Asia. Empresas ecuatorianas como [Omarsa](#) tienen éxito y abastecen unos de los principales compradores de camarones como Klaas Puul. Así también los langostinos orgánicos en los supermercados como Albert Heijn y Jumbo tienen su origen en Ecuador.

Recomendaciones:

- Certificar la producción con certificación sostenible (ASC);
- Explorar la posibilidad de producir orgánico y relacionarse con compradores interesados;
- Integrarse con empresas holandesas que tienen una buena posición en el mercado de los Países Bajos como Heiploeg y Klaas Puul;
- Ampliar la variación de presentaciones con eficiencia de costos (hacer pallets y contenedores mixtos).

06

6. Condiciones de acceso al mercado

6.1 Aranceles, tributos aduaneros e impuestos

		Tarifa normal	Tarifa Perú	Tarifa preferencial	Cuota tarifa preferencial (toneladas por año)
Crustáceos, incluso pelados, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; crustáceos ahumados, incluso pelados, incluso cocidos antes o durante el ahumado; crustáceos sin pelar, cocidos en agua o vapor, incluso refrigerados, congelados, secos, salados o en salmuera; harina, polvo y pellets de crustáceos, aptos para la alimentación humana					
Congelados: Langostinos del género <i>Penaeus</i> spp.					
0306.17.92.20	Camarones y gambas de las especies <i>Penaeus vannamei</i> y <i>Penaeus monodon</i> que se destinen a una transformación	12%	0%	0%	30 000 (2017-18) 10 000 (Groenlandia)
Vivos, frescos o refrigerados: Los demás camarones					
0306.36.90.30	Camarones y gambas de las especies <i>Penaeus vannamei</i> y <i>Penaeus monodon</i> que se destinen a una transformación	12%	0%	0%	30 000 (2017-18) 10 000 (Groenlandia)
Ahumados, secos, salados o en salmuera: Los demás camarones					
0306.95.90.10	Ahumados, en envases inmediatos con un contenido neto superior a 2 kg	12%	0%	0%	10 000 (Groenlandia)
0306.95.90.90	Los demás	12%	0%	0%	10 000 (Groenlandia)
Crustáceos, moluscos y demás invertebrados acuáticos, preparados o conservados: Camarones, langostinos y demás Decápodos natantia:					
En envases inmediatos, no herméticos, de contenido neto inferior o igual a 2 kg					
1605.21.10.91	Los demás: Pelados, congelados	20%	0%		

		Tarifa normal	Tarifa Perú	Tarifa preferencial	Cuota tarifa preferencial (toneladas por año)
1605.21.10.96	Los demás: Pelados	20%	0%		
1605.21.10.99	Los demás: a excepción de pelados	20%	0%		
En envases inmediatos, no herméticos, los demás					
1605.21.90.91	Los demás: Pelados, congelados	20%	0%		
1605.21.90.96	Los demás: Pelados	20%	0%		
1605.21.90.99	Los demás: a excepción de pelados	20%	0%		
En envases, herméticos, los demás					
1605.29.00.91	Los demás: Pelados, congelados	20%	0%		
1605.29.00.96	Los demás: Pelados	20%	0%		
1605.29.00.99	Los demás: a excepción de pelados	20%	0%		

Tarifa de países competitiuos

	Especie	Tarifa preferencial	Congelado (03061792)	Los demás (03069590)	Preparaciones (160521-29)
Europa	<i>Penaeus vannamei</i>	si	0%	0%	0%
India	<i>Penaeus vannamei</i>	si	4,2%	4,2%	7%
Bangladesh	<i>Penaeus vannamei</i>	Si	0%	0%	0%

	Especie	Tarifa preferencial	Congelado (03061792)	Los demás (03069590)	Preparaciones (160521-29)
Vietnam	Penaeus vannamei	Si	4,2%	4,2%	7%
Tailandia	Penaeus vannamei	no	12%	12%	20%
Indonesia	Penaeus vannamei	Si	0%	0%	0%
Ecuador	Penaeus vannamei	Si	0%	0%	0%
Nigeria	Penaeus vannamei	Si	4,2%	4,2%	7%

Perú tiene una tarifa preferencial de 0%. Sin embargo, hay que tomar en cuenta el costo total de la exportación, la logística y el financiamiento. Por ejemplo, en Asia muchas veces hay mejores condiciones de crédito del proveedor.

Tarifas para importaciones se puede encontrar en la página web de la Comisión Europea:

- [Trade Helpdesk](#) (Usar el código de 8 números)
- [TARIC](#) (La Fiscalidad y Unión Aduanera)

Acuerdo comercial

Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por una parte, y Colombia y Perú, por la otra parte.

Enlace: http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=uriserv:OJ.L_.2012.354.01.0003.01.ENG

Reglamento de Ejecución (UE) N° 404/2013 de la Comisión de 2 de mayo de 2013 relativo a las excepciones a las reglas de origen establecidas en el anexo II del Acuerdo comercial entre la Unión Europea y sus Estados miembros, por una parte, y Colombia y el Perú, por otra, que se aplican dentro de contingentes de determinados productos procedentes del Perú.

Enlace: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0404&from=EN>

6.2 Restricciones, estándares y normas de ingreso al mercado

Resumen de requerimientos y controles:

1. Control de contaminantes en productos alimenticios
2. Control de residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos de origen animal para el consumo humano
3. Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano
4. Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos y piensos
5. Etiquetado de productos alimenticios
6. Etiquetado de productos pesqueros
7. Voluntario - Productos de producción orgánica

Control de contaminantes en productos alimenticios

Para garantizar un alto nivel de protección del consumidor, las importaciones en la Unión Europea (UE) de productos alimenticios deben cumplir con la legislación de la UE diseñada para garantizar que los alimentos puestos en el mercado sean seguros para el consumo y no contengan contaminantes a niveles que puedan amenazar la salud del consumidor.

Los contaminantes pueden estar presentes en los alimentos como resultado de las diversas etapas de su producción, envasado, transporte o conservación, o también pueden ser el resultado de la contaminación ambiental.

- Los alimentos que contengan un contaminante en una cantidad inacep-

table desde el punto de vista de la salud pública y, en particular, a nivel toxicológico, no se comercializarán en la UE y serán rechazados

- Los niveles de contaminantes se mantendrán lo más bajo posible siguiendo las buenas prácticas de trabajo recomendadas
- Se pueden establecer niveles máximos para ciertos contaminantes con el fin de proteger la salud pública

Legislación

- [Reglamento \(CEE\) no 315/93 del Consejo](#), de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen los procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios
- [Reglamento \(CE\) n° 1881/2006 de la Comisión](#), de 19 de diciembre de 2006,

por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Control de residuos de medicamentos veterinarios en animales y productos de origen animal para el consumo humano

Los terceros países que deseen exportar alimentos de origen animal a la UE deben presentar a los servicios de la Comisión un plan anual de control de residuos para los productos en cuestión. Una vez que la Comisión aprueba los planes, los países figuran en la [Decisión 2011/163/UE de la Comisión](#). Ser incluido en la “lista de residuos” es un requisito previo para la exportación de alimentos de origen animal a la UE. Los requisitos de salud pública y salud animal también aplican.

La inclusión y la retención en esta lista estarán sujetas a la presentación por el tercer país afectado de un plan que establezca las garantías que ofrece con respecto al control de los grupos de residuos y sustancias a que se refiere el [Anexo I](#) de la Directiva.

Legislación

- [Directiva 96/23/CE del Consejo](#), de 29 de abril de 1996, relativa a las medidas

de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos

- [Decisión 2011/163/UE de la Comisión](#), de 16 de marzo de 2011, relativa a la aprobación de los planes enviados por terceros países de conformidad con el artículo 29 de la Directiva 96/23/CE del Consejo
- [Reglamento \(CE\) n.º 470/2009](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal
- [Reglamento \(UE\) n.º 37/2010 de la Comisión](#) de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal
- [Directiva 96/22/CE del Consejo](#), de 29 de abril de 1996, por la que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias β -agonistas en la cría de ganado
- [Reglamento \(CE\) n.º 136/2004 de la Comisión](#), de 22 de enero de 2004, por el que se establecen los procedi-

mientos de control veterinario en los puestos de inspección fronterizos de la Comunidad de los productos importados de terceros países

Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieuhygiëne
Antonie van Leeuwenhoeklaan 9
Bilthoven
Postbus 1
3720 BA Bilthoven

Los laboratorios nacionales de referencia para la detección de residuos:

Rijkskwaliteitsinstituut voor land- en tuinbouwproducten
Bornsesteeg 45
6708 PD Wageningen

Control sanitario de los productos de la pesca destinados al consumo humano

Las importaciones de productos de la pesca y la acuicultura destinados al consumo humano deben cumplir con los requisitos generales de salud relacionados con:

1. Aprobación de salud del país
2. Establecimiento aprobado
3. Certificaciones de salud
4. Control de salud

Por lo tanto, estos productos solo se pueden importar a la Unión Europea (UE) si proceden de un establecimiento aprobado de un tercer país incluido en una lista positiva de países elegibles para el

producto pertinente, van acompañados de los certificados de salud adecuados y han pasado por el control obligatorio en el puesto de inspección fronterizo (BIP) del Estado miembro pertinente.

Aprobación de salud del país

- [Decisión 2006/766/CE de la Comisión](#), de 6 de noviembre de 2006, por la que se establece la lista de terceros países y territorios desde los que se autorizan las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados, gasterópodos marinos y productos de la pesca (Perú está incluido en la lista)
- [Reglamento \(CE\) no 1251/2008 de la Comisión](#), de 12 de diciembre de 2008, por el que se aplica la Directiva 2006/88/CE del Consejo en lo referente

a las condiciones y los requisitos de certificación para la comercialización y la importación en la Comunidad de animales de la acuicultura y productos derivados y se establece una lista de especies portadoras

Las partidas de los animales y productos:

- irán acompañadas de un certificado mixto sanitario y zoonosanitario cumplimentado de conformidad con los modelos pertinentes que se establecen en los apéndices IV y V del anexo VI del [Reglamento \(CE\) no 2074/2005](#), y
- cumplirán los requisitos zoonosanitarios y las notas que se establecen en los modelos de certificado y declaración a los que se hace referencia en la letra a).

Establecimiento aprobado

Además de la aprobación del país, los productos de la pesca y la acuicultura solo se pueden importar a la UE si han sido despachados desde, y se han obtenido o preparado en [establecimientos aprobados](#) (cámaras frigoríficas, plantas de procesamiento, buques factoría, buques congeladores registrados, áreas de producción, entre otros.) que aparecen en una lista aprobada por la Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria.

- Listas de países autorizados: http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_heafishc_authorized_countries.pdf/
- Lista de establecimientos aprobados en Perú: https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/PE/FFP_PE_en.pdf

Certificaciones de salud

Las importaciones de productos de la pesca y la acuicultura en la UE deben ir acompañadas de un certificado sanitario firmado por el representante de la autoridad competente del tercer país exportador que certifique que los productos en cuestión pueden exportarse a la UE.

NB: El langostino blanco (*Penaeus vannamei*) se controla por la infección de *Perkinsus marinus*.

Modelos de certificado sanitario: http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_heafishc_health_certificates.pdf/

Control de salud

- Control de sanidad http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_heafishc_health_control.pdf/

- Orientación general sobre normas de importación y tránsito para animales vivos y productos animales procedentes de terceros países: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/animals/docs/la_guide_third_countries.pdf

Trazabilidad, cumplimiento y responsabilidad en alimentos y piensos

La legislación alimentaria de la Unión Europea (UE) persigue no solo un alto nivel de protección de la vida y la salud de las personas y los consumidores, sino también la protección de la salud y el bienestar de los animales, la salud de las plantas y el medio ambiente.

Las empresas alimentarias y de piensos cumplirán las obligaciones específicas establecidas en el [Reglamento \(CE\) no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo](#), que cubren todas las etapas de producción y distribución de alimentos / piensos. Esto incluye cumplimiento de la [Ley de Alimentos](#), asegurar la trazabilidad y cumplir con todas las responsabilidades de inocuidad alimentaria.

Legislación específica de la UE sobre trazabilidad en productos alimenticios: http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_safe_food_traceability_legislation.pdf/

Etiquetado de productos alimenticios

Todos los productos alimenticios comercializados en la Unión Europea (UE) deben cumplir con las normas de etiquetado de la UE, que tienen como objetivo garantizar que los consumidores obtengan toda la información esencial para tomar una decisión adecuada mientras compran sus productos alimenticios.

- El [Reglamento \(UE\) no 1169/2011](#) describe los requisitos para el etiquetado general de los alimentos.
- El [Reglamento \(CE\) nº 834/2007](#) del Consejo y el [Reglamento \(CE\) nº 889/2008 de la Comisión](#) establecen las normas que rigen el uso de la etiqueta ecológica.
- Los materiales de embalaje y los **objetos destinados a entrar en contacto con alimentos** deben cumplir las disposiciones establecidas por el [Reglamento \(CE\) nº 1935/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo.

La siguiente tabla muestra un resumen de la información alimentaria obligatoria que debe acompañar a cualquier alimento destinado a ser entregado al consumidor final:

Asunto	Legislación
Nombre del alimento	El nombre del producto alimenticio será su nombre legal. No debe ser reemplazado por un nombre protegido como propiedad intelectual, marca o nombre de fantasía. En el Anexo VI del Reglamento se establecen disposiciones específicas sobre el nombre de los alimentos y las indicaciones que lo acompañarán.
Lista de ingredientes	Precedido por la palabra "Ingredientes", la lista incluirá todos los ingredientes (incluyendo los aditivos o las enzimas) en orden descendente de peso, tal como se registraron en el momento de su uso en la fabricación y se designaron con su nombre específico. Cualquier ingrediente o coadyuvante de elaboración enumerado o derivado de una sustancia o producto incluido en el Anexo II del Reglamento que cause alergias o intolerancias, incluso si está incluido en el producto final de forma alterada, se indicará en la lista de ingredientes y se destacará mediante un tipo compuesto para distinguirlo claramente de otros ingredientes (es decir, fuente, estilo o color de fondo) El anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE establece una lista de ingredientes alimentarios que deben indicarse en la etiqueta de los productos alimenticios porque pueden causar reacciones adversas a personas sensibles, e incluye: Crustáceos y productos a base de crustáceos. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . (usado en langostinos no pelados)
Cantidad neta	Se expresará en unidades de volumen en el caso de productos líquidos (litro, centilitro, mililitro) y unidades de masa en el caso de otros productos (kilogramo, gramo). Los alimentos que se venden en un medio líquido también deben etiquetar el peso neto escurrido de los alimentos. Para los alimentos congelados glaseados, el peso neto debe ser exclusivo del glaseado de hielo.
Fecha de durabilidad mínima	Será la fecha hasta la cual el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena adecuadamente. La fecha consistirá en día, mes y año en ese orden y precedida por las palabras "mejor antes" o "mejor antes de finalizar" de conformidad con el Anexo X . Cuando los alimentos son altamente perecederos y, por lo tanto, es probable que después de un corto período de tiempo constituyan un peligro inmediato para la salud humana, la fecha de duración mínima se reemplazará por la fecha de "uso antes de".
Condiciones de almacenamiento o condiciones de uso	Cuando los alimentos requieran condiciones especiales de almacenamiento y / o condiciones de uso, deberán indicarse. Una vez abierto el empaque, para permitir el almacenamiento o uso adecuado del alimento, se indicarán las condiciones de almacenamiento y / o el límite de tiempo para el consumo, cuando sea necesario.
País de origen o lugar de procedencia	La indicación de estos asuntos será obligatoria. Cuando el país de origen o el lugar de procedencia de un alimento sea diferente de su ingrediente principal, este también se dará o indicará como diferente del alimento

Asunto	Legislación
Instrucción de uso	Se deben indicar las instrucciones de uso de un alimento para permitir el uso apropiado
Marca de lotes	La indicación que permita la identificación del lote al que pertenece el producto alimenticio deberá colocarse en los alimentos preenvasados precedidos de la letra "L".
Declaración nutricional	Contenido obligatorio: • Valor energético • Las cantidades de grasa, saturados, carbohidratos, azúcares, proteínas y sal Contenido no obligatorio: mono insaturados, poliinsaturados, polioles, almidón, fibra, uita-minas o minerales

Los lotes deben contener productos del mismo tamaño y frescura uniforme. La categoría de frescura, la categoría de tamaño y la presentación deben estar marcadas de forma clara e indeleble, en caracteres de al menos 5 cm de altura, en las etiquetas colocadas en el lote.

La información provista por las etiquetas debe ser fácil de entender, fácilmente visible, claramente legible e indeleble, y debe aparecer en la lengua oficial del Estado miembro donde se comercializa el producto.

Requisitos generales de etiquetas de alimentos:

http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu/lblfood_leg_general.pdf/



Etiquetado de productos pesqueros

Información obligatoria

De conformidad con el [Reglamento \(UE\) nº 1379/2013](#), los productos de la pesca y la acuicultura pueden ofrecerse para la venta al consumidor final o a un servicio de restauración solo si el marcado o el etiquetado adecuado indica lo siguiente:

- Designación comercial y científica de la especie. Con este fin, los Estados miembros publican una lista de las designaciones comerciales aceptadas en su territorio. La lista de los Países Bajos se encuentra en el enlace: <http://wetten.overheid.nl/BWBR0019099/2010-10-01#BIJL946317%20> y estipula lo siguiente:
 - *Litopenaeus vannamei* (nombre científico) = Witpootgarnaal (nombre comercial)
- Método de producción indicado por la terminología armonizada: "... capturado ..." o "... capturado en agua dulce ...", o "... cultivado ..."
- Área de captura:
 - Atrapado en el mar: una de [las áreas de pesca de la FAO](#);
 - Atrapado en agua dulce: referencia al país de origen;
 - Acuicultura: referencia al país en el que se cultiva el producto

- Si el producto ha sido descongelado. Este requisito no se aplicará a:
 - ingredientes presentes en el producto final;
 - alimentos para los cuales la congelación es un paso tecnológicamente necesario en el proceso de producción;
 - productos de la pesca y la acuicultura previamente congelados con fines de seguridad sanitaria;
 - productos de la pesca y la acuicultura que se han descongelado antes del proceso de ahumado, salazón, cocción, decapado, secado o una combinación de cualquiera de esos procesos.
- La fecha de durabilidad mínima, cuando corresponda

Una guía práctica para el etiquetado: [EU new fish and aquaculture consumer labels pocket guide](#), disponible en pdf.



Before		After 13 December 2013	
Catch area FAO 27		Production method and Catch area: Caught in Bay of Biscay	Gear category: Trawler
Commercial designation: Scientific name: maximus	TURBOT Scophthalmus maximus	Commercial designation: Scientific name: maximus	FAO TUR TUR
Net weight		Presentation: Defrosted	
Supplier: ID: X - Virgen de Guis - XX - YY	Address: García Barbón, 5	External X JJ	
		Date of minimum durability: DD/MM/YYYY	
	MS XX-YYYY-ZZ FF		

Fuente: [FIS Fish Information & Services](#)

Prodotto / Product: Tonno a pinne gialle Vacuum packed fresh yellowfin Tuna Loin (Thunnus albacares)			
Importatore / F.lli.Manno S.r.l		Caught in Western Indian Ocean, Zone FAO Area:051	
Consignee: Via Degli ATLETI, SNC, 58019 - Porto Santo Stefano, Italy		Fishing Gear: (LHP/LHM)	
Boite n° Box: 73	nom. de pcs / Nb Pieces: 05	Peso netto / Net Weight: 15.50 kg	Presentazione / Presentation: Senza Pelle/Skinless SL
Date di confezionamen / Packing Date: 14 Dec,2014		N ° Lot / Lot No : 1412142	Origine /Origin : Maldives
Date limite Da consumare entro / Use by date: 27 Dec,2014		Produttore / Processor: BLUE LINE	N. EU Approved no : MDV 007
Esportatore / Exporter : EURO GLOBAL MALDIVES PVT LTD. PO Box 2030, Male, Republic of Maldives, TEL/FAX: +960 6644644, TEL/FAX: +960 6644644			
Utilizzo Prevue/intended use: Deve essere cotto o abbattuto prima del consumo/should be cooked before consumption			
"Prodotto esente da additivi, non sottoposto a trattamenti con CO ₂ ; il prodotto è sottoposto ad analisi per il controllo dei valori di istamina." THIS PRODUCT IS 100% FREE OF ADDITIVES, NO CO ₂ -TREATMENT HAS BEEN USED, AND ALL SHIPMENTS ARE THOROUGHLY TESTED ON THE PRESENCE OF HISTAMINE.			
Prodotto fresco deve essere conservato tra -0°C & + 2°C / Fresh Product to be stored between 0°C & + 2°C			

Fuente: [FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations](#)

Voluntario - Productos de producción orgánica

La comercialización en la Unión Europea de productos agrícolas vivos o no elaborados, productos agrícolas transformados para su uso como alimento, alimento para animales, semillas y material de reproducción vegetativa, con referencia a los métodos de producción ecológicos, debe cumplir las normas establecidas por [Reglamento \(CE\) n° 834/2007 del Consejo](#) y [Reglamento \(CE\) no 889/2008 de la Comisión](#). Estas reglas cubren principalmente los siguientes aspectos:

- Producción, procesamiento, empaque, transporte y almacenamiento de productos
- Uso de determinados productos y sustancias en la elaboración de alimentos (anexos VIII y IX del Reglamento (CE) no 889/2008 de la Comisión).
- Prohibición del uso de organismos genéticamente modificados (OGM) y de productos fabricados a partir de OGM en la producción orgánica
- Logotipo de producción orgánica de la Unión Europea. La información sobre la reglamentación de uso, el manual del usuario y las preguntas frecuentes están disponibles en: https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo_en

- Las medidas de inspección y el sistema de control específico que se aplicarán a este tipo de productos.

Importaciones de terceros países

Los productos orgánicos de terceros países solo pueden comercializarse en la UE cuando están etiquetados como productos con indicaciones referentes a la producción ecológica, si han sido producidos de acuerdo con las normas de producción y sujetos a acuerdos de inspección que cumplen o equivalen a Legislación comunitaria.

- Las importaciones en la UE están permitidas según los siguientes sistemas establecidos por el [Reglamento \(CE\) n° 1235/2008 de la Comisión](#).
- Directrices para la importación de productos orgánicos en la Unión Europea (en Inglés): http://trade.ec.europa.eu/services/reqs/public/v1/requirement/auxi/eu/eu_sporgan/guidelines_imports.pdf/
- Más información en general: https://ec.europa.eu/food/animals/animal-products/aquaculture_en

Autoridades nacionales en los Países Bajos

Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit
- NVWA
Autoridad de seguridad de los alimentos y productos a consumidores

Postbus 43006
NL-3540 AA Utrecht
Tel: (+31) 88 223 33 33
Fax: (+31) 88 223 33 34
E-mail: info@nvwa.nl
Página web: <http://www.nvwa.nl>

Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit
Ministerio de Agricultura, Naturaleza y Calidad de los Alimentos
Postbus 20401
NL-2500 EK The Hague
Tel: (+31) 70 379 8911

E-mail: <https://www.rijksoverheid.nl/contact/contactformulier>
Página web: <https://www.rijksoverheid.nl/ministeries/ministerie-voor-landbouw-natuur-en-voedselkwaliteit>

Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport | Directie Volksgezondheid, Gezondheidsbescherming en Preventie (VGP)
Ministerio de Salud Pública, Bienestar

y Deporte | Dirección de Salud Pública, Protección de la Salud y Prevención
Afd. Voeding en Voedselveiligheid
Departamento de Alimentos y Seguridad Alimentaria
Postbus 20901
NL-2500 EX The Hague
Tel: (+31) 77 465 67 67
Fax: (+31) 70 351 7895
E-mail: <https://www.rijksoverheid.nl/contact/contactformulier>
Página web: <http://www.rijksoverheid.nl/ministeries/uws>

Estándares de comercialización

No existen estándares específicos por las autoridades de Países Bajos o Europa. El [Codex Alimentarius](#) del FAO presenta normas indicativas para:

- [los camarones congelados rápidamente](#) (IQF)
- [los camarones en conserva](#)

Estándares comunes para compradores holandeses

Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Origen: Cultivado - Congelado (IQF/Congelado en bloque) - Glaseado de hielo / acristalamiento (p.ej. máximo 20%) - Crudo / cocido - Contado: 'Real count' / 'Frozen count' (unidades/lbs. contado antes/después de congelar)
---------	--

Presentación

HOSO	Head On Shell On	Entero con cabeza, con caparazón
HLSO	HeadLess Shell On	Sin cabeza, con caparazón
HLSO EP	HeadLess Shell On Easy Peel	Sin cabeza, con caparazón, incisos en la parte posterior para que sean más fáciles de pelar
PTO	Peeled Tail On	Pelado con cola
PeD (PND)	Peeled and Deveined	Pelados, desvenados, sin cola
PUD	Peeled and Undeveined	Pelados, sin desvenar, sin cola
CPDTO	Cooked Peeled Deveined Tail On	Cocidas, peladas y desvenados, con colas

Una gran cantidad del mercado holandés pide langostinos pelados (PTO, PeD, PUD) o procesados, especialmente para el segmento de supermercados e industria. Los mayoristas que suministran a los restaurantes tienen más oferta de langostinos no pelados (HOSO, HLSO), para

adquirir una mejor calidad y exonerar la compra de productos con tratamiento químico o alto porcentaje de 'glazing' (glaseado).

Otras presentaciones incluyen pinchos o langostinos empanizados / rebozados.

Tamaño y embalaje

Contado: 'Real count' / 'Frozen count' (unidades/lbs. contado antes/después de congelar)

Tamaño se expresa en unidades por peso; por ejemplo, unidades por kilo o por lbs. (= 454 gr.).

La clasificación común en los Países Bajos:

- HLSO 16/20, 21/25, 26/30 por lbs.
- PeD 16/20, 21/25, 26/30, 31/40 por lbs.

Embalaje, por ejemplo:

- Bolsas, en caja de 10x1kg
- Empaque minorista

Certificaciones de inocuidad

Lo más importante para el comprador holandés es la inocuidad alimentaria asegurada, la cual se puede comprobar con certificaciones que incluye HACCP como base. Los más pedidos son BRC e IFS.

HACCP	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
	BRC Estándares de seguridad, empaquetado, almacenamiento, comercio de alimentos
	IFS Estándar para la logística, el procesamiento y el comercio de alimentos
	ISO Sistema de seguridad alimentaria (p.ej. ISO / FSSC 22000 en base de HACCP)
	SQF Estándar y sistema de seguridad alimentaria

Certificaciones de sostenibilidad y de buenas prácticas

Otro desarrollo importante son las certificaciones e iniciativas para la acuicultura sostenible. Aunque no es siempre un requisito en el comercio o por los mayoristas, langostinos cultivados de manera sostenible llegan a ser cada vez más parte de la política de muchas cadenas de super-

mercados. Hoy en día casi toda la oferta de langostinos tropicales en los supermercados holandeses está certificado ASC.

La fundación [Good Fish Foundation](#) contribuye a la transición de una pesca y piscicultura sostenibles y responsables. El [VISwijzer](#) también da información de certificaciones en los Países Bajos.



Aquaculture Stewardship Council ([ASC](#))
Programa de etiquetado y certificación para productos del mar cultivados de manera responsable, fundada por [WWF](#) y [IDH](#) (Sustainable Trade Initiative)



[Global Aquaculture Alliance](#)
La GAA (Global Aquaculture Alliance) y el ACC (Aquaculture Certification Council) son organizaciones de productores que han desarrollado un estándar y un programa de certificación para la cría de camarones, tilapia y bagre, y para la producción de alimentos para peces. Su certificación de Best Aquaculture Practices ([BAP](#)) garantiza que los productos del mar provengan de instalaciones administradas de manera ambiental, social y económicamente responsable, abarcando toda la cadena de producción acuícola: granjas, plantas de procesamiento, criaderos y fábricas de piensos.



El [GLOBALG.A.P. Aquaculture Standard](#) establece criterios estrictos para:

- Conformidad legal
- Seguridad alimentaria
- Seguridad y salud laboral de los trabajadores
- GLOBALG.A.P. Evaluación de riesgos en la práctica social (GRASP)
- Bienestar de los animales
- Cuidado ambiental y ecológico



[EKO](#) / Orgánico
Productos certificados orgánicos bajo de control de [SKAL](#); certificado aliado al [certificado orgánico de La Unión Europea](#)

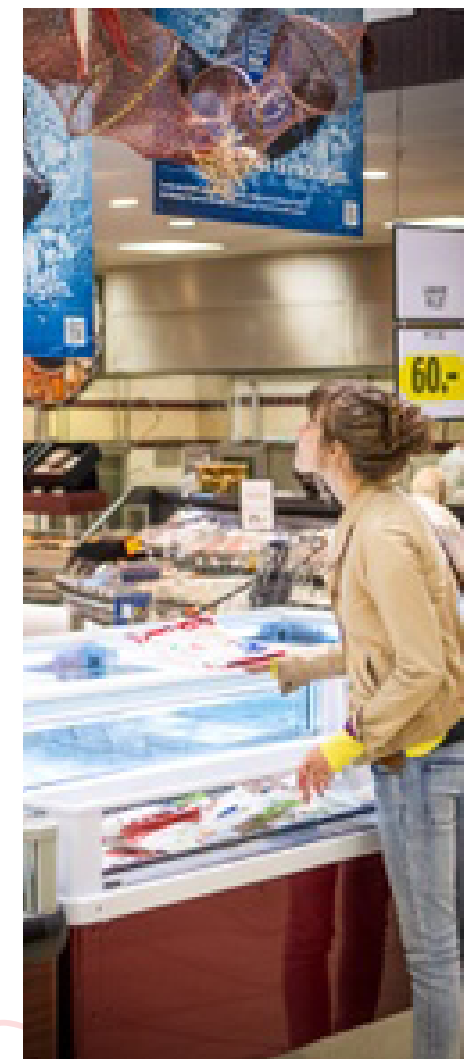
Código de conducta

La asociación de importadores holandeses ha definido un código de conducta con sus miembros: [VIV Code of Conduct](#). Y está en línea con la inocuidad con HACCP y los principios de sostenibilidad.

Code of conduct VIV: http://uisimporteurs.nl/wp-content/uploads/2017/06/VIV_Code_of_Conduct.pdf

Medidas adicionales

El sector en los Países Bajos y sus gremios pueden introducir protocolos adicionales cuando hay problemas persistentes de por ejemplo residuos. Eso ha pasado por ejemplo con Bangladesh donde 9 compradores holandeses y belgas firmaron un [protocolo](#) que exigía un certificado donde se prueba la ausencia de los antibióticos Chloramphenicol y Nitrofurán Metabolites, y además una condición de pago después de la autorización de salud en la Unión Europea.



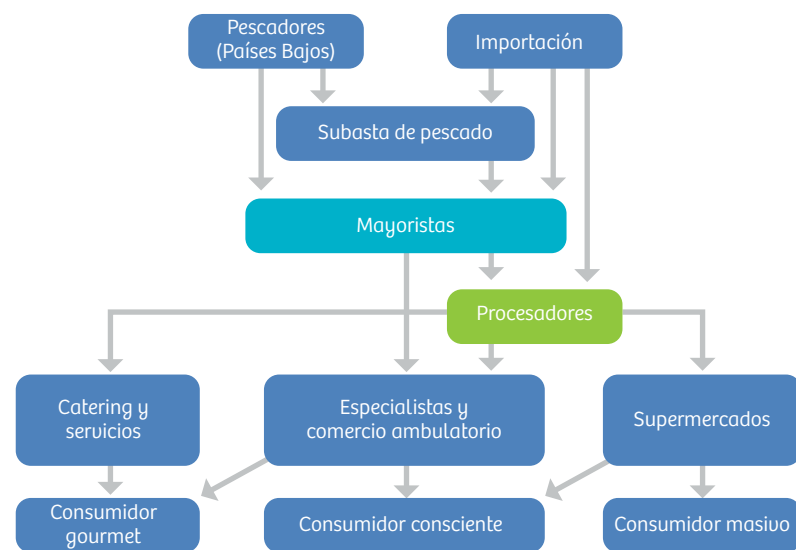
07

7. Canales de comercialización y distribución

Cadena de suministro

Dentro de la cadena de suministro hay una cantidad de empresas limitadas que se dedican a la comercialización de camarones grises de los Países Bajos. La mayoría de ellas ha extendido su surtido con langostinos tropicales importados para no estar tan dependiente de la oferta

holandesa. Pero el número de empresas que comercializan langostinos tropicales es más grande. Los langostinos llegaron a ser un producto muy común para muchas empresas importadoras de pescados y mariscos congelados. Estas empresas se enfocan tanto en el mercado nacional como en el mercado europeo.



Fuente: "Vissen voor de markt", diciembre 2010, traducción por ICI Business

Industria y comercio de pescado en 2013	Número de empresas	Facturación (USD millones)
Peces planos y redondos	61	680
Camarones del mar del norte	7	425
Especies pelágicas	5	380
Mariscos	17	300
Salmón o anguilla ahumado	25	170
Arenque	15	145
Importadores	36	540
Mayoristas de pescado	57	420
Otros tipos de mayoristas o procesadores (no especializado)	63	495
Total	286	3565

Fuente: LEI Wageningen UR: [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel - Economische analyse van de sector, ontwikkelingen en trends](#) (publicación 2015 - Nota: Es la fuente más actualizada al 2018)

Importador

Varios compradores y procesadores importan pescado, crustáceos y mariscos. Entre 30 y 40 empresas se han especializado en la importación con una facturación de EUR 540 millones. Varias de ellas se han centrado en el comercio de especies importadas, mientras que otras empresas también tienen capacidad de

procesamiento secundario o envasado. Algunas empresas se han convertido en jugadores importantes en el mercado europeo. Según [LEI Wageningen UR](#) las cinco empresas más grandes manejan 50% de la facturación total en los Países Bajos. En el caso de los langostinos se puede asumir que las empresas [Heiploeg](#) y [Klaas Puul](#) son las más dominantes.

Facturación promedio	Número de empresas	Facturación (USD millones)	Empleados (fte)
< EUR 10 millones	24	95	148
> EUR 10 millones	12	445	247
Total	36	540	395

Fuente: LEI Wageningen UR: [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel - Economische analyse van de sector, ontwikkelingen en trends](#)

Subasta de pescado

Tradicionalmente se usa la subasta para la pesca nacional, aunque más y más jugadores en la cadena buscan hoy en día alternativas como contratos fijos o venta directa para no depender de la subasta de reloj. Sin embargo, las 11 subastas juntas tenían una facturación de más de EUR 400 millones en 2016 y un volumen de 107 mil toneladas.

Aunque la subasta sirve para los camarones nacionales o cerca de los Países Bajos, su infraestructura puede ser conveniente para productos importados también. Los lugares de las subastas tienen una concentración de almacenamiento frío, empresas procesadoras y comerciantes. Harlingen y Lauwersoog, en el norte de los Países Bajos, tienen las subastas más grandes de camarones grises.

Mayoristas

Mayoristas incluyen todas las empresas que comercializan productos como comerciantes o distribuidores, y a veces procesan dentro de la empresa. Se estima que en 2013 habían 286 empresas con actividades de procesamiento de pescado o comercio al por mayor de pescado, mariscos y crustáceos. Dependiendo del tipo de producto y venta al por mayor pueden llegar a diferentes niveles de mercados con clientes de productos masivos hasta exclusivos.

Los mayoristas se caracterizan cada vez más por la amplificación de su surtido:

1. Para no depender de la pesca nacional o para complementar los productos nacionales,
2. Para cumplir con una demanda creciente de nuevos productos, o

3. Porque ven oportunidades de productos importados más económicos.

Procesador

El procesamiento generalmente no es una actividad separada. Por lo general, el procesamiento forma parte de una empresa con actividades de importación o venta al por mayor, o pertenece a una marca de producto. Algunas compañías ofrecen procesamiento contratado, por ejemplo, según las especificaciones de un supermercado con etiqueta privada. Tipos de procesamiento incluyen por ejemplo embalar, (des)congelar, mezclar y marinar. El Pelado y rebozado normalmente se externaliza en origen o a empresas en países de bajos costos.

	2015	2016	2017
Número de tiendas de pescado	891	902	912

Fuente: [Detailhandel.info](#)

Distrifood argumenta que especialmente las tiendas que se dedican a peces y camarones del Mar del Norte son populares. El pescado de 'tierra natal' es más fresco y de buen gusto, es de cerca y, por lo tanto, es más sostenible. Cada vez más consumidores son conscientes de esto. El enfoque de la tienda especializada es de calidad de

Catering y servicios

En el segmento de catering y servicios como restaurantes existe una demanda mayormente de productos de alta gama, fresco o congelado y sin procesar. Este segmento está atendido por una gran cantidad de mayoristas.

Especialistas y comercio ambulatorio

La tendencia que las tiendas especializadas pierden participación en el mercado de los supermercados no aplica para el sector de pescado, crustáceos y mariscos. Las tiendas de pescado se mantienen fuertes en la venta de pescado fresco y la cantidad de tiendas continúa creciendo.

media y alta gama. La mayoría de ellas también vende langostinos tropicales, pero allí ya existe mucha competencia del supermercado, sobre todo de langostinos pelados, procesados y congelados.

Supermercados

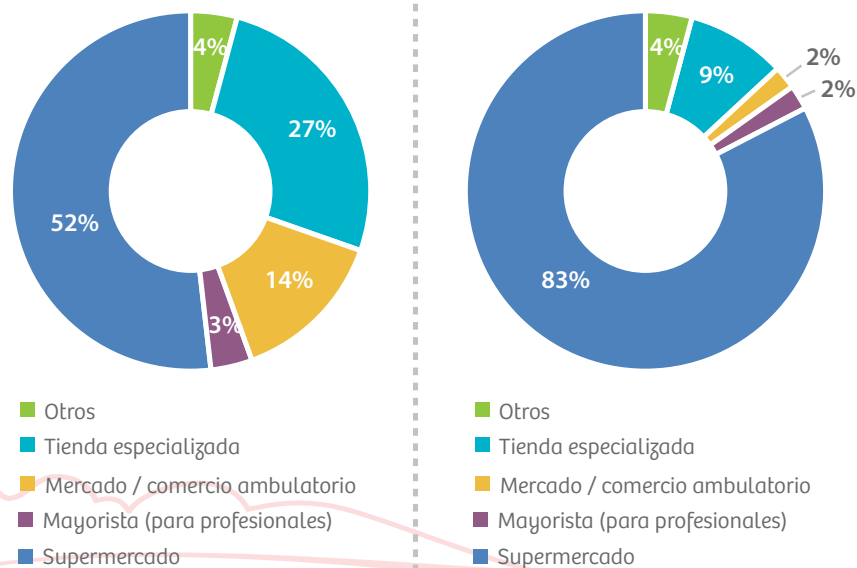
Los supermercados en los Países Bajos mantienen una mayor participación en el mercado, pero no son fuertes en la promoción de pescado y la mayoría no ofrece pescado fresco que no esté fileteado y empaquetado. Eso es muy diferente en países como Francia y España donde exponen una gran variedad de pescados encima de hielo. La oferta de los supermercados holandeses incluye principalmente las variedades más conocidas empaquetadas (descongelado), congeladas y procesadas

(cocido o en comidas preparadas). Generalmente tienen una muy buena oferta de langostinos tropicales con una variedad de presentaciones que sobrepasa la oferta de los camarones grises holandeses.

Como producto los langostinos tropicales son ideales para supermercados, porque son más baratos que los camarones nacionales y tienden a ser excelentes para muchos usos y preparaciones, como snack de cóctel (con aderezo/salsa o en pinchos), empacado como ingrediente y en comida o ensalada ya preparada.

Participación de mercado

Fresco/ congelado - Pescado en conserva



Fuente: Detailhandel.info

Tendencias en la cadena de suministro

La industria de procesamiento y venta al por mayor de pescado está todavía fragmentada, pero el sector pesquero crece y por diferentes razones la cadena de pescado se encuentra en un proceso de integración. Por un lado, el consumidor demanda más transparencia y por otro lado los actores en la cadena buscan más control en la cadena, los márgenes y las materias primas. Además, la cooperación en la cadena es importante para vincular oferta y demanda y para optimizar la capacidad de procesamiento.

Debido a esto, existe una tendencia de integrar la pesca (las navieras), el procesamiento y la venta. Esto ha resultado en una industria consolidada con empresas más grandes que manejan una gran parte de la cadena. Así se ha formado una concentración en ciertos mercados. Concentración es especialmente fuerte en pescados pelágicos y camarones (del Mar de Norte), donde pocas empresas tienen una mayor participación de mercado.

Desde muchos años las empresas Heiploeg y Klaas Puul dominan casi 80% del mercado mayorista de camarones holandeses. Sin embargo, en la importación y la venta al por mayor de langostinos impor-

tados hay más competencia con mayor cantidad de empresas.

La tendencia de integrar cadenas todavía no está muy definida para los langostinos tropicales, aunque cada vez más empresas prefieren tener personas en origen para el control de calidad, debido a los crecientes problemas de residuos, se puede esperar que las empresas grandes tomarán más parte en la producción en el futuro. Ejemplos de empresas que ya tienen actividades en origen:

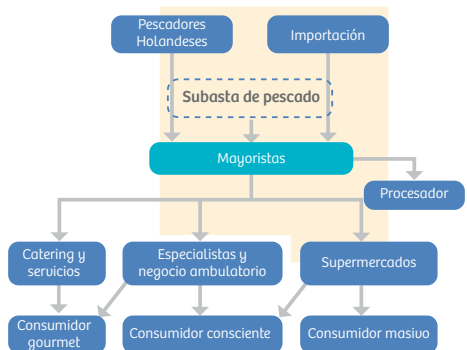
- [Heiploeg](#) tiene una oficina en India y pesca de langostinos en Surinam.
- [Culimer](#) (Ibro Mar Holding) cuenta con oficinas extranjeras en por ejemplo Vietnam y China.
- [Primstar](#) tiene una planta de cultivo de langostinos vannamei en Ecuador, entre otras actividades extranjeras.

Integrarse en un grupo puede ser una estrategia interesante para productores de langostinos en Perú para obtener una posición estable en el mercado holandés o europeo.

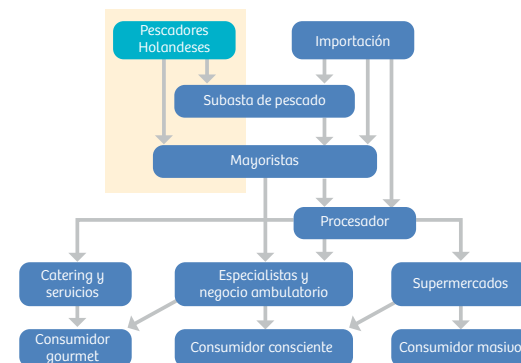
Modelos de cooperación e integración en la cadena

La publicación "[Vissen voor de markt](#)" describe varios modelos y niveles de integración en la cadena de pesca:

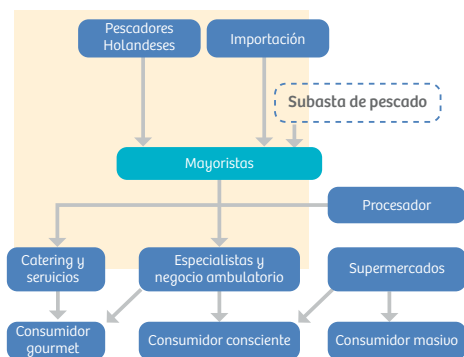
1. Comercio de surtido completo



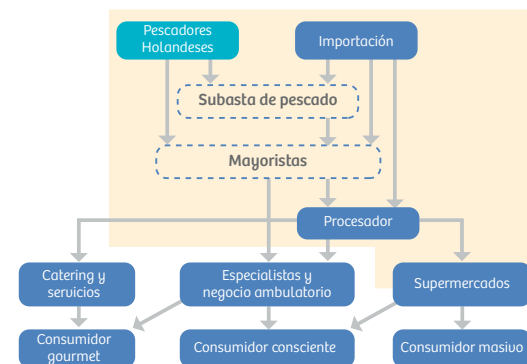
3. Asociación de productores para productos regionales



2. Cadena de frescos exclusivos



4. Grupo de pesca



Fuente: "Vissen voor de markt", diciembre 2010, traducción por ICI Business

Comercio de surtido completo: un modelo vertical en el que una empresa de comercialización y procesamiento organiza la cadena y suministra una amplia gama de productos a los supermercados y otros segmentos de volumen del mercado. El comerciante / procesador se posiciona como proveedor preferido donde se puede comprar toda la gama de productos de pesca.

En el negocio de camarones y langostinos la empresa [Heiploeg](#) se ha integrado con el grupo pesquero más grande de Europa y la procesadora más grande de los Países Bajos: Parleuliet & Van der Plas ([PP-group](#)). Pero también la empresa [Seafood Connection](#) ha llegado a ser parte del gigante grupo japonés de Maruha Nichiro, y la empresa [Klaas Puul](#) acaba de comprar a la procesadora [Foppen](#) (proveedor de anguila, salmón y langostinos).

Cadena de frescos exclusivos: Este modelo se centra en la parte superior del mercado y está organizado por las empresas de comercialización y procesamiento. Esta cadena suministra a las tiendas especializadas y la industria de la restauración, donde la frescura y la calidad son esenciales. Los proveedores piensan junto con el comprador en la oferta y promoción de los productos y

trabajan con una selección de pescadores y proveedores extranjeros que deben cumplir con los requisitos más exigentes. [Makro](#) y [Jan van As](#) (asociado a Hanos) son mayoristas que desarrollan este concepto y suministran el segmento profesional como restaurantes.

Asociación de productores para productos regionales: Este modelo de cadena responde al creciente grupo de consumidores que desean productos originales con una apariencia auténtica y de proveedores reconocibles. Es un volumen limitado con un mercado geográficamente limitado, donde los pescadores holandeses tienen la responsabilidad de organizar la cadena.

Grupo de pesca: Este modelo se puede organizar con los pescadores y sus asociaciones. Similar al primer modelo se centra en servir a las cadenas de supermercados. La diferencia es el punto de partida que es la pesca local con un alcance para productos importados para complementar la oferta.

La empresa [NorthSeafood](#) tiene cooperaciones fijas con navieras pescadores. Recién una empresa pesquera como una participación de mayoritaria en NorthSeafood adquiriendo con esto acceso importante a las cadenas detallistas. Esta empresa encaja en el modelo como grupo

de pesca, aunque falta el elemento cooperativo.

Muchas de las empresas y grupos integrados tienen su origen en la pesca holandesa:

- [Kennemeruis Groep](#) tiene sus raíces en la pesca de arenque y con los años se formó un grupo de empresas especializadas en el procesamiento de pescado, productos elaborados y venta al por mayor.
- Parleuliet & Van der Plas ([PP-group](#)), una empresa familiar, ha integrado varias empresas a nivel internacional, entre ellos [Heiploeg](#) y Deutsche See. Con eso ha llegado a ser el grupo más grande de Europa en este sector, con una facturación de más que EUR mil millones (EUR 850 millones en 2016) y 7 700 empleados. Es una de las empresas clave en la pesca pelágica y demersal, y el procesamiento, pero con la adquisición de Heiploeg y la división de camarones de [Lenger Seafoods](#) también tiene una participación importante en el negocio de crustáceos.
- [Cornelis Vrolijk](#), originalmente un pesquero de arenque, que ha juntado

Las actividades de varias empresas para integrar una cadena vertical desde el barco hasta la venta final para arenque, caballa, langostinos tropicales entre otros. La empresa tiene un joint venture con la empresa [Primstar](#), especializada en langostinos tropicales, que tiene una cultivación propia de langostino vannamei en Ecuador bajo el nombre de Agromarina.

Márgenes

Los márgenes y costos varían bastante entre empresas, mercados, oferta/demanda, origen, calidad, nivel de procesamiento, entre otros.

Principios básicos:

- Procesamiento en origen es lo más económico y menos pesado para el transporte
- Aunque los márgenes brutos parecen altos, el margen neto para un importador/mayorista es promedio EUR 0,25 por kilo. Un supermercado tiene un resultado neto de 2 a 4%.
- La pérdida de peso durante el procesamiento es un costo mayor para el producto final.

Una indicación estimada de los márgenes (en EUR):

Nacional				Importación			
Pescador	Bacalao	Platija	Camarón	Calamar	Merluga	Langostino	Pescador
Precio pescador	3	1,3	9	0,9	1,3	3	precio pescador / cultivador
Mayorista							Procesador/exportador
Costos de subasta transporte/manejo otros costos y margen							Pérdida de fileteado/pelar transporte/manejo cortar/embalar/congelar margen exportador
Valor añadido	1,21	0,62	2,71	2,25	2,65	6,75	Valor añadido
Facturación mayorista	4,21	1,92	11,71	3,15	3,95	9,75	Facturación exportador
Procesador							Mayorista/Empacador
Transporte/manejo pérdida de fileteado cortar/pelar Embalar/congelar Otros costos y margen							Transporte internacional transporte/manejo descongelar/embalar otros costos y margen
Valor añadido	7,81	5,65	26	3,6	3,6	3,9	
Facturación procesador	12,02	7,57	37,71	6,75	7,55	15,41	Facturación mayorista
Detallista							Detallista
Costos de tienda y margen	6,01	3,78	18,8	3,38	3,78	7,7	Costos de tienda y margen
Precio excl. IGV	18,03	11,35	56,51	10,13	11,33	23,11	Precio excl. IGV
IGV (6%)	1,08	0,68	3,38	0,61	0,68	1,27	IGV (6%)
Precio consumidor	19,11	12,03	59,99	10,74	12,00	24,5	Precio consumidor

Fuente: En base de LEI Wageningen UR “[Noordgeuissers verkopen hun vis zelf via internet](#)” (bacalao, platija) con calculaciones de ICI Business (camarón, calamar, merluga, langostino)

Según un reporte del [LEI en 2006](#) la diferencia entre las ventas y el valor de compra (margen bruto) de las empresas fue 19% de la facturación. El valor agregado bruto en la industria de procesamiento representa un estimado de 14% de la facturación y el 75% del margen bruto. Estos porcentajes varían considerablemente por sector.

Solo una de cada cuatro empresas indicó que determina su propia estrategia de precios. En la mitad de los casos el precio fue determinado por la subasta. En la importación de productos los compradores son más dependientes de la situación internacional y las acciones de sus competidores.

Ruta al mercado

La industria del pescado conoce lugares importantes como Urk, IJmuiden y la región

de La Haya (Scheveningen), y para camarones Lauwersoog/Zoutkamp, Volendam, Harlingen y Urk donde se concentran los procesadores y comerciantes.

Sin embargo, el puerto de Rotterdam es la principal entrada para productos importados. La ruta Callao (Perú) a Rotterdam (Países Bajos) es una ruta logística común. Puertos alternativos son: Ámsterdam, Vlissingen y Amberes (Bélgica).

Una estimación del flete base Callao – Rotterdam:

- USD 1 500 para un contenedor regular de 20 pies.
- USD 5 500 para un contenedor refrigerado de 20 pies.
- Las cargas adicionales pueden sumar a USD 1 100 a 1 200 (p.ej. manejo de terminal, ‘bunker charge’).

08

8. Cadena de valor

Nauiera	Agente	Frecuencia
Maersk (Callao - Rotterdam)	Maerks Peru (511) 616-0202 www.maerskline.com/es-pe	Semanal, 23-25 días
Hapag Lloyd (Callao - Rotterdam)	HAPAG-LLOYD PERU S.A.C. +51 1 411-6500 www.hapag-lloyd.com	semanal, 23-25 días
Seatrade (Paíta – Rotterdam/Flushing)	AnkaSea SAC Trading as Seatrade Peru Phone: +51 144 105 44 www.ankasea.com	Semanal, <20 días
Hamburg Sud (Callao - Rotterdam)	Cosmos (511) 714-4444 / 714-4490 www.cosmos.com.pe	Semanal, 23-25 días
Evergreen (Callao - Rotterdam)	GreenAndes Lima: (511) 616-8000 Arequipa: (51-54) 271393 www.greenandes.com.pe	Semanal, 23-25 días
Mol (Callao - Rotterdam)	Mol Peru SAC (511) 611-9403 www.molpower.com	Semanal, 23-25 días

Expedidores logísticos	Teléfono	Página web
GEODIS Geodis Wilson Peru	+51 1 613 5858 +51 1 619 3737	www.geodis.com
Kühne + Nagel	+51 1 612 0800	www.kn-portal.com
CEVA	+51 1 615 4505	www.cevalogistics.com/country/peru
Panalpina Transportes Mundiales	+51 1 202 6666	www.panalpina.com

Modalidades de pago

Modalidad	Frecuencia / situación
(Parcialmente) prepago	Solo en relaciones de confianza
Colección documental: Cash against documents (CAD)	Modalidad común
Cuenta abierta (Open account)	Solo en relaciones de confianza
Garantía bancaria	Modalidad común cuando necesita más seguridad
Carta de crédito: Letter of Credit (L/C)	Menos usado por el tema de costos

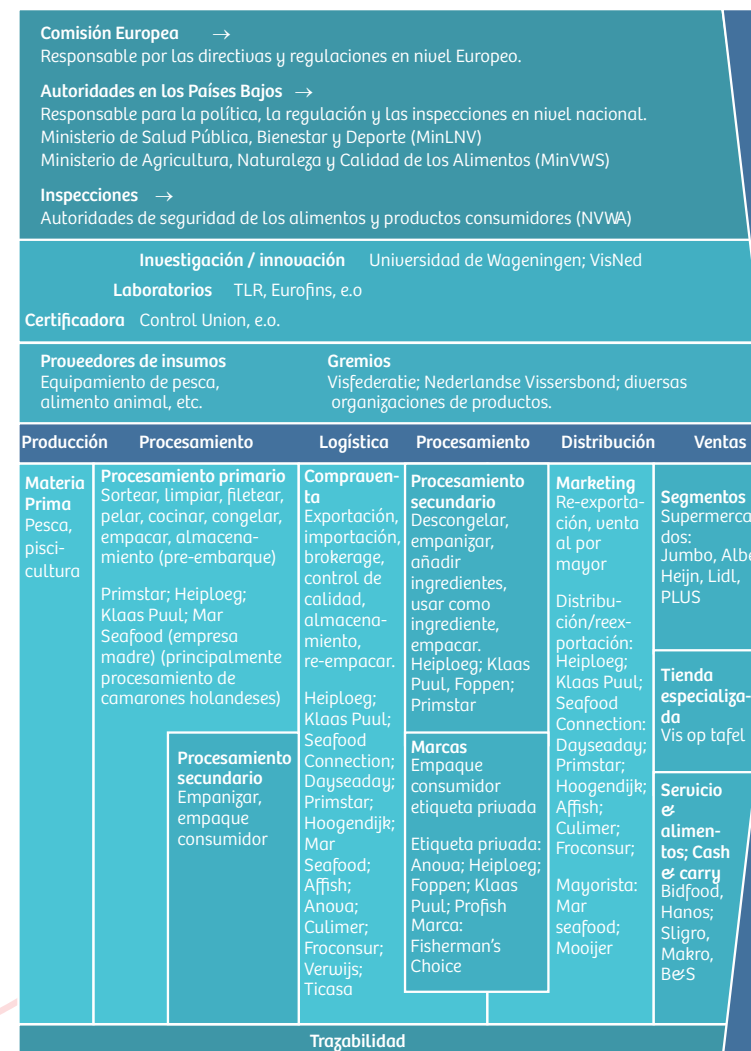


Figura: ICI Business

Empresas en la cadena

Proveedores						
Local		Exterior	característica del producto / bien demandado: <i>Penaeus Vannamei</i>	Precio estimado del producto / bien	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Empresa (datos y web)	Facturación / tamaño	País / empresa				
Affish B.V.	30-40 contenedores de langostinos, 10 cont. Calamares	India o Vietnam	PD/HLSO crudo, easy peel, c/s cola, empanizado	Precio diario	Importador	Mayoristas
Anova seafood	especializado en marca privada	Vietnam, orgánico: Ecuador / Costa Rica	convencional / orgánico, congelado/ refrigerado, crudo, cocinado, c/s cola, c/s pelar, c/s desenar, natural, marinado, empanizado	Precio diario	Importador	Minoristas
Culimer B.V.	9 empleados en Países Bajos, 30 internacional	Vietnam	PD, PDTO, CPDPTO, HLSO, ebi fry, corte mariposa, corte nobashi, empanizado	Precio diario	Importador	Eu: mayoristas, cash & carry, servicio (aerol.), detallistas, procesadores
Foppen paling en galm	400 empleados		Langostino cóctel / jumbo, con/sin cola	Precio diario	Importador, procesador	Supermercados
Heiploeg International B.V.	EUR 300 millones, 2500 empl., 35k ton productos finales, 10k ton vannamei	Indonesia, Thailand, Vietnam, Ecuador, Colombia	HOSO (cocido), HLSO, PD, PTO, Congelado: crudo, escaldado, hervido. Refrigerado: cocido	Precio diario	Importador, procesador	Supermercados, mayoristas
Klaas Puul B.V.	EUR 200 millones, 3500 empleados.	Ecuador, India, Tailandia, China, Vietnam, Nica., Indon., Hond.	crudo/escaldado/cocinado refrigerado/congelado	Precio diario	Importador, procesador	Mayoristas, supermercados
W. G. den Heijer & Zn. B.V.			congelado, pelado, con cabeza, mariposa, c/cola, Jumbo, Jumbo XL	Precio diario	Importador	Mayoristas, cash&carry
Primstar B.V.	Prim7stars Group: Nigeria: 3 500 toneladas silvestres, Ecuador: 800 toneladas vannamei, España cocina/ procesa 12 000 toneladas.	Ecuador	diferentes presentaciones	Precio diario	Productor, importador	
Froconsur B.V.	15+ empleados, 1 000 contenedores /año (100 langost.)	Vietnam, Indonesia, (India), Ecuador	diferentes presentaciones	Precio diario	Importador	Mayoristas (sur de europa), centros de compra
Hoogendijk Import Export B.V.	500 toneladas en almacenamiento, volúmenes pequeños		HOSO, HLSO, EASY PEEL, PND crudo, escaldado, cocinado	Precio diario	Importador	Mayoristas, "ship supply", segmento étnico

Proveedores						
Local		Exterior	característica del producto / bien demandado: <i>Penaeus Vannamei</i>	Precio estimado del producto / bien	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Empresa (datos y web)	Facturación / tamaño	País / empresa				
Kuhne & Heitz Holland B.V.	Especializado en carnes, pescados y fruta, entre otros	Vietnam, Indonesia	PD, HSLO	Precio diario	Importador, socio de servicios	
Mar Seafood	Langostinos: 150T/año		<i>Penaeus monodon</i> / <i>vannamei</i> , <i>Solenocera melanthera</i> : party, Pud, P&D, HLSO, HOSO	Precio diario	Importador, exportador, procesador (marruecos)	Segmento étnico
Bullmeat		India / Vietnam / Bangladesh	<i>Penaeus Vannamei</i> , <i>monodon</i> : PD IQF "scampi", pincho, CPTO party	Precio diario	Especializado en pescado y carnes	
Dayseaday Fresh and Frozen B.V.	EUR120 millones, 120 empleados, 25 mil toneladas importadas, 750 contenedores langostinos.	Vietnam, India	PD, HLSO, cocinado, congelado, pinchos,	Precio diario	Procesador, importador	Mayorista, cash&carry
EuroFoodLink	Servicio de compra	Vietnam, India, Indonesia, (Ecuador)	Crudo, escaldado, cocinado: HOSO, HLSO, HLSO EZP, HLSO BTF (Mariposa), PDTO, PD, pinchos	Precio diario	Importador, broker	
Seafood Connection	Ambición: 2 000 toneladas Langostinos, 2 000 toneladas calamares.	Vietnam / Bangladesh	IQF HLSO easy peel, pincho, masa filo, tempura, torpedo, cocido, mariposa, ebi sushi	Precio diario	Importador	1. Mayoristas, 2. Industria, 3. Supermercados (nl)
Partners Network	Especializado en carnes, pescados y frutas.	Ecuador	cultivado	Precio diario	Importador, broker	
Verwijs import & export		Vietnam	HLSO/PD IQF/ HLSO IQF EZP/ PDTO/ CPDPTO/ CPD	Precio diario	Import, procesador	Procesadores, cash & carry, food service, minoristas
Mooijer-Volendam B.V.	13+ empleados, especializado en exóticos, ahumado y langostinos	Ecuador, e.o.	Congelado/ cocido/ crudo, todas presentaciones, empanizado, torpedo	Precio diario	Mayorista, importador	
FishPartners	4 sucursales, incl ahumador		Langostino: todas las presentaciones	Precio diario	Mayorista, procesador	

Proveedores						
Local		Exterior	característica del producto / bien demandado: <i>Penaeus Vannamei</i>	Precio estimado del producto / bien	Posición (es) de la empresa en la Cadena de Valor	Canal de comercialización
Empresa	Facturación / tamaño	País / empresa				
(datos y web)						
Scanimex		Chile, Africa, Asia	Camarones / camarón blanco: cocinado, pelado, c/cabeza, entre otros	Precio diario	Importador	
Ticasa	Especializado en productos exóticos congelados.	Ecuador/ Vietnam	HOSO, HLSO, PND, CPDTO	Precio diario	Importador	
Interseafish	11 empleados, especializado en mariscos tradic., ingredientes de sushi y congelados	Japón	<i>Penaeus vannamei</i> , monodon, e.o.: HOSO, HLSO, PTO, pinchos, congelado IQF/bloque, ebi sushi, nobashi	Precio diario	Importador	Detallista, servicio de comidas
Ocean Fish	21 empleados, especializado en pescado de Islandia.	China, Islandia	<i>vannamei/ borealis/ solonero malantho</i> : IQF peeled, peeled tail-on, pinchos	Precio diario	Import/ export	Minoristas, food service
Profish	Especializado en pescado pre-empacado.		camarones: refrigerado, pinchos, wok, tapas (empanizado frito)	Precio diario	Procesador, mayorista	Supermercados, detallistas
Fisherman's Choice B.V.			Party Shrimps (CPDTO) IQF, Pinchos de camarón, pelado y deshumidificado	Precio diario	Marca, mayorista, procesador	Supermercados, minoristas, mayoristas (cash & carry)

Empresas demandantes				
Empresa (datos y web) / marca(s)	Facturación general de la empresa	Características del producto/bien transformado	Certificaciones requeridas	Posición(es) de la empresa en la Cadena de Valor
Heiploeg International B.V.	EUR 300 millones, 2500 empleados, 35 mil toneladas productos finales, 10k ton vannamei	Productos empaquetados para el consumidor (con salsa / aderezo) HOSO (cocido), HLSO, PD, PTO, Congelado: crudo, escaldado, hervido. Refrigerado: cocido.	GLOBALG.A.P., orgánico (ASC)	importador, procesador
Klaas Puul B.V.	EUR 200 millones, 3500 empleados.	Productos empaquetados para el consumidor (con salsa / aderezo) crudo/escaldado/cocinado refrigerado/congelado	Best Aquaculture Practices, ASC	importador, procesador
Primstar B.V.	Prim7stars Group: Nigeria: 3 500 toneladas silvestre, Ecuador: 800 toneladas vannamei, España cocina/procesa 12 000 toneladas.	diferentes presentaciones	GlobalGAP (Friend of the Sea)	productor, importador

*Empresas con capacidad de procesar langostinos son pocos. Primstar tiene facilidades fuera de Países Bajos; Heiploeg y Klaas Puul transforman langostinos a un producto consumidor (proceso secundario). Sin embargo, una gran mayoría están procesados en origen.

Comercialización			
Empresa	Descripción del producto / bien de consumo final	Canal	Facturación
Albert Heijn ah.nl	Camarones en varias presentaciones, empaque consumidor	Supermercado	EUR13,1 mil millones
Jumbo jumbo.nl	Camarones en varias presentaciones, empaque consumidor	Supermercado	EUR7 mil millones
SuperUnie superunie.nl	Camarones en varias presentaciones, empaque consumidor	Asociación cooperativa de compras para supermercados	13 fórmulas de supermercados
Bidfood bidfood.nl	Camarones en varias presentaciones	Mayorista, servicio de alimentos en línea	Aprox. EUR 700 millones
Macro makro.nl	Camarones en varias presentaciones	Mayorista, Cash&Carry	Grupo Metro: EUR 10,1 mil millones int.
Hanos hanos.nl	Camarones en varias presentaciones	Mayorista, Cash&Carry	>EUR 500 millones EUR 53 millones, 145 empleados.
Sligro sligro.nl	Camarones en varias presentaciones	Mayorista, Cash&Carry	EUR 3 mil millones
Simonis simonis.nl	Camarones servidos para consumir	Cadena de restaurantes	N.D.
Vis op tafel visoptafel.nl	Camarones en varias presentaciones	Tienda en línea	N.D.
Schmidt Zeevis schmidt-zeevis.nl	Camarones en varias presentaciones	Mayorista, tienda en línea	140 empleados
Be&S bs-gg.com	Alimentos	Mayorista, servicio de alimentos	EUR 1,3 mil millones

Producción

El langostino tropical vannamei casi siempre es un producto cultivado de la piscicultura. En el comercio y en la piscicultura los langostinos vannamei han reemplazado una gran cantidad de los gambas o langostinos jumbos (*Penaeus monodon*), por el hecho de tener una mejor resistencia a las enfermedades y se pueden cosechar más a menudo por año. Tener una producción sostenible (y certificado ASC o GlobalGAP) es importante para competir en el mercado europeo. Un modo de diferenciarse es por ejemplo una producción certificada orgánica.

Los camarones nacionales del mar del norte son productos silvestres de pesca que se pre-cocina a bordo del barco pesquero. Por mucho tiempo familias holandesas pelaban los camarones en casa pero hoy en día el procesamiento es más profesional, en fábricas de pelar a mano y recientemente también con una máquina innovadora. Varias empresas transportan los camarones en grandes

cantidades a países de menos costos laborales, como por ejemplo Marruecos, donde los pelan, aplican preservante y lo re-enúan, todo dentro de dos semanas. Esta práctica no resulta en la mejor calidad de producto, pero sí en el mejor precio final. Sin embargo, los camarones locales solo pueden competir parcialmente con los langostinos tropicales, y sólo cuando hay suficiente oferta con precios razonables.

Procesamiento

En 2013, el 73% de la facturación consistió en productos que fueron procesados en el exterior y luego importados por empresas holandesas. Además, otro 10% fue procesado por empresas afiliadas en el exterior. Estos porcentajes aparentemente altos sugieren una gran participación de proveedores extranjeros en el procesamiento del producto. Para muchos productos de pescado se trata de procesos primarios, pero a los langostinos a veces le agregan más valor. Al final es un tema de costos, flexibilidad y la seguridad que los procesos están alineados con la inocuidad alimentaria.

Procesamiento de pescados e mariscos (% de la facturación)	2013
Procesado en el exterior	73
Procesado por la empresa holandesa	11
Procesado por empresas extranjeras aliadas a la empresa holandesa	10
Adquirido por otras empresas holandesas	3
Otro tipo de procesamiento	3
Total	100%

Fuente: LEI Wageningen UR: [De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel - Economische analyse van de sector, ontwikkelingen en trends](#)

Una posible explicación para las diferencias entre los años 2009 y 2013 es que se ha vuelto financieramente más atractivo tener parte del procesamiento secundario y el empaquetado en el exterior.

Procesamientos primarios vs. secundarios

El procesamiento de langostinos importados ocurre en diferentes etapas de la cadena de valor. El procesamiento primario (cocinar, pelar, desvenar, congelar) se lleva a cabo en el país de origen. Los principales motivos para hacerlo en origen son reducir costos durante el procesamiento y la logística y mantener la calidad. Congelar el producto es inevitable para cuando se transporta por carga marítima. Congelar

es un proceso importante para dominar, tanto el IQF como el "glazing" y congelar en bloque.

El procesamiento secundario puede ser parte de la actividad en origen o en los Países Bajos. Agregar valor con un proceso secundario o producir un producto final no siempre es evidente para realizarlo en origen, pero países como Vietnam e Indonesia ofrecen la opción de empanizar y empaquetar langostinos como producto final. Otras elaboraciones como añadir salsas o marinadas tienen la preferencia de ser realizados en los Países Bajos. La ventaja de hacerlo en los Países Bajos es el control y la velocidad de todo el proceso y la opción de producir y distribuir rápidamente a pedido.

Añadir valor es una práctica común en Asia, donde no sólo hierven y pelan, sino también ofrecen rebogado con tempura o envuelto con masa de filo, “torpedo” (empanizado), corte de mariposa (sushi) y pinchos (tapas) por ejemplo para mercados étnicos. Un ejemplo de una empresa con un surtido completo de langostinos de Asia es [Fisherman’s Choice](#) (parte de [Brouwergroep](#)), que también vende bajo las marcas AsianChoice, SuperChoice y marcas privadas. Otras empresas que no tienen planta de producción y compran langostinos preparados en origen, son por ejemplo [Froconsur](#) y [Seafood Connection](#).

En el caso de Suramérica la oferta está mucho más centrada en los langostinos no procesados. Para diferenciarse de la oferta de Asia, productores peruanos podrían enfocarse en la integración de la cadena y en la calidad: menos procesado, tamaños grandes, libre de antibióticos y sustancias añadidas. Con eso llegarán a canales exclusivos y de servicios (restaurantes) y tiendas que quieren ofrecer calidad. Otra opción es ofrecer una gran variedad de cortes, procesos primarios, embalajes, y productos preparados para el consumidor. En este caso es importante poder competir con la cadena eficiente y económica de países asiáticos.

Logística e importación

La logística tiene un papel central en la cadena de valor, porque es donde la demanda y la oferta se unen. La eficiencia y la cadena de frío son claves para el comercio de productos pesqueros. Como proveedor siempre hay que ser innovador en embalajes y transporte, porque cada cliente tiene su preferencia de embalaje, dependiendo de su sistema de recibimiento, control y reempaqueado del producto. Eficiencia es la base para proteger el margen en la cadena.

Además de una buena infraestructura los clientes en los Países Bajos esperan confiabilidad y continuidad de sus proveedores. Parte de la confiabilidad es una excelente comunicación, lo que debería ser proactiva y rápida. Responder un correo electrónico no debe demorar más que un día. Si no se respeta estos principios básicos, realizar un negocio con los Países Bajos será muy difícil.

Aproximadamente el 25% de los langostinos importados permanecen en los Países Bajos, el resto se exporta a Bélgica, Francia, Alemania, Inglaterra, España e Italia.

Los Países Bajos cuenta con importadores de diferentes perfiles. Una gran parte son

empresas que tradicionalmente se dedica a la pesca, procesamiento o distribución de productos pesqueros del mar del norte de los Países Bajos. Con la dependencia de productos externos creciendo, estas empresas han adoptado o extendido sus negocios con productos importados. Ejemplos son:

- [Heiploeg y Klaas Puul, especializados en langostinos y son los más grandes en camarones holandeses](#)
- [Dayseaday](#), empresas procesadora y comercializadora de pescados frescos y congelados
- [Kennemeruis Groep](#) con el subsidiario importador/mayorista [FishPartners](#)
- El grupo [Cornelis Vrolijk](#) con la empresa [Primstar](#) con langostinos

Pero también hay empresas que se especializaron en el comercio internacional; la importación y exportación de productos. Entre ellos son:

- [Seafood Connection](#)
- [Ticasa](#)
- [Froconsur](#)
- [Affish](#)
- [Culimer](#)
- [Hoogendijk Import Export](#)
- [Verwijs import & export](#)

Distribución

La cadena de productos pesqueros está integrada verticalmente y la distribución va mano a mano con otras actividades más atrás en la cadena como la importación o el procesamiento. Esto no quiere decir que todas las empresas ofrecen lo mismo; cada empresa tiene su especialización de mercado, producto y negocio.

Supermercados

Las empresas que suministran a los supermercados han desarrollado conceptos de productos, ofrecen servicios completos o producen una marca privada. Ellos invierten relativamente más en marketing de marcas y conceptos. Supermercados también tienen requisitos más exigentes y muchos productos están certificados MSC o ASC. Entre los proveedores de langostinos se encuentran por ejemplo: [Heiploeg, Klaas Puul](#) (& Foppen), [Profish, Seafood Parleuliet](#) y [Fisherman’s Choice](#) (Superchoice).

La estrategia para llegar a las cadenas de supermercados como objetivo final (a través de sus proveedores/marcas) incluye grandes volúmenes, certificaciones y precios bajos.

09

9. Perfil de compradores

Tiendas especializadas

Los proveedores para tiendas especializadas en productos pesqueros se caracterizan no tanto por su marketing sino por su variación de productos y/o calidad, y cuentan con su propia logística más fina. Las empresas con distribución al por menor (a las tiendas) son por ejemplo: [Fish Partners](#) (KVG), [Haasnoot Fish Group](#), [W.G. den Heijer](#), [Mooijer-Volandam](#).

Otra especialización son los mercados y productos étnicos, donde por ejemplo se encuentran las empresas como [Mar Seafood](#) (suministra a tiendas árabes), [Culimer](#) (Asiático), [Seafood Connection](#) (creciendo en ingredientes para sushi).

Servicio de alimentos

Un segmento importante, similar a las tiendas especializadas, es el servicio de alimentos como los restaurantes. En este canal se agrega valor con el conocimiento de sus especialistas, lo que es evidente con mayoristas como [Jan van As](#) y [Schmidt Zeevis](#).

Estos segmentos especializados también tienen un vínculo con los "Cash & Carry" como Sligro ([Smit Vis](#)), Makro y los mayoristas de servicios de alimentos (restaurantes) como Hanos y Bidfood. Existen varias empresas que los abastecen: [Seafood Connection](#), [Fisherman's Choice](#), [Dayseaday](#) y [Bull Meat](#).



Fuente: Revistas especializadas

Existen varias empresas en los Países Bajos que ofrecen langostinos tropicales. Los siguientes perfiles de compradores y/o compradores potenciales están en el adjunto:

Heiploeg www.heiploeggroup.com	Especializado en camarones (local & extranjero)	Tiene experiencia con Perú y tiene interés en la oferta de langostinos
Dayseaday www.dayseaday.com	Importador grande de pescado fresco y congelado	Tiene interés en conocer más de la oferta peruana, pero mantiene una actitud reservada (el proveedor peruano tiene que convencerles)
Seafood connection www.seafoodconnection.nl	Importador de pescado y mariscos congelados	Comenzó comprar en Perú y les interesa conocer más. Solo les falta buena información y experiencia con la cultura de negocio.
Mar Seafood http://marseafood.nl	Importador con alianza en Maruecos, enfocado en mercados étnicos	Importan langostinos de Asia, pero les falta conocimiento de Perú. Precio es un tema importante para sus clientes.
Hoogendijk import export www.hoogendijk.com	Importador con 125 diferentes especies de pescado	Poco interés, porque Perú no ofrece los productos principales que comercializan.
Van der Lee Seafish https://vanderleeseafish.nl	Importador, procesador de pescados de la UE / Asia	No mostró mucho interés, pero sugirió que su socio en Alemania podría estar interesado.
Mooier Volendam www.mooijer.nl	Importador / mayorista de pescado exótico	No tiene interés; Perú no encaja con la estrategia de la empresa.
Affish www.affish.nl	Importador de pescado (procesado) y congelados	Tiene actitud positiva y tiene interés en conocer más de la oferta peruana
Froconsur www.froconsur.com	Importador con enfoque al mercado del sur de Europa. Langostinos es un producto importante para Froconsur	Están abiertos para ofertas de Perú, aunque no tienen mucha experiencia con productos de Suramérica. Recién comenzaron importar langostinos de Ecuador.

10

10. Actividades de promoción

10.1 Ferias y exhibiciones

Las ferias más importantes para encontrar empresas de los Países Bajos del sector pesquero y con productos marítimos son las ferias internacionales en Europa.

También existen varios eventos, ferias y exhibiciones a nivel nacional, pero éstas sólo ofrecen una ventaja cuando tienen distribución o una marca local. Entre estas actividades hay el [Visbeurs](#), Horecava (servicios de alimentos), [Vissch](#) (culinario).

Sector	Rubros de servicios	Feria	Lugar	Fechas	Enlace
Productos marítimos	Comercio y procesamiento de productos marítimos	Seafood Expo	Bruselas, Bélgica	7-9 mayo 2019	https://www.seafoodexpo.com
Productos marítimos	Mayoristas, Importadores, Exportadores, Transformadores, Fabricantes, Distribuidores, Frigoríficos, Maquinaria, Industria Auxiliar (frío, embalajes, plásticos, entre otros)	CONXEMAR	Viga, España	2-4 octubre 2018	https://www.conxemar.com/es/feria-conxemar-2018
Productos marítimos	Producción y procesamiento de pescado	Fish International	Bremen, Alemania	9-11 febrero 2020	https://fishinternational.de/en/
Alimentos	Alimentos de marcas privadas	PLMA	Amsterdam, Países Bajos	21-22 mayo 2019	https://www.plmainternational.com/
Alimentos	Importadores, exportadores, productores, distribuidores, marcas, entre otros	Anuga	Colonia, Alemania	5-9 octubre 2019	http://www.anuga.com/
Alimentos	Importadores, exportadores, productores, distribuidores, marcas, entre otros	SIAL	Paris, Francia	21-25 octubre 2018	https://www.sialparis.com/

10.2 Publicaciones especializadas

Información y publicaciones	descripción	enlace
Visfederatie	Federación pesquera con publicaciones	http://visfederatie.nl/publicaties/
Visimporteurs	Asociación de importadores con publicaciones	http://visimporteurs.nl/publicaties/
Eumofa	Información a nivel europeo de productos y mercados	http://www.eumofa.eu/
WUR Research Institute	Instituto de investigación	https://www.wur.nl/en/Research-Results/Research-Institutes/Economic-Research/Research-topics-1.htm
Wageningen Economic Research – Agrimatie	Investigaciones	www.agrimatie.nl
Vis magazine	Revista holandesa para profesionales	https://www.vismagazine.nl/
SeafoodSource	Noticias internacionales para profesionales de la industria pesquera	https://www.seafoodsource.com
Eurofish magazine	Noticias y promoción de países europeos miembros	http://www.eurofishmagazine.com/
Dutch Fish	Plataforma con datos de contacto (iniciativa de Nederlands Visbureau)	https://dutchfish.nl

11

11. Oficinas y gremios

Organización	Descripción	Enlace
GarnalenVisserij.com	Plataforma de comunicación acerca de proyectos y actividades en la pesca de camarones	http://www.garnalenuisserij.com
Visfederatie	Federación pesquera que representa los intereses de los mayoristas y procesadores holandeses a nivel nacional e internacional	http://visfederatie.nl/
Vereniging ter bevoordering van de garnalenhandel (Vebega)	Asociación para la promoción del comercio de langostinos	https://visfederatie.nl/vereniging-ter-bevoordering-van-de-garnalenhandel-vebega/
Nederlands Visbureau (NVB)	Promoción colectiva de pescado holandés	https://visbureau.nl
Nederlandse Vissersbond	Organización de interés para pescadores profesionales holandeses	https://www.vissersbond.nl/
Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI)	Representa los intereses de las empresas procesadoras e importadoras en la industria alimentaria holandesa	http://www.fnli.nl/
VisNed	Asociación de pescadores de cúter	https://www.visned.nl
AIPCE-CEP	Organización paraguas europea para la industria de comercio y procesamiento de pescado	https://www.aipce-cep.org
Vereniging van Importeurs van Visproducten (VIV)	Asociación de importadores de productos pesqueros	http://visimporteurs.nl
Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV)	Representa el canal minorista de pescados	http://visspecialisten.nl
Visofuis	Brinda servicios al sector pesquero	http://www.visofuis.nl
Visgilde	La Asociación de tiendas especializadas	http://visgilde.nl
Wageningen Marine Research	Conocimiento, investigación y consultas	www.wur.nl/nl/Expertises-Dienstverlening/Onderzoeksinstituten/marine-research.htm

Más información: [Viswijzer 2017](#)

12

12. Fuentes de información

Publicaciones

Vis-en Zeevruchtengids – 2014 - http://www.zeevruchtengids.org/sites/zeevruchtengids.org/files/Vis-en-Zeevruchtengids2014_web.pdf

De Nederlandse visverwerkende industrie en visgroothandel – LEI – 2015 - <http://library.wur.nl/WebQuery/wurpubs/fulltext/347876>

Visverwerking en visgroothandel in Nederland – LEI – 2011 - <http://visfederatie.nl/wp-content/uploads/2017/01/LEI-Visverwerking-en-visgroothandel-in-Nederland.pdf>

Internationale handel visproducten – LEI – 2013 - <http://visfederatie.nl/wp-content/uploads/2017/01/LEI-Internationale-handel-visproducten.pdf>

Vis onbekend – LEI – 2014 - <http://edepot.wur.nl/324620>

Informatiebulletin December 2017 – RVO – 2017 - <https://www.vissersbond.nl/wp-content/uploads/2017/12/Informatiebulletin-December-2017.pdf>

Achtergrond: marktontwikkelingen in vis – DistriFood – 2017 - <http://www.distrifood.nl/vers/artikel/2017/07/trends-in-vis-101110343>

Viswinkels – Detailhandel.info – (consultado en abril 2018) - <http://detailhandel.info/index.cfm/branches/foodspecialzaken/viswinkels/>

Marktstudie visserijketen – ACM – 2011 - https://www.acm.nl/sites/default/files/old_publication/bijlagen/7159_Marktstudie%20visserijketen.pdf

Warenwetregeling handelsbenamingen vis - Overheid.nl (consultado en abril 2018) - <http://wetten.overheid.nl/BWBR0019099/2010-10-01>

FINFISH STUDY 2016 – AIPCE-CEP – 2016 - <http://visfederatie.nl/wp-content/uploads/2017/01/FinFish-Study-2016.pdf>

FINFISH STUDY 2016 – AIPCE-CEP – 2017 - <https://www.aipce-cep.org/wp-content/uploads/2017/11/FinFish-Study-2017.pdf>

Heek – Zeevruchtengids – (consultado en abril 2018) - <http://www.zeevruchtengids.org/nl/hoek>

Perú. Productos pesqueros / Seafood products – Promperú 2014 - http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/sector-productivos/Catalogo%20de%20Pesca_ok.pdf

Marktstudie uisserijketen, EIM 2011 - https://www.acm.nl/sites/default/files/old_publication/bijlagen/7159_Markts-tudie%20uissierijketen.pdf

Informatie bulletin December 2017 - Fuente - Vissersbond 2017 - <https://www.vissersbond.nl/wp-content/uploads/2017/12/Informatiebulletin-December-2017.pdf>

Jaarpresentatie Nederlands Visbureau - GfK april 2014 - (investigación entre consumidores en 2013) - <http://docplayer.nl/29115951-Jaarpresentatie-nederlands-visbureau-gfk-april-2014.html>

New seafood labelling requirements as of December - FIS Fish Information & Services - 2013 - <http://www.fis.com/fis/worldnews/worldnews.asp?l=e&iid=62292&ndb=1>

Forthcoming changes in European labelling of fishery products - FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations - <http://www.fao.org/in-action/globefish/fishery-information/resource-detail/en/c/340066/>

El Codex Alimentarius - FAO Food and Agriculture Organization of the United Nations - <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

Vissen voor de markt - Innovatie Agro & Natuur - diciembre 2010 - <http://www.innovatieagroennatuur.nl/sitemanager/downloadattachment.php?id=33b4bu-HYrLBZxLVDVltGPr>

Duurzame en vers gepelde Hollandse garnalen in het schap - Vissersbond 2014 - <https://www.vissersbond.nl/wp-content/uploads/2015/06/Eindrapport-Alternatieve-positionering-Hollandse-garnalen.pdf>

Factsheet Tropische garnaal, versie juli 2016 - Visimporteurs 2016 - <http://visimporteurs.nl/wp-content/uploads/2017/06/160721FactsheetTropische-garnaal-1.pdf>

Fuentes de información

Centraal Bureau voor Statistiek (CBS) - www.cbs.nl

Oficina Europea de Estadística (Eurostat) - <http://ec.europa.eu/eurostat/web/fisheries/data/database>

European Fish Processors Association & European Federation of National Organizations of Importers and Exporters of Fish (AIPCE-CEP)

EU Market Observatory for Fisheries and Aquaculture products (EUMOFA) - <http://www.eumofa.eu>

Visfederatie - <http://visfederatie.nl/kerncijfers/>

Trade Helpdesk - <http://trade.ec.europa.eu/tradehelp/>

GLOBEFISH - Analysis and information on world fish trade - <http://www.fao.org/in-action/globefish/publications/en/> - (publicaciones de precios)

Detailhandel.info - <http://detailhandel.info/index.cfm/branches/foodspeciaalzaken/uiswinkels/>

TARIC (Fiscalidad y Unión Aduanera) - http://ec.europa.eu/taxation_customs/ds2/taric

La Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria (Sunat) - <http://www.sunat.gob.pe/legislacion/procedim/normasdua/gja-04.htm>

Fuentes directas

Empresas y expertos en el mercado, entre ellos: Visfederatie, Dayseaday, Seafood connection, Hoogendijk import export, Mar Seafood, Van der Lee Seafish, John van Herwijnen (experto)

Otras fuentes

uisenseigoen.nl

Berekenhet.nl

NFC Index

elEconomista.es

Pescare.com.ar

gemiddeld-inkomen.nl

Nederlandse vereniging van makelaars (NVM)

Energievergelijker.nl

internetten.nl

2019



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo